

BAJAI HONPOLGÁR

Várostarténeti és Környezetvédő lap

2002. november

XIII. évfolyam 11. (145.) szám

Ára: 100 Ft



A Szent Antal utca (1976)

Fotó: Görbe Ferenc

MAJOR MÁTÉ LEVELE CSERES TIBORNAK

Cseres Tiborról (1915–1993) szerkesztői, újságírói, költői és prózairói munkásságáról, az írásművészek legjavát emberalkotói közösségbe hívó-szervező erőfeszítéseiről sokan és sokszor írtak, első kötetének megjelenésétől (1937) s főként a hatvanas évek első felének átütő sikereitől kezdve a halála alkalmából megformálódott méltatásokig. Bár Zappe László már

1975-ben írt róla kismonográfiát, életének és művészetének mélyen szántó tudományos elemzése továbbra is várat magára.

En, aki írói hagyatékát kezeltem – a hátra maradt emlékek, kéziratok immár a Petőfi Irodalmi Múzeumban találhatóak –, a közelmúltban írtam meg életrajzának vázlatát, állítottam össze egy, a leveleinek legjavából és életművének egészét átölelő

bibliográfiából álló kötetet. A témédek levélből – többek között – kiderült az is, hogy Cseres Tibor nem csak magánéletében, de a magyar szellemi élet munkásaként is segített, ha értékek mentéséről, kibontásáról volt szó.

Baja jeles építész-író-akadémikus fiának (1904–1986), a csonkán maradt várostarténeti monográfia egyik fő szorgalmazójá-

nak alább olvasható levelére az említett munka során bukkantam rá. Érdekessége, hogy rávilágít a Major-könyv kiadásának kevéssé ismert kulisszatitkaira, s ugyanakkor szép bizonyítéka két jeles férfiú termékeny kapcsolatának.

Gergely Ferenc

Kedves Tibor!

Régi adósságom próbálom törleszteni, amikor most elküldöm Neked Egy gyerekkor és egy kisváros emléke c. könyvemet. Talán már nem is emlékszel rá, de alighanem 1969-ben, amikor a kecskeméti Forrásban megjelent Szent Antal utca c. írá-

som, az *ÉS*-ben, az új lap ismertetése során, azt mondtad róla, hogy „bravúros írás”. Ezért nagyon hálás voltam Neked, és alig vártam, hogy az egész kötettel viszonozzam ezt a két szavadat. Nem széptem a dolgot: elfelejtettem, s mire észbe kaptam, már késő volt, az egész kiadás elfogyott.

Most, hogy sikerült mégis néhány példányt szereznem, első gondolatom volt, hogy Neked megküldöm a kötetet. Persze ezt az adósság-törlesztést jobb valutában szerettem volna megtenni. Ugyanis a Magvető, egészen minősíthetetlen módon, tudtomon kívül megcsönkította a könyvet. Ennek következtében, most már a Szépirodalmi adja ki a második kötetet, sőt Illés kilá-

tásba helyezte, hogy később, egyszerre adja ki a két kötetet, és pedig csonkítatlanul.

A csönkításhoz tartozott az is, hogy szép régi képeimet (1870-től) teljesen kihagyták, pedig „akár száz”-nak közlését is megígérték – szóban. A második kötetel fogom Neked megfizetni a késedelmi kamatokat.

Sokszor emlékszem vissza „együttműködésünkre” szegény Darvas Jóska idején, és nagyon szívesen olvasom minden írásodat, amikor hozzájutok.

Ölel és boldog újévet kíván:

Major Máté

Kiállítás

a Nagy István Képtárban

Az elmúlt száz év európai kultúrájában egyre hangsúlyosabbá vált a vizualitás. Elég itt a fotó, a film, a tv, a videó, a reklámok megjelenésére utalni, hogy világossá válják a korábbi századok gondolatosságától eltérő lényegi változás. Közoktatásunk azonban csak részben tart lépést ezzel a jelenséggel. Ezért a közművelődésre hárul a vizuális kultúra jobbitásának nem kis feladata. Ebben a relációban van komoly feladatuk a képzőművészeti kiállításoknak. Különösen így van ez a csoportos, kollektív kiállításokkal kapcsolatban. Ezeknél érvényesül leginkább a kortárs képzőművészet változatossága, többszólamúsága. Ezekben válik világossá, hogy milyen sokféle megközelítése lehet a különböző alkotók által a természeti és emberi világnak.

E gondolatkör logikája nyomán kell örömmel üdvözlőnünk a bajai képzőművészeknek a Nagy István Képtárban megnyílt kiállítását. Egyetlen futó rátekintéssel is világossá válik, hogy a kiállító művész több műfajban és eltérő megjelenítési módbeli alkotásokkal van jelen a tárlaton. A látott világtól a természet rejtett arcáig, sőt az elvontságig ível ez a változatosság. A klasszikus hagyomány és értékek vállalásától egészen a performance-ig terjedő művek a különböző ízlésű látogatóknak is élményt nyújtanak.

Baja élő klasszikusának, *B. Mikli Ferencnek* a kiállított művei jó példát mutatnak arra, hogy egyetlen alkotó is milyen változatos eszközöket alkalmaz az eltérő mondanivaló kibontására. A folyamatos arcát sikerült kompozíciós egységben megjelenítenie: az ártéri erdők, tisztások csendje, nyugalma és a víz romboló ereje egyaránt jelen van a Hajnal a Dunán c. alkotásán. Velence a gondolkodás hullámzásában, az épített és természeti környezet együtthatása, a szomorú füzek vertikális függőnye szintén figyelemre méltó értékei kiállított műveinek (Görög szentély, Olasz temető).

A természeti élmény eltérő, de egyaránt érvényes megjelenítésével találkozunk *Kovács László* és *Nemes István* művein. Előbbinél súlyos tömörszerűséggel, erőteljes dinamikával, sötét színekben, (Füzek, Dombok), utóbbinál könnyed lebegéssel, világos, áttetsző koloritban jelenik meg fű, fa, virág (Sugovica, Szelid nyár eleji nap). Határozottabb formákban, de a japán természetábrázolások finomságát idézi fel *Nemes Farkas Zsuzsa* (Elmélkedés).

Emberletünk végletessége, a gyermeki ártatlanság és az antihumánus agresszió, háború nyert megfogalmazást *Bálint Attila* Ketten-jében. Ugyan ő a nagyvárosok el-embertelenedését, szépség nélküli, szinte amorf formákkal fejezi ki (Urbanizáció).

Szeccessziós reminiscenciákat idéz *Kinccses Ferenc* kiállított festménye.

A XX. század képzőművészete újra felfedezte a művészet ősi periódusában eléggé általános elvont, tiszta formák esztétikai értékét. *Kántor József* színben, formában kitűnően komponált szita nyomatai tömönatos egyszerűséggel nyújtanak élményt (Átrendeződés). Arra, hogy csekély elmozdulással konkrét és rendkívül szuggesztív tartalmat is ki lehet fejteni, jó példa az *Ütközet*. Az anyag eltérő tulajdonsága miatt az azonos motívum lágyabb, visszafogottabb összehatású a nemez-kompozícióban.

Sipos Lóránd négy különböző technikával is igazolja fölényes szakmai jártaságát (azur-, mezzotinta, rézkarc, reserve). Az érzékeny, finom vonalak szövődékéből sejlik elő a női test esztétikuma (Vénusz). Eltérő technikával misztikus-kozmikus világot jelenít meg (Égbolt, Nyári csillagkép). Szintén a vonalak együttélésére épülnek, zártabb egységekben *Klossy Irén* grafikái. Az individuális alkotói értékteremtés eltérő művészeti filozófiában avatja alkotótársá a nézőt (Egy kapcsolat, Emlék, Weöres S. egysoros verse).

Lényeglátó karakterérzékenység jellemzi a lendülettel, a „homo faber”-i csinálás öröme hordozó, *Jenei László* által

alkotott grafika (Kócos). A külső hasonlóság feláldozása nélkül ötvözte egybe az alkotót és a művet *Bartos Endre* bronzportréiban. Találón, némi iróniával fűszerezetten érvényes ez a Picasso plakette. *Mészáros Gábor* kerámiaplasztikai aról győznek meg bennünket, hogy egy alapforma kisebb színbeli és formavariáció is új jelentést eredményeznek (Álom és vágyakozás).

A körformát részletgazdagon kihasználó, gondolatébresztő dekorativitás a sajátja *M. Fodor Ilda* Állandó és változó c. kerámijának. Artisztikus díszítő elemek által válik műtárggyá a Tüskés tintahal. *Jászberényi Matild* természeti formára rímelő műve közvetlenül utal korunk legnagyobb gondjára, a környezetvédelemre (Pajzs). Plasztikus, „lisztes” átrásai pedig szellemes változatokban hívják fel figyelmünket létfenntartásunk szinte misztikus élelmére (Mindennapi kenyérünk.)

Weintrager Éva klasszikus grafikával és a modern művészet által honosított enviromenttel is gazdagítja a kiállítást. Kifejezés teljes perspektíva megoldással szól az öröklétről és mulandóságunkról (Hódolat a vaskúti temetőnek). Különböző mindennapokból beemelt tárgyakkal és a szöveggel szintén sorsunk végességére emlékeztet (Megemlékezés az első világháborúról).

Mintegy vidámító nyitó-záró motívumként található a tárlatlátogató *Rendes Béláné* monumentális domboldal körüli „dülöngöző” kis fehér prësházaival (Pincéből jövet).

Eléggé elterjedt, már-már közhelyes megállapítás, hogy a kortárs művészeti törekvések a közönség jelentős részéhez nem kerülnek közel. A művelődéstörténetben, az ízlésfejlődésben azonban nem szokatlan ez a jelenség. A gond akkor keletkezik, ha egy-egy irányzat kizárólagosságot vindikál magának. A bajai képzőművészek kiállításában nem fenyeget ilyen veszély, békésen megférnek egymás mellett a különböző látás- és megjelenítési mód alkotásai.

A kiállítást a művészetkedvelő, érdeklődő közönség megtekinti, és véleményt alkotva, élményekkel gazdagodva távozik. A kiállítást azonban ezután lebontják. A katalógus, illetve a publikált ismertetés, kritika őrzi tovább a rendezvényt. Úgy gondolom, hogy a bajai képzőművészek kiállítása megérdemli egy recenzió általi megmaradását. Ez készített fenti soraim papírra vetésére.

Dömötör János

Édesapám születésének
századik évfordulójára

RICHTER LAJOS tanító
1902-2002

Ökológia

A sáska imádkozott. No, persze tudtam, nem azért. De mégis jólesett. Mert a kis sáska az édesapám sírján imádkozott, a kúszó boróka tetején. Szépen összetette az első pár fogókezét és imádkozott.

Nem messze tőle egy keresztes pók szövögetett. Szép, kerek háló volt, feszes küllőkkel és rugalmas fogószöveggel. A mester még nem végzett vele. Itt-ott tökéletesítette a művét, mielőtt elhelyezkedett a közepén, a háló köldökében. Fejjel lefelé – ahogy ez ősidők óta szokás –, várva a jó szerencsét és a zsákmányt.

Sütött a Nap. A fogófonalak enyves cseppecskéi finoman csillogtak. Hívogatóan. Számptalan apróság hűsült a boróka enyhelyén. Kis szárnyas és szárnyatlan csodák. Szúnyogok, szöcskék, hangyák. Egy-egy tétova lepke is megült az élő és haldokló virágok között. Látogatók. Nem tartoznak szorosan ide. De ez a katica igen. Ez hazajött. Nyilván itt szorgoskodnak a szürke kis lárvái. Riogatva a zöld levéltetveket, a hangyák fejőstehénkéit.

És a sáska imádkozik. Kis háromszög fejét félrebillentve. Maga az ártatlanság. De két nagy szeme éber, és együtt a három pontszemével szinte mindent látó. Ez bizony létkérdés, mikor élelemről vagy az életéről van szó.

Most épp az utóbbiról. Mert a mélységes semmiből előtűnik egy zöldruhás gyíkcocsk. Napfürdőzik az ágak tenyerén. Se jobbra, se balra nem néz. Látszólag semmiről sem vesz tudomást. De gyöngyszeme résnyi ablakán mindent lát. Főként az áhítatba merült sáskát.

Az is látja őt. Teste megfeszül. Nem mozdul. Vár... A gyík parányit lép. Ennyi elég. A sáska puhán elejti magát. Jól imádkozott. Felette összezárul a zöld világ.

A gyíkcocsk utána se néz. Csak én. A mélységes mélybe és a magasságos magasba. Előttem az élet teljessége: a sírhant. Simogatom a kis bronzlapon apám nevét.

És minden olyan, mint rég...

Richter Ilona

*Az Eötvös József Főiskola szeptember 6-án tartott tanévnyitó
ünnepélyén tizenkét, ma is Baján élő pedagógus vehetett át díszoklevelet.*

Arany díszoklevelet kapott:

*Balanyi Lászlóné, Elmer Jánosné,
Mezey Béláné, dr. Sárközi Istvánné, Szarvas Lászlóné, Szatmári Jánosné*

Gyémánt díszoklevelet kapott:

Gellért Matild, Jávors Józsefné, Kovács Józsefné, dr. Kuluncsich Józsefné, Rizsányi Józsefné, Sárosy Józsefné.

Gratulálunk.

EGY GYÉMÁNTDIPLOMÁS PEDAGÓGUSRÓL

Az Eötvös József Főiskola szeptemberi tanévnyitóján az intézmény bajai jogelődjeiben egykor végzetek közül ünnepélyes keretek között összesen harmincan vettek át díszoklevelet. Az ötvenéves fordulót jelentő arany fokozatút huszonegyen, a hatvan elmúlt évről tanúskodó gyémántdiplomát kilencen. Pedagógusok, akiknek nem könnyű életút adatott: a 20. század második felének gyakran embertelen viszonyai közt kellett munkálkodniuk s őrizniük hivatásuk becsületét. A gyémántdiplomások különösen nehéz körülmények között, a második világháború idején kezdték pályájukat, így Sárosy Józsefné nyugalmazott gyakorló iskolai igazgató is.

Egyik írásában Németh László azt számolgatja, vajon hány „emberórát” köt le harmincöt éves pályája során egy tanár, azaz összes megtartott óráján a sok-sok tanítvány magára vont figyelmét összesen mennyi időt is tesz ki. Az eredmény közel egymillió óra. Körülbelül ugyanannyi, amennyi időnyi figyelmet húsz kiadott könyvvel kaphat olvasóitól az író. „S mennyivel kiadósabban gyúrhatja a kezébe adott lelkeket egy tanár” – fűzi tovább a gondolatot. A kiváló író maga is megtapasztalta ezt a pedagógusoknak megadatott esélyt, hiszen egy ideig ő is csak tanított, s mint írja, akkor volt talán életében a legboldogabb.

Sárosy Józsefné, akit nemcsak a régi tanítványok, hanem a város minden rendű, rangú apraja-nagyja szeretetteljes közvetlenséggel csak Ica néniként emleget, nem harmincöt, hanem a nyugdíjazása után vállalt óraadói megbízatásokkal együtt negyvenkilenc évet töltött a katedrán, s „gyúrta” nem lankadó ügybuzgalommal „a kezébe adott lelkeket”.

1942-ben szerzett tanítói oklevelet és annak birtokában kinevezést a szabadkaújsuplyáki tanyai iskolába. Ott kezdte a pedagógusi pályát a gondjaira bízott két tucatnyi emberkével, egyedüli tanítóként az egyetlen tanteremben. Nem csak tanítania kellett. Ő volt az igazgató, a takarító, a mindenes, és ha tél volt, a fűtő is. A gyerekeken kívül a szülőkkel, a tanyavilág felnőtt népével is foglalkozott. Segített ügyes-bajos dolgaikban, műsorokat, összejöveteleket szervezett számukra. Valószínűleg ott és akkor tanulta meg, hogy az

igazi nevelő hivatása nem csupán ismeretnyújtás, nemcsak az értelem kiművelése, hanem személyiségfejlesztés, a lelkek ápolása és a szűkebb-tágabb környezet jó irányú befolyásolása.

Ez vezette második munkahelyén, a vasúti általános iskolában is, ahol 1945-től 1959-ig dolgozott előbb tanítóként, később magyar-történelem szakos tanárként, majd igazgatóhelyettesként. Ottani egykori tanítványok több mint fél évszázad múltán is vallják: Ica néninek meghatározó befolyása volt fejlődésükre s ezáltal – közvetve – életük alakulására. Ő ébresztette fel bennük a tanulás igényét, az olvasási kedvet, a szüntelen önképzés vágyát, és játékosan, nagy-nagy tapintattal ő ismertette meg velük a kulturált viselkedés, a jó modor szabályait is.

