

# Életképek

A ZakaHom-e Egyesület folyóirata

"MÉG A KENYÉRKERESŐ IDŐSZAKOMBAN IS JÁTSZHATTAM..."

BESZÉLGETÉS KERESZTES ZSUZSA RONGYKÉPÉSSZEL

Talán közhely, hogy az életben semmi sem történik véletlenül. Biztos vagyok benne, az sem véletlen, hogy Keresztes Zsuzsa rongyképeit, majd alkotójukat megismerhettem. Mindkét találkozás meghatározó élményt jelentett számomra. Májusban, egy ballagási ebéden hallottam először róla. Egyik családtagom lelkesen mesélte, hogy egy csodálatos rongykép-kiállítás látható a kiskundorozsmai Petőfi Sándor Művelődési Házban. Az alkotó neve is elhangzott, majd a beszélgetés a korábbi mederben folyt tovább. Amikor néhány héttel később a számítógép elé ülve rá szerettem volna keresni a rongyképek készítőjére, nem voltam benne biztos, hogy emlékezetem megőrizte a nevét. Meglepetésszerűen ért a tudatalattim reakciója, mely rögtön előhívta az egyetlen alkalommal hallott nevet. Néhány perc múlva már Keresztes Zsuzsa honlapján nézelődtem, és amikor megláttam a rongyképeit, nem hittem a szememnek! Ezek a csodák mind rongyból készültek? - tettem fel magamnak ösztönösen a kérdést, pedig tudatában voltam a válasznak. Mint megannyi tökéletes ecsetvonás, pedig nem festék és ecset hívta életre a szőlődobokat, a szélalmot, a boglyasort, a tornácot, a kútágast... hanem apró rongydarabkák tudatosan elrendezett harmóniája. A dorozsmai kiállításra az utolsó pillanatban még sikerült eljutnom, így testközelbe kerültek az egyedi technikával készült alkotások. Tudtam, hogy ez az élmény nem lehet csak az enyém, meg kell mutatni a Zákányszéken élőknek is! A gyors kapcsolatfelvételt sok levélváltás követte, majd lassacskán körvonalazódni látszott egy zákányszéki kiállítás lehetősége. Október 21-én már Budapest felé tartottunk a rongyképekért, miközben az őszi napfény az alkalomhoz illően ragyogta be utunkat. Mintha érezte volna, hogy Keresztes Zsuzsa számára a fény az életető erő, mely melegséget személyén és képein keresztül adja át az embereknek. Kiállításának megnyitóján személyesen tisztelte meg a közönséget.

**- Már régóta a fővárosban él, de a gyermekkor a vidékhez köti. Hogy emlékszik vissza ezekre az évekre?**

Szerencsém volt. Nem ismeretlen számomra az alföldi világ, hiszen jó tíz évig tanyasi voltam Lajosmizsén, de a szüleim ágán járságának is vallom magam. Rokonaim és szüleim barátai a Járságban és a Duna közeli Dömsödön éltek, faluban, illetve tanyán. Nem nyaraló városi kislánynak tartottak, hanem befogadtak mindennapi életükbe. Répalevélt bicikliztem a határba, kukoricát daráltam a kiskacsáknak, krumplit szedtem a napszamosokkal, vagy a lovakra vigyáztam, amíg az istállóban javításokat végeztek. Tíz évesen féltem még a lovaktól... de éppen ezért megtanultam lovagolni.

**- Már kislány korában a rajzolás mellett tette le a voksát. Hogyan alakult pályája a sokat sejtető kreatív indítás után?**

13 éves voltam, amikor Márffy Ödön képzőművészeti szabad iskolát indított Budapesten a XII. kerületben. Jelentkeztünk gyerekek is, de Édesapám és kortársai is ugyanabba a körbe jártak. Addig is rajzoltam, festettem, de csak a magam öröme. Márffy Ödön csendes és finom "mester" volt - minden művészeti ágba bevezetett és tanított bennünket. Tanársegédei irányításával télen a teremben gipsz szobrokat rajzoltunk, csendéleteket festettünk, megtanultuk a mozaikkészítést, de még politikai karikatúrákat is nagyítottunk az akkori felvonulásokhoz... Nyáron a szabadban festettünk akvarellal, pasztell képek születtek, és nagyszabású kiállításokkal zárultak az éves munkák. Gimnáziumba kerülve már a sport foglalta le az időmet, kosárlabdában az ifjúsági válogatott tagja lettem. De kedvtelésből akkor is rajzoltam... a gimnáziumi Honismereti és Történelmi Kör kérésére pl. levéltárakba, múzeumokba jártam címet másolni vagy témát gyűjteni. A főiskolára kétszer jelentkeztem - hiába. 600 jelentkezőből tizenegyet vettek fel, másodsorra 470-ből nyolcat. Helyette 3-féle szakmai vizsgát tettem - együtt az is 6 évet jelentett, mint a főiskola. Keramikus, műszaki rajzoló és marketing szakmát szereztem. Ezek után a kerámiával jutottam



megbízásokhoz, így pl. a Parlament 3 termébe készítettem óriás pálma tartókat és virág kaspókat az 1970-es években. Utána a Magyar Televízió Szcenikai (díszletépítési) műhelyében dolgoztam nyugdíjazásomig.

**- Nem szereti, ha művésznőnek szólítják, egyszerűen csak "rongyképesznek" vallja magát. Mi egyedi technikájának a lényege, egyáltalán honnan jött az ötlet?**

Hogy valaki művész-e vagy nem, majd az utókor eldönti. Kreatív vagyok, sok minden érdekel, és a kíváncsiságon túl szeretem meg is tapasztalni, mit jelent az anyagismeret, és én mit tudok kezdeni vele. Kisebbik fiam színházi munkájához készítettem először rongyból négy meseképet 1995-ben. A darabban az egyik szereplő, Poci bácsi hatalmas pocakján egy lapozható bábszínház volt, különböző helyszíneket ábrázoló meseképekkel. Amikor ennek a megvalósításán gondolkodtam, akkor jött az ötlet, hogy a lapozható színházat rongyból készítem el, hogy tartós legyen. Ez volt tulajdonképpen az első rongyképem.

