

IX. évfolyam 1. szám 2015. Nyár

Zákányszéki Életképek

A ZakaHom-e Egyesület folyóirata

A KÖNYV UGYANIS OLYAN, MINT EGY JÓ KÁVÉ,
IGAZI ESEMÉNY, HA HOZZÁJUTUNK...

Lackfi János (született nevén Oláh János) a kortárs magyar irodalom egyik legmeghatározóbb és legtermékenyebb alkotója. A József Attila-díjas szülők, Mezey Katalin (prózaíró, költő) és Oláh János (író, költő) 1971-ben született gyermeküket féltve óvták a pályától, de nem tiltották. Jól döntöttek, hiszen fiuk azóta már több tucat könyv szerzője, számos irodalmi díj birtokosa, nemzedékének egyik legolvasottabb költője. Folyton pörög-forog, szerkeszt, fordít, előad, tanít, kritikuskodik, beszélget... egyszerűen mindent csinál, több lábon áll a talajon. Ha arra lennének kíváncsiak, hogy ennyi munka mellett vajon befér-e életébe a család, a magánélet, nos a válasz egy határozott "igen". Lackfi János és felesége, Bárdos Júlia művészettörténész (Bárdos Lajos zeneszerző unokája) hatgyermekes szülők, és egy három hónapos fiú unoka nagyszülei. Történetük érdekességét fokozza, hogy unokájuk néhány héttel idősebb hatodik gyermeküknél.

Lackfi Jánossal 2009-ben találkoztam először, amikor a tanév utolsó napjaiban szünidei ajándékként érkezett a Zákányszéki könyvtárba két iskolai osztályhoz. Az író-olvasó találkozón saját verseiből adott elő a gyerekeknek, mely versek rímeseek és humorosak voltak, a hangulat pedig fergeteges. Amióta szem- és fültanúi lehettünk megnyerő egyéniségének és lehangoló előadás-módjának, azóta a könyvei és a találkozás élménye együtt gazdagítják a könyvtári gyűjteményt és emlékeinket. Remélem, lesz még alkalmunk Lackfi Jánost Zákányszéken köszönteni, de addig is ismerjük meg kicsit jobban a folyton alkotó, nyughatatlan embert.

Igen "termékenynek" mondható az idei év számodra, pedig még csak az év első felét tudhatjuk magunk mögött. Mi minden történt veled eddig?
Májusban, a 44. születésnapom előtt három nappal friss apuka lettem, megszületett hatodik

gyermekünk, Julianna. Ekkor már egy hónapja a nagyapai örömeiben lubickoltam, ugyanis áprilisban érkezett Vilmos nevű unokánk. "Kisjulcsi" már az anyaméhben nagynéni volt, ráadásul az unokám nagynénje! Egyiküinktől sem volt idegen a nagycsalád: mi hárman vagyunk testvérek, feleségemék herten. Úgy voltunk vele, ha a Jóisten gondolja, akkor beköszönt. És beköszönt! Hat élő gyermekünk van ideleln, kettő odafenn. Két babánk, Róza és Lőrinc nem született meg, de őket is számon tartjuk, beszélünk róluk. Két évvel ezelőtt, amikor úgy volt, hogy érkezik egy újabb emberke, nagyon belelkesültünk, aztán mire mindent kialakítottunk, átszerveztünk, kiderült, hogy ő már nem él. Megszenvedtük. Ekkor jelentette be Simon fiunk, hogy megnősül... Ez szülőként új értelmet, célt, terveket adott nekünk. Esküvő után néhány hónappal szóltak, hogy újabb bejelentőnivalójuk van... A feleségemmel átálltunk erre a projektre, hogy akkor most illő módon hozzáöregszünk a nagypapa- és nagymamaszerephez. És akkor a Jóisten küldött nekünk is egy kisbabát. A kicsi lány születése rögtön rímfaragásra sarkallt, egyszerűen nem fért belém az ujjongás: "Eszelős nagy / buli van ma, / ide buppant / Julianna..." Most pedig élvezzük a feladatot, hogy egyszerre kell megfiatalodnunk, visszababásodnunk, meg előre nagyszülősdödnünk...

Nem lehet könnyű egy ekkora családot el-, illetve fenntartani. Mekkora felelősség nyomja a válladat családapaként?

Alighanem kell hozzá szerencse, vagy inkább áldás, nem árt a biztos háttér, a hűséges társ. Az aggodalmakat persze nem lehet megúszni, minél több gyereked van, annál többet aggódsz. Elsősülőt és egyetlen fiunk Simon 22 éves, őt követik a lányok: Margit 19, Dorottya 17, Johanna 15, Ágnes 12... és a 2 hónapos Julianna. A nagycsalád egy olyan extrém sport, ahol gyakran a teljesítőképességed határáig jut el az ember, és ott rájön, hogy a másikkal összekapaszkodva képes felülmúlni önmagát. Naponta ugrunk a mélybe, de visszaránt a többiek szeretete és a gumikötél.



Lackfi János

Ez egy eleven, mozgó rendszer, naponta tanuljuk meg elfogadni, szeretni és persze túlélni egymást. Ez mindenestül emberi kaland, és többet ér, mint bármilyen luxusautó, a fényűzés ilyen nem adhat. Szerencsére mindig szerettem dolgozni, és abból élek, ami a bolondériám, a vesszőparipám. Mindig abban bíztam, ha odateszem a magamét, a Jóisten is megsegít. Szorult helyzetekben a zakkosabból mindig előkerült egy-két ezres, a legalkalmasabb pillanatban kaptam egy díjat, milliós kölcsönök hulltak hirtelen az égből... meseszzerű, pedig valóság. Huszonevésen nekünk sem volt pénzünk, de nagyon megorroltunk volna, ha bárki azt mondná ránk, hogy szegények vagyunk. Nem vettük észre a szűkölködést, annyi felfedezni való feladat volt előttünk. Felváltva jártunk egyetemre, az aluljáróban "passzoltuk át" egymásnak a kisfiunkat, nem volt idő siránkozni. Voltak olyan telek, hogy Simonnak végre tudtunk venni csirkemellet, amit lefagyasztottunk, hogy meglegyen a fehérjeadagja. Mi meg ettük a sültkrumplit tökfőzelékkel, aztán a tökfőzeléket sültkrumplival. Most meg öröm öröm hátán...

Oláh családnévvel születted. Mi indokolta a névváltoztatást, és édesapád hogyan fogadta ezt?

Míg más szakmákban ez tradicionálisan működhet, az irodalom nem ilyen. Oláh János és népi zenekara jól hangozna, vagy akár Oláh W. Jánosként amerikai elnök is lehetnék. Jékely Zoltán például apja, Áprily Lajos miatt indult polgári néven, míg Nagy László öccse Ágh Istvánként lett ismert.

(folytatás a 2. oldalon)

(folytatás az 1. oldalról)

Én sem lehetek író ugyanazzal a névvel, mint apám. Szüleim számára az elején még teljesen elfogadott volt, hogy ezt fogom tenni. Sőt íróként maguk is ezt tanácsolták, hiszen tudták, ilyen ez a szakma. Egy címetani könyvből szereztem a Lackfi név ötletét, bár többen hitték már azt, hogy a Toldi-beli "drusza" nyomán lett ez a nevem. Eleinte csak írói álnévnek indult, de amikor nyolc évvel ezelőtt hivatalosan is felvettem a Lackfi nevet, az azért megsuhintotta a szüleimet. A gyerkeim a kis Juliannát kivéve még Oláh névvel születtek, volt is belőle gondjuk. Amikor valamilyen díjat kaptam és a tévében szerepeltem, feszítette őket a büszkeség, de kellemetlen volt, amikor az osztálytársak kérdezték, hogy akkor ki az apjuk valójában. Mára már "belackfisodtak" ők is hivatalosan, igaz ehhez több különböző kerületet kellett végigjárnom az intézkedések alkalmával.