1959-től nyugdíjazásáig, 1978-ig a Bajai Tanítóképző Intézet, majd Főiskola Gyakorló Általános Iskolájában munkálkodott, 1962-től igazgatóként. A sors úgy hozta, hogy a hetvenes évek elején alkalmi munkakapcsolatba kerültünk. Ez a találkozás máig kedves emlék, de akkor elsősorban tanulságokat kínáló élmény volt a számomra. Működése közben figyelhettem meg egy modern, mélységesen humánus pedagógiai szellemiséget. Tanítóképzős tanárként az idő tájt egyik feladatomból az volt, hogy afféle botcsinálta metodikusként felügyeljem a hallgatók tanítási gyakorlatait. A látott órák elemzésében, bírálatában gyakran együtt vehettünk részt. Nem szakmai alapossága és az enyémet sokszorosan meghaladó módszertani felkészültsége volt az igazán imponáló, azt természetesen vettem, hanem a mód, ahogyan a véleményét elmondta. Mindig azzal kezdte, amit a tanítási órában jónak tartott, bámulatomra még a legsikertelenebb próbálkozások láttán is talált valami dicsémi valót, s azután lépésről lépésre, az ő belátását is segítségül hívva rávezette a tanítójelöltet arra, mit és hogyan lehetett volna jobban csinálni. Bírálati így nem elkedvetlenítettek, hanem motiváltak: megerősítették a hallgatókban a hitet, hogy alapos felkészüléssel jó tanítókká válhatnak.

Ugyanezekben az években napi iskolai teendőinek ellátása mellett Szabó Balázsnéval, a Tanítóképző Intézet kiváló tantárgypedagógusával együttműködve az anyanyelvtanítás új, korszerűbb módszere-

it kereste. Kísérletüket a szakma kezdettől fogva kitüntető figyelemmel kísérte, de törekvéseik akkor váltak országosan ismertté, hatásuk akkor érintette meg az iskolák mindennapjait, amikor a Magyar Rádió többéves, Sárosyné vezette iskolarádiós anyanyelvi sorozatában újra és újra példát mutattak arra, hogyan lehet nyelvtani ismereteket a gyermekek számára élvezetes formában átadni. A nívódíjjal elismert műsorok anyagából *Tanuljunk magyarul* címen könyv is készült, amely négy kiadásban, összesen 240.000 példányban került az olvasók kezébe. Közkönyvtárakban, iskolai könyvtárakban megtalálható példányait ma is sokan és sokat forgatják. Érdekes. Nem szokványos nyelvtankönyv ugyanis, amelyhez szinte hagyományosan tapad az unalmas jelző, hanem olyan mű, amely játékosan vezet be az anyanyelv gazdag világába, s ébreszt rá annak varázslatos sokféleségére. Külön érdeme, hogy a legnemesebb gyermekirodalomból válogatott példanyag egyúttal az irodalom szeretetét is belopja a vele foglalatalkodó gyermekek lelkébe.

Sárosy Józsefné egész életében arra törekedett, hogy világosan gondolkodó, minden szépre fogékony, helyesen fogalmazó, szépen beszélő, harmonikus személyiségeket formáljon „a kezébe adott lelkekből”. Ezt tette a katedrán, ezt teszi máig vers- és prózamondó versenyek, irodalmi vetélkedők zsűrielnökeként és példájával mindennapi kapcsolataiban is. A Bajai Honpolgár szerkesztőbizottsági tagjaként is hasonló feladatot vállalt. Csiszolhatja a kiadásra szánt, de nem egészen hibátlan kéziratokat, és gyomlálhatja az első lenyomatok sajtóhibáit. Jellemző rá, hogy a gyémántoklevél átvétele után mondott beszédében sem mulasztotta el arra buzdítani a jelen levő, a tanítói pályára készülő elsőéves hallgatókat, hogy legyenek példaadó képviselői a szép magyar beszédnek.

Pályáján végigtekintve ott mondta azt is, hogy számára a munka és a kedvtelés mindig egybeesett. Szívvel gratulálunk gazdag életútján elért sikereihez, és azt kívánjuk, hogy erőben, egészségben még nagyon sokáig hódolhasson kedvtelésének.

Bálint László

Bajai arcképcsarnok

KARDOS GYULA

1857-1908

A Trencsén megyei Kardos (alias Jancsich, vászkai és kardosfalvi) nemesi családja visszavezethető az 1592. évre. Az ősapától származó rokoncsaládok az idők folyamán házasságkötések révén elágyaztak, más-más vidékekre kerültek. Kardos vezetéknevű nemesek már a XIX. század legelején laktak Baján. A későbbi (1841-től) bácskai nemesi családok összeírásában is szerepelt nevük. Apja, Kardos György (1822–1901) földbirtokos Kovachich Zsuzsannával 1853. augusztus 11-én kötött házasságot Baján. Három fiú és három leánygyermekük született: Irén (1854), Gyula (1857), Kálmán (1859), Mária (1861), László (1863) és Zsuzsa (1865).

Elsőszülött fiúgyermekük, *Kardos Gyula Mihály* (a bajai belvárosi plébánia megkeresztelte anyakönyvének 96/1857. évi bejegyzése szerint, Julius, Michael) 1857. február 20-án született Baján. Kurka Károly, a városi, majd állami főgimnázium akkor paptanára keresztelte meg.

Az elemi iskola bevégzése után a nyolcosztályos Bajai Királyi Katolikus Főgimnáziumba járt. A jobb tanulók közé tartozott, az iskolai önképzőkör pártoló tagja volt. Hetedikes korában betegeskedése miatt több tárgyból (latin, görög, mennyiség-tan, természettan) a tanév végén nem osztályozhatták, végül 1874-ben tett záróvizsgával befejezhette gimnáziumi tanulmányait, elvégezte a nyolc osztályt.

Ezek után beiratkozott a fővárosban 1871-ben létesített Magyar Királyi Országos Mintarajziskola és Rajztanárképezdebe, a Magyar Képzőművészeti Főiskola elődjébe. A pesti stúdió munkáinak elvégzése után tanulmányainak befejezése érdekében Münchenben, az ottani híres képzőművészeti akadémián (Akademie für bildene Künste) hat évet töltött (1877-től 1883-ig) művészi tehetségének formálása érdekében.

Amikor visszatért Budapestre, nem tudott műteremhez jutni. Az ugyanabban az időben Münchenből visszajövő Benczúr Gyula (aki a Müncheneri Akadémia tanára volt) 1883-ban alapított mesteriskolájában dolgozott, mintegy három évig. Tanítványa lett.

Később a mesteriskolából kiválva újra felkereste a bajorországi fővárost, ott alkotott.



A nem közönséges tudással és talentummal rendelkező festő szerencsejáték szzenvedélyének kielégítése érdekében telente Monte-Carloba utazott. Legutolsó montecarlói útját két pénzember finansírozta. Becsületességében bízva átadtak számára egy tekintélyes összeget, olyan megállapodással, hogy majd egyenlően osztoznak a biztos szisztémája alapján megszerzett nyereségen. Gyötrelmes időket töltött a játékasztaloknál a szerencsehajszolók kavargó nemzetközi forgatagában, ámde a számítás nem vált be a játéktérben, hűtlenkedett szerencséje, nem tudta valóra váltani ígéretét. Búcsúlevelet írt, melyben bejelentette, hogy önként válik meg életétől, nincs reménye ahhoz, hogy visszaadja a kapott összeget. Testi ereje is cserbenhagyta, vizenyős betegsége miatt már alig tudott járni. Öngyilkos lett, főbe lőtte magát 1908. január 26-án. Monte-Carlo Don Quijoteja – a hírneves festő – életével fizetett tévedéséért. Ott pihen valahol a Riviéra kék ege alatt, az öngyilkosok sírkertjében.

Élettörténete teljesebbé válhat azzal, hogy furcsa egyéniségéről is említést teszünk. A művészek bohém életét élte. Fiatalkorában vívóbajnok volt, lehet, hogy ez okból lovagias ügyekben eljáró, keresett párbajsegéd lett. Katonás járás, kipödrött bajusz jellemezte a kék szemű, rövidlátó férfiút, aki még a legnagyobb kánikulában is nagy karimájú, szürke cilinderben járt.

A bőbeszédűség jellemezte, ebben nem gátolta nagyfokú dadogása sem. Vitákat provokáló, mindenhez hozzászóló, de egyoldalúságából fakadóan a leggroteszkebb szempontból látott embereket, dolgokat. Nem szerette az opera-előadásokat, csak a balettet. Idejének javát két „találmánya” foglalta el. Kidolgozott egy biztos tippet a rulettjátékhoz. Ehhez egy próbagépet szerkesztett, melyet folyton-folyvást tökéletesített és tanúk előtt szisztémáiról statisztikákat is összeállított. Elméleti játékain állandóan nyert, próbagépén bevált megfigyeléseinek alapuló számítása. Gazdagságról, nyereségről álmodozott kopár műtermében, de szegény maradt. Állandó szűkölködését panaszszó nélkül, a spanyol nemzeti eposz romantikus lovagjának, Cidnek méltóságtudatával viselte. Pedig egy időben kis képeiért óriási összegeket kapott. Ám ez csak arra volt elég, hogy egész évben tengődjék és Monte-Carlóba utazzék azzal a biztos tudattal, hogy milliomosként tér majd vissza. Másik gyermekded találmánya egy repülőgép volt, melynek csak papíron készítette el alapvázát. Nyeresémből szándékozott megépíteni.

Ábrándjainak lovagja volt. Egyszer megkérdezték tőle, mit csinál majd, ha nyer. A műcsarnoki művészekkel foglalkozó „Képzőművészet” című folyóiratban, 1932-ben Gergely István barátja erre a kérdésre adott válaszáat így írta le: „Meghívom barátaimat a télen Assuanba – nagyon tudott fájni és mindig a nap után ábrándozott – ott leülünk a Szahara szélén egy padra a fasorokban és majd nézzük az angol ladyket, akik arra lovagolnak. Mert imádta a női szépséget, és kis gukkeren keresztül nézte a kávéházból a járdán elhaladó hölgyeket. És a Szaharát, mint valami negatív Erzsébet promenádót képzelte el magának, amelyet fasorok szegélyeznek, lovasok és járművek számára. De jellemző, hogy mindig barátaira gondolt ez az aranyos szívű ábrándozó, aki valahogyan ferdén látta és hamisan hallotta az életet, de mindig ép és nemes maradt szíve érzésében, nemkülönben érzékeny és erős a maga hótiszta becsületérzésében.”

Benczúr Gyula mesteriskolájában többek között követte tanítómesterének – a magyar akadémizmus legjelentősebbjének –



Mézeshetek

Kardos Gyula festménye

müncheni realizmusát. Az ott töltött évei alatt készültek nagyobb szabású művei, mint pl. a bibliai Jóbrol komponált aktja. Ezzel a realista alkotással tűnt fel Budapesten a műcsarnoki kiállításon, melyért a Műcsarnok díját kapta. Ebben a szellemben alkotta meg az ókori görög mitológia embertörzsű és halfarkú tengeristenének alakját, Szerelmes triton címmel, továbbá Krisztus gúnyoltatása című művét. Az utóbbit I. Ferencz József a budai királyi palota részére megvásároltatta.

Amikor visszatért Münchenbe, a világszerte divatos miniatűrfestészetre tért át. Medaillonkeretbe foglalható képecskék helyett valamivel nagyobbakat készített. Egyéniségének ez, a káprázatos technikát, hajszáléles rajzot és eleven színezést igénylő, akkoriban kedvelt piktori műfaj jobban megfelelt. Az ilyen divatos művek a legmagasabb áron keltek el Münchenben, Párizsban, Londonban és Amerikában. A miniatűrfestési technika erős szemüveg, nagyítóüveg használatára kényszerítette, keserves önsanyargatással létrehozott munkái rövidlátóvá tették. Idetartozó nevezetesebb művei pl. a Hegedűvirtuóz, A felolvasó, a Randevú, a Spanyol nemes stb. A kissé édeskés miniatűr képecskék gyakran francia történelmi öltözetekben hetykén viselkedő udvarló gavallérokat – néha egyedül, néha mint előkelő dámák széptevő szeladonjait – ábrázolták.

A XIX. század elején kezdődött különböző stílusirányzatok – melyek a magyar piktúrát is átjárták – nem voltak hatással rá, megmaradt kifejező módjánál. Művei a tárlatok képerdjőjében szerény vendégek voltak, de több kis-méretű alkotását külföldi műkereskedők vették meg.

A Lyka Károly által szerkesztett Művészet című folyóirat Hazai krónika rovatában olvasható róla 1908-ban, közvetlenül a halála után: „Utóbbi években tárlatokra már alig küldött valamit s azelőtt is nem a szaporaság, nem a termelés bősége volt az, amivel a

figyelmet magára vonta. Lassan és keveset dolgozott, aminek oka, legalább a végső esztendőkből, legyengült, beteg szervezete. Azelőtt pedig az ok talán a „szép élés”, az ökonomikusan konstruált, számítással keresett és szürcsölt gyönyörűségek, amelyekről mondják, hogy igen precíz teóriákat tudott maga és mások elé szabni, de amelyeknek ő maga inkább csak álmodója, csendes fantasztája volt, semmint részese, gazdag és pazarul tékozló fiúja. Azok közé tartozott, akik egész galériákat gondolnak el, de ami utánuk marad, abból nem telnek kis galériára való. Azok közé tartozott, akikben bár heves a művészi vágy, aki telefesti a levegő végtelen régióit, lankadó karokkal és meredt szemekkel néznek maguk elé, amikor a megcsinálás hosszú és izgalmas folyamata, a munka gyötrelmes, fizikailag fárasztó pillanatai közelítenek. Kifelé, a világnak, az embernek, kollegáinak, akik csak távolról, műhelynyelven szólva perspektívából szemlélték s nem kerültek vele intim közelségbe, amit így „ad oculos” demonstrált, az egy finom úr, gáláns allűrökkel fellépő alakja. Valójában pedig úgy vonult át az életben, mint oly sokan mások, bús lovagok, Schlemilek, akik legtöbbit saját árnyékukkal disputáltak, problémákat akarnak megoldani s fennakadtak a legelső problémán, önmagunkon.”

Az egyik legjelentősebb miniatűrfestőnk munkái közül kevés került Magyarországra. Köztük pl. a Meglepetés, az Érdekes olvasmány. Több művét vásárolták meg magyar arisztokraták. A Nemzeti Galéria tulajdonában is megtalálhatók alkotásai, melyek közül a bajai múzeumban (egy régebben rendezett tárlaton) kiállították a Tanulmányfej című, olajfestési eljárással készült vásznát és a Fuvolás címet viselő, 9x11 cm-es miniatűrjét.

Kardos Gyula egy jelentős, de igazán boldogulni nem tudó festő volt, semmi más.

Bánáti Tibor

Feltámasztom fiatal arcodat

A formának eleget téve szeretlek:
alábukom, felmerülök,
hallgatózom a lampionfényű
kisvárosi éjszakában.
Kővé változva pörgetem
napfényes álmaimat.
Apró kavicsá török.
Az irdatlan homályban
átvedlek homokká,
amely halottaim koporsóján
kopog. Karjaimra támaszkodva
Rád emlékezem, mert kreatívabb
az emlékezet, mint a valóság.
Feltámasztom fiatal arcodat.
A szeretet görnyedt derekát
Kiegyenesítem. - - -
Feszülő testedet
tekintetemmel ringatom,
amint aláhullsz,
mint folyó árterében álldogáló
szomorú fűz.

Esnagy József

BAJAIK URUGUAYBAN

Szabó László, aki 1924 óta mint újságíró és történész él Dél-Amerikában, „Magyar múlt Dél-Amerikában” c. könyvében többek között azt írja, hogy 1853-ban Montevideoba érkezett a bajai Végh Sándor – 1848-as honvédtiszt – feleségével együtt. Unokája Carlos R. Végh Garzón mérnök, – az Union Panamericana és Asociaciones de Ingenieros tiszteletbeli elnöke – néhány évvel ezelőtt (1960–70-es évek) Uruguay ipar- és kereskedelemügyi minisztere volt, majd a Kereskedelmi Kamara elnöke. Fia, Alejandro Végh Villegas szintén mérnök, nemzetközileg elismert szaktekintély, 1974-ben a gazdasági és pénzügyek minisztere. Egyikük sem tud magyarul, de tudnak származásukról, Carlos Végh kétszer is járt Baján, de rokonokat nem talált.

Bálint László a Honpolgár 1999. márciusi számában az idézett Szabó-féle és egy, Ausztrália magyar bevándorlóival foglalkozó könyv alapján további adatokat közöl.

Mikor évekkkel ezelőtt, egyik érettségi találkozókon megjelent több mint 50 éve nem látott, s rég halottnak hitt volt osztálytársunk, Lázár Gyuri, s megtudtam, hogy évtizedek óta Uruguayban él, eszembe jutottak a fentiek. Írtam, s jöttek-mentek a „lazar kukac” jelű levelek. 2000. október 4-én ment az első kérdés, hallott-e Carlos R. Végh Garzon és Alejandro Végh Villegas nevű miniszterekről.