Egyedi technikám lényege, hogy először ceruzával vagy tollal megrajzolom a témát, majd erre az alapra kerülnek rá ragasztással az odaillő rongydarabkák. A lakásom "rongyos" szobájában kosarakban, ládákban, dobozokban tárolom az anyagokat színenként és fajtánként rendszerezve.

(folytatás a 2. oldalon)



(folytatás az 1. oldalról)

Amikor előveszek egy rajzomat, ami alapján szeretnék egy rongyképet elkészíteni, legalább egy napig a különböző színű és fajtájú anyagokat válogatom. Miután mindent kiválasztottam, azután kezdődik magának a rongyképnek az elkészítése.

**- Képei nem csak bazánkban, hanem a világ sok részén intézményekhez és magángyűjtőkhez kerültek. Figyelemmel kíséri a sorsukat?**

Az általam készített rongyképek száma 800-900 között van. Nagyjából a feléről tudom, hogy hol vannak. Volt olyan kiállításom "Eltűnt időnk nyomában" címmel, ahová kölcsönkérttem minden olyan munkámat, ami a magyar hagyományokat, épített örökségünket, jellegzetes hazai vidékek hangulatát adta vissza.

**- Aki alkotó embernek születik, örökösen bajtja, motiválja valami. Hogyan tudta a munkáját, a belső késztetését összeegyeztetni a családban betöltött szerepével?**

Amit én csinállok, nem munka - még a kenyérkereső időszakomban is JÁTSZHATTAM! Amit az ember örömmel csinál, az feltölti. Fiaim és 7 unokám is "gyakorlatiasan szellemi emberek", nyitott szemmel járnak a világban, nyitottak a szépre és jóra.

**- Családjában sikerült-e átadni azt a tudást, azt a különlegesen érzékeny látásmódot, amelynek birtokában van?**

Igen, mindenkinek sikerült! Fiaim az öttusa és a zenetanulás között nőttek fel, de az én akkori keramikus tevékenységem adott például nyári munkát számukra. Agyagot gyártottak, műhelymunkákban vettek részt annál az iparművésznél, ahol én is dolgoztam. Kreativitásuk velük együtt alakult, fejlődött - mindig a "szép" közelében lehettek. Gyula fiam öt diplomát szerzett, pszichoterapeutaként dolgozik, de családterápiával is foglalkozik. Gábor fiam koreográfus-rendező, több hangszeren is játszik, és az emberi test és lélek harmóniája (vagy hiánya) foglalkoztatja minden darabjában. Unokáim ilyen háttérrel érzékeny, érdeklődő, nyitott és derűs emberkéek... nem volt nehéz kicsi korukban megtalálni velük a közös foglalkozásokban az örömet. Nekem feltöltődést jelentett a velük való rajzolás, festés, gyöngyfüzés, ragasztás, stb. Továbbgondolkodásra inspirált, számukra pedig egy máig tartó kreativitást, és az unalom ismeretlenségét jelentette. Nem feltétlenül csak a képzőművészet érintette meg őket - hét unokám hétféle hangszeren tanult, egyi-

kük most érettségizik hárfa-szakon, de van, aki képzőművész tanuló, pszichológus hallgató, művészettörténet iránt érdeklődő... és mindegyik "jó fej"! Egyébként mind a hét készített rongyképet, még a fiúk is.

**- Nem csak rongyképeket készít, hanem régi szekereket és szélmalmokat is rajzol a legapróbb részletességgel. Honnan az indíttatás?**

Szeretem. A széthulló, porladásnak, enyészetnek indult valamikori CSODÁKAT meg kell örökíteni. Én pedig lerajzolom, ha széteső szekerek kerülnek az utamba addig, amíg legalább részleteikben még léteznek. Azt tartják, hogy csak a tiszta és valódi érték - épület, táj, alkotás - romjai lesznek szépek holtukban is (pl. egy beton ház soha).

**- A nyarat hazai és külföldi alkotótáborokban tölti. Ezek a táborok az önálló alkotásról szólnak, vagy átadják egymásnak a különböző technikák ismeretét?**

Akárhány alkotótáborban voltam - évente négy-öt helyszínre hívnak belföldön és külföldön egyaránt -, a hagyományainknak és a népművészetnek még olyan meglévő csodáira tudtam felfigyelni, amelyek már elveszőben vannak. Táboraink során úgy járjuk a vidéki településeket, tanyákat, hogy lefestjük, lerajzoljuk, amit csak lehet. Szomorú, amikor egyik évben még egy ház megmaradt ablakát, tornácát örökítjük meg, a következő évben pedig már csak a helyét találjuk, mert lebontották, vagy széthordta a szél. A kollégáimmal együtt hagyományörzők is szeretnénk lenni. Munkánkat a kölcsönösség jellemzi. Jó emberekkel jó együtt alkotni, együtt gondolkodni... és a nap végén együtt borozgatni.