Milyen emlékeket őrzöl a gyermekkori nyarokról?

Volt kertünk zöldségekkel és gyümölcsökkel. Elég sokat dolgoztunk, szedtük a gyümölcsöt, nem mindig osztatlan lelkesedéssel, de így utólag sok a jó emlék benne. Voltak tyúkok, nyulak, galambok, pintyek, kutya, az állatokat is sokat figyeltem, ettettem, itattam, gondoztam. Utaztunk is, főleg nagynénémekhez Somogyba, edzőtáborba a cselgáncsosokkal, később zenei táborba. Amikor már lehetett, mentünk Nyugatra is, emlékszem, amikor Genfben a csúcsforgalomban felforr a Wartburg hűtővíze. Legtöbbit persze könyvben utaztam, olvastam ülvé, állva, fekvé, autóban, vonaton, fűben, ágyban, mindenütt. Verne, Balzac, Dickens, Scott, Dumas. Kész kaland volt az élet...

Egy gyerekzsivajtól hangos nagycsaládban feltételezem, hogy nem elsősorban az íróasztal mögött születik az irodalom...

A gyerekektől nagyon sokat meríték, a Bögre-család című sorozatomban például az ő mindennapjaikat dolgoztam fel. A Domboninzeni mesék legtöbb fejezetének ötletét Ágnes lányom adta. Az író esetében ez olyan, mintha egy képzőművész az ásványbányában dolgozna... készen kapva az alapanyagot. Ez a gyerekeimmel nem mindig konfliktusmentes, hiszen ki szereti, ha kitergetik a mindennapjait. Próbálok tekintettel lenni rájuk, no meg ők is szokják a "kirakatot". A Kövér Lajos-meseregények mindkét kötetét felolvastam nekik, és nagyon figyeltem a megjegyzéseikre, tanácsot is kértem tőlük, ha bizonytalan voltam

valamiben. Még szegény Lázár Ervin (1936-2006) mondta, hogy "nagyon irigylem Lackfi Jánost, mert öt gyerek szaladgál körülötte, s így sose fogy ki az ötletekből". Kicsit mérgezett bók, de van benne igazság. Már az ötgyerekes létet is egy "extrém sportnak" fogtam fel telis-tele humorral és kihívásokkal, és most, hogy bővült a család, a helyzet még inkább különleges. A gyermekeim otthon, a négy fal között gondoskodnak az edzésemről. Nem unatkozunk, mindig mozgásban van a banda, mint egy cirkuszi artistamutatóban. Van, aki zuhan, és mindig kell egy kéz, ami továbblendíti. Ez lehet a kisebb és gyengébb keze is, sokszor ők öntenek erőt a felnőttbe is, ők tartanak vissza a zuhanástól. Mint ahogyan "Kisjulin" mini ökle is lecsapott az asztalra, halkabban, mint ahogyan egy légy leszáll: hogy legyen élet! És lett.



Lackfi János kezében unokájukkal, felesége pedig hatodik gyermekükkel

A humor csak úgy "sül" az írásaidból. A hétköznapiakban is mindig sikerül megőrizni a humorodat és a jókedvedet?

A humor gyógyszer. Egy Gulágot megjárt bácsi mondta, hogy tévedés a mondás, hogy a remény hal meg utoljára - a remény már rég halott, amikor a humor még mindig él. Ezt én magam is így gondolom, bár itthon gyakran megkapom a lányaimtól, hogy "jaaaj, apavicc!", de még mindig tudnak örülni a humoromnak. Lehetnék velük talán kicsit kíméletesebb, de hát szenvedélyes természet lévén ebben sem tudok mértéket tartani. Legnagyobb "orvosi sikerem" az volt, amikor egy időtlen "Jóóóoreggelt, Vietnáám!" kiáltással meggyógyítottam az akkor két-három éves fiamat. Már jó ideje magas lázzal, teljesen erőtlennül hevert az ágyán, majd ekkor kuncogni kezdett, és fél óra múlva nem hittünk a szemünknek, fel-alá szaladgálva azt ismételtette: "Jóóóoreggelt, Nyivetjám!" Az írásaimra visszatérve, úgy gondolom, hogy számos nemzeti betegségünkre is ráfér egy kis nevetőkúra. Amikor Margit lányom nagy kacagások közepette elolvasta a "Milyenek a magyarok?" című kötetemet, azt mondta, legszívesebben minden más nemzetről is kérne egy-egy hasonlót. A magyarokról szóló humoros esszé-

kötetemből a mai napig 25 ezernél is több példány fogyott, így jogos a feltételezés, hogy az embereknek nagy szüksége van a humorra.

2012-ben Ti voltatok a "Házasság hete" arcai. Mi a hosszú és jó házasság titka?

1991-ben mondtuk ki a boldogító igent egymásnak, és valljuk, hogy ott, az oltár előtt eldőlt az egész közös életünk. Szinte gyerekfejjel házassodtunk, én másodéves egyetemista voltam, Juli pedig épp hogy leérettségizett. Mégis elkötelezetten vállaltuk a templomi esküvőt, és nem azért, mert olyan szép, romantikus és meg lehet rajta hatódni. A házasság élethosszig tartó kalandtúra: nem kövülünk bele, és a másik sem akkor jó, ha hagyunk ket belekövülni, hanem ha segítjük egymást a lelki fejlődésben. Julin látom, hogy nagyon sokat változik, de akkor megint egy új embert ismerek meg benne. Van bennem csalódás, hogy jaj, már olyan jól kiismertem, most miért lett más, de akkor jöhetnek rá, hogy ez az a kaland, amire a másikkal egyezséget kötöttem, hogy őt mindenféle bújában-bajában, örömeiben elkísérem - vagyis azokban a változásokban is, amelyeket a kor, a személyiségünk, a társaságunk megváltozása hoz. Ez a változatosság nagyon örömteli és izgalmas, ha nem besavanyodva szemléljük. Sokan mondják, hogy én még szeretném élni az életet, azért nem házasodom - én viszont azt gondolom, hogy a házasságban éli az ember igazán az életét.

Kicsit félve kérdezem meg, hogy ennyi elfoglaltság mellett vajon marad-e időd hobbitra, nyaralásra, pihenésre?

Zsámbékon élünk, én a kertemben nyaralok, egy teraszra kitett szőlőskád a "magyar tenger", élvezem a remek kilátást, a felhők játékát. Rengeteget utazgatok, százhoz közelít az író-olvasó találkozók száma egy év alatt. Úgyhogy nekem az a pihenés, ha itthon vagyunk, nyugiban, van idő kicsit beszélgetni, közösen étkezni. Nagyon szeretek barkácsolni, két kézzel alkotni (lépcsőkorlát, konyhabútor, szekrények), sőt szoktam fakanalakat is faragni. Tizenöt évig cselgáncsoztam, manapság foci-val adom ki magamból a feszültséget. A kosárlabda szintén nagy kedvenceim, majdnem minden nap röpiünk a lányokkal. Feleségem nagyritkán elcsábít kirándulni, sétálni. Persze jut film is, olvasás is, nem köll engem sajnálni!