Hamarosan jött a válasz: – Sok évvel ezelőtt már beszélgettek arról, hogy vajon Végh Garzón tudja-e, hogy magyar származású. Most levelem után megnézte a telefonkönyvet, talált egy Martha Végh Villegast, akit felhívott, és találkozót beszéltek meg, majd összejöttek 2000. október 23-án. Ott volt Martha, testvére, Alejandro a feleségével és még egy rokon. Alejandro mesélt bajai látogatásáról, – (tehát nem Carlos járt itt) – tetszett neki a város, gondozott, tatarozott, csak nyelvi nehézségei voltak. Anyakönyvi másolatokat azért tudott szerezni. Kétszer is volt miniszter a 70-es és 80-as években. Összeállította a családfát, Martha pedig megírta a családi krónikát. Nagyon örültek, hogy Bajáról érdeklődnek utánuk, ezért Martha elküldte mind a két összeállítást, és ezúton is köszönöm hozzájárulását, hogy felhasználhatom. Bálint László hivatkozott cikke és Martha Végh Villegas krónikája alapján szeretném közzétenni a történeteket.

Végh Sándor, V. Márton és Laszenics Teréz fia 1823. július 26-án született Baján. Az apa neve az 1803-as háztulajdonosok összeírásában nem szerepel, de van egy Ferenc, talán a nagypapa, aki a mai Mészáros Lázár u. közepe táján az 585. sz. házban lakott. Sándor 1831 és 39 között a bajai gimnázium eminens tanulója. A szabadságharcban a családi hagyomány szerint honvédtiszt volt. (A Hadtörténeti Levéltár erre vonatkozó adatot nem talált.) Talán a komáromi kapituláció után kapott menlevelet, ezért élhetett itthon háborítatlanul. 1853. január 9-én feleségül vette Spinintzhöffer Flórát, – (családi név különböző iratokban több változatban szerepel, de a leszármazottak így használták), – aki Baján 1835-ben született, tehát a tizennyolcadik évében volt. A háztulajdonosok névsorában az ő családjuk sem szerepel.

Ugyanez év márciusában 16 éves húga, Eleonóra is férjhez ment az 1821-ben született Mihálovits Ferenchez. A háztulajdonosok közt van egy Mihálovits Frányó a 21. sz. ház tulajdonosa, a Galamb utcában. 1832 és 36 között ő is a gimnáziumba járt. Aztán évekkig nincsenek róla adataink. 1852. szeptember 9-én Szászország felől Ausztriába lépett egy középtermetű, kékeszürke szemű szőke fiatalember, az Egyesült Államok által Francis Bush névre kiállított 4731. sz. útlevelel. A különös utas Mihálovits Ferenc volt. Valószínű, hogy ő is menekülni kényszerült Világos után, de hogy hol és hogy szerezte az amerikai útlevelet, nem tudjuk. Esküvőjük Végh Sándor sógornőjével azért is különleges lehetett, mert a plébános az anyakönyvbe beírta, hogy az ifjú pár a szertartás után Amerikába távozott. De nem egyedül, hanem Végh Sándorékkal együtt.

Martha Végh Villegas krónikájával folytatjuk: „Gyermekkori emlékeim közül az egyik egy kis irattartó, amit apám féltékenyen őrzött könyvtára egyik polcán. Tartalmát vizsgálni csak a legnagyobb óvatosság mellett lehetett, mert az irattartó valamikor „magyar” nagyszüleié volt. Néhány évvel apám, Carlos Végh Garzon (1984) halála után testvéreimmel részletesebben kezdtük el kutatni, mi is áll az irattartóban. Így bukkantunk egy magyarul íródott levelezésre, Kossuthnak, az 1848-as forradalom vezetőjének egy 1849. aug. 15-i proklamációjára, kereszt- és házasságlevelekre. Spanyolra fordítva szerez-

tünk egyre több információt Végh Sándorról és Spinintzhöffer Flóráról, dédszüleimről, miként érkeztek meg Montevideoba a 19. sz. közepén. 1988 és 1996 között Julio Cezar Végh Vagnoni, Alejandro és Flóra dédunokája összeállította a család genealogiáját. A 2000. év második felében a magyar származású Jorge Lazar, minthogy 1950 óta Uruguayban él, kapcsolatot létesített köztem és Solymos Ede közt, aki Baján él, Magyarország déli részén, abban a városban, ahonnan dédszüleim is elszármaztak Uruguayba. ... Mindketten délen, Baján születtek, Sándor 1823. július 23-án, Flóra 1835-ben, és ebben a városban házasodtak össze 1853. január 1-én.... A hajó, ami a családot hozta, kikötött még Brazíliában, Rio Grande del Sur városában, aztán jött Montevideo, ahol a kikötőzónában telepedtek le. 1853 októberében mindkettőjüket bejegyezték a városi rendőrségen, három Ausztriából származó egyénnel együtt. Sándor, mint »sztergályos« foglalkozású, és »Ritou pékségével szemben lakhelyű«.

Tudjuk, hogy ezekben az években érkezett Montevideoba Mihálovits Ferenc és Spinintzhöffer Eleonóra, Flóra húga, akiknek két gyermekük született itt. 1860 körül Ausztráliába utaztak, ahol Mihálovits Ferenc rövidesen meghalt, Eleonóra pedig Nagy László aranybánya tulajdonossal kötött házasságot. Eleonóra Ausztráliában halt meg 1906 körül a Brisbane-i hagyatéki hivatal adatai szerint”. – Itt most szakítsuk meg a krónikát, és idézzük Bálint László által közölt adatokat: Ausztráliában aranyat találtak, s megindult az emberáradat. Ez ragadta magával Mihálovitsékat. Két gyermekükkel, Lujzával és Alex-szel hajóra szálltak. Ausztráliába érve Ferenc belevetette magát a munkába, de a hajón szerzett betegségébe pár hónap múlva belehalt. Eleonóra, aki Bajáról eltávozva Carolinának nevezte magát, nem maradhatott egyedül, a kecskeméti származású, egykori szabólegényt, Nagy Lászlót választotta 1861-ben. Három gyermekük született: William, Frederick és a gyermekkorában elhalt László. 1877-ben férje bányaszerencsétlenség áldozata lett, akárcsak harmadik férje, Henry Parker 1889-ben. Öreg napjaira lányához költözött, s szellemileg frissen halt meg 91 éves korában, 1928. november 20-án. Még élő gyermekein kívül 20 unokája, 26 dédunokája és öt ükunokája gyászolta. Kései leszá-

mazottaiban, a sok-sok Webster, Jackson, Macaulay, Iverach és más nevű ausztrálban mindmáig eleven az eredet tudata, az, hogy őseik valamikor a távoli Magyarországról indultak új hazát keresni.

Térjünk vissza Márta asszony írásához. „Sándor és Flóra Montevideoba érkezése után két évvel született első fiuk Luis (1855), később Adolfo (1860) és Alejandro, az én nagyapám (1866). Flóra hímzéssel foglalkozott, és ott egy kiskereskedése a Washington utcában »Az Arany Horgony«. Sándor pedig 12 éven át asztalosmesterként dolgozott, 1872-ben halt meg 49 éves korában. Flóra több mint 30 évvel élte túl, 1905-ben, 69 évesen halt meg.

A Nemzeti Történeti Múzeumban korábbi helyén a Colonia y Minas utcában az 1940-es években még őriztek egy uruguayi nemzeti zászlót, amit Flóra hímzett, de új helyre költözve, a Rincón y Misiones utcában már nem találtam meg.

Luis grafikus lett (+1897), ma is őriz a család tőle két monogramot.

Sándornak és Flórának 162 egyenes ági leszármazottja született, Luistól 60, Adolfótól 48, Alejandrótól 54 személy, már a hatodik generáció. Jelenleg 18 személy viseli a Végh nevet az első helyen. Uruguayban ugyanis a keresztnév után első az atyai név, majd második az anyai. Harmincan viselik a Végh nevet a második helyen.

Sándornak egy unokája, Adolfo lánya, egy 90 éves hölgy ma is él. Azon kívül van 9 dédunoka, 6 ükunoka és 2 szépunoka. (A megküldött családfán mindezek szerepelnek, s kapcsolatuk követhető.)

A család tagjai tartják a kapcsolatot, noha szétszóródtak. A többség Uruguayban él, de vannak Argentínában, az USA-ban, Franciaországban és Afrikában is. Vannak, akik egyetemi tanulmányaik alatt, mások munkakapcsolat révén találkoztak össze, s csak később derült ki, hogy unokatestvérek.

Sándor és Flóra legkisebb fia, Alejandro Végh Spinintzhöffer, az én nagyapám, a Montevideóban 1900 óta megjelenő Oro y Azul c. folyóirat művészeti igazgatója volt, dolgozott fával, különböző tintarajzokat és olajfestményeket készített, melyek jelenleg a család birtokában vannak.

Apám, Carlos Végh Garzón mérnöki pályára lépett, majd 1967-ben gazdasági miniszter lett. Ugyanígy testvérem, Alejandro Végh Villegas, aki szintén mérnök lett, majd két perióduson keresztül az ország gazdasági minisztere 1976 és 1984 között.

Alejandro (Végh Sándor) leszármazottai között ma még sokan vannak, akik örököl-

ték a magyar hazából hozott művészenát, a zene, az irodalom a kézműipar, a rajz, a grafikus tervezés és az építészet terén.

Tovább őrizzük az apám által oly feltétlenül őrzött mappát, együtt Sándor és Flóra 1860 és 1871 közti levelezésével, amit családjukkal és a bajai, bécsi, pesti barátokkal és Sándor egy New Yorki unokaöccsével folytatott és együtt nagyapám, Alejandro Végh Spinintzhöffer levelezésével.

Megőrizzük még Kossuth proklamációját is, magyarul kéziratban és spanyolra fordítva. Ő olvasta fel – mondja a szöveg – 1849. augusztus 15-én »térdepelve« – mielőtt elhagyta Magyarországot. És megőrizzük azt a kis jegyzetszerűen írt könyvecskét, melynek címe »Birány István útinaplója Komárom erődjének átadása után 1849-51.«

Tudjuk, hogy Julio César Végh Vagnoni személyes archívumában még bőségesen őriz egykori családi dokumentumokat és emlékeket.

Montevideo, 2001. július 14.

Martha Végh Villegas”

(Reméljük, hogy a bajai levelezés, és a Birány napló fénymásolatát megkapja a múzeum adattára.)

Mit lehet ehhez még hozzáfűzni? Megható, hogy másfélszázad után, a világ másik felén él egy kiterjedt familia, mely ma is ápolja magyar és bajai származásának tudatát. Isten áldása kísérje útjukat!

Solymos Ede

Cerberus: Három kutyai emlék

1.

Magyar vizsla, a pesti angol konzul kuttyája volt. A diplomata a nagynénémnek, Böjének udvarolt. A Deák téri lakásba magával hozta Cheezyt, hároméves jól idomított szukáját. A bögölyszemű nőstény csak angolul értett: sit, start, lie down, paw, bring it here, don't eat it, you can eat now, vezényszavakat, valamint a szem vilanásait, az emberi hang tónusát is értette, orrával-szimatával gazdájának rejtett érzelmeit is. Hiszen a félelem is párolog, az örömben, nevetésben apró nedvek szítálnak az illatokra beállított műszer, a kutya-orr felé.

Aztán jött a háború, és enyém lett a kutya, mivel a diplomatát visszahívták, Cheezyt nem akarta fél éves doveri vesztéző alá vetni, és egyébként is, nagyném rábeszélte őt: apám vadászember, ott jó dolga lesz a kutyanak. Lett is. Megtanult magyarul. Volt az udvarban is háza, de olykor a szarvasbőrön aludt a kiságyam lábánál. Egykorú volt velem, mégis egyszerűen megházasodott, legerősebb fia, Lord, szintén vadászkutya lett, Őcsi nagybátyámnál, Baján.

Cheezy házőrzőnek is elsőrangú volt. Tudta, kit lehet, kit nem szabad beengedni, a szomszéd kuttyájával jóban volt, csak tessék-lássék ugatta. A vadászatokon té-

vedhetetlenül állta a vadat, a lelőtt fácánt, nyulat, még a lehullott vadkacsaért is becsúsztott késő ősszel a jéghideg tóba.

Az oroszokat nem szerette. Erdei házunk kertjének szegélyén a combjába harapott egyiknek. Az fejbőlötte: Veránka kellős közepén.

2.

Lord túlélte a háborút, az utolsó évét csontsoványan, mert gazdája orosz fogóságban volt, s Lord az utcán találta magát, ahol azt evett, amit talált és ott, ahol tudott. Mikor apán fölstedte a város szélén, a zörgő csontú kutya büzlött az általa befalt döghústól. Aztán meg – azaz: visszajuhászodott. Egy-két évig ismét lehetett vadászni és Lord ugyanolyan megbízhatónak bizonyult, mint boldogult édesanyja, Cheezy. Azazhogy: addig, csak addig, míg valahol a városban, esetleg annak túlsó szélén vagy egy városszéli tanyán tüzelni nem kezdett egy szuka. Lord a szélnek emelte orrát, aztán nyílegyenesen elvágta. Egyszer az udvarlás színtere csupán a szomszéd utcában volt. Lordot beértem. Egy csinos német vizslalány próbálta a sarkon elveszteni szüzességét. Nem ment egyhamar, mert egy fehér komondor és

egy félvér farkaskutya marakodott már kegyeiért. Lord felmérte a helyzetet, s még a két nagykutya tépte egymást, ő gyorsan bevarázsolta varázsvesszőjét a német vizslalány rózsaszínű kelyhébe.

Aztán élvezkedtek egy kicsit, tizenegy éves fejvel tátott szájjal néztem – majd szétváltak volna, de nem tudtak. Szaladtam haza, lelkesedve, apámhoz: „A Lord összeragadt egy német vizslával.” „Hol?” „A Deszkás utca sarkán.”

„Úgy van az rendjén”, mondta az apám. „Adj nekik egy fél órát és szétválnak.”

3.

Kutyus, Lily nevezte így az egyik szemére piros, másik szemére kék, kis helyes kutyakorcsot, egy guyánai barátom takarította ránk. Kétököllyi volt, tízhetes, és először ki kellett bolháznia, mielőtt a lábakon álló házukba beengedhették volna. Ő lett a tizenhét tagból álló háziállat-segletben a főkedvenc. Volt ugyanis két cica, idővel egy másik kutya is, két hegyi kanári, fityűlős és koromfekete, egy tizenhárom markos ló, egy teknősbéka, egy szelíd gácsér és négy gyík, akik virágvályókban laktak. Nem számolom ide a kert árkában ólálkodó kígyókat, a lapuló óriásbékákat és a vizitáló fehér kócsagpárt. Mindenki mindenkié volt, de Ági a cicákat kedvelte leginkább, én a lovat, Panda a teknőst és a kacsát, tehát a kutyus Lily kedvence volt. Eleinte pórázon vezette, és, mert a már felnőtt vadliig érő kutya igen engedelmese volt, póráz nélkül követte a kislányt. Sőt, ha az lórapattant és amíg nem vágta, kutyus a ló mellett futva követte gazdáját. Eldugott vagy elveszett tárgyakat játszi könnyedséggel hajtott fel kutyus, fényes szőrű és szobatiszta volt, és elsőnek kapta a kiürült tányérokat elnyalni. Lehet, hogy Mária, az amerindián cseléd lányunk néha el is felejtette az elnyalt tányérokat elmosni. Volt kutyusnak egy érthetetlen tulajdonsága. Az indusokat kedvelte, beengedte a kapun, a négereket gyűlölte, fogvicsorgatva kinn tartotta.

Indus cseléd kutyája volt az anyja, és talán az anyatejjel szívta magába a fajgyűlöletet. És ezzel kell zárnom: más fajok sajna jobban utálják egymást, mint a fehérek őket vagy ők a fehéreket.

(Amikor leszálok majd az Alvilágba, ez a három kutyai emlék csóválja ott a farkát, és Cerberus örömmel csaholva beereszt.)

Kabdebó Tamás

Tóth Erika Katalin: A halfőzés művészete

„A Vitalon Etalon” Bt. kiadása

„200 év receptgyűjteményét tartja kezében a kedves olvasó, ugyan nem szokványos módon, mert megtalálhatja benne hazánk halászlé fővárosának, Bajának rövid történeti áttekintését is és a halfőzés gyönyörűségeit, szokásait, néprajzi összességét is, de ez semmit nem von le, csak hozzátesz a könyv értékéhez.” Így kezdi a szerző szép kiállítású és olvasmányos könyvének ajánlását, mely a hetedik Bajai Népünnepély alkalmából jelent meg. A városi privilégium 300-dik évfordulóját azzal ünnepelte meg Baja, hogy a terv szerint 300 – valójában több mint 400 – bográcsban főzték 1996 júliusában a halászlét a város főterén, s azóta minden évben megismételték. A szerző felsorolja Magyarország halait, a halászlé szépségeit, nehézségeit, szokásokat, babonákat, Baját, a népünnepélyt, majd sorjázna a receptek, halak, rákok, csigák, békák, sütve, főzve, párolva, stb. Szép könyv, olvasmányos könyv, s hogy mégsem örülhetünk igazán, annak több oka is van. A szerző tiszteletreméltó szorgalommal gyűjtött adatokat témáihoz, de ezeket összemosta, így nem tudni, hogy hol, mikor történtek ezek, olyan, mintha mindez a bajai halászlék között is ismert lenne. Megfeledezett arról, hogy a „múlt század” most már az 1900-as éveket jelenti. Az egész könyvben egyetlen forrás megjelölés sincs, sem az adatokra, sem a képekre vonatkozóan. Csak a téma- és helyismerettel rendelkezők sejtethetik a forrásokat. A fényképek egy része a bajai Türr István Múzeum „Élet a Dunán” c. állandó kiállításán készült, sőt a szövegben is felismerhetők átvételek anélkül, hogy erre hivatkozna. Bántóak a tárgyi tévedések.