**- Az ország számos városában és kisebb településén volt már kiállítása. Minden egyes helyszínre ellátogat személyesen, mint ahogy Zákányszéken is jelen volt a megnyitón?**

Kiállításaim a legkülönbözőbb helyszíneken szerepeltek, pl. volt már pajtában az Őrségben, Budapesten a Hilton-kerengőben, a Paks-i Atomerőműben, az örkényi parókián. Külföldön a bécsi Collegium Hungarikumban, Cypruson a limassoli könyvtárban, Luxemburgban a NAMSZA katonai objektumában a Magyar Napokon, Montenegróban a Magyar Követség március 15-i ünnepségével együtt nyílt meg a kiállítás. Körbeadták itthon a képeimet az ország számos könyvtárában - pl. Csorna, Győr, Mosonmagyaróvár, Keszthely -, de kis faluban ugyanúgy, mint nagy városokban. Ezek csak a helyszínek, de mindegyikhez

más-más csodálatos emberek, hangulatok és események tartoztak. Mint Zákányszéken is!!! Nem én számoltam utána, de valaki mondta, hogy 140 felett van önálló kiállításaim száma. És persze ehhez a sok csoportos bemutatkozás, és a pályázatokkal együtt járó rendezvények is hozzátartoznak. Vendégkönyvemet mindenhová viszem, az abba írt gondolatok, vélemények maradandó emlékeim lesznek, és persze az a sok kedves személyes kapcsolat is a szívemben, amit a megnyitók látogatóitól kapok.

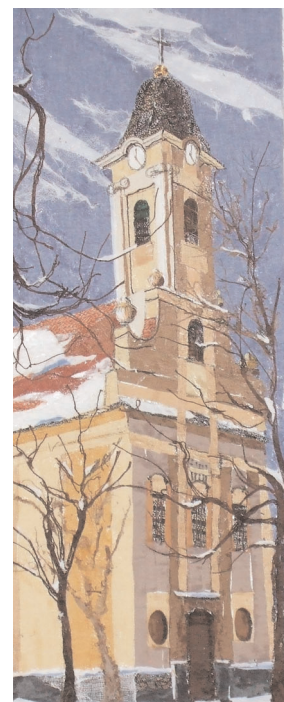
**- Mit jelent Önnek advent várakozással telő időszaka? A karácsony idejéig még a gyermekkor hangulatát, vagy már egészen más mederben zajlik?**

Amíg a gyerekeim, majd az unokáim kicsik voltak, magam készítettem meglepetéseket (pl. 12 fakanál bábut, amelyekkel 4-5 mesét eé lehetett játszani.) Az egész családomat saját készítésű ajándékokkal láttam el eddig is... kerámiák, textil-festések, rafia-fonások... rajzok és rongyképek mindenhol vannak... Nagy családom van, a várakozás és az ünnep is minden évben AJÁNDÉK!

**- Megköszönve a kellemes beszélgetést, arra kérem, hogy üzenjen néhány gondolatot a Zákányszéki Életképek olvasóinak!**

Szívmenetgető fogadtatásban részesültem Zákányszéken! Maradandó emlékem marad! Nagyon köszönöm, hogy képeimmel együtt otthon éreztem magam. Áldott, békés, szeretetben gazdag Karácsonyi ünnepeket kívánok Mindannyiuknak.

Paraginé Tóth Edina





## TOLLPIHE AZ ANGYALOK SZÁRNYARÓL

Igazán csudadolog írni, hetek óta hullámzik bennem a téma, mióta kaptam ezt a megtisztelő felkérést. Azóta gyűlnek-gyűlnek a gondolatok, közben lépten-nyomon bukkannak fel az újabb jelek, amik még inkább emlékeztetnek arra, hogy lassan itt a karácsony. Azt mondják, az advent a várakozás időszaka, a türelmes készülődés - ilyenkor tervezünk és szervezünk. De valljuk be, süteményeket tervezni, karácsonyi vacsorára kiválasztani a fogásokat, divatos kiegészítőket vásárolni az idei karácsonyfára, nem ezek jelentik az ünnep örömeit. Zavar a kettősség, ami a szeretet ünnepe alkalmából fogad egy bevásárlóközpontba lépve, egyszerűen "agyoncsap". Az elkoptatott karácsonyi - javarészt angol nyelvű zenék, a hetek óta feldíszített áruházak, amivel elcsépelik a fenyőágak ünnepi szimbólumát, ahol szinte fellökik egymást az emberek, türelmetlenül tolják előre kosaraikat, hogy megtalálják az áhított megfelelően jó termékeket. A megfelelően jó dekorációt, a megfelelően jó ételeket, a megfelelően jó ajándékot. Amikor ilyen áradatba keveredek így karácsony táján, bizony komolyan erőt kell vennem magamon, hogy ne vigyen magával ez a negatív hangulat.

A karácsony is csak egy nap, mondhatnánk. Ajándékot kell venni, ami néha nyűg, meg puccba vágni a házat, meg utolsó pillanatban rohanni néha fáért és persze mindig elmarad valami. Órákat lehet sorban állni a kasszáknál. Sőt el is lehet ilyenekkel rontanunk ezt a napot, de ez rajtunk múlik.

Igen, benne van a kettősség, hiszen látom magam előtt az "ideális" karácsonyt, az amerikai filmes verziót, ami soha nem lesz és egyáltalán nem is bánom. Mert a karácsonyok, amiket ebben a békés faluban gyerekként megéltem, mindennél értékesebbek számomra, a kivilágított ablakokkal, amikor napokra megáll itt minden, szinte csak annyi lát-szódik az üres utcára kinézve, hogy épp mindenki várja a hóesést.

Minden évben egyszerű karácsonyt éltem meg, mégis a legszebb ezekre visszagondolni. Ezekhez képest a leggazdagabban díszített belvárosok és legcsengőbb dallamok is üresek, egyik ugyanolyan, mint a másik, nyomába sem érnek az én eddig legtökéletesebben őrzött édes emlékeimhez. Persze szebbé tehetik azokat, hiszen a csoda mindenhol ott van - velünk van, az angyalaink hordják elénk az élet apró és nagyobb csodáit, csak ki kell nyitnunk a szemünket.