(folytatás a 7. oldalon)

POROS ÚT



Ha egészen pontosan szeretnénk fogalmazni: poros alföldi út, fasorral, egy szép nyári vasárnap délután. Mindenki ismeri ezt az érzést: a naptól felizzott homok szinte égeti az ember talpát, közel s távolban nem mozdul semmi.

Csak a délibáb járja utolérhetetlen táncát valahol a fasoron és a zöldellő mezőkön túl. Szellő siet a felhevült táj segítségére, próbálja hűteni, mindhiába. Levelek füttyülnek, fűszálak hajlanak, a magányos fotós pedig útelágazáshoz ér. A panoráma festői, még sincs kéznél ecset és vászon, nem is lenne idő lefesteni, amit az ember

érez, csak egy töredékre, egy fotóra futja a rohánló időből. Mire előkerül a fényképezőgép a hátizsákból, a szellő is teszi a dolgát: továbbtereli a bárányfelhőket a nap útjából. Nincs megállás, úszni kell tovább a puszták kék egén.

A déli nap sugaraitól kemény árnyékot vetnek a fák, mint a gyermek, homokba rajzolják leveleik sziluettjét. "Amikor a nap a legmagasabban jár, nem szabad fényképezni, a szikrázó napsütés csak káprázatot okoz, a tájkép nem lesz értékelhető." - áll a szigorú mondat örök érvényű szabályként minden fotós könyvében. Ki vagyok én,

hogy felülbíráljam a fényképezés alapvetéseit? Most mégis úgy érzem, hogy nem mehetek el szó és fotó nélkül az útkereszteződésre vigyázó fasor mellett.

Fiatalkor még, alig 20 évesek, vagy annyi se. Nem láttak a pusztából szinte semmit. Nem látták a legelő csordákat, sietős szekereket, a kézzel aratókat és a lóval szántókat. Csak a közeli tanya lakókat kémlelik, útbaigazítják azokat, akiknek idegen e táj.

Tavaly tavasszal vitt utójára erre az utam, kétszer is elmentem a fasor mellett, mégsem fogott meg. Most mégis itt állok, dél-melegben keresem a legjobb látószöveget, ami bevonzza a tekintetet. Az útkereszteződés pont megfelelő erre: az egyik út viseltesebb, többen járnak rajta, kitaposott nyomvonala hosszan vezet a tekintetet a semlyékek között. A másik út ellenben csak mellékvonal, finoman csatlakozik a "fő-úthoz", az erre járók úgy látszik, többnyire csak jobbra kanyarodnak. Szerencsém van, ez is csak segíti a kompozíciót.

A fasor árnyékai kinyúlnak az útra, kattan a fényképezőgép, mehetnek tovább. Viszem magammal az érzést, a felhőket, a szellőt, a fűszálak rezgését, az út homokját, nem csak a cipőmben, nem csak a fényképezőgémben, annál sokkal mélyebben.

Vass Károly

EGY KIS BORKULTÚRA...

Ahogy telnek-múlnak az évek, úgy változunk, és velünk együtt változik az ízlésünk is. Öltözködésben, illatokban, ételekben és italokban egyaránt. Bizonyos dolgokhoz fel kell nőni, meg kell érni, mint ahogyan a jó bor is minél öregebb, annál finomabb. A boroknak megvan a maga története, a borfogyasztásnak a maga különleges kultúrája. Erre mostanában kezdtem csak figyelni, miközben én magam is érek, változom. A családi összejövetelek, a baráti társaságok, a kellemes beszélgetések, a finom falatok mellől a jófajta nedűt magába záró, párás borosüveg sem hiányozhat.

De hány fokos legyen a bor? Melyik ételhez milyen bor illik? Milyen pohárba illik önteni? Kicsit utánanéztem a téma szakirodalmának, és magam is meglepődtem, hogy milyen hatalmas. A keresgélés közben szerzett információk kicsiny részét szeretném megosztani Önnek, kedves olvasó. Remélem, mindez nem lesz száraz olvasnivaló, vagy csak annyira, amennyire egy jófajta "Irsai Olivér". A borok kiválasztása nem könnyű feladat, viszont egy jól eltalált bor csodálatos képességekkel bír. A bornak hihetetlenül erős kapcsolatteremtő ereje van, de a bor nemcsak közelebb hozza az embereket egymáshoz, hanem inspiráló is.

Tárolás: A bort leginkább érzékenysége különbözteti meg a többi alkoholos italtól. Rossz megoldás, amikor a borokat a szoba, nappali díszévé teszik, és a polcon vagy a szekrény tetején sorakoztatják

fel. A legideálisabb megoldás a föld alatti borospince és a speciális borhűtők lennének, de ez a lehetőség nem mindenkinek adott. Ennek hiányában arra kell törekedni, hogy a bor számára a legoptimálisabb körülményt biztosítsuk. Ahol nem süti a nap, viszonylag hűvös van, közel azonos a hőmérséklet, és lehetőleg nem túl alacsony a páratartalom. A boroknak elkülöníthetünk a kamrában egy polcot, ahol gyakori mozgítás nélkül, elfektetve tudjuk tárolni a palackokat. Ha konyhában tároljuk az üvegeket, ügyeljünk rá, hogy a sütőtől minél távolabb helyezzük el. A lakás többi részén pedig arra kell figyelni, hogy minél messzebb legyen az ablaktól, nap még véletlenül se érje a borokat. Felbontás előtt a hűtőszekrényben a megfelelő hőmérsékletűre hűthetjük a bort, átlagosan 10-13 Celsius-fokra.

Poharak: A pohár formája befolyásolja az aromanyagok párolgását, és azt, hogy nyelvünk és szánk melyik része találkozik először a borral, melyik ízlélobimbónkat éri a legintenzívebb hatás. A bort legjobb a tojásdad, tulipán alakú, hosszú szárú pohárból inni. A poharak legyenek díszítetlenek, a díszítést bízzuk a pohár falán át látható felszálló buborékokra. A fehérboros pohár legyen a kisebb, és az öblösebb a vörösboros. A poharat mindig a száránál fogjuk meg, így nem melegítjük fel kezünkkel a tartalmát.

Borfajták: Egy jó borozáshoz két dolog kell: a kö-

rülményekhez illő bor, és a borhoz illő pohár. Könnyű ebéd mellé egy könnyű bort illik kínálni a főfogáshoz. Vacsorához a fogások számával megegyező számú bort. Étteremben a borrendelése és kóstolása egyaránt a férfi feladata. Az étteremben a nő választ helyet az asztalnál, ő ül le először, és ő választ elsőként az étlapról. Az étel megrendelése és a borválasztás-kóstolás azonban már a férfi dolga, ő kommunikál a pincérrel. Ismerősen csenghet a mondat: "Fehér hús - fehér bor, vörös hús - vörösbor." Ez azonban sokszor nem állja meg a helyét. A bor kiválasztása ennél sokkal összetettebb. Fő szabály, hogy a bornak nem szabad elnyomni az étel ízét. Mindig az étel legintenzívebb ízéhez keressük a bort. Ha az étel egyszerű eljárással (párolás, főzés) készült, akkor könnyebb borokkal működik jól. Ha grilleztük, pirítottuk, sültöttük, akkor robusztusabb borokkal harmonizál. A hideg ételek könnyebb borokat kívánnak, mint pl. fehér, rosé és könnyű vörösbor. Ha édes ételeket eszünk, a bornak az ételnél édesebbnek kell lennie. A sós ízek könnyű fehérbort kívánnak, míg a csípős és fűszeres ízek az édes borokkal működnek jól. Egy jó bor olyan az étel számára, mint a keret a festmény számára: kiemeli a szépségeket, és elősegíti a tündöklést. A kulcszó a harmónia. Egészségünkre!