A könyv címlapján Nep. Szent János szobrát látjuk, majd azt olvashatjuk, hogy „itt alakították meg hazánk első halászcéhé” 1815-ben, s a halászlék védszentjükként választották Nep. Szent Jánost. „Jánoska-eresztés, az évszázados halászünnep”. Csak röviden: Már a törökök előtt is voltak halászcéhek, Baja majdnem utolsó volt.

A halászlék patrónusa Szent Péter, aki köztudottan halász volt. S a céh jelvénye a kiállításon is látható „aranyponty”, melyet nem mutat, de a molnárok jelvényét igen. Szt. János, a dunai molnárok védszentje, s ők rendezték a Jánoska-eresztést, melyen részt vettek a halászlék, hajósok is, de ilyenkor nem főtt egész nap a főtéren a halászlé. Az nagy ritkaság volt, ha egy hálólúzással 100-150 mázsa halat fogtak, mint itt olvashatjuk. A várostörténethez megjegyezzük, az is tudott már vagy száz éve, hogy Baja nem azonos Frankovillával, az a Száva mellett fekvő Nagyolaszi volt. Ilyen tévedések olvastán az ember a többi adat helyességében is kezd kételkedni. Hogy a 200 recept mely időkből származik, rejtély marad. Az orsóhal a különböző halmutatókban a magyar és a német bucó, de sehol sem a tok. „Az azonban egyedülálló, hogy a magyar nemzet ezt a halételt a folyó partjain több mint ezer éve főzi már.” Frappáns mondat, kár, hogy nem igaz, sajnálhatjuk is honfoglaló őseinket, hogy nem kóstolhatták meg ezt az alig 200 éves halételt!

Reméljük, hogy megéri az ezer évet! Sajnáljuk, hogy a nagy műgonddal előállított, s Baját is propagáló drága könyvbe annyi, könnyen elkerülhető hiba csúszott.

Solymos Ede

Egyedül

Egyedül vagyok.

Síratom a hók-szagú délutánok madarainak távolmaradását.
Ülök a kihűlni készülő kályha mellett, simogatom az elmúlt napok és évek vissza nem térő lehetőségeit, fáradt mozdulataim elmaradt távlatait, amikor végigvonul gerincemen

a tökéletesen kialakított szeretet,
amely olyan mulandó már akár
a holtra vált emlékezet, mint a pirulni képes
gyerekarcodon szeméremdet betakaró
rézbarna, frissen festett frizurád,
hogy valóságossá legyél újból
és újból, mint az almafa alatt
meztelenül didergő
ölelésre váró első asszony.

Esnagy József

A DUNA MEGHÓDÍTÁSA

II.

A bajai csónakmotor építés története

A bajai vízimotor és csónaképítésnek újabb ösztönzést adott az 1954-ben és 1955-ben megrendezett verseny. A pályát a Sugovica belső szakaszán tűzték ki. A fordulópontokat jelző bójákat a Véndió vendéglő és a Vénusz könyök előtt horgonyozták le. A futamokon – *Szedő István* visszaemlékezése szerint – a motorok három kategóriába sorolva startoltak. Ezek a seprűs (jórészt 125 cm³-es hengerűrtartalmú), a 175 cm³-es és a 350 cm³-es farmotorok osztályai voltak. A második és harmadik kategóriabeli versenyzők gyári gépeken vetélkedtek egymással. A seprűs motorok küzdelme viszont kizárólag a bajai konstrukciók első erőpróbája volt. Szabó Lajos – a jó nevű motortervezőről később még lesz szó – 125 cm³-es Csepel farmotorjával bocsátkozott a Sugovica hátát felszántó vetélkedésbe. 1954-ben második, 1955-ben első helyezést ért el. Az érmék vésete rögzíti a dátumokat; arra azonban már özvegye sem emlékszik, hogy férje az előkelő helyezéseket melyik kategóriában érdemelte ki. A motor fényképe és hengerűrtartalma alapján valószínűsíthető, hogy a farmotor a seprűsök közé elegyedve versenyzett.

Ismerjük az 1955. augusztus 20-án megtartott verseny egy érdekes és jellemző epizódját. Bár a motorversenyzés inkább férfias vetélkedési szenvedély kiélése; ezúttal a küzdők közé egy copfos kislány is elegyedik. Idézzük meg a start izgalmas perceit egy 2002 szeptemberében Svédországból keltezett e-mail alapján. Feladó a kislány bátyja. A húgának címzett sorokból meglepő frissességgel tűnik elő a fél évszázados távlat időporától megült emlék.

„Ha hiszed, ha nem, most legalább három napon keresztül pontosan ezekről a napokról spekuláltam. Ugyanis ez a ver-

seny úgy történt meg, hogy mi nem szoltunk senkinek, és mindenki azt hitte, hogy én fogok versenyezni. Még a motorfelmelegítést is én csináltam. Mikor a zászló (úgy emlékszem) jelezte a verseny kezdetét, akkor én löttem be a csónakot és te meghúztad a rántózsínort, mire a 350 cm³-es Evinrude rögtön beugrott, és te a többi versenyzők között lassan hajtottál a versenyvonal felé. A következő zászlóintésre mindenki annyi gázt adott, ami volt. A start neked nagyon jól sikerült, ami közrejátszott a jó helyezésben.”

Figyeljük ezután a történéseket a partról: „Ezen a versenyen indult a nagyon csi-

16 éves kislány. Helyezzük át nézőpontunkat az ő csónakjába:

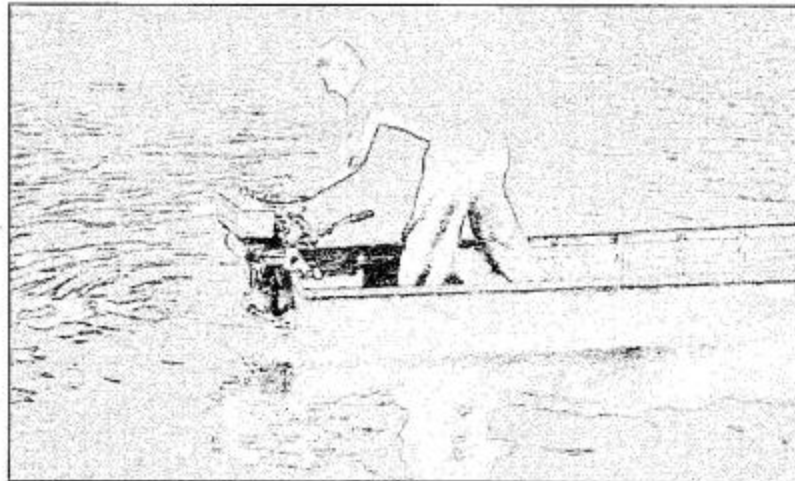
„Onódy Mihály bácsi előzött meg, nem sokkal a célba érkezés előtt. A motorom egyszer leállt – vezetői hibából – egy pillanat alatt újra indítottam. Ez volt az oka az első helyezés elvesztésének.”

Bár a bosszantó műszaki incidens Arankát az aranyéremtől megfosztotta, második helyét gyors reagálásával megvédte a konkurensekkel szemben. A harmadik kategória e két éllovasa egy 350 cm³-es, kéthengeres Evinrude-dal, illetve Onódy egy 350 cm³-s Budayval száguldott a szétporló vízen. A verseny a teljesítményt kíméletlenül összemérő vetélkedés,

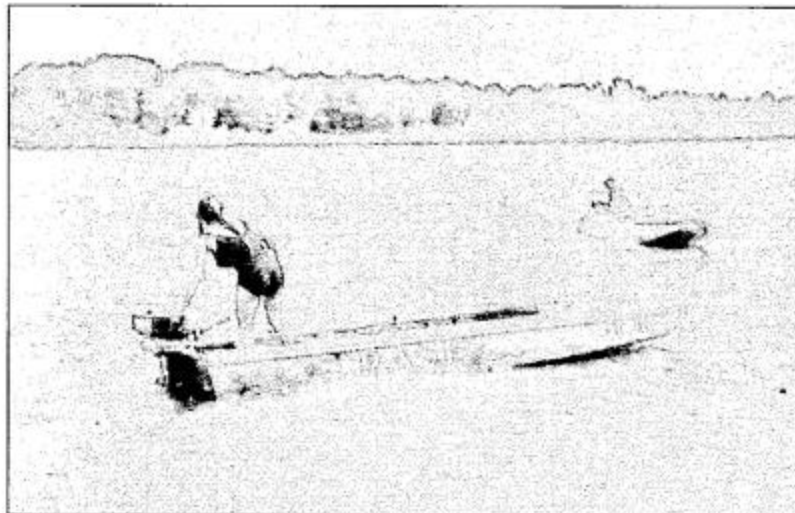
melyben a legmeggyőzőbb magyarázat sem pótolja a célvonalon való áthaladásnál az elveszett másodperceket. A küzdelem nézőinek mentalitására azonban jellemző, hogyan fogadják a végeredményt. Számos drukker tesz szemrehányást Onódynak, „miért nem engedte be elsőnek a kislányt, mikor szinte végig vezetett”. Néhány fennmaradt töredékből természetesen nem következtethetünk a partokat benépesítő ezrek hangulatára. Kétségtelen azonban, hogy ez nem az aréna hangja. Valószínű az is, hogy a sistersgő vízsugarakat gyönyörűséggel szemlélő bajaiak a sportszerűséget és a méltányosságot nem tarthatták egymást kizáró szempontoknak. Egyébként Onódy is restelkedett valamelyest, hogy a bátor és bájos kis csitrit a győzelemtől elütötte.

A versenyekre visszatekintők adatai kétségtelenné teszik, hogy a bajai csónakmotor építés kezdete 1950–1954 közé datálható.

Megfigyelhető az a természetes tendencia, hogy a kisebb hengerűrtartalmú, egyszerűbb szerkezetű motorok területén gyűjtött alapvető tudás megszerzése után fogtak a nagyobb teljesítményű gépek



1955. augusztus 20. Indítják Pastrovicsék Evinrude-ját



Pastrovics Aranka, a verseny második helyezettje

nos Pastrovics Aranka is, az izgalmas verseny közben sokszor a hátát mutogatva a férfiaknak!” – emlékezik vissza az esemény egy elragadtatott szemlélője. A hullámok taraján száguldó amazon mindössze

előállításához. A kisipari módszerekkel készített motorok ismertetésénél ezt a fejlődési sorrendet fogom követni. A városunkban történő kisüzemi csónakmotor gyártás tárgyalásánál először a csónakmotor típusaival foglalkozom. A következő számban térek vissza azoknak a személyiségeknek a bemutatására, akik fontos szerepet játszottak Baja ipartörténetének e színes fejezetében.

Az 1955-ös verseny a csónaképítők számára is gyümölcsöző volt váratlan tapasztalatot. A rendezvény zárásaként ugyanis indítottak egy közös futamot, melyben a három kategória résztvevői mérkőztek meg egymással. Mivel a sebességek összemérésénél a lóerőszám-többség általában behozhatatlan előnnyel jár, egy seprűsnek, vagy egy 175 cm³-es farmotornak esélye sem lehetett a 350 cm³-es gépekkel szemben. Elméletileg. Csakhogy a 175 cm³-es kategóriából benevezett Elek Jenő is (a kagylóhéjból gyöngyházgombokat gyártó egykori Kossuth utcai üzem vezetője). Csónakját – mely a korábbi bajai modellektől lényegesen különbözött – maga építette. Laposfenekű, kb. 3,6 méter hosszához képest széles, vékony és könnyű fenyődeszkából épült kishajóval szállt be az egyenlőtlen küzdelembe. Járművét azonban egy különleges konstrukciójú Buday hajtotta meg.

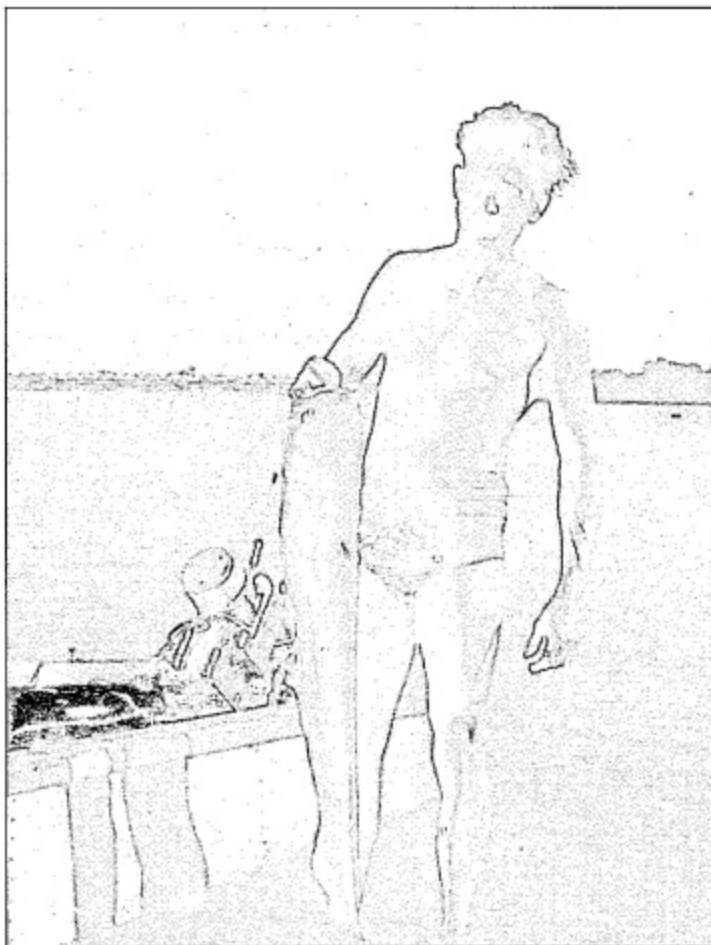
Amint a versenyzők elstartoltak, azonnal kiderült, hogy a jó hidrodinamikai kialakítású csónak társítva egy sportcélra felkészített egyhengeressel, méltó ellenfele a kétszerte nagyobb hengerűrtartalmú Góliátoknak. A versenyt figyelő csónaképítők – szakmabeli mesterek és ügyes kezű amatőrök – levonhatták a tanulságot: jó teljesítményű motorcsónak építésében az erőgép alkotóján kívül jelentős szerepe van a test megtervezőjének is.

Ki-ki megindult a saját útján, megfigyelései, olvasmányai, fantáziája és tapasztalatai nyomán haladva. Így kezdődött Baján az a motorcsónak kultusz, mely Magyarország ipartörténetében bizonyosan egyedülálló jelenség.

A csónaképítők és motorkonstruktőrök képzelete azonban nem kószálhatott el a fantázia parttalan vákuumában. Nem csupán a maguk kedvtelésére dolgoztak, figyelembe kellett venniük a megrendelők

igényeit is. A következő években három fogyasztói kör alakult ki.

A versenyek látványa és atmoszférája számos nézőben ébresztette fel a száguldás örömeinek bizsergető vágyát. E csoport egy része magukból a motorépítőkből verbuválódott. Ambíciójuk és elszabaduló képzelőerejük növekvő teljesítményű hajtóművek és változatos formájú sikló csónakok építését eredményezte. A száguldás



A motorversenyző más babérokra is pályázik:
Szabó Lajos egy kevésbé elégedett edzőpartner társaságában

e megszállottjainak készítése adta a bajai motorcsónak fejlesztés fő hajtóerejét.

Népesebb tábort alkottak a horgászok, akiket a helyi terminus technikus „pecások” gyűjtőnéven lajstromoz. A megfizethető árú és akkor még olcsó üzemanyagú motor messze kitolta működési területük határát. Bár vízre szállt flottillájukban minden csónaktípus megtalálható, főként a csiklivel kombinált seprűs motorral közlekedtek.

Utoljára említsem a csillogó víz, a vakító homok, a sugárzó nap szerelmeseinek táborát. Azokat, akik a fürdés és sütkezés, a természet ölére való visszatérés ősi örömeért keresték fel a Dunát. Továbbá a színt, illatát, hangulatát váltó táj szemlélésének gyönyöréért hajózták végig a vén folyó rejtett öbleit. A három kör részben átfedték egymást, hiszen a mellékelt kép szerint a jó

motorépítők a mély vizek gyanútlan lakóinak léprecsalásában is jeleskedtek.

Az csak valószínűsíthető, ki az első bajai mechanikus, aki arra gondol: a remek konstrukciójú 125 cm³-es Csepel motorke-rek pár hajtóműve csónakmotor készítésére is felhasználható. Kovács Endre esztergályos mester és néhány más visszaemlékező szerint Pótz László géplakatos agyában fordult meg a teremtő gondolat.