A legszebb karácsonyi emlékem nem az ajándék, nem is egy szépen feldíszített karácsonyfa és nem is egy remekbe szabott sütemény. Nekem a karácsony a szentestével teljesedik ki, amikor a fa már feldíszítve, azon az estén fények gyűlnek. Több ez, mint csupán a fényfüzérék a fán, az ablakban, mert ezek a kis fények mind olyanok, mint egy-egy angyal mosolya és ölelése, szeretete. Ezen a napon születésnapot ünneplünk, olyasvalakiét, aki számomra az önzetlen szeretet megtestesítője volt a Földön. A fényektől valahol ott szívójékön eltöltött valami megfoghatatlan, még csak azt sem mondhatom, hogy tisztán csak jó érzés. Egyszerre boldogság és egyszerre szomorúság is.

Gyerekként a legszebb az volt, amikor mindannyian asztalhoz ültünk és a mi hagyományaink szerint kezdtük a vacsorát. Végre mindenki ott volt és valami olyan történt a családdal, ami az évben csak egyszer történik. Égnek és földnek szólnak ezek a hagyományok, amiket azóta is a legnagyobb becsben tartok, amik minden kimondott eskünél többet jelentettek. Volt ebben valami közös csínytevés, ami emberi szinten nem magyarázható. Mintha mennybéli lakomához kezdtünk volna, ahol az étel csupán valami sokkal többnek a jelképe.

Először is elosztottunk egy szép piros almát, hogy mindig visszatáljunk egymáshoz, a családdunkhoz. Mennyire csíp az a fokhagyma, soha

meg nem enném - de karácsony este már gyerekként én is megettem az én gerezedemet, mézbe mártva, hiszen azért ettük mi mindannyian, hogy távol tartsuk magunktól a rosszat. Mindig volt az asztalon dió, amit megtörtünk - ez jelképezte a következő évben az egészségünket. Feszült figyelemmel reméltem, hogy mindenki egészséges diót bontson. A magam egészséges dióját hányszor elcseréltem volna a máséra, igen, ilyen is volt. Ezek a megszokások olyan biztos és varázslatos percei voltak az ünnepnek, amik magát a karácsonyt jelentik nekem.

Persze ezután jöttek a finom, ünnepi fogások, olykor vidám, olykor visszafogott esték. Az évek alatt kevesebben ünnepeljük már együtt a karácsonyt, pedig mennyire hittem, hogy ez valami olyan, ami muszáj, hogy örök legyen, ami biztosan mindig így is lesz... De akikkel megosztottam az almámat, azoknak mindig jut hely a szívemben, azok lélekben most is ugyanúgy a karácsonyi asztalnál is velem vannak. Hiszen ez egy varázslatos este, ezen az estén megtörténhet az is, amit ésszel nem értünk, csak a szívünkben remélünk.

Nekem a karácsony ebből az emlékből áll, nem az ajándékokról szól, nem is a halászlé ízéről, nem arról, hogy esett-e aznap a hó, vagy milyen színű volt az adventi gyertya, vagy a csomagolópapír.

Szívből kívánom, hogy ez az idei ünnep minden családba hozza ezt a csodát, az elfelejthetetlen és kitörölhetetlen pillanatokat, amiket a szívünk mindig őriz. Ami erőt ad a varázstalan napokon majd, amikor nehéz, amikor úgy tűnik, magunkra hagyott minket a világ.

Szeretettel és Áldott Ünnepeket kívánok minden falumbelinek!

**Puskás Gabi**





## A CSÍPEI HÁZ

Ne lapozzon tovább Kedves Olvasó, hiszen nem egy másvilági épület történetét szeretném most megénekelni. Nagyon is ismert, közismert az a ház, amiről szó lesz itt: a jelenlegi községházát (előtte szakszövetkezeti irodát) illetve korábban e megnevezés. Az ÉLETKÉPEK hasábjain még eddig nem foglalkoztunk egy-egy régi épület történetével. A Csípei házzal azért teszünk kivételt, mert az önkormányzati intézmények bemutatásának sorából a községháza eddig kimaradt, ezzel lesz most teljes, és le is zárul ez a témasorozat.

## RÖVID TÖRTÉNETI VISSZATEKINTÉS

A polgári közigazgatás fejlődésének lényeges dátuma az 1889-es esztendő, amikor Szeged városa létrehozta az Alsó-Központ Kirendeltséget (ma Mórahalom). Itt orvoslak, posta, táviráda, anyakönyvvezetői hivatal, kultúr- és egyházi központ létesült. A zákányszékiek is itt intézték ügyes-bajos dolgaikat. Lengyelkápólnán (a mai Zákányszék) 1933. november 1-jén hozták létre az állami anyakönyvvezetői hivatal kirendeltségét. Vezetését Szegfű Imre tanítóra és Szegfű János kántortanítóra bízták. 1947-ben belügyminiszteri rendeletre megalakították a Lengyelkáporna közigazgatási egységet, amely 1948 novemberétől működött; személyzetét egy vezető, két irodavezető, egy hivatali altiszt és három kézbesítő jelentette. A közigazgatási kirendeltség bérelt helyiségben működött.

1949-ben a Tanyai Tanács elrendelte tanyaközségek kialakítását. Az 1949. július 6-i döntés alapján 1950. január 1-jén alakult meg Zákányszék község. 3900 főnyi összlakosságából akkor 208 fő élt a belterületen, ahol 42 ház állt, a tanyán 939 épületet vettek számba.