-tej-

LEVENTEMOZGALOM, LENGY

Hallgatom a rádióban a "Hogyan harcoltak katonai hőseink a háborúban" című műsort. Mindig rossz érzés fog el, amikor háborúról, harcokról hallok, bár - hál Istennek - nem éltem meg háborút, de szörnyűségnek képelem. Minden családnak megvan a maga háborúval kapcsolatos emléke. Édesanyámtól a felszabadító szovjet csapatok katonái ellátásáról - etetéséről és (leginkább) itatásáról -, valamint a női személyek elbújtatásáról, annak izgalmairól hallottam rémtörténeteket. Édesapám 1948-ban jött haza az orosz fogságból, ahova három évvel korábban leventeként került ki. Míg élt, sajnos nem gondoltam arra, hogy lejegyezzem visszaemlékezéseit, most emiatt is nagyon hiányzik. Még él viszont a faluban a Dózsa György utcában Papp Béla bácsi, aki leventeként megjárta a Nyugatot. Máris megszületett az elhatározás: a leventéről, a leventemozgalomról szóló ismereteket, még összegyűjthető történeteket az Életképek olvasói elé tárom. Írásom egyben tisztelgés is a világháborúkban meghaltak, eltűntek emléke előtt.

Mit is jelentenek ezek a kifejezések: levente, leventemozgalom? A kérdésekre először a történeteszek íásaiban kerestem a válaszokat. De hogy a lengyelkápornai legény ifjúság hogyan élte meg, milyen körülmények között teljesítette leventekötelezettségét, ennek megválaszolásában Papp Béla bácsi volt a segítségemre.

Előbb a történeteszeket idézem. Rózsás János Leventesors című könyvéből tudtam meg, hogy a "levente" (fogalom) az "ifjú barcos" ősmagyar megfelelője. A leventemozgalom egy civil, ifjúsági szervezet volt, az 1920-as évek elejétől a második világháború végéig.

TÖRTÉNELMI KÖRÜLMÉNYEK

Érdemes néhány mondatban felidézni azt a kort, amelyben a leventeintézményt életre hívták. Magyarország XX. századi történelmének legsötétebb szakasza a trianoni békeszerződés 1920. június 4-i aláírásával kezdődött: elvesztette területének 2/3-ad részét, az ország igen nehéz gazdasági helyzetbe került. A békeszerződés megtiltotta Magyarországnak az általános hadkötelezettségen alapuló hadsereg fenntartását. Az ellenséges szomszédokkal körülvevett országnak csak önkéntes jelentkezőkből álló, 35 ezer fős hadsereg tartását engedélyezték. Megtiltották a nehézfegyverek, ágyúk, tankok, repülőgépek gyártását s így az ország az ellenséges környezetben elvesztette védekező képességét.

A trianoni békeszerződés katonai korlátozásainak kijátszására a leventeservezeteket a testnevelésről alkotott 1921. évi LIII. törvény alapján szervezték meg. Valójában ez a törvény a magyar hadsereg utánpótlása megteremtésének törvénye volt még akkor is, ha azt egészségügyi, sportolási

célokkal, művelődési törekvésekkel álcázták a külvilág előtt.

"Magyarország 1938. március 11-én elnyerte a fegyverkezési egyenjogúságot, tehát levethette magáról a trianoni békeszerződés katonai vonatkozású bilincseit. 1939 elején megjelent az új véderőtörvény - az 1939. évi II. törvény cikk a honvédelemről -, mely elrendelte az általános honvédelmi kötelezettséget. Ez a törvény katonai előképzési kötelezettséggé alakította át a korábbi testnevelési kötelezettséget." - olvasható Rózsás János könyvében.

LEVENTE KÖTELEZETTSÉG

1921-ben megalakítottak egy ifjúsági testnevelési mozgalmat, a leventét, amely a Horthy-korszak egyik legjellemzőbb szervezete lett.

A "testnevelésben" az iskolát elhagyó ifjúság minden férfitagjának kötelezően részt kellett vennie 12 éves korától 21. életévének betöltéséig. Valamennyi e korosztályba tartozó fiataalt, előzetes orvosi vizsgálat alapján kötelezték, hogy a lakóhelyükön rendszeres levente kiképzésben vegyenek részt.

Önkéntes alapon voltak női leventék is, de általában nem nagyon volt jelentkező, kevesen voltak. A leventeegyesületek női szakosztályának létrehozásával az volt az elképzelés, hogy majd az egészségvédelmi és egészségápolási ismeretek terjesztésével, egészségügyi tornával, továbbá háztartási ismeretekkel, női kézimunkával, varrással, énekekkel, a hiányos műveltség kiegészítésével, háziiparral foglalkozhatnak. Rendezhetnek ünnepélyeket, kirándulásokat, kulturális délutánokat, és ajánlott részt venni jótékonykodási tevékenységben. Jelentős és említésre méltó döntés: katonai gyakorlatok végzése tilos! (forrás: Rózsás János: Leventesors)

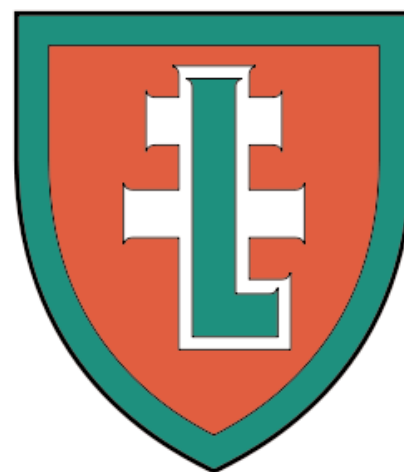
A leventék a foglalkozásokon civil ruhában jelentek meg, azonban a katonasapkához hasonló sapkát viseltek, melyre ünnepi alkalomkor liba szárnytollat tűztek. A foglalkozásokon katonai alaki kiképzést kaptak, megtanulták a fegyverek kezelését, gondozását, fapuskával, fa kézigránatokkal gyakoroltak. Kispuskával lövészetben vettek részt, ilyen versenyeket rendeztek. A kiképzés évi 10 hónapon át, legalább heti négy órai foglalkozást jelentett. Ezzel a katonakorban bevonulók már annyi honvédelmi és katonai ismerettel rendelkeztek, hogy a katonai kiképzés lényegesen könnyebb volt.

Aki a foglalkozásokon nem jelent meg, azt csendőrkkel vezettették elő. Az egyesületek gyakorlatain való részvételt a hatóságok a szülőkön kérték számon, és adandó alkalommal az elmaradásokért őket büntették pénzbírsággal vagy elzárással. A leventeoktatók gyakorta tényleges tisztek voltak, akik a katonaságnál megszokott gépies engedelmisséget, fegyelmet várták el.