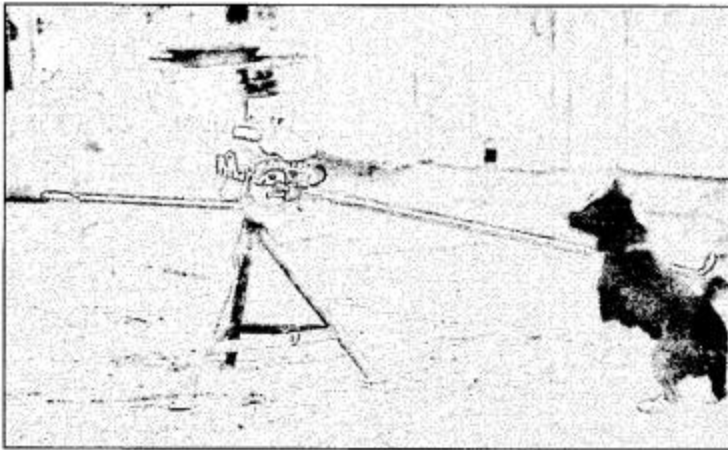
Markó István – a Hungária Biztosító igazgatója – ifjú korában megfigyelője, majd közreműködő résztvevője volt a motorépítő műhelyek munkájának. Idézzünk tömör, a lényeges részleteket felvillantó visszaemlékezéséből néhány mondatot, melyek kiválóan összegzik a kor ipartörténetének jellemző vonásait.

„A szerényen felszerelt műhelyek ügyes kezű, és szakmailag sokoldalú gazdái megpróbálták csónakjukra motort készíteni... a legnagyobb kivitelezési szabadság és változatosság mellett, a kísérletezés számtalan nyomával.

... Jellemző a konstrukciók és a kivitelezés sokszínűsége. Mindenki belevitt valami egyénit. Az ízlésétől és képességeitől függően készültek gyönyörűen kivitelezett, és műszakilag kifogástalan motorok; és kevésbé igényes, szerényebb megjelenésű, műszakilag is gyengébb motorok, de mindegyik működött. (Valahogy!)”

Az első, Baján épített csónakmotor bizonyára ún. seprűs Cse-

pel lehetett. E legendás hírvé váló konstrukcióhoz a szerelők a következő gyári főalkatrészeket használták fel: henger, dugattyú és hajtókar, főtengely, lendkerék a gyújtótekerccsel, megszakítóval, kondenzátorral, gyertya és porlasztó. A vásárolt alkatrészek sokasága azt sugallná: a bajai mesterek jórészt csak összeépítéssel foglalkoztak. Ez nem így van. A forgattyúházat (ebben végezte mozgását a főtengely, és itt történt az elősűrítés) át kellett alakítaniuk. A sebességváltómű elhelyezésére szolgáló részt lefűrészelték a karterről. Ám a csónakmotor így kétségkívül viselte a csonkoló barbarizmus félreismerhetetlen jegyeit. Az igényes mesterek idegenkedtek ettől a kókányolástól, ezért megmintázták és alumíniumból kiöntötték a seprűs motor műszaki követelményének megfelelő, esztétikusabb küllemű forgattyúházat.



A Márton-Pótz műhelyben készített első seprűs motor

E formai átalakításon túl azonban számos konstrukciós problémát kellett megoldaniuk. Mindenekelőtt a léghűtésű motort vízhűtésessé alakították át. Lefűrészeltek a hűtőbordákat és kisiparilag előállított, saját készítésű köpennyel vették körül a hengert, valamint a hengerfejet. Gondoskodniuk kellett továbbá a főtengely és a csiga közötti erőátvitelről. A főtengely végéhez kb. 15 mm átmérőjű acélcsővet csatlakoztattak. Ez körülbelül másfél méteres, 30 mm átmérőjű külső cső tengelyében futott. (Ez volt a „seprű” nyele.)

A belül forgó tengely vezetését, lengés elleni stabilizálását a külső csőbe beépített siklócsapágyakkal biztosították. A tengely végéhez csatlakozott a propeller. E mögé (tehát a csigától hátravágott víz áramába) szereltek be egy tölcészerű, kitégített torkú csövet. Ez visszafelé végigfutott a seprű külső falán, és becsatlakozott a hengerfej köpenyébe. A pergő propeller torló nyomása hajtotta fel a vizet a hengerfehez. A felmelegedett folyadék egy rövid csövön lövellt hátra. Ennek a sugárnak az ívét figyelni, és hőmérsékletét időnként kézzel ellenőrizni kellett. A vezető így bizonyosodott meg arról, hogy gépe megfelelő hűtéssel üzemel. A motor irányítása céljából a karterhez egy kb. félméteres kormányrudat erősítettek. Ennek végére szerelték a gázkart, melynek elforgatásával a motor fordulatszámát emelni vagy csökkenteni lehetett. A motort a csónakhoz a karter alá hegesztett csap erősítette. Ezt a csónakfarra felcsavarozott csőbe illesztették.

Bajai műhelyekben készült a motor megindításához szükséges berántótárcsa. Az öntéssel előállított alumínium korong palástjába mély, U keresztmetszetű vájatot alakítottak ki. A tárcsa ilyen módon történő megmunkálása a berántózsínör felcsévézése és rögzítése miatt volt szükséges. Az alumínium tárcsát a lendkerék tetejére csavarozták fel. A berántózsínör egyik vé-

gét fafogantyún búj-tatták át, a másikra csomót kötöttek. Ezt akasztották be a perem kimarásába, a kötélből pedig kb. három menetet tekertek fel a vájatba.

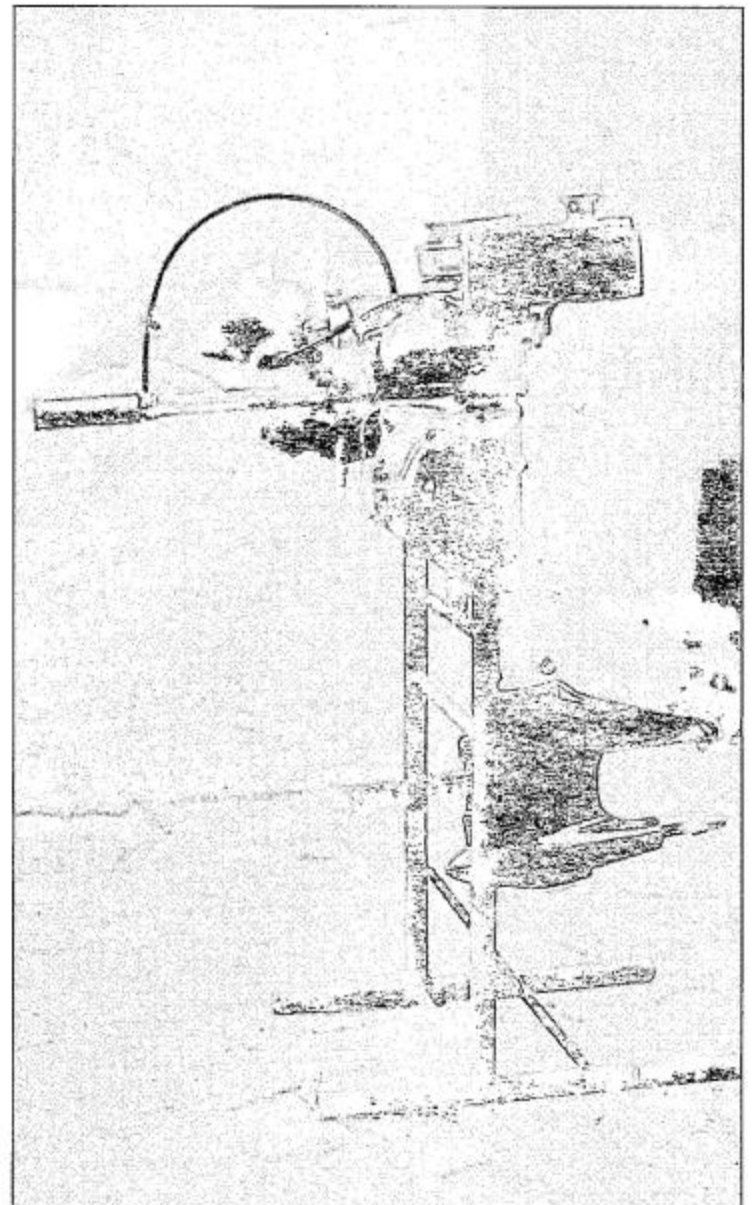
Kisipari munkával állították elő a benzintankot is. A vasból hegesztett, általában hengeres test a motor legmagasabb pontja. Egy-

szerű ejtőtankként működik, így tökéletesen üzembiztos. Kifolyócsövöbe elzáró csapot építettek be. Házi készítmény a kipufogó dob is. Igényesebb kivitelű motorokon nikkelezték, később krómbevonattal galvanizálták. Ez az elem mindvégig a seprűs konstrukció Achilles-sarka maradt. A kisméretű dobba ugyanis nem tudtak olyan hatékonyan működő lamella-rendszert beépíteni, mely a kiömlő nyílásból eltávozó gázok éles csattanásait elnyomta volna. Így a seprűs motortól meghajtott csónak közeledését már két-három kilométerről előre jelezte a robbanások egybefolyó dübörgése. Nem kell nagy fantázia annak az elképzeléséhez, hogy mekkora hangerevével tudtak csak társalogni a jármű utasai.

Nos, kedves Olvasó, miután helyére került minden alkatrész, kíséreljük meg beindítani a motort. Nyomjuk le a karburátor úszóházának tetejéből kiálló, legömbölyített végű rézrudacsát. Figyeljük eközben az úszóház fedelén lévő, gombostűfejnyi lukat: mikor jelenik meg benne a rézdob fölé becsurgó benzin első harmatcseppje.

Szemünk karvalyélességgel kémleljen, mert ezt az ún. svimmelést hajszálpontosan kell végezni. Az Otto-motor benzin és levegő keverékének berobbantásából állít elő mozgási energiát. Az ideális összetételű gőzben 1 g benzin 15 g levegővel elegendik. Amennyiben a benzin kevesebb, a keverék szegény. A gőzeleggyel feltöltött henger esetleg robban egyet-kettőt, azután elhallgat. Akkor is baj van azonban, ha a benzin több az 1 grammnyi mennyiségnél. A túldúsított keverék sem robban, sőt „beköpi a gyertyát”. A gyertya elektródjait bevonó folyadékfilm megakadályozza, hogy a pólusok között a szikra átugorjon.

Mivel a két, merőben különböző ok megtevesztően hasonló tüneteket vált ki, a tapasztalt tulajdonosnak kell eldöntenie, milyen terápiát alkalmazzon. A motornak ugyanis lelke van, és minden gép önálló egyéniség. A gazdinak motorja buffogó hangjából kell megállapítania, mi a teendő. Ha a karburátor nem kapott elég naftát,



A Márton-Pótz műhelyben készített első 125 cm³-es Csepel farmotor

nosza, „svimmeljünk újra”! Amennyiben azonban motorunk hajlamos a megszívásra, el a kezekkel a karburátortól! Csavarjuk ki a gyertyát, és berántással pörgessük meg a motort; szívja tele a tüdejét friss dunai levegővel. A szellőztetés mértékét csak a homlokunk verejtékével megszerezhető arany tapasztalás szabja meg. A gép és a tulajdonos összeszokása, összecsiszolódása általában hosszabb folyamat. A motor kifogyhatatlan türelmű pedagógus; a robbanómotorra vonatkozó ismeretek gazdag tárházába kalauzolja gazdáját. Leleményessége kifogyhatatlan: meghitt barátságban eltöltött évek után is előáll egy-egy gonosz, váratlan ötlettel.

Beszélnünk kell az indítás másik fontos műveletéről, a berántásról. A jó berántás gyengéden indul, rohamos erővel fokozódik, majd bősziúten tépjük le a zsinórt az alumínium tárcsáról, melyről az utolsó fordulónál lekad a kötél vége. Eközben megpörgettük a lendkerék mágneskoszorúját. Az állórészen elhelyezett gyújtótekeres primétkörében feszültség indukálódott. A növekvő sebességű forgatás emeli a primér feszültséget. Egyidejűleg működtettük a megszakítót is, mely a szekunder körben kb. 10 000 voltos feszültséget produkál. Ez már elég ahhoz, hogy a gyertya pólusai között a szikra átugorjon. Bekövetkezik az első robbanás, a motor tovább forgatja önmagát, és felharsan a szerkezet egészséges dübörgése.

Valószínű, hogy a seprűs motorok építése és üzemeltetése során szerzett kedvező tapasztalatok bátorítják fel a bajai mestereket arra, hogy farmotorok konstruálásához is hozzáfogjanak. A prioritás eldöntése ma már lehetetlen, de kétségtelen, hogy Szabó Lajos, a Vas- és Fémpari KTSZ szerszám műhelyének vezetője 1957-ig már a 125-ös Csepelből alakított ki négy darab farmotort. Ezek a motorok a Buday konstrukció jól bevált mintáját követték.

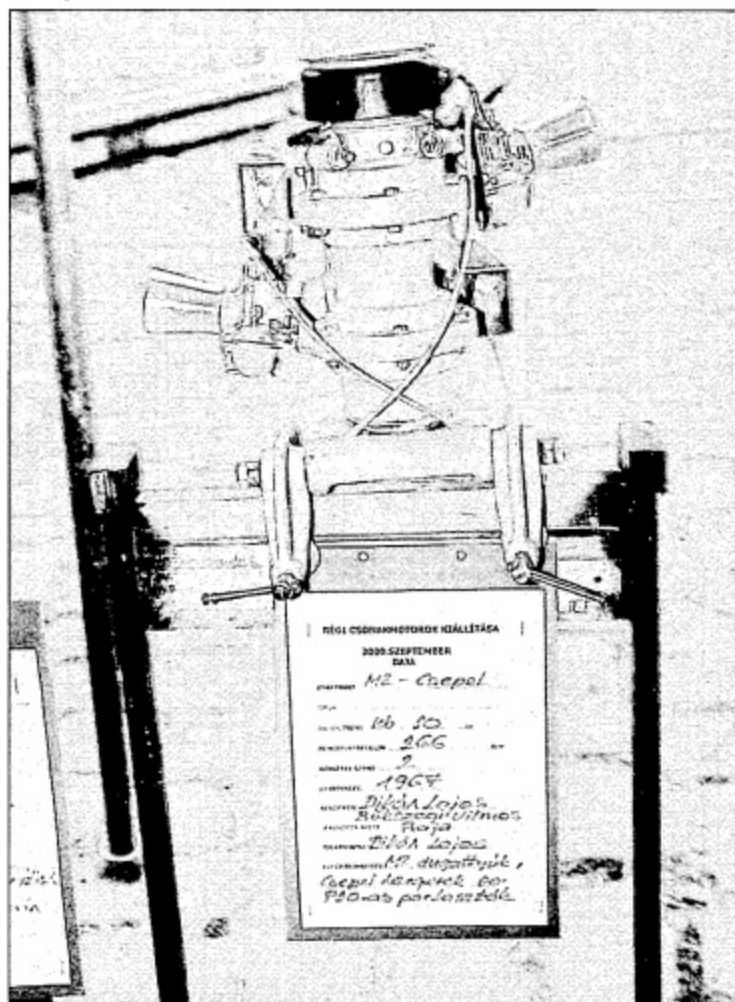
Körülbelül ebben az időben kezdte meg motorépítő tevékenységét Márton László és Pótz László. Készített hasonló típusú motorokat Bálint Mátyás, Bükszegi Vilmos, Dikán Lajos, Hancsicsák József, Hatala József, Iszlai József, Klossy Tihamér, Kovács Endre, Krikovszky Sándor és Sarkadi Antal is. A felsorolás természetesen nem teljes körű.

Am a fejlettebb típus a seprűs változatnál több alkatrész bajai előállítását és precíz megmunkálását kívánta meg. Lényegesen változott az a mód, ahogyan a főtengely forgását átvitték a csigára. A henger vízszintes helyzetű volt, és általában befelé, a csónak irányába nézett. A karter

aljához csatlakozott a tribcső, melynek középpontjában haladt a két helyen megcsapágyazott függőleges tengely. A víz alatti rész, a torpedó zárta magába az erőhatást 90 fokkal elforgató kúp és tányérkereket, valamint a vízszintes csigatengelyt. Ennek végéhez rögzítették a csigát. Ez jóval nagyobb méretű volt a seprűs propellernél, ezért fordulatszámát letételezéssel kellett csökkenteni. Ezt a célt szolgálták az említett fogaskerekek. A két alkatrész gyártásához Baján nem voltak meg a műszaki feltételek. A leleményes iparosok a Moszkvics gépkocsi differenciálművének alkatrészeit, a bolygómu kúp és tányérkerékét használták fel az erőátviteli szerkezetben. A trib-csővet helyben esztergálták és galvanizálták nikkal vagy krómbevonattal. A víz alatti részt is helyi műhelyekben, alumíniumból öntötték.