## A HELYI KÖZIGAZGATÁS ELSŐ SZÉKHÁZA

A visszaemlékezők szerint a negyvenes évek legvégén kezdődött a falu közigazgatási központjának építése. Valószínű, hogy helyi szakemberek végezték a kivitelezési munkákat (feltehető, hogy Meleg István kőműves), az viszont bizonyos, hogy helyi fuvarosok hordták a helyszínrre az építési anyagot. 1950-ben birtokba vehették a községházát, ami aztán inkább a tanácsháza elnevezést viselte. Az új községházában az első tanácselnök Simicz Ferencné volt, aki 1951. március 31-ig töltötte be ezt a tisztséget. Őt újabb nő követte a tanácselnöki székben: Tóth Szilveszterné 1978-ig - nyugdíjba vonulásáig - irányította a települést. A tanácsháza - minden valószínűség szerint - központilag jóváhagyott és elrendelt terv alapján készülhetett, mert ha betért valaki egyik, vagy másik tanácsházára, könnyűszerrel eligazodott, hiszen a folyosók, irodai helyiségek szinte mindenütt ugyanúgy helyez-

kedtek el. Egyszerű épületbeosztás, puritán irodabútor (legtöbbször "transfer-bútor" = adó tartozás végrehajtásából származó) volt a jellemző. A zákányszéki tanácsháza a falu központjában, az akkor Felszabadulás tér (ma Lengyel tér) 1. szám alatt adott helyet a tanácsnak és szerveinek, a végrehajtó bizottságnak és szakigazgatási szerveinek, azaz a hivatalnak.

Az épületben egy hosszú, keskeny folyosóról nyílt a 7 iroda és a tanácsterem. Ebben a több mint 60 m<sup>2</sup> nagyságú teremben zajlottak a testületi ülések és a nagyobb vendéglétszámú családi események - házasságkötések, névadók - is. Irattár, raktár és mosdó az épületen kívül, az udvaron volt. Jelentős felújítást 1971-ben végeztek az épületen, közfalak áthelyezésével új irodahelyiségek alakultak ki, bekerült az épületbe a mosdó, és központi fűtés váltotta fel a szenes kályhakat.



Tanácsháza épülete, 1971. után

Ebbe az épületbe köszönt be a rendszerváltás, és számtalan új, megoldásra váró feladat. Azokhoz pedig személyzetre volt szükség. "A régi tanácsháza épületében már a folyosón is gépeltek az ügyintézők" - emlékezett vissza Gárgyán István, a község első polgármestere. Gondoskodni kellett megfelelő elhelyezésről, ezért az önkormányzat megvásárolta a megszűnőben lévő Egyetértés Mezőgazdasági Szakszövetkezet irodaházát, ahová 1994 februárjában költözött át a hivatal. Ezen a ponton találkozunk a Csípei ház és a községháza története.

## KEZDETEN VOLT A CSÍPEI HÁZ

A 60-as években járunk Zákányszéken ... Gondolatban elsétálva a templomkert mellett, a hatalmas nagy nyárfák alatt, túl a szabadtéri színpadon, a tér déli sarkán áll egy épület, kicsit viseltes állapotban. Szem nem kerülheti el, mert lényegesen eltér a többi falusi háztól, ez emeletes. Igaz, az emeletre vezető lépcső nem az épületen belül, hanem kívül, a déli oldalon fut a fal mellett. Igaz, nem is viseltes, inkább befejezetlen, a falak állnak, a tető kész, de az ajtók, ablakok hiányoznak. Ez a Csípei-féle ház. De ki az a Csípei? Kazi Imre vendéglőstől hallottam egy ko-

rabeli, idevágó reklámszöveget: "Szeged városában tudja minden náci, a legjobb szabóság Csípei és Váczi."

Csípei Árpád és Váczi László jó hírű szabó mesterek voltak Szegeden, közösen vittek egy szabóságot, talán rokoni szálak is fűzték őket egymáshoz. Zákányszéken is mindkettőjüknek volt földterülete, kijártak a városból a szőlőt művelni. Míg Váczi László és felesége házat épített és letelepedett a faluban, Csípei Árpád sosem költözött ide, a házépítés is félbe maradt, felbomlott a közös vállalkozás is. Okát most már ne kutassuk.

A sarki emeletes házon ki-, s bejárta a szél, az építetője után már csak Csípei háznak nevezett épület lassan kísértetkastélyhoz kezdett hasonlítani, amikor hasznosítására kiváló megoldás született. A házba a helyi kisiparosok leheltek életet.

Az akkori idők nem nagyon kedveztek a "maszkek világnak", a zákányszéki iparos emberektől is elvárt dolog volt, hogy szövetkezzenek. A helyi vállalkozók a Pusztamérgesen megalakult KTSZ-hez léptek be, akik végül olyan "erőt" képviseltek, hogy Zákányszékre költözött a szövetkezet működését segítő adminisztrációs részleg is. Mérges Antal vezette ktsz-é lett a Csípei ház, és megindult benne a szolgáltató tevékenység. Így volt biztosított a "lakosság ipari ellátottsága", a helyi tanács végrehajtó bizottsága éberrel őrködött annak színvonala megőrzése, sőt, emelése felett. Tette ezt oly módon, hogy évente napirendjére tűzte e témát, a végrehajtó bizottság titkára készítette a beszámolót.



A szolgáltató ház épülete

Nézzük csak sorjában, milyen szolgáltatást lehetett igénybe venni a ktsz-ben? A földszinten kapott helyet a cipész- és gumijavító műhely, amiben Tóth Péter cipész és felesége dolgozott. Mellette a férfi- és női fodrászat működött, ahol - többek között - Felhő József férfi fodrász, Hevesiné Gizi, Tombác Irén (Csonka Andrásné), Kazi Terézia (Hegedűs Istvánné) női fodrászok ápolták, szépeztették a betérő vendégek haját.