A leventemozgalomba behívott fiatalokat három korcsoportba sorolták be. Az úgynevezett harmadik korcsoportba (leventelegények) tartoztak azok a fiatalok, akik a mozgalmat indító 1921-ben, 22-ben, 23-ban töltötték be a 21. életévüket. Ezt azért kellett így csinálni, mert az utolsó mozgósított korosztály 1899-es volt, és azt ezt követő korosztály 1921-ben érte el a "levente kor" felső határát. A második korcsoportba (ifjúleventék) kerültek azok, akik 1924-ben, 25-ben, 26-ban lettek 21 évesek. Az első korcsoportba (leventeapródok) az 1927-30 között 21. életévüket betöltött fiatalok kerültek.

A harmincas évek végén bevezették az általános hadkötelezettséget. Ezzel egyidejűleg a leventekötelezettség idejét 18 éves korig szállították le, hiszen az ettől idősebbeket már be lehetett sorozni a hadseregbe. A katonai előképzés 1941 nyarán nyerte el végleges szervezetét. A levente szervezet egyre inkább a hadsereg bujtató kiképzőterepe lett.

A második világháború végén számos leventét és levente korú fiataalt vittek el a nyilasok, azzal a céllal, hogy bevetik őket a szovjetek elleni harcokban, illetve Németországban kiképzik őket. Ezen fiatalok többsége csak sok szenvedés árán tudott visszatérni szülőhelyére.



Levente jelvény (forrás: Wikipédia)

A LENGYELKÁPOLNAI LEVENTÉKRŐL

A történelmi visszatekintés után térjünk "haza" Zákányszékre, azaz ahogyan akkor nevezték a falut, Lengyelkápornára. Az idén 90 éves Papp Béla bácsival beszélgettem a levente időről, ő meséli el a saját történetét.

- Mikor az iskolából kimaradtunk (6 osztályt jártunk), akkor kezdődött a fiúknak a levente, ami a katonaköteles kor eléréséig tartott. Bátyám is, aki 1921-ben született, levente volt, ő a harmadik csoportban, én az elsőbe léptem be. Mire én elértem volna a harmadik csoportba, akkorra elkezdett 1944. október 8-a, amikor el kellett mennünk.

ELKÁPOLNAI LEVENTE SORS

A foglalkozásokon ugyanazt csináltuk, mint a katonák. Nekünk fapuskáink voltak, azzal gyakoroltunk, volt jobbra át és balra át. Ezt azért kellett csinálni, hogy ha valaki elmegy katonának, ezeket már tudja. Egyenruhánk nem volt, csak levente sapka, és rajta elől jelvény. Egy-egy alkalommal fél napot, 4 órahosszát kellett a leventében tölteni. A gyakorló terület - a levente tér -, rajta egy lódomb, a mostani Szegfű János utcában, Sebők István háza mellett (az öreg iskola udvarának végében) volt, jó nagy, négysarkos terület (akkor az a rész nem volt beépítve).

Nem emlékszem a helybéli leventetársaimra, sem a leventeoktatókra, csak arra, hogy ők is idevalósiak voltak. Talán már csak én élek közülük. Szegedről járt ki az "ellenőr", jött a vonattal, aztán lovas kocsival én vittem Zákányi iskolához, Vágóba, Ruki I-be (mai Rúzs területén), Rúzsába, és még Öttömösre is, ahol leventeoktatás folyt. Úgy kellett hajtani a lovakat, mint a katonaságnál: 1 km lépésben, 1 km sebes trappban, 1 km lassú lépésben, 1 km lassú trappban. A kocsin hátul ült a parancsnok, mindig szólt, melyik következik, én aszerint hajtottam. Nekem ezt a fuvarozást beszámították a levente kötelezettségem teljesítésébe.

Számomra a levente véget ért azzal, hogy 1944 őszén elindították a fiatalokat Németország felé. Én nem gyalog, hanem lovaskocsival tettem meg az utat.



Bevonuló leventék Erdélyben, 1940
(forrás: internet)

NYALKÁVAL ÉS GIDRÁVAL - A KÉT LÓVAL - NÉMETORSZÁGBA

- Az összes leventét mind összefogták és 1944. október 9-én, hétfőn reggel keltek útra. A rendőröket is elvezényelték, velük már október 8-án, vasárnap délután 4 óra körül útnak indultunk. Úgy számoltak, hogy hét kocsi kell az errefelvalósi rendőrök és holmijuk elszállításához. Édesapámhoz is jöttek, neki is elő kell állnia kocsival, lóval. Az ő lába fekélyes volt, ezért Pintér Ferenc helyi rendőrpapancsnok úgy döntött, én megyek édesapám helyett. Így én nem a leventékkal tartottam, hanem a két lóval, kocsival, rajta a rakománnyal vettem Németország felé az útirányt. Kiskunhalason, a vásártéren gyűlt össze 186 lovas kocsi és kétszáznyolcvan-valahány lovasrendőr. Itt felsorakoztatták bennünket, elől 2

rendőr lovon, utána egy lovaskocsi, majd ismét lovasrendőrök, ismét lovaskocsi. Minden kocsi sorsszámot kapott, én a 32.-dik voltam. Mire Dunaföldvárra értünk, bebizonyosodott, így tovább nem közlekedhetünk, szétszedték kisebb csoportokra a konvojt. Magyarország területén Kisbabóton állomásoztunk újra együtt a határátelérés előtt. Innen két hónap alatt, ötven kocsival értünk ki Németországba, Münchenbe.

Parasztagzádnál helyeztek el bennünket, én május 2-án érkeztem "Jóska gazdához", ahol a két lovamat és a kocsit is tarthattam. Nem értettük egymás nyelvét, amit a gazda mutatott, azt csináltam (először káromkodni tanulhattam meg). Dolgozni kellett minden nap reggel 4 órától este 8 óráig. A gazdának volt 37 fejőstehene, 3 ló, 3 ökre és 3 bikája, ezekhez jött még az én két lovam. Az állatok ellátása volt a legfőbb munka, minden reggel kaszállással kezdtük a napot. Rendesen kaptunk enni, együtt étkeztünk a gazdákkal. Minden nap volt gombóc az ebédhez, a nagymama időnként még kiegészítést is "szerezett". Rendszeresen ellenőriztek bennünket, figyeltek arra is, rendes ellátásban részesülünk-e. Nem panaszkodhattunk a körülményeinkre, de egyre inkább haza szerettünk volna jönni.

IRÁNY HAZA!

- Egyszer aztán megkaptuk az értesítést: 1945. november 18-án indulunk haza, ahogy jöttünk, kocsival és lóval, de rakomány nélkül. A rendőrök - akinek a sorsa úgy alakult - vonattal utaztak haza.

Indulás előtt gondoskodtak a kocsik megjavításáról, a lovakat megvasalták. A gazda ellátott útravaló takarmánnyal. Elköszönéskor marasztaltak is, néhány könnycsepp is kigördült, aztán neki-vágtunk a hosszú útnak. Tudtunk folyamatosan jönni, haladtunk is, de karácsony lett, mire Szentgotthárdnál Magyarországra értünk. Innen Pestnek indultunk, ott át kellett esnünk egy vizsgálaton (ellenőrzésen), úgy jöhettünk tovább. Úgy terveztük, egy etetéssel, megszállás nélkül jövünk haza Pestről. Öt kocsi jött együtt, köztük két várostanyai (ásotthalmi) is, akik nálunk szerettek volna megszállni. Amikor letértünk a nemzetközi útról, azt mondták a többiek, legyen én az első kocsi, mint ezen a környéken ismerős. Mire Bordányba értünk, hatalmas hó esett és elmúlt este 8 óra is. A ló tudta, merre kellett volna kanyarodni, de én nem engedtem, el is vettük az utat, kétszer is egymás után. Beláttam, a lóra kell bízni, merre menjünk, többször nem is tévedtünk el. Elmuldt éjfél, mire megérkeztünk édesapámék kapuja elé. Ekkor 1946. január 20-át írtak. Beálltunk az udvarba, a két várostanyai cimborám lovait is bekötöttük az istállóba. Érkezésünket "pulyka-nyavalya" (így nevezték azt a koldust, aki édesapáméknál az istállóban aludt) jelezte szüleimnek, "megjött Béla a lovakkal!"