A motoralkatrészek készítésének felsorolása természetesen nem érzékelteti azt az aprólékos, nagy kezűgyességet kívánó munkát, ami az egyes fázisokat megelőzte. A Márton-Pótz műhelyben a mintázást és öntést Márton László végezte. A munka a karter és a víz alatti rész fából mintázott modelljének elkészítésével kezdődött. Eről formázta meg az alkatrész negatívját, melyet egy kettényitható öntőszekrény belsejének homok-bélésében alakított ki.

Márton műhelyének olvasztókohója egy levehető fedelű vaskályha volt (ún. „Jancsikályha”). Ebbe állította a koksza ágyazott olvasztótégelyt. A „tégelyt” kb. 20 cm átmérőjű, hegesztéssel befenekelt vascsőből készítette. Ide aprította bele a megfelelő mennyiségű alumínium hulladékot. A nyersanyagfajtákat úgy választotta ki, hogy a kiöntött darab megfeleljen a vele szemben támasztott szilárdsági követelményeknek. A kokszt hegesztőpisztollyal gyújtotta be és hevítette fel. 658 °C meghaladása után az alumínium felolvadt. A



Kétszer 125 cm³-es soros Csepel (hengerek takarásban).

Készítők: Dikán Lajos és Bükszegi Vilmos

folyékony fém tetejéről lehalászta a salakot, és az ezüst sugárként ömlő izzó olvadákkal feltöltötte a formát. A kihűlt alkatrészt forgácsolással, csiszolással és esetenként polírozással munkálta meg.

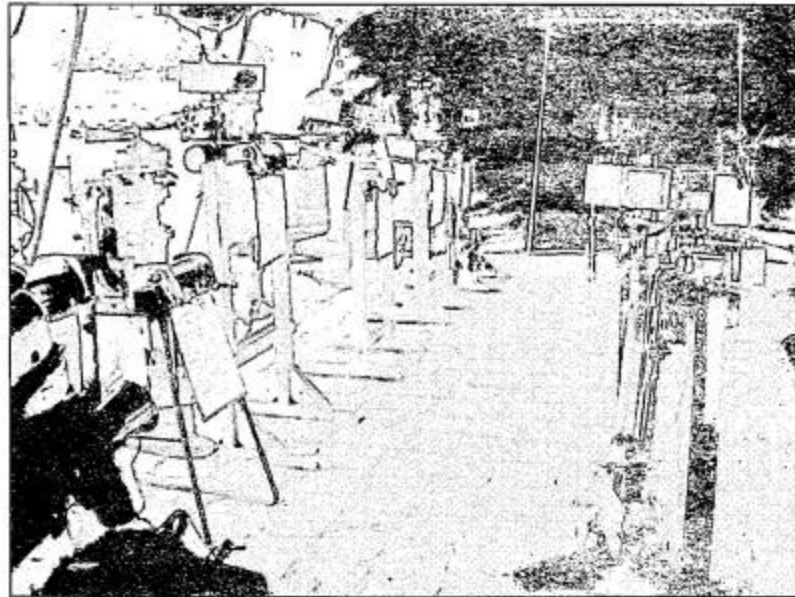
A csiga mintázása és öntése is helyben történt. Megjegyzem, hogy ennek tervezése, számítások alapján történő méretezése alapos mérnöki tudást igénylő munka. A bajai öntvény mintázók jórészt ösztönösen, sejtésükre és intuíciójukra hallgatva dolgoztak. A propeller alakjának, a lapok dőlésszögének, a levelek számának célszerű kiválasztása évtizedeken át élénk vita tárgya maradt a motorépítők és csónaktulajdonosok körében.

Az egyhengeres Csepel farmotor ügyes, fürge, könnyen kezelhető, kecses jószágának bizonyult. A sikertől vérszemet kapó bajai mesterek merész vállalkozásba kezdtek: megépítették a motor kéthengeres változatát. A soros típusnál a két henger egymás felett elhelyezve működött. Készült boxer változat is. Ekkor a két henger vízszintes síkban, a csónak fardeszkájával párhuzamosan feküdt. A forgattyúházat mindkét esetben saját elképzelésük alapján alakították ki és házilag öntötték meg. A gyári Csepel főtengelyt vásárolták meg,

és ehhez kiegészítő elemeket esztergálva, eredeti és műhelyükben fellelhető anyagokból kombinálták össze a fő-tengelyt. Hála a Csepelen gyártott anyagok kitűnő minőségének, a kétszer százhuszonötös motorok üzemeltetése során semmi komoly pansasz nem merült fel.

A közepes kategóriájú csónakmotorok következő generációjának kifejlesztéséhez a magyar motorkerékpár gyártás új terméke adott lehetőséget. A Csepel-művek kínálatában megjelent a 250 cm³-es Pannónia. A kb. 12 lóerős motor vízi változatának megépítéséhez a bajai mesterek ugyanazokat a gyári darabokat vették át, mint a 125 cm³-es kistestvérénél. Az 1960 táján konstruált, robusztus motor szerkezeti és formailag a 125 cm³-es Csepelhez hasonlított. Jóval nagyobb teljesítménye miatt azonban két-három személlyel terhelve is elérhette a 20 km/óra utazó sebességet. Egy személytől parancsnokolva a jól épített papucstestet a felsíklás állapotába hozta. Ez úgy értendő, hogy a kb. 25–30 km/óra sebességet elérve a hidrodinamikai felhajtóerő úgy kiemelte a hajótestet, hogy csak a fenék hátsó ötven százaléka érintkezett a vízzel. A levegőben száguldó előrész pedig ritmikusan csapódott le a víztükörré, ütemes csattogással jelezve a büszkén robogó Pannónia közeledését. A kiránduló és sportmotorok egyaránt kiváló Pannónia azonban még korántsem jelentette a bajai manufaktúrák csúcstermékét. Már megjelenése idején fabrikáltak ügyes kezek nagyobb hengerűrtartalmú, akkoriban valószínűleg lóerő-gyárnak minősülő hajtóműveket is. Ezekről a típusokról, melyek városunk csónakmotor iparának tetőzését jelentik, a decemberi számban lesz szó.

Végül fűzzünk egy megjegyzést a bajai manufaktúrák által készített gépek lóerő számának kérdéséhez. Az építők, mikor motorjaiknak ezt az adatát tudakoltam, általában a szárazföldi jármű katalógusában szereplő értéket mondták be. Az viszont egyáltalán nem biztos, hogy vi-



*Bajai mesterek alkotásai
a 2001. évi Szentháromság téri kiállításon*

zimotorként is elérték ezt a szintet. A robanómotor a csúcsteljesítményt ugyanis egy meghatározott, magas fordulatszámon adja le. Csónakmotornál ez úgy érhető el, hogy megtervezik a víz alatti részben alkalmazott fogaskerék áttételt, és méretezik a csiga átmérőjét, valamint leveleinek dö-

lésszögét is. A bajai mesterek az áttételezés megválasztásánál (a bolygómu fogaskerék száma adott volt) kényszerpályára kerültek. A csigát viszont sejtésükre, intuíciójukra hagyatkozva öntötték meg. Így könnyen megtörténhetett, hogy a csónakmotor nem pörgött ki kellően, és teljesítménye alatta maradt a gyári értéknek.

Másrészt viszont a csónakmotor teljesítménye meg is haladhatta a műszaki leírásban megadott lóerőszámot. A motorépítő műhelyek között ugyanis kialakult egy természetes versengés. A mesterek hiúságát bizsergette a vágy, hogy ugyanabból a motortípusból pergőbb járású, gyorsabban száguldó, magasabb tajtékcsikot ívelő hajtóművet alkossanak, mint a konkurencia. A cél érdekében a tuningolás, a teljesítmény-fokozás motorversenyzésből ismert módszereihez folyamodtak. A gyárilag tervezett karburátort szélesebb szívótorkúval cserélték fel.

A beömlő és átömlő nyílások keresztmetszetét (kizárólag kétütemű motorokat építettek) megnövelték, falukat, valamint a forgattyúház belsejét felpolírozták. Alakítottak a gyári dugattyún is. Esztergálással csökkentették tömegüket, és a „szoknyát” is rövidítették valamelyest. A módosítások lényegesen megkönnyítették a mohó motor tüdejének éltető nafta gőzzel való feltöltését.

A nagy türelmet és időt kívánó munkát a motor teljesítmény-növekedéssel hálálta meg. A fáradtságos pepecselést természetesen a gépek kis hányadán végezték csak el. A motorépítő fészkek gazdái általában csónaktulajdonosok is voltak, és a gondos felkészítésben saját hajtóműveket részesítettek. A hétköznapi célok betöltésére hivatott, békésen püfögő horgász- és kirándulócsónakok mellett elszivító kishajó egyúttal a „cég reklámja” is volt. A kicsikart lóerőkért természetesen fizetni kellett. Nem a többlet-fogyasztásra gondolok, hiszen a benzinköltség akkor még bagatell megterhelésnek számított.



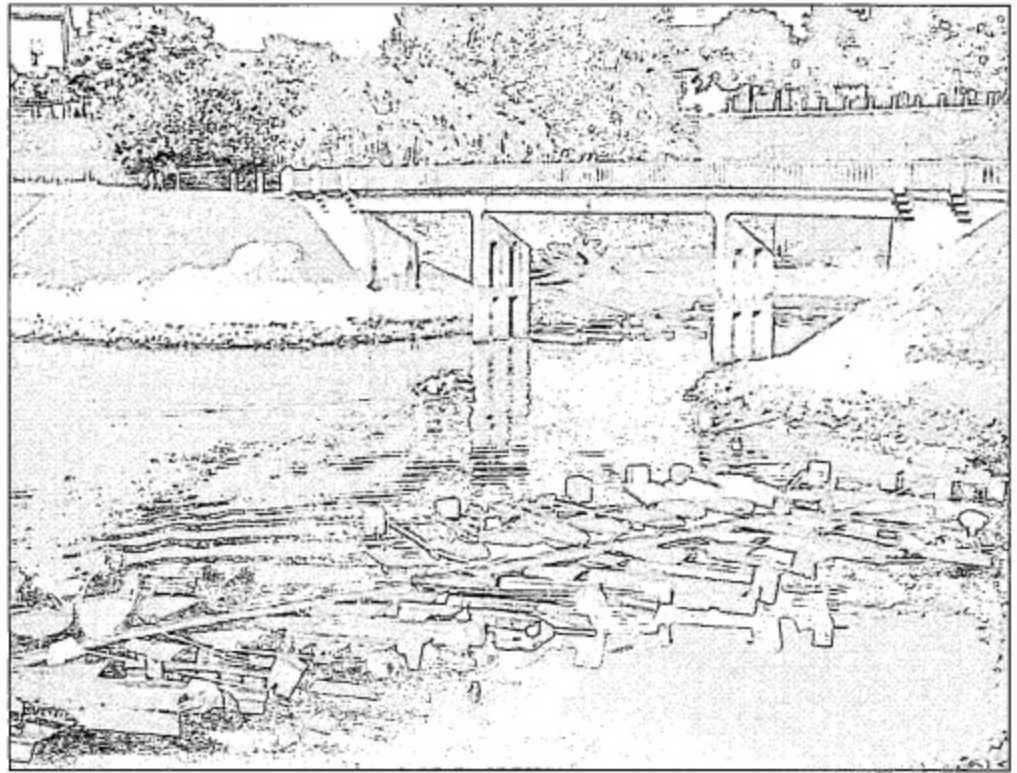
*Egy alkotó és kiállítás egyik szervezője:
Márton László és Markó István*

A motor gyári alkatrészeit szokványos igénybevételre méretezték, ezért a túlterhelést nem mindig viselte el a vértanú türelmével. Másrészt a házilag előállított egyéb alkatrészek sem készültek nemesített és szilárdságtani vizsgálaton átesett anyagból. A felsorolt okok miatt időnként fellázadt a meggyötört anyag, és bekövetkeztek gépi törések. A parádés iram ilyenkor egy kényszeredett lecsurgásba, lomha, szárnyaszegett lapátolgatásba ment át. Ezzel az észrevétellel nem devalváltam az újítók és úttörők érdemeit. A tudománytörténet kutatói előtt ismert tény, hogy a haladás útját kudarcok és balsikerek is szegélyezik.

A következő alkalommal rátérünk a nagyobb teljesítményű, valamint egyedi konstrukciójuk miatt érdekes motorok ismertetésére.

(Folytatjuk)

Dr. Dániel József



A bajai flotta egy hajdani horgonyzó helye, a Véndió vendéglő előtti stég

Fotó: Görbe Ferenc

ÜNNEPI TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK A NEMESNÁDUDVARI SVÁBOKNÁL

Nemesnádudvar a Kalocsai Sárköz települése. A faluba 1723 után érkeztek német telepesek a Német Birodalom különböző területeiről. A kibocsátó tájak között volt Pfalz, Württemberg, Bajorország, Felső-Ausztria, Elzász-Lotharingia.

Nemesnádudvar néprajzáról eddig viszonylag kis számú publikáció látott napvilágot. Solymos Ede tanulmánya a nádudvari népi halászatot mutatja be. Vajkai Zsófia *Búboskemence és hűtláda* címen a XX. századi életmódbeli változások népi táplálkozáskultúrára gyakorolt hatását elemzi. A Ludwig Hollós és Julius Gottfried Schweighoffer szerkesztésében megjelent *Schönster Schatz* című, magyarországi német népdalokat tartalmazó kötetben nemesnádudvari népdalok is szerepelnek. A Schwalm Pál által szerkesztett *Ungarndeutsche Erzählen und Singen* című tízkötetes népköltési gyűjtemény harmadik kötetében nemesnádudvari népdalokat is találhatunk. A Georg Richter szerkesztette *Geliebtes Nadwar* című kötetben

számos néprajzi tanulmány jelent meg, melyek a paraszti gazdálkodást, a vallási élet szokásait, a kiemelkedő naptári ünnepeket mutatják be. Bereznai Zsuzsanna A disznóvágás szokásai a dél-alföldi sváboknál című tanulmányában kitér a nádudvari hagyományra is.

A nemesnádudvari svábok XX. századi ünnepi táplálkozási szokásait szeretném bemutatni: az emberi élet fordulóihoz, a kalendáris ünnepekhez, valamint a kiemelkedő munkaalkalmak megünnepléséhez fűződő étkezési szokásokat.

Nemesnádudvar jómódú községnek számított a XX. század folyamán. Így az ünnepi táplálkozási szokásokban a társadalmi különbség kevéssé éreztette hatását, a kevéssé jómódú családokban is igyekeztek megadni a módját az ünnepi evés-ivásnak.

A születéshez, a házasságkötéshez, a temetéshez kapcsolódó ünnepi táplálkozási alkalmak a keresztelői ebéd, a lakodalom és a temetés utáni ötödik vasárnapon rendezett családi ebéd.

A XX. század első felében, ha megszületett a gyermek, igyekeztek másnap meg is keresztelni. A keresztelői ünnepi ebéd így hétköznapi is lehetett, az anyósok főztek. Az ebédre általában valamilyen baromfi-húsból készült levest, pörköltet (*paprikas*) főztek savanyúsággal, majd az ebéd végén csörögefánkot (*kretla kihl*), rétest (*strúdl*) ettek.

A szülés után a keresztanya, a koma-asszony három vagy öt egymás utáni napon vitt ebédet a gyermekágyas asszonynak: tyúkhúsleves (*hink szuppö*) vagy rétesleves (*strúdl szuppö*) sült hússal, *rizskókot* vagy derelyét.

A rétesleves régi sváb ételnek tartják Nádudvaron. Ha rétest sütöttek, a tészta két végét levágták, de nem dobták el, hanem levesbetétnek használták fel. A rétesleves többféleképpen is elkészíthető. A rétes levágott szélét két centiméteres csíkokra darabolták. Majd zsíron vöröshagymát *dinszteltek*, s kevés fűszerpaprikát szórtak rá, felengedték vízzel, s

ha az forni kezdett, kifőzték benne a tésztát. Tejfőllel ízesítették. A másik változat szerint tejből főzték ki a csíkokra vágott rétesrésztétét.

Az is előfordult, hogy a rétesrésztétét lemaradt végét annak a krumplinak a főzővizében főzték meg, melyből a *grenadirmars* készült. De ez már nem ünnepi étel volt.

A gyermekágyas asszonynak vitt ételt *pamodának* nevezték, s az 1960-as évekig volt szokásban.

A XX. század első felében általában kedden, ritkábban hétfői napokon tartották a lakodalmat, de az előkészületek már hamarabb elkezdődtek. Két nappal a lakodalom előtt levágták a disznót vagy a borjút, a birkát. A baromfit a rokonok, a keresztanya és a bérmaanya hétfőn vitte a házhoz, ott közösen kopasztottak, előkészítették a húsokat a sütéshez-főzéshez. Ilyenkor a segítők vacsorát is kaptak: húsleveset (melyet az 1940-es évekig rizsával, később tésztával főztek), pörköltet. A vacsorával egybekötött *koszorús estet krancabendnek* nevezték. Az utóbbi évtizedekben inkább az a szokás, hogy a baromfit megkopasztva viszik a házhoz vagy az étterembe, ahol megfőzik.