## Z KRÓNIKÁJA

Az épület földszintjének másik végén volt a bejárat a lakatos műhelybe. Itt Lengyel Imre fogta össze a "vasas, olajos csapatot", később autószervezettel bővült a lakatos részleg.

Az emeleten dolgoztak a női szabók, akik közül a következőket tudom felsorolni: Mészáros Lászlóné Ilonka néni, Szélpál Mancsi (Farkas Szilveszterné), Széll Piroska, és Kószó Imréné Marika. Asztalos műhelyt is alakítottak ki, asztalosként Simon János és Zöllei János nevét őrzi az emlékezet. A szolgáltató házban természetesen többen is dolgoztak a felsoroltaknál, és a fotókon láthatóknál, azonban a közös emlékezetből most ennyi név került elő.



A ktsz üzletbáza

A képen bal oldalon a gép mögött áll Kószó Imre és Fodor Jenő. Guggolnak: Fodor Imre, Pintér József és Gedai János. A jobb oldalon a fa mögött álló dolgozó nevére nem emlékezünk, elől áll Tóth Péterné és Tóth Péter.



Kazi Terézia női fodrász az üzlet bejárata előtt

Szabó Olga (Tóth Imréné) 1962 szeptemberében szegődött el a ktsz-be, adminisztrátori munkakörbe. Abban az időben a ktsz adminisztrációs munkáját ketten látták el, Olga és Battancs Etelka. A szövetkezet tevékenységének, tagságának bővülése, országos kapcsolatainak kiterjedése következtében a vezetést, az adminisztrációt Szegrede vitték. A Vidra utcába költözött a köz-

pont, ahova Szabó Olga 1965-ig bejárt.

A 60-as évek végére több vállalkozó - ilyen-olyan okok miatt - elhagyta a szövetkezetet. A férfi- és a női fodrász, valamint női szabó is saját házában nyitott üzletet, de a szövetkezet tagja maradt. A két szabó gebines lett. A gebines rendszer - röviden megfogalmazva - azt jelentette, hogy az állami tulajdont valaki kvázi magántulajdonként működtette. Gebines - maszek - gmk -, lassan elfelejtett fogalmak.

Az 1969. februári végrehajtó bizottsági ülésen elhangzott, az autószerző- és lakatos műhelyt bővíteni kellene, mert nemzetközi garanciális javításokat is fognak végezni. Ebben az időben Papp István autószerelő volt a részlegvezető, az ő és csapata munkájának elismerését is jelentette, hogy ilyen megbízásokat vállalhattak.

A Csípei házban dolgozók szinte valamennyien jó szakemberek voltak, de közülük is kiemelkedik Lengyel Imre lakatos. Imre bácsi csak elemi iskolát végzett, de több olyan találmánya volt, amelyekre most is azt mondanánk: nem semmi! A mezőgazdasági munkák megkönnyítését szolgálta valamennyi újítása, így például a kétsoros tárcsa, az oldalazó rotátor, a motoros permetezőgép, krumpli mosó kefe, és még sorolhatnánk tovább. "Levettem az emberek hátáról a permetezőt" - emlékezett vissza Imre bácsi. Hosszú hónapokon keresztül kísérletezett vele, míg elkészült a mű. Több mezőgazdasági gép előbb készült el Lengyel Imre műhelyében, mint bármelyik gyárban. A Dunántúlon alkalmazott vert kút mintájára Imre bácsi és munkatársai először fúrtak a faluban csökutat.

#### A CSÍPEI HÁZAT MEGVETTE A SZAKSZÖVETKEZET

A község gazdasági életének meghatározó szereplője, a Május 1 Mg. Szakszövetkezet központja az akkori Kiss Imre utca (ma Szegefű János utca) kisvasút felőli végén működött. A 60-as évek végére a fejlesztés lehetőségei ott beszűkültek, felmerült az adminisztrációs részleg más épületbe történő áthelyezése. A választás a Csípei házra esett, akkorra a szolgáltató ház kiüresedőben volt. A községi tanács vezetése is támogatta az elképzelést, és a Május 1 Mg. Szakszövetkezet 1971-ben birtokba vette az épületet. Az emeleten volt a szövetkezeti elnök és a főkönyvelő irodája, a földszinten pedig a könyvelés, az agronómiai középvezetők és a pénztár nyert elhelyezést, bejárat a mostani Lengyel tér felől is volt. Az épületben nem volt víz, az udvaron volt a WC. Gárgyán István nyugalmazott polgármester - aki abban az időben a szakszövetkezet főkönyvelője volt - mesélte, Csípei Árpád, az épület eredeti tulajdonosa többször meglátogatta őt az irodájában, viccesen megkérdezte: "beengedtek-e a házamba?"

1978. január 1-je hozott lényeges változást mind

a szakszövetkezet, mind az épület életében: egyesült a Május 1. és a Homokkultúra Szakszövetkezet, "Egyetértés Mg. Szakszövetkezet" néven. Ekkor bővítették meg a házat a takarékszövetkezet felőli szárnnyal, és az emeletre vezető lépcső bekerült az épületbe. Az udvaron autóbusz- és kétállásos, fűtött gépkocsi garázs, valamint irattár épült. Az irodaépületbe is bevezették a vizet, mosdókat alakítottak ki. Akkor Dudás György vezette a szövetkezet építési részlegét, a központi iroda átalakítását saját maga tervezte, és irányította a kivitelezést. A Csípei-féle ház 22 évig szakszövetkezeti irodaként szolgálta az itt élőket, aztán jött a szomorú vég: a szakszövetkezetet 1993-ban feloszlatták.