Aztán még hajnalig beszélgettünk, reggel továbbmentek társaim, számomra pedig kezdődött, illetve folytatódott az itthoni élet.

UTÓSZÓ

A történet itt véget ér, és csak annyi kiegészítés az elmondottakhoz, hogy évtizedek múltával a németországi Jóska gazda és Béla bácsi a feleségével, kölcsönösen meglátogatták egymást. Aztán az évek múlásával, a családi életben bekövetkezett változások miatt nem épült tovább e fegyverropogás közben született ismeretség.

Papp Béla bácsi szinte mesébe illő története - amit már az elmúlt idő is szépített - nem volt sem általános, sem ilyen idilli. Ma élők - pláne "leventekorúak" - elképzelni sem tudjuk a mai motorizált, internetes, GPS-es világban, mit jelent közel ezer km-t megtenni lovaskocsival, úttalan utakon, zilált közállapotok között.

Befejezésül álljon itt egy részlet Danajka Lajos Két tűz között (A felsőszeli leventék kálváriája) című könyvéből, hogy a magyar leventék sorsa ne merüljön feledésbe. "... az 1944-45. telén nyugatra menekített, vagyis elhurcolt sokezer magyar fiatal, a leventék kálváriája ... Szeretném, ha nem veszne feledésbe az a sok-sok szenvedés és próbatétel, amelyen a fiúk odakint átestek. ... Ezeket a fiatalokat felelőtlenül behajszolták az irgalmatlan vérontás kellős közepébe, ahol megjárták a háború legvadabb szakaszának, e földi pokolnak minden bugyrát ... Gyerekként, férfiasan helyt kellett állniuk a harcban még akkor is, ha tudták, ez a rájuk erőszakolt feladat - melynek minden percében a halál leselkedik rájuk - nem értük dúl..."

Tanács Klára

A LEVENTE-TÍZPARANC SOLAT

1. A levente megtartja fogadalmát.
2. A levente istenfélő és vallásos kötelezettségeit teljesíti.
3. A levente szereti hazáját, a nemzet hagyományait és hőseit tiszteli, s önmagában a harcos erőnyeket neveli.
4. A levente hű az államfőhöz, a törvényeket és a hatóságok rendelkezéseit tiszteletben tartja.
5. A levente szereti szüleit és ragaszkodik családjához.
6. A levente előljáróinak és feljebbvalóinak bizalommal és szívesen engedelmeskedik.
7. A levente lovas, megbecsüli, segíti leventebajtársait és magyar testvéreit.
8. A levente nemesíti lelkét, ápolja és edzi testét, harcra készül.
9. A levente jellemes, józan életű és vidám, mindig igazat mond, a fellépése öntudatos, katonás és fegyelmezett.
10. A levente óvja és gyarapítja a nemzeti vagyont, a hazájáért magyar becsülettel él, tanul, dolgozik és küzd.

ELFELEDETT MESTERSÉGEK - A SZAPPANFŐZÉS



Ez a mesterség, amiről most szeretnék mesélni, sok éven át valóban kiveszőben volt. Iskolában tanultunk a leghíresebb szappanfőző munkásról, József Áronról, aki József Attila édesapjaként vált ismertté, s az amerikai meggazdagodás helyett Romániában árulta a szappant.

"Szapunt vegyenek, olcsó szapunt!" – Még most is a fülemben cseng Áron bácsi furcsa, idegenszerű kiejtése, ha olykor eszembe jutnak azok a régi szép idők – idézi a költő apjához fűződő emlékeit a kilencvenötödik életében járó Steu (Forrai) Margit néni, Temesvár–Kardos-telep legidősebb lakója. [...]

Nem mondhatni, hogy jól jövedelmező vállalkozás volt akkoriban a szappanfőzés. Piacra hiába is vitte volna a gyártója, mert a falusi asszonyok mind tudtak szappant főzni és főztek is, dehogyan adtak érte pénzt! [...] Sokat kellett talpálnia szegény Áron bácsinak, mire egy darab szappant rálőcsölt valakire. (Berényi Mária: József Attila apjához, görögkeleti vallásához és a román irodalomhoz való viszonya)

A mosáshoz, mosakodáshoz mindig használtak az emberek valamilyen olaj vagy szappanfőzés, már az ókorban is főztek szappant. Európában a XIV. századra iparrá fejlődött a szappangyártás. A szappan tömeges felhasználása csak a XVIII. században, a textilipar fellendülését követően kezdődött el. (Kémia 10) A szappan mosásra való használata azon alapszik, hogy a víz a szappant ennek oldódása közben oldhatatlan savanyú zsírsavas sóra bontja. Ez utóbbi a zsíros piszkot megtámadja, lemarja s a levált piszkot a kicsapódó zsírsavas só magába burkolja s libegésben tartja,

úgy, hogy a piszkok újból le nem rakódhatik. (Révai Nagy Lexikona)



Az országban mindenfelé a háziasszonyok természetesen feladata volt, hogy az egy évre való szappant néhány napos munkával elkészítsék. Már N. Nagyváthy János művében is 1820-ban egy egész fejezetet szentel ennek a nehéz munkának. Előnyként nevezi meg, hogy: "...legalább jó Házi-szappant főz, amelyhez képest a Vásári többnyire hibás." (N. Nagyváthy János: Magyar Házi Gazdasszony)

Mivel eleink jóval takarékosabban bántak a természet javaival, azt használták fel, ami a környékükön megtermelt, vagy hozzáférhető volt, a szappanfőzés alapanyagainak formája is tájegységenként változott. Jó lúgot lehet készíteni fahamuból oltatlan méz és víz segítségével, de nálunk egy Európában is egyedi mód állt rendelkezésre. (Még Dél-Franciaországban találunk ilyen lehetőséget.)



Az Alföldön a táj adottságaiból következően tavasszal nagy területeken megállt a víz, s miután elpárolgott, sziksót hagyott maga után. A környékünkön megtalálható -szék települések neveit utalnak arra, mekkora területeket érthetett ez a jelenség. Aszerint, hogy mi volt az első betelepülők családneve, máig használjuk, vagy legalábbis ismerősek ezek a nevek. Domaszék, Jerneyszék (Dorozsma), Kancsalszék (Nagyszéksós), 1717. Királysék (Zsombó), Kisivánszék (Domaszék), 1760. Négyökrűszék (Mórahalom), 1785.

A szék természetlen terület, néhány sótűrő növényen kívül (pl. báránypirosító) nemigen terem benne semmi, ezért mondták trefásan, hogy: "A székbe csak bukfencöt lehet vetni."

Legfeljebb birkalegelőnek lehetett hasznosítani, ha itt legelt az állat, még nyalósóra sem volt szükség. Van aztán teljesen terméketlen része, a vakszik, amelyről Cserzy Mihály írja: „Székes síkság következik, melyen foltok gyanánt fehérlik a szék.