A harmadik templomi kihirdetés napján, vasárnap a keresztapák járták a rokonokat, ismerősöket, s verssel hívogatták őket az esküvőre és a lakodalomba. A keresztapáknak a lakodalmas háznál rövid borkóstolót rendeztek, majd azok nyomában tovább álltak, hogy a népes vendégsereget egy nap alatt meg tudják hívni. A nap végeztével a lakodalmas háznál meg is vendégelték a hívogatókat, ugyanis ekkor sütötték a kalácsot. Ezen a napon a vőlegény barátai díszes zsebkendővel átkötött borosüveggel meglátogatták a vendégeket, akikkel borkóstolót tartottak.

A XX. század első felében az esküvő reggel nyolc órakor volt a községházán, majd a templomban. Mikor hazajöttek az esküvői miséről (kilenc-tíz óra körül), akkor reggelivel kínálták a vendégeket: pálinkát (*snapsz*) és háromféle kalácsot (*bejgli*), túrósat (*khésze kuhö*), diósat (*nusz kuhö*) és mákosat (*mák kuhö*).

A lakodalmi ebéd első fogása a tyúkhúsleves (*hink szuppö*) volt, majd a leveshús következett paradicsomszósszal (*paratajszósz*). A paradicsomszósz az 1970-es évektől elhagyták. A harmadik fogás a pörkölt (*paprikas*) volt, mely készíthetett baromfiból, sertésből, birkából vagy borjúhúsából. A pörkölt mellé kenyeret adtak. Nem szoktak kalácsot adni az ételek mellé ünnepi alkalmakkor, azt ma-

gyar szokásnak tartják. A negyedik fogás a pecsenye (*prátl*) volt, de adhattak mellé fasírtot (*fasírt*), sült kolbászt (*bratvurst*) is. A pecsenye készíthetett sertéshúsból vagy kacsahúsból is. A következő fogás a köleskása (*hersapraj*) volt, melyet az 1950-es évekig volt szokás feltálalni a lakodalomban.

A köleskása úgy készült, hogy tejből megfőzték a kölest, majd tálba kiszedve fahéjas cukorral szórták meg. Különböző gyümölcskompótot, befőttet vagy főtt aszalt szilvát adtak hozzá.

A vacsora végén következtek a különféle sütemények. A XX. század első felében a különböző ízesítésű (diós, túrós, mákos) bejgli és a csörögefánk volt szokásban. A torta (*tarta*) és egyéb sütemények az 1960-as évektől jöttek divatba.

A lakodalmi vacsorára általában ugyanazt adták, mint az ebédre. Esetleg friss marhahúsleveset adtak a tyúkhúsleves helyett.

A menyecske után kocsonyát (*szulc*), hideg pecsenyét szolgálták fel, melyhez savanyúságot is adtak: káposztát, uborkát vegyesen, májusban öntött fejes salátát (*szalat*). (Ez úgy készült, hogy a salátát háromszor megmosták. Ecetes-cukros-sós vizet forraltak fel, s ezt ráöntötték a salátára.)

A lakodalomban általában bort adtak a vendégeknek. Pálinkát csak reggel kínáltak, s akkor, amikor vége lett a lakodalomnak, és hajnalban mentek hazafelé a vendégek.

Tipikus hajósi sváb lakodalmi ételnek tartják a *szaura khesz* és a *millmuasz* nevű ételeket, melyeket a nádudvariak átvettek tőlük.

A *millmuaszt*, a tejbemártást a leveshús, azaz a második fogás mellé adták, sokat készítettek belőle a lakodalomra. Feltették a tejet főni sok cukorral és kevés sóval. Ha forrt, letisztított tormadarabokat tettek bele, hogy elvegye a tej és a legelő fura szagát. Utána behabarták a rétesliszt és a tej simára kevert habarékával. Nem főzték sűrűre, folyékonyabb volt, mint a paradicsomszósz. Tálalás előtt a tyúkhúsleves sárga zsírából csöpögtettek rá dísznek egy kanálnyit.

A *szaura khesz* nevű ételt hagymával (knolla) fogyasztották Nádudvaron. Tehén- és juhtúrót és vaját dolgozták össze, s a menyasszonytánc után fogyasztották.

Hajóson több változata is volt ennek az ételnek, de ott egyes helyeken nem hagymával, máshol a belekevert apróra vágott hagymával készítették. Hajóson csak *khesz* (*Käs*) néven nevezik az érett, erős,

csípős túró, valamint a sajtot is ezzel a szóval jelölik meg.

A friss túró erősen lecsöpögtették, és 2-3-4 napig hagyták meleg helyen, de nem napon egy tálban megérni addig, míg már jól megpuhult. Ha nem volt elég érett, nem lehetett jó ételt készíteni belőle. Ezután jól lecsurgatott, ugyancsak friss túróval és sóval gyúrták össze. Ha maradt benne savó, akkor megsavanyodott, de a savót még a présben is lehetett önteni róla. Ez a túros dézsa körülbelül tíz literes volt. A lakodalomra nem egyszerre készítették el az egész tíz liternyit, hanem többszörre. Újra és újra tettek hozzá, jól átdolgozták, és utána sózták, hogy a só lehessen érezni, ne legyen sótlan vagy édes ízű. Jól összenyomták, vizes fehér rongyot tettek rá, majd ebbe a formába illeszkedő deszkákat, végül a présrel még jobban lenyomták. Így eléggé légmentesen lehetett zárni. Hogy a légy ne férjen hozzá, fehér terítővel az egészet letakarták. Hosszú ideig érlelték, sokszor még két-három hét sem volt hozzá elegendő. Ha túl érett volt a túró, friss túró bőséges hozzáadásával a minőségét újra élvezhetővé lehetett tenni. Ha nagyon jó érett túró akartak az asztalra tenni, akkor a lakodalom napján vagy előtte való nap friss vaját gyúrtak hozzá. Így bársonyosabb volt az íze, könnyebben volt kenhető. Hajóson ezt csak tehéntúróból készítették. Éjfél után a nagy lakodalmi asztal a terem közepére került, arra tették a sültet, a fasírtot, a lekvárt és az érett túró is. Az érett túró nagyon népszerű volt. Esetleg megpaprikázták, savanyúságot ettek hozzá, és vörösbort ittak rá.

A XX. század első felében az is előfordult, hogy ősszel, a *vénasszonyok nyara táján*, fogtak egy kanálra való érett túró, a napon egy kicsit megszártították, aztán elrakták a következő tavaszig. A szobába belépő ember hamar észrevette, hogy érett túró szárad a kemencén. Tavasszal az összeaszalódott túró szétvágták, szétördelték, egy kis tejjel megöntözték. Két nap alatt folyós massa lett belőle, akkor tettek hozzá friss túró, sót, s beletették a túros dézsába. Hetente raktak hozzá túró, de úgy, hogy esetleg kivéve a dézsából jól összedolgozták a régivel. A savót leöntötték róla.

Ugyanígy nevezik Hajóson azt is, ha a lakodalomra friss túró, vaját és sót dolgoznak össze. Újabban margarint is adhatnak a vaj helyett, s egy hétig érlelik. Az illata olyan lesz, mint az erős túróé, de nem erős.

Halotti tor nem volt és ma sincs szokásban a nádudvari sváboknál. Régen, amikor még a háznál ravataloztak, a temetés után négy vasárnap délután, a litánia előtt két órakor imádkoztak a háznál. Az ötödik vasárnap a családtagoknak, azoknak, akik segítettek a koporsót és a lobogót vinni, a komáknak ebédet adtak a halottas háznál. Az ebéd ekkor tyúkhúsleves volt birka- vagy baromfipörkölttel, majd kalácsot és csörögefánkot kínáltak.

Vasárnaponként is ünnepi étel került a nádudvari parasztember asztalára. Ekkor a legtöbb háznál valamilyen baromfit vágtak. Hétköznap nem volt szokás baromfit vágni, csak akkor, ha a baromfi volt beteg, vagy ha a gazda volt beteg. A húsleves vagy rétesleves után a pecsenye következett dinsztelt krumplival vagy *tepsikrumpli* (*tepsi krumpirő*), azaz tepsiben sült krumpli kolbásszal. Rétest, fánkot, pogácsát (*pugécslen*), kelt kalácsot is sütöttek a vasárnapi ebédhez.

A kalendáris ünnepek között a karácsony és a húsvét voltak a legkiemelkedőbbek.

Karácsony előtt disznót vágtak, így biztosították az ünnepi és a későbbi hús-szükségletet.

Ádám-Éva napján böjtöltek, nem ettek húst, csak amikor már este a csillagok feljöttek. Reggelire böjtös ételeket adtak: főtt krumplit (*kohta krumpira*), főtt tojást (*kohta ájr*). Az ebéd *sóba-lébe bableves* (*póna szuppö*) vagy *sóba-lébe krumplileves* (*krumpirö szuppö*) volt.

A nádudvari sváboknál nem volt szokás a karácsony böjti rituális étkezés (mézbe mártott fokhagyma, dió, alma stb.) Az éjfél miséről hazajöve már nem ettek.

Karácsony első napján azonban háromfogásos ünnepi ebéd volt: tyúkhúsleves, pörkölt kakas-, tyúk- vagy sertéshúsból, sült kacska (*kacska, enten*) vagy pulyka (*pujkr*) savanyúsággal.

Végül háromféle bejgli zárta az étkezést.

Szilveszterkor halászlét (*fis szuppö*) főztek ebédre bográcsban, melyhez vastag metélt tésztát készítettek. Ez még ma is szokásban van.

A szilveszteri vacsorára kocsonyát, kolbászt főztek, melyet tormával ettek. A virsli (verstl) 1945 után jött divatba.

Újév napján sertéshúst kellett enni, mert a disznó betúrja a szerencsét a házba. Csibét nem szabad ilyenkor enni, mert az mindent szétkapar. Babot, lencsét, bablencsét is gyakorta főztek ekkor füstölt disznóhússal, kolbásszal, hogy sok pénzük legyen az új esztendőben.

Újévkor köszönteni jártak: a gyerekek reggel, a felnőttek délután. A háziak süteménnyel, borral kínálták őket.

Farsangkor táncmulatságokat rendeztek.

Farsangkor kocsonya, sült vagy főtt kolbász voltak a legkedveltebb ételek. Kerek fánkot (*prúna kíhl*) is gyakran sütöttek, melyet lekvárral vagy fahéjas cukorral megszórva ettek. Mivel alma télen is volt, téli ünnepek kedvelt süteménye volt az almás pite (*epi pítö*) is. Az 1940-es évektől már volt piskóta, piskótatekercs is, melyet farsangkor is gyakorta sütöttek.

Farsang utolsó keddjén a fiúk tojást gyűjtöttek, kimentek a pincékbe, s ott fogyasztották el a tojásrántottát kolbásszal.

A húsvétot megelőző nagyböjtben *sóba-lébe* főtt leveseket, tojásos és tésztaételeket készítettek leggyakrabban.

A sóba-lébe főtt krumpli- és bableveseket nem rántották be.

A tojásételek között a savanyú levest tojással (*szauri prí un ájr*) gyakorta készítették. (A hagymát olajon megdinsztelték, lisztet tettek bele. Ha elkészült a rántás, törött paprikát, sót tettek hozzá, majd vízzel felengedték. A forró vízbe fejenként egy-két tojást tettek, nem keverték meg, így egybe fő meg. Friss metélt vagy *csipetkésztát* tettek bele, vagy külön lábasban főzték meg a tésztát, s külön tették az asztalra. Az ecetet a tojás levesbe ütése előtt tették bele, kis cukorral ízesítették.)

A tésztaételek között leggyakrabban túrós tésztát (*khész núdl*) főztek nagyböjtben. Legtöbbször *parasztosan* csinálták: a dinsztelt hagymát megszórták piros paprikával, ezt keverték el a tésztával, majd a túróval.

Nagypénteken szokás volt halászlét főzni ebédre. Vannak olyan családok, ahol ma is ez a nagypénteki ebéd.

A nádudvari sváboknál nem volt szokás a sonkát húsvétra eltenni, egyáltalán nem ettek sonkát és tojást együtt húsvétkor.

Húsvétra általában valamilyen baromfit vagy bárányt vágtak.

Az ünnepi ebéd vasárnap volt: tyúkhúsleves, pörkölt, sós fonott kalács (*fiahtana cop*), a tetején sóval, kömény-maggal megszórva. Olyan nagy volt, mint a tepsi. A XX. század elején népszerű volt a *hovlsata* nevű, palacsintaszzerű, de annál sűrűbb tésztából készült sütemény is. Kedvelt volt húsvétkor a rétes és a túrós lepény is. Az 1950-es évektől a különféle piskótatészták jöttek divatba.

A pünkösdi hagyományos ebéd a tyúkhúsleves, kacska- és libasült, sonka, sült húsok voltak. A XX. század első felében az volt a szokás, hogy pünkösdi hétfőn uzsonnát vittek a pincékbe, általában sült húst, kolbászt. Ott uzsonnáztak, beszélgettek a rokonok és a barátok. A csörögefánk sem maradhatott el ilyenkor.

A nemesnádudvari búcsút Sárlos Boldogasszony napján, július 2-án tartják. A második világháború előtt a napján tartották, ma a hozzá legközelebb eső vasárnap.

A búcsús ebéd a következő volt hagyományosan: tyúkhúsleves, paprikás, libapecsenye (*kinceprádl*) és rétesek.

Újkeletű hagyomány Nemesnádudvaron az Újbor Ünnepe. Ezt az ünnepet a község minden évben a Szent Mihály napjához kötődően, szeptember végén rendezik meg. Vidám játékos versenyek, népi iparművészeti bemutatók, borverseny és borkiállítás szerepel a programban.

A névnapokat a XX. század elején is megtartották. Egyes helyeken ilyenkor paprikást főztek a vendégeknek, máshol süteménnyel kínálták őket: pogácsával, rétesel, fánkkal.

Az is előfordult, hogy almába, burgonyába tűzött, színes szalaggal díszített rozsmaringot adtak át a köszöntő vers elhangzása után az ünnepeltnek.

A születésnapok megünneplése a második világháború után jött divatba. Családi körben a gyerekek születésnapját évente megünneplik, a felnőttek inkább a kerek évszámokat tartják.

Az esztendő legfontosabb betakarítási munkáihoz végzési lakomák kapcsolódtak.

Aratáskor kinn a mezőn főzték ebédre a bablevest (*póna szuppö*), a paprikás krumplit (*krumpirö tunkösz*) sonkával, kolbásszal, vagy tojást vertek bele. A végzéskor a pincénél tartották a végzési bált, amikor birkapaprikást (*shofpaprakas*) ettek.

A szüret befejezésekor is főleg birkapaprikás volt, a krumplit is belefőzték. Savanyú paprikát adtak hozzá. Ez készülhetett törkölyvel savanyítva vagy gyors savanyítással, mely egy nap alatt készült el. Ilyenkor sós-ecetes-cukros vizet öntenek a túvel megszokált paprikákra, s így az ecetes víz hamarabb átjárja.

Ha az új ház felépült, rögtön fel is szenteltették, ez ma is szokásban van. A házavató vacsorán a papot is megvendégelik. Általában húsleveset, pörköltet, pecsenyét készítenek ekkorra, valamint sós pogácsával, sós fonott kaláccsal zárják az ünnepet.

A disznótoros vacsora a paraszti élet ki-tüntetett alkalma, a régi világban mindenhol bőségesen megadták a módját: a több fogásból álló ételsor elfogyasztása után még zenével, dallal, tánccal vigadtak – maskarás játékkal, köszöntőkkel tettek emlékeztetést minden disznótort.

A disznóvágás napjának étkezési szokásait még a XX. század második felében is a hagyományörzés és a sokszínűség jellemzi. Nádudvaron is megtalálhatók az elmaradhatatlan fogások, melyek egy családban éppen el is maradhatnak, ha nem felelnek meg a családtagok egyéni ízlésének.

Nemesnádudvaron a disznó leszúrása előtt a férfiak pálinkát ittak. Egy kupica pálinkát ivott mindenki ilyenkor, de utána már nem vették elő a pálinkás üveget – itt nem volt szokás a nagy pálinkázás. De volt olyan ház is, ahol inkább a szúrás után kínálták a pálinkát, nehogy a böllér talán mellé szúrjon.

A XX. század első felében a déli abahússal kezdődött a napi étkezés. Az utóbbi évtizedekben Nádudvaron is divatba jött a *vérespaprikás* (*blut paprikas*): a hagymás vérespörkölt, melyet rögtön a szúrás után gyorsan elkészítettek és el is fogyasztottak.

Olyan házaknál, ahol nem szerették a véres hurkát, ott *vérepaprikás* (*blut tungesz*) csináltak a vérből: a vért vízben megfőzték, amikor elkészült, kiszedték a fazékból és összedarabolták. Külön edényben hagymát *dinszteltek* zsíron, s beletették a főtt vért. Ezt az ételt ma is sokan elkészítik.