#### ÉS AKKOR AZ ÖNKORMÁNYZAT ...

Az első önkormányzati választás alkalmával, 1990-ben, a szakszövetkezet főkönyvelőjét, Gárgyán Istvánt választották polgármesterré a zákányszékiek. Amikor az önkormányzat nagyobb méretű épületet keresett községháza céljára, kézenfekvő volt, hogy a Csípei-féle házat, a volt szakszövetkezeti irodát vásárolják meg e célra. Az idő a döntés helyességét igazolja, hiszen az alafalazott, tetőcserén átesett irodaház a falu



egyik legimpozánsabb épülete, méltósággal illeszkedik a Lengyel tér gyönyörű parkjába. A régi tanácsháza helyét a Szociális Központ remek épülete foglalja el.

Így ér véget ez a rege, ami az elmúlt több mint 50 év egy-egy történéseit egy épület rendeltetésének változásán keresztül villantotta fel.

Köszönöm Lengyel Imrénének és feleségének, Marika néninek, Tóth Imréné Szabó Olgának, Kazi Imrénének, Hegedűs Istvánné Kazi Teréziának, Gárgyán Istvánnak, Rokolya Lászlónénak, Gregus Istvánnénak és Katona Lászlónénak, hogy emlékeiket megosztották velünk.

Tanács Klára



## BÚZAVETÉSTŐL KENYÉRSÜTÉSIG... II. RÉSZ

A gabonának cséplésre való behordását a *szűrű* előkészítésének kell megelőznie. A *nyomtatás*, vagyis a lóval tipratás régebben vagy a városszéli kertekben, kint a gazda feketeföldjén, vagy a falusi ház, tanyabirtok erre az időszakra kijelölt hátulsó részén történt. Ilyenkor kocsival jól megjáratták a szérűhelyet, eső vagy locsolás után pedig boronával simították. A gabonakereszteteket kellő időben, július hónap folyamán a cséplés színhelyére, a szérűskertbe kellett szállítani. Ez a *búzabordás*, röviden *bordás*.

A búza, gabona csépléséhez, azaz a szemnek a kalászból való kifejtéséhez hajdanában a szegedi tájon is használatos volt a *csép*: egy nyélre szíjjal vagy karikával ráerősített kis fahenger. A XVIII. században *csépellő* néven is emlegették. A nyelet kézbe fogták és a mozgó kis fahengerrel ütögették a kalászokat. A házfödéshez, kötözéshez használatos hosszú szárú rozsszalmához, zsupphoz a tápaiak úgy jutottak, hogy egy-egy marék rozst a kalászával lefelé balkézbe fogtak, és a jobb kézbe fogott bottal ütögették. Valószínűnek látszik, hogy a cséppel is elsősorban zsúpszalmát készítettek. A csép természetesen nem volt alkalmas nagyobb termés kicséplésére. Általánosan elterjedt a mi vidékünkön is a *nyomtatás*.

A *nyomtatósűrű* rendszeren a gazda földjén, közeli tanyáján volt. Valamikor a Várost övező nyomásokon, így a mostani repülőtér helyén is nyomtattak. Legrégibb adat: 1764. Szállítására Zákányba nyomtatóra vitették egy nagy pej kancza lovat.

Itt is először megnyesték a helyét, majd lelocsolták, és törekkkel megszórták. Azután a lovakkal olyan keményre járatták, hogy később a gabonaszemet ne tudják a patájukkal beletaposni. Amikor megszáradt, olyan kemény és sima volt, mint az aszfalt.

Erre a kemény alapra rakták aztán a kioldott gabonakéveket, kalászos részükkel kifelé.

Az első sort a szérű szélén félkörben lefektették, a többi talpra állították, hogy a kalászok az égre nézzenek. Így készült el az *ágyás*, amely néha tökéletes dombbá növekedett, és hasonlított egy óriási sündisznóhoz.

Ekkor azután az apróságból valakit a lovakért szalajtottak, amikor visszaértek, megkezdődött a *jártatás*. A tüszkölő lovakkal előbb az ágyás széleit kezdték jártatni, majd lassanként letiportatták a halmot. Innentől nem hallatszott más, csak: *haj ló haj! Gyí, te haj! Haj haj, haj!*

Kedvező időben, amikor sem nagyon szivós, sem nagyon száraz a szalma, négy óra alatt végeztek egy ágyással. Legalább négyszer átfor-

gatták az egészet, míg a szalmát lehúzni lehetett, a kitaposott szem pedig alul összegyűlt. Ezután a *szórás*, *szelelés* kezdődött. A tisztára söpört szérűn egy ember *szórolapáttal*, falapáttal magasra szórta a szemetes búzát. A könnyű polyvát a szél elragadta, a szem pedig lepotyogott. Egy másik ember egyidejűleg *fölözött*. Kezében a *fölöző*, *fölözösöprű*, vagyis 3-4 m hosszú rúdra szerelt széles ciroksöprű vagy zászlószerű hálószerű, amelynek segítségével ügyesen lesodorta a leszóródó szemről a szemetet.

A *cséplőgép*, vagy gép a XIX. század utolsó harmadától kezdve vált mind általánosabbá. 1872-ben már 9 cséplőgép dolgozott a szege-di határban. Persze vele párhuzamosan a nyomtatás is folytatódott, hiszen nem mindegy volt akkora termés, hogy érdemes lett volna gépet használni, és még az újtól való idegenkedés sem segítette a cséplőgép elterjedését.