A földnek ez az istenáldott virága, mely tele van erővel, maró lúggal, ami szívja, erősíti az ember minden részét, idegét."

Hajnaltól virágozik a szék, mert a harmat "fölszítja", ezért igyekezni kellett, mihamarabb összesöpörni. Bőven "termelt" környékünkön, főleg Sziksósán söpörtek össze, s vittek a vásárokra tetemes mennyiséget, ahol a lúgöntők vásárolták meg és készítették a szappanfőzés egyik alapanyagát.

A másik fontos elem a zsíradék, ami szintén az újrahasznosítás és a parasztember takarékoskodásának példája. Disznóöléskor minden nem ehető zsíradékot, bélhajat, illetve egész éveben a sütés-főzés során megmaradt, netán megavasodott zsírt, melyet nem tudtak főzés során felhasználni, összegyűjtöttek a későbbi szappanfőzéshez. Az alapanyagok mennyiségétől függően szemmértékre adagolták hozzá a lúgot. Hozzá jött még víz, só. Ez választotta, dobta ki a szappant.



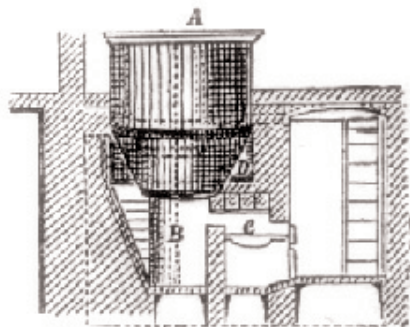
A főzés maga igen hosszadalmas folyamat. Legelőször kisütötték a szalonnát, hogy zsír álljon rendelkezésre, majd a lúggal 3-4 órát főzték, hogy besűrűsödjön. Ekkor dobták bele a sót, amitől felhabzott az egész massa. A habot leszedve és formába rakva könnyű szappant kaptak, "...ebből lehet aztán kezet, 's ortyát mosni, 's borotválkozó szagos szappant tsinálni." (Nagyváthy)

Ha nem szerették volna ezt a habot felhasználni, akkor lúg további adagolásával forralták, majd miután a keverőfára ragadt a massa, hagyták kihűlni, vagy formákba öntötték. A formákat vizes textillal bélelték, hogy "öszszekapja a szappant, de olyan tanácsot is olvastam, hogy "veres, vagy sárga földdel kenye meg" a formákat. A formáknak az alja lyukacsos volt, hogy a felesleges lúg kifolyhasson rajta.

A maradék folyadékot, amiről lementék a szappant, újra felfőzték, s az eljárás végén egy kevésbé jó minőségű terméket nyertek, ez volt a barna szappan.

A fázis legutolsó eleme a sötétbarna, folyékony lúg volt, a szappanfőzés végterméke. Egy jól zárható edénybe öntötték és biztonságos helyre tették, hogy gyermekek véletlenül se ériék el, hiszen ez egy rendkívül veszélyes anyag, lemarja a bőrt. Lúggal mosták ki a durván szennyezett ruhákat, padlót síkátkak vele, edényeket mostak ki vele disznóölés után.

A történelem aztán "levette" a háziasszonyok

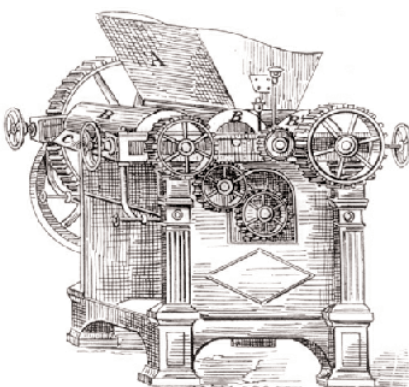


válláról a szappanfőzés terhét, mondván: a dolgozó nőket segítjük azzal, hogy mindent gyárban állítunk elő. Ennek következményeit mindannyian ismerjük, hiszen a gyárban már a minőség kevésbé volt fontos, inkább a gazdaságosság, a haszon. Ha ma megnézzük egy-egy kozmetikai cikk összetevőit, még akkor is megriadunk, ha egy részéről azt sem tudjuk micsoda. A fogyasztóvédők azonban tudományosan vizsgálják a termékek, így a szappanok összetevőit is. Tőlük tudhatjuk, hogy a legtöbb ismert márkás szappan kőolajszármazékokat, allergiát, irritációt okozó anyagokat, és mesterséges illatanyagokat tartalmaz. Nem csoda hát, ha egyre többen szenvednek bőrproblémáktól, amit sokszor a régi háziszappan használata rövid időn belül megold. Sokan aztán

kényszerűségből, mert segíteni szeretnének a családtagjaiknak, kutakodni kezdenek. Ha szerencsájuk van, él még egy dédi, aki főzött szappant, de a világháló is sokat segít ma már. Rengeteg féle receptet, összetevőt olvashatunk, ha valóban mi szeretnénk saját magunknak elkészíteni a szappanunkat.

Manapság már nem is főzik, hanem hideg szappanosítással készítik, bár így is nagy odafigyelést kívánó művelet, hisz olyan anyagokkal kell dolgozni, amik kémiai reakcióba lépnek egymással. Mégis kímélőbb ez a módszer, hiszen például az illóolajok a főzés során megváltoznának, sokszor még az illatuk is kellemetlen lenne. Régen is hidegen sajtolással dolgozták bele a természetes illatanyagokat.

Mindenkinek a saját döntése, hogy hobbiként belefog-e - valószínűleg érdemes kipróbálni -, de a ma háziasszonya már nincs rákényszerítve, hogy mindent maga készítsen. Jobbnál jobb összetételű, mindenféle bőrproblémára megoldást kínáló natúr szappanok közül lehet válogatni a termelői piacokon, vásárokon, sokszor már a drogériák polcain is, csak tudatosan kell vásárolni. Ezek növényi zsírokból készülnek, természetes illóolajokkal, és még a csomagolásuk is környezetbarát.



A szappanokhoz néhány országban még különleges tulajdonságokat is kapcsolnak. Egy mexikói márka úgy hirdeti magát, hogy rendkívül gazdagok leszünk, ha használjuk - még a bőrünk alatt is pénz lesz. Igazán jó bőrápoló tulajdonság.

Magyarországon inkább múzeumot hoztak létre, ahol 46 országból származó 2000 db szappant állítottak ki.

Külön öröm, hogy a zákányszékieknek sem kell messzire menni, hogy jó minőségű terméket találjanak, hiszen községünkben is készülnek ilyen szappanok. A készítőjüket, akit valószínűleg mindenki ismer, egy későbbi számban mutatjuk be.

Petákné Fazekas Aranka

(folytatás a 2. oldalról)

Sok könyvtárban és iskolai osztályban megfordulsz az aprócska falvaktól a nagyvárosokig. Hogyan fogadják a "kétlábonyjáró" íróembert, és vannak-e olyan helyek, amelyek megmaradtak az emlékezetedben?

Nagyon fontosnak érzem, hogy a leírt szó ne maradjon halott betű, ha a szerzőnek van rá módja, lehetősége, ha benne van a szereplés vágya és egy kis ripacszkodási hajlam, akkor igenis, verjen hidat a pusztá rezgő levegőből műve és az olvasók között. Magam évi 90-100

alkalommal lépek fel országszerte, olvasok műveimből gyerekeknek, felnőtteknek.