Újabban az is előfordul, hogy egy kis húsból és májból készítenek frissensültet reggelire. Ez régen nem volt így: akkor mindenki megvárta, amikor az abahús elkészült ebédre.

Nemesnádudvaron pörköltet (*paprikas*) adtak köret nélkül kenyérral a disznótoros ebédre, melyhez savanyú paprikát (*faszpaprika*) ettek, mely szintén helyi specialitás. A *hordópaprika* készítése általános szokás a faluban, melyet az őszi, félig érett csemegepaprikából készítettek a pincékben. Ott *meszetes* vízzel megmosták, majd a szárát végig levágták, s beletették a *lúgzó* dézsába vagy hordóba, egy kevés só hozzáadásával. Ennek a tetejére leveles meggyfaágat, majd annak a tetejére *édes szőlőtörkölt* tettek. A dézsa tetejét leszorították, majd felöntötték vízzel. Így az édes törköly savával savanyították a paprikát.

A pörköltbe belekerült az orjának a fejehez eső része, mely véres hús, az orja vé-

géből levágott csontos rész, a tüdő, a szív, a sonka felső része, a zsírszalonna egy darabja s bőrkék.

Amikor már mindenki szedett a pörköltből, akkor az asztalra került az abált hús (*kreciflajs*), melyhez savanyú tormát, boros tormát (*vojgré*) adtak. Ez úgy készült, hogy a tepsiben megpirított tormához boros-cukros-sós levet adtak. A tepsiben abált hús odakerült az asztalra, és mindenki szedhetett magának a pörkölt után vagy a pörkölt helyett, ki hogy szerette. *Én a pörköltöt nagyon szerettem, de az abált húsból meg a fejénél levő mirigyekből ettem még ilyen tormával, és a végén megettem egy szelet májat, csak megszóva és megpaprikázva* – emlékezett egy gazda a régi időkre.

Nemesnádudvaron az volt a szokás, hogy délután négy óra körül befejeződött a disznó feldolgozása, s a munka befejeztével a férfiak elmentek a pincébe egy kis kóstolóval (sültekkel). Ott beszélgettek, borozgattak, s általában hat-hét órára jöttek vissza, amikor az asszonyok elkészítették a vacsorát.

Sok nádudvari családban ma is megtartják a régi disznótoros szokásokat, nem változtatnak semmin.

A hagyományos disznótoros vacsora első fogása az orjaleves (*mecl szuppö*) volt, metélt vagy kockatésztaival.

Ezután következett a második fogás, a főtt orja (*rukkmász*) tormával, de a gyerekeknek inkább paradicsomszószt adtak vagy fokhagymaszószt.

Az orjaleves után, aki akart, ehett még a délről maradt paprikából is. A hagyományos harmadik fogás a sült hús, sült hurka és kolbász volt, melyet tepsiben sütöttek ki. Kenyeret és savanyúságot adtak mellé.

Újabban a harmadik fogás nem a sültek, hanem a töltött káposzta (*filc kaut*), de ez nincs minden háznál.

A sültek után a sütemények következtek: hagyományosan a mákos, diós, a túros kalácsok (*bejgli*), hájas tészták (*smerkrápe*) lekvárral vagy reszelt almával töltve, *cimetes* hájasok, azaz kakaós, fahéjas kiflik, túros, mákos, almás, meggyes rétesek (*strúdl*) kerültek az asztalra. Számos háznál a kerek fánk (*pronekítl*) és a kürtöskalács is a hagyományos régi sütemények közé tartozott a XX. század elején.

A disznótoros kántálás elmaradhatatlan szokás volt Nádudvaron, még néhány évvel ezelőtt is voltak olyan szomszédok, akik beöltöztek. A vacsora után jöttek a maskarások, a *kolbászénekelők* (*verstlen*

szinö): felnőtt szomszédok, utcabeliek régi ruhákba beöltözve. Megkérdezték tőlük:

Honnan jöttetek?

Szászországból, ahol a ferde seggek nőnek.

Leggyakrabban vályogvető cigányoknak, vándorköszörűsnek, esernyősnek öltöztek be. Előfordult az is, hogy tréfából ellopták a tepsiben kolbászt, hurkát, ami természetesen előkerült valamelyik szomszédból. A kántálók köszöntő verseket adtak elő, zenéltek is: előkerült a harmonika vagy a hegedű, énekeltek is. Majd a vidám műsor után a kántálók kosarába vagy tarisznyájába kis kóstolót csomagoltak, de tréfából egy pár csontot is beleraktak a tarisznyába. A kántálók ezután hazamentek, vagy a pincékhez mentek ki, s ott elfogyasztották a kóstolót.

Nádudvaron se szeri, se száma a tréfás kántáló verseknek. Ezeket a köszöntőket tipikus nádudvari disznótoros versekként tartják számon a környékbeli sváb falvakban. A hajósiak is sokat átvettek belőlük.

Egy ilyen nádudvari kántáló vers a következő:

*Ich hab gehört ihr habt geschlacht,
Ihr habt so gute Werst gemacht.
Die Blutwerst sind gut,
Die füllt man mit Blut.
Die Bratwerst sind besser,
Die schneidt man mit dem Messer.
Gebt mit a Stickl Plunza,
Dann führ ich euren Schlachtr naus prunza.
Gept mir a Stickl Speck, dann geh ich von
Euren Fenster weg.
Gerbt mir a Gläsl Wein, dann geh ich in
Eurer Tür hinein.*

*Hallottam, hogy disznót öltetek.
Jó kolbászt készítettetek.
A hurkák jók.
Vérrel töltik őket.
A kolbászok jók,
Késsel vágják őket.
Adjanak egy darab hurkát,
Kivezetem a böllért pisilni.
Adjanak egy darab szalonnát,
Elmegyek az ablakuktól.
Adjanak egy pohár bort,
Akkor bemegyek az ajtón.*

Bereznai Zsuzsanna

(Elhangzott Baján, 2002. július 18-án az V. Nemzetközi néprajzi nemzetiségkutató tudományos konferencián.)

A fenntartható környezet fejlődés: létszükséglet

I.

A környezetet jelentő természetes és mesterséges tényezők az élővilág – köztük az ember számára is – az elengedhetetlenül fontos létfeltételeket (levegő, víz, talaj, élelmiszer- és nyersanyagforrás). A normális biológiai lét folytatásához a felsoroltak szolgáltatják az utánpótlást, és viselik el a keletkezett produktumokat. Az élőlények által benépesített természetet *bioszféranak* is nevezi a tudományos világ.

Ebben az élettérben *természeti* és *társadalmi hatásrendszerek* működnek, amelyek közvetlen vagy közvetett módon komoly befolyást gyakorolhatnak a jelzett szféra élő tagjaira. A károsító/pusztító hatások *természeti eredetű* forrásai jórészt itt a Földön keletkeznek és hatnak (ld. földrengések, vulkánkitörések, szélsőséges csapadékmegoszlások: aszályok, árvizek,

szokatlan hideg és hőség, szélviharok, jég-esők, lavinák, földcsuszamlások, erdőtüzek, villámcsapások, járványok, sáskajárások stb.), de a Földön kívüli ún. kozmikus tényezők is előfordulhatnak (UV-sugárzás, napfolttevékenység, meteorhullás).

(Szerencsére az 1999-ben bekövetkezett látványos napfogyatkozást a jelen embere már nem a világ vége közeledtének előjeleként szemlélte!) Hazánkban ezek közül az árvíz, az aszály, a szokatlan hőség, a fagyveszély, jégverés és szélviharok, valamint az erdőtüzek jelentették a leggyakoribb veszélyforrásokat.

Az ENSZ által közzétett jelentésben (1994. évben kiadott) 1963–1992. időközben előforduló természeti katasztrófák az alábbi megoszlásban okoztak károkat:

lényekre „kihullott” nukleáris szennyeződés hosszan tartó következményekkel járó katasztrófaként említhető, hisz mintegy harmadannyi Magyarország (30.000 km²) területen még napjainkban is magas a sugárszennyezettség.

Mindhárom esetben emberi mulasztások (biztonságvédelmi előírások hiányosságai ill. be nem tartásuk) játszották a fő szerepet e nemkívánatos események bekövetkezésében.

A fent leírt „látványos” esetek mellett a „sok apró”, naponként zajló felelőtlen környezetszennyezések sokkal alattomosabban működnek, mert a káros ágensek mennyisége lassan növekedve elérheti, sőt meghaladhatja az ember által még elviselhető limit-értékeket, s ekkor már a katasztrófa nem marad helyi, hanem az egész bioszférára kiterjedő, azaz globális faktorrá válik! Ezen tünetekről olvashatunk „A világ helyzete – 2001” kiadványban is, amelyben a washingtoni Worldwatch Institute jelentése adatokkal támasztja alá az aggodalmakat, de egyúttal „recepteket” is javasol a fenntartható társadalomhoz vezető folyamat számára. (Tisztelettel ajánlom ezen évenként megjelenő kiadványt a kedves olvasó számára!)

A távirati stílusban felsorolt sokféle károsító tényező hallatán sokan lemondóan nyilatkoznak az élőlények/ember jövőjéről.

Szerencsére, a természetet használó emberek zöme mindig gazdálkodni próbált a természeti értékekkel, s igyekezett csökkenteni tevékenysége káros következményeit, s a megtermelt javakat is értékeként kezelve, szükségletének megfelelően szerezte be és használta azokat.

Az iparszerű természethasználát a 20. sz. második felében ért el olyan mértéket, hogy komoly vizsgálódás tárgya lett az egész emberiség számára. ...

Az ezzel kapcsolatos gondolataim osztom meg kedves olvasóimmal lapunk következő számában megjelenő folytatásban.

Dr. Laki Ferenc

Jelenség	A kártétel nagysága (%-ban)	Emberi áldozatok száma (%-ban)
aradások	32	26
trópusi ciklonok	30	19
aszályok	22	3
földrengések	10	13
egyebek: földcsuszamlás, vihar, egyéb	6	3

Az *emberi tevékenységek* által okozott környezeti katasztrófák vegyi eredetűek (víz-, talaj, levegőszennyezések), fizikai jellegűek/talajpusztulás, szennyvízkezelés, rossz folyószabályozás, szakszerűtlen hulladékkezelés, erdőtüzek stb.), továbbá biológiai eredetűek (felelőtlen erdőirtások, növények és állatok pusztítása, tájidegen fajok behurcolása stb.) lehetnek.

Néhány drasztikus ilyen jellegű katasztrófa, amely felrázta az egész emberiséget:

1976. július 10.: az olaszországi *Seveso* városka egyik vegyi üzemében történt robbanás következtében egy erősen mérgező vegyület (dioxin) került a légkörbe. A közel 200 emberi sérülés, a tekintélyes anyagi kár nyomán született EU Seveso

irányelvek a súlyos ipari balesetek elkerülésével, illetve felszámolásával kapcsolatos direktívákat tartalmaznak.

1984. december 3.: *Bhopal* indiai városban egyik vegyi anyag gyárban nagy mennyiségű mérgező szerves vegyület (metil-izocianát) szabadult ki a tartályból, amely következtében kétezernél több ember halt meg, s a keletkező sérülések száma 10.000 fölött volt.

1986. április 26.: *Csernobil* az atomerőmű egyik reaktorában történő robbanás és az azt követő tűz következtében közel két héten át veszélyes radioaktív izotópok kerültek a légkörbe, amely részecskék Európa keleti és északi államiba, sőt a tengeren túlra is (USA, Brazília) eljutottak: Ukrajna, Fehéroroszország és az Orosz Föderáció területein a talajra, a felszíni és a felszín alatti vizekbe, az élő-



Fotó: Görbe Ferenc (1961)

Olvasói levél...

Immáron több, mint egy éve annak, hogy az alábbi levelem megszületett. Bár a témáról azóta megjelent egy igen színvonalas cikk hasábjainkon, mégis úgy érzem, tavalyi gondolataim még mindig időszerűek.

Gondolatok a halászléfőző ünnepélyről

Tisztelt Szerkesztőség!

Azért Önökhöz küldöm soraimat, mert úgy érzem, az ünnepély egyrészt a bajai polgárok ügye, másrészt a Bajai Tükör már csak egy lapból áll, annak is több mint fele hirdetés.

Hogyan? Tovább! Ez merül fel sokakban a 2014 bogrács halászlé megfőzése után. Mert sokan úgy érezzük, hogy ez az ünnep kinötte kereteit, szükség van rá, de más ruhába kell öltöztetni. Sok csodálatos élmény mellett öröm is merült az örömbe, mert még 1996-ban egy része sem volt látható, tavaly és az idén bizony már több is akadt. Zajos is és csendes is, ki a padon fekvő vomitált...

Baráti magánbeszélgetéseken szakemberekkel beszélgetve (mentős, rendőr, tűzoltó) bizony több mint emberfeletti az esemény biztosítása – azaz biztosíthatatlan. Ha a mostani tűzgyújtáskor csak egy-két ember ruhájába kapott volna bele a tűz, és kitör a pánik, a pamplonai bikafuttatásnál súlyosabb tömegbaleset történhetett volna.

Továbbá eldöntendő, hogy halászléfőző népiünnepély vagy népzenei találkozó, netán popkoncert (Lagzi Lajcsiról nem is beszélve).

Az én bajom, hogy a harsogástól még kiabálni sem lehet az asztal mellett. Minthogy az is, hogy 23 órakor az általam bérelt padokon és asztalon csápoló tinédzserek üvöltöztek korosztályuk zenéjére. (Hogy is hangzott a szlogen: „A bajaiak meghívják barátait, ismerőseiket, hogy egy jó hal mellett elbeszélgeszenek.” Nos, ez az, ami már eddigre lehetetlen volt.)

Mint ahogy az is lehetetlen, hogy a nagy tömegben súlyosabb becsületsértés nélkül, este, éjjel előtt, a kivitt dolgait (ld. esztea, cucc stb.) hazavigye az ember. Persze ott is lehet hagyni, mint tette ezt húsz percre egy kollégám, le is loptak mindent az asztalukról...

Szóval a nagy buli és a sok csillogás mellett növekszik az árnyoldal is.

Nem lennének korrekt, ha az egyébként is tiszteltreméltó és hatalmas munkát végző szervezőket ezen negatívumok miatt bíráltnám. Itt nem bíráltni, de kiutat találni kell.

Hogyan? Tovább! De ne így! Főzzünk még többen, még többet, még többeknek! Tágítsuk az ünnepélyünk helyszínét! A helyszín: BAJA. A házak előtti tér, a fű, az út, a járda. Vonuljon ki mindenki a háza elé főzni (mennyivel könnyebb onnan bepakolni). Járja a turista a bajai utcákat, és lásson csodát!

A Szentháromság tér pedig legyen egy kis bajai folklór: 100 kiválasztott (vagy sorsolt) bajai főzőn a téren halat (európaibb körülmények között, mint most), és legyen 100 VIP hely is, minisztertől nagykövetig, ausztráliai bajaitól Fa Nándorig. És még tán elfér 50 hely az ún. (jelenleg tervezett) európai tájegységek illetve kontinensek saját hallé ételei főzésének a bemutatására. Kisebb zsúfoltság, nagyobb áttekinthetőség, de: a város nagysága miatt a növekvő bogrács/főzőhelyszám korlátlan, irány a csillagos ég! Ettől még együtt ünnepelhetjük a főtéren az éjféli tűzijátékot.

Természetesen írásom csak ötlet, ha úgy tetszik, vitairat. Tessék hozzászólni, öltöztessük át új ruhába mi bajaiak az ünnepünket. És hallgattassék meg véleményünk a városvezetés és a szervezőbizottság által is.

Bízom benne, hogy 2003-ban még áttekinthetőbb, kevésbé balesetveszélyes, még nagyobb BAJAI HALÁSZLÉFŐZŐ ÜNNEPÉLY részesei lehetünk.

Dr. Bálint Gábor

BAJAI HONPOLGÁR

Városi és Környezetvédelmi Lap
1998. november 11. (1998. évi 11. szám) Ára: 100 Ft

Várostartó és
Környezetvédő Lap

Megjelenik minden hónap
első napján ISBN 1416-4469

<http://www.bajaobs.hu/baja/honpolgr/mutato.htm>

Szerkeszti a szerkesztőbizottság

Felelős vezető:
Bánáti Tibor

Tagjai:

Bálint László, dr. Dániel József, Jász Anikó,
Kovács Zita, dr. Laki Ferenc,
Sárosy Józsefné, Schmidt Antal

Tervező szerkesztő:
Bálint Attila

Lapalapító és kiadó:
Újvárosi Általános Művelődési Központ

Postacím:
6500 Baja, Oltvány Imre u. 14.

Fenntartó:
Bajai Honpolgár Alapítvány

Az alapítvány számlavezető bankja: - -
OTP Kereskedelmi Bank Rt.
Bajai Fiókja 11732033
Bajai Honpolgár Alapítvány 20030119

Nyomdai munkák:
Arculat Nyomda Kft.

Baja, Attila u. 15. Tel.: 79/428-944

KÉZIRATOT, FÉNYKÉPET NEM ÖRZÜNK
MEG ÉS NEM KÜLDÜNK VISSZA.