Lackfi János Zákányszéken
2009 júniusában

És igen, öröm olyan helyen járni, mint Zákányszék könyvtára, ahol a könyvek útja ki van kövezve, avagy fel van szőnyegezve, a gyerekek-részleg fel van virágozva, mint Gábor Áron rézágyúja, a szerzőt pedig dedikálni való könyvjelzővel várják. A könyv ugyanis olyan, mint egy jó kávé, igazi esemény, ha hozzájutunk, ráadásul nem kell rá egy teljes évig várni, hiszen ez éppenséggel nagyon is hétköznapi ünnep.

Köszönöm a beszélgetést, visszavárunk Zákányszékre!

Paraginé Tóth Edina

TÖRÉKENY PILLANAT

"Vannak napok, amelyek részletei úgy ille-
nek össze, mint az ólomüveg ablak darab-
kái. Száz apró darab, színek és bangula-
tok, amelyek ha összeállnak, kiadják
a teljes képet."

(Maggie Stiefvater)



Gyakran megesik
velem, amikor
nagy várakozás-
sal készülök egy
fontos esemény-
re, hogy mire iga-
zán megélném az
által tartogatott

perceket, órákat, akkorra azok véget érnek...
A várakozás hirtelen múltidőbe, egy furcsa hi-
ányjelbe csap át. Olyan érzés ez, mintha le-
maradtam volna arról, aminek valójában ré-
szese voltam. Lehet, hogy ez természetes re-
akció, hiszen ha jó dolgok történnek velünk,
ha sok mindennel foglalkozunk, ha barátok
között vagyunk, ha életünk boldog eseményei
peregnek... akkor az idő is felgyorsul, vagy leg-
alábbis így érezzük. A tétlen emberen is elte-
lik az élet, csak kevésbé eseménydúsán és las-
sabb fordulatszámon.

Ilyen, és ehhez hasonló gondolatok kezdtek el
foglalkoztatni, amikor az idő illékonyágának
ténye befészkelte magát a tudatomba. Mire le-
írom a pillanatot, az már múltidő... Mire a

mondat végére érek, az eleje már nem a jelen
része... Mikor megérkezem valahová, az in-
dulás már a múlt perceit idézi... Talán éppen
a rohanó idő érzete figyelmeztet minket arra,
hogy vigyázzunk, mert a meg nem élt, elvesz-
tegetett pillanatok árnyékában gyorsan elsu-
han az élet. Tudjuk jól, a pillanat elszáll, nem
tartóztathatjuk; sem késleltetni, sem gyorsíta-
ni nem tudjuk... Amikor a nyugalom puha
karjai lágy ölelésükbe zárnak, legszívesebben
megállítanánk az időt. Közben a bizonytalan-
ságtól való félelem is ott motoszkál bennünk,
mert tudjuk, a boldogság éppoly törékeny,
mint az ólomüveg apró mozaikdarabkái.

Az idő törttrészének, egy apró villanásnak nem
tulajdonítunk jelentőséget, inkább csak az idő
"nagyléptékűségét" vesszük észre. Csak akkor
hőkölnünk meg hitetlenkedve, ha el akarunk
számolni az idővel... és nem tudunk. Amikor
azt mondjuk: már megint eltelt egy hét... egy
hónap... egy év... és észre sem vettük. Az idő
olyan, mint egy finom illat, mely láthatatlan
foszlányként oszlik el az éterben. Az élet meg-
annyi apró pillanat összessége, mint parányi
pontok egy hosszú, végelethetetlen egyene-
sen. Egyikünk sem tudja, milyen hosszú lesz
ez az egyenes, amelyen életünk pillanatképei
gördítik tovább - hol gyorsabban, hol lassab-
ban - az idő fogaskerekeit.

Rajtunk múlik, hogy ez az út gazdag, tartal-
mas lesz-e... vagy szegényes és sivár. Hogy

visszagondolva majd azt mondhatjuk-e, hogy
megérte, mindent ugyanígy csinálnék... vagy
azt, milyen kár, hogy így elvesztegettem az éle-
temet. Az idő jótékony múlásáról sem szabad
megfeledkeznünk, amikor túl kell esnünk va-
lamin, amitől félünk, ami fájdalmat okoz.
Amikor az időtől várjuk testi és lelki sebeink
begyógyulását. Ilyenkor nem kár az időért, hi-
szen gyógyírt jelenthet nehéz időszakainkban
a fájdalomra...

Emlékszem, gyermekkoromban a házunk fa-
lára, az egyik csupasz téglára ezt írtam: "X és
Y testvérek. Írta X 11 éves korában. Dátum."
Miközben megörökítettem a jelent, elképzel-
tem, milyen lesz majd évekkel később ezt a
pár szót elolvasni. Bár tudtam, nem írok tör-
ténelmet, mégis szerettem volna azt hinni,
hogy ezzel valami maradandót alkotok: kőbe
vésem a testvéri szeretet időtlenségét. Ahogy
teltek az évek, a betűk kicsit megkoptak, de
nem tűntek el. Még akkor is olvashatóak vol-
tak, amikor évekkel később vakolat és kőpor
került a házunkra. Már nem látható, mégis
tudom, hogy valahol ott rejtőzik az a bizonyos
tégla az üzenetemmel. Többszörösen is 11
évesként még mindig jó érzés visszagondolni
arra a pillanatra, amikor gyermeki naivitással
úgy éreztem, időtlenné tudom tenni az időt...

- rikimi -

MEGYES HÓKIFLI (NYÍRMEGYESI RECEPT)

Borbás Marcsi az "Egy nap, egy recept" című könyvében gyűjtötte össze
először azokat a recepteket, amelyeket készítőiktől megismert. Talán
nincs is hazánknak olyan tájegysége, ahol nem járt volna a szerző.
Minden utazás során felkutatta a helyi értékeket, melyek közül a leg-
nagyobb érdeklődés a jellegzetes, tradicionális ételek elkészítését
kísérte. Ez a könyv nem csak recepteket tartalmaz, hanem anek-
dotákat is, hiszen az ételeknek és készítőiknek is van története. Ebből
a kötetből választottunk most egy finom süteményreceptet, melyet a
nálunk is közkedvelt szezonális gyümölcs, a meggy tesz pikánsná.

Hozzávalók:

30 dkg liszt
15 dkg darált dió
7 dkg porcukor
3 csomag vaníliásukor
25 dkg margarin
magozott meggy

A lisztet, a darált diót, a porcukrot, a vaníliásukrot és a margarint egy
nagy tálba tesszük. Az így előkészített alapanyagokat jól összedolgoz-
zuk, amely akkor jó, ha már nem ragad a kézhez.

Amikor jól összeállt, diónyi gombócokra osztjuk, majd lapocskákra
"tapogatjuk". Mindegyikbe egy szem magozott meggyet rakunk, és kifli-
formájúra hajtjuk. Ezután már nincs sok tennivalónk, csak tepsibe
tesszük, és 20 percig sütjük. Amikor kisült, még melegen vaníliás por-
cukorba hempergetjük.

Jó étvágyat!



A ZAKAHOM-E EGYESÜLET FOLYÓIRATA

Kiadja: ZakaHom-e Egyesület Zákányszék; Felelős szerkesztő: Paraginé Tóth Edina; Szerkesztők: Petákné Fazekas Aranka, Tanács Klára,
Böröcsk Zoltán; Nyomdai munkák: Typo-Alfa Nyomda Kft.; Szerkesztőség címe: Községi Könyvtár, Zákányszék, Dózsa Gy. u. 45.
Telefon.: 62/290-403, e-mail: zakahome@zakanysek.hu