A cséplőgép két részből állt, az egyik a *bika*: szénnel fűthető, kazános rész, újabban a *traktor*, amely a hajtóerőt szolgáltatta. A másik maga a cséplőszerkezet, egyik legfontosabb alkatrésze után általánosítva elnevezett *dob*, *cséplő*. A kettőt a *gépszíj* kötötte össze. A dob megkülönböztetett részei: a *polyvarázó resta*, vagy *polyvarázó*: ahonnan a polyva kiszóródik, a *szalmarázó*: ahonnan a szalma kihull, a *páternoszter*: kanálsor, felvonó, amely a kirostált szemet a dob faránál levő szoltirhengerbe önti, a *szoltirhengör*: a gabonaszem osztályozására szolgáló szerkezet, az asztal: a dob felső része, az etető munkás állása. Aszerint, hogy mit csépeltek: *búza*-, *árpa*-, *zabresta* került a gépbe. A cséplés sok ember pontosan összehangolt munkáját feltételezte. Szigorúan ismerte mindenki a feladatát, hiszen a fizetség is a szerint járt, milyen pozícióban dolgozott. A felnőtt, legerősebb férfiktól kezdve a fiatal fiúig mindenkinek volt munkája a gép körül. Véglegesen ekkor került biztonságba a termés, zsákokba a gabonaszem, pelyva, kazalba a szalma.

Aszerint, hogy mennyi termelt, döntöttek a sorsáról. Ha csak az egész évi kenyérrel való termelt, akkor nem volt min gondolkodni, szép apránként vitték a malomba öröltetni, majd megsütötték. Ha azonban felesleg is lettek, azt el kellett adni.

A búza, gabona eladása, tréfás régieskedő szóval *idegön péz szörzése* főleg az első világháború előtt bent a Városban történt. Az első *búzapiac* egészen a Vízig a mostani Dugonics téren volt. Régi följegyzés szerint a múlt század elején két gémeskút is állott rajta. Itt volt több

vidéki, főleg temesközi földesúr ügynöksége, gabonakereskedő háza is, amelyekből még áll a Sulkovszky-, Vedres-, Vajda-ház.

A Víz után a piac a Szent István térre került, amelyet sokáig *Búzapiacnak* hívtak. Tömörkény: Viszik a pénzt kifelé című klasszikus novellájában örökíti meg a tanyai ember búzaeladását a századforduló táján.

A *kenyérsütés* a gazdasszonynak egyik legfontosabb munkája, amelynek folyamatát édesanyjától tanulta, már kislány kora óta végezte egyes mozzanatait. Beletartozik a kenyérsütés egész folyamata a lisztszitalástól kezdve a ki-sült kenyérnek a kemencéből való kivételéig és megmosdatásáig.

A kenyérsütésnek a régi parasztéletben való kivételes jelentőségét mutatja, hogy azok a lányok, akik jól tudtak kenyeret sütni, kapósabak voltak.

A gazdasszony számára tehát hiúsági kérdés volt, hogy jó kenyeret süssön. Mindenféle régi megfigyelésen alapuló szabályoknak, mai szemmel inkább csak hiedelmeknek igyekeztek megfelelni. Nem lehetett sütni kedden, pénteken, ünnepekkor (ugye ma főleg ünnepekkor sütünk kalácsot) az asszony bizonyos állapotaiban. Nem volt mindegy ki látja, ki nyit be az ajtón és még sok egyéb, ma már talán érdekesség számba menő szabálynak kellett megfelelni annak érdekében, hogy a kenyér biztosan megkeljen, ne legyen szalonnás, biztosan tökéletesre sikerüljön.

A sütés teljes folyamata 18-20 órát is igénybe vett.

A lisztesládából, zsákból, falapáttal merítgeti ki az asszony a lisztet a *szakajtóba*, ebbe a ke-rek, újabban olykor hosszúkás, fületlen kosárba. A szakajtót szalmából, régebben gyékényből is szokták fonni.

Minden szakajtó lisztnek megfelel egy-egy közönséges nagyságú kenyér. A szakajtóba szedett lisztet meleg helyre, rendszeren mindjárt a munka színhelyére vitték, szükség szerint már fél nappal előbb is, hogy kellően átmelegedjen.

A *dagasztóteknő*, másként *sütőteknő* egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő, amelyben a kenyér dagasztása történt.

Először is az élesztő áztatására került sor. A gazdasszony a kellően átmelegedett lisztet a szakajtóból a széklábon álló nagy padkára helyezte sütőteknőbe öntötte. Közben szítán még rendszeren *átejette*, azaz könnyedén megszitálta, hogy esetleges szemét, idegen anyag ne maradjon benne. Kezét megmosta, kendővel jó szorosan lekötötte a haját, fehér kötöt kötött maga elé.



Az előkészület után a liszthalmaz közepén lyukat, fészket formált. A fészekbe beletöltötte az ázott és *kovásztéví* szitán is átöregült élesztőt. Az élesztős edényt langyos vízzel kiöblítette. Ez a *kovászás*. Minden kenyérre egy jó liter vizet lehet számítani. Az élesztő levét a *kovásztéví lapockával* összekavarta a liszttel.

A készülő tésztába feloldott só is tettek, minden kenyérre félmaroknyit számítva.

A kovászás legtöbbször este történt. Elvégzése után a tésztára rátették a keresztvesszőt, erre meg a sütőabroszt. Erre viszont párnát, paplant, olykor subát is, hogy a kenyér keléséhez meglegyen a kellő melegség.

A *dagasztás* munkájához hajnalban kellett kezdeni.

A megkelt kenyértészta gondos kidagasztása igen fárasztó munka még manapság is, hát, még ha azt is hozzávesszük, hogy a régi tanyai nagygazda felesége olykor 40-50 kg lisztből süttött kenyeret egyszerre. Ugyancsak megizadt bele aki végezte. Ezért mondogatták, hogy a kenyeret addig kell dagasztani, még az *ereszet alja nem csöpög*, vagyis amíg meg nem izzad a bekötött fejű asszony homloka. *Egy vetet kenyér* általában négy kenyér egyidejű sütését jelentette.



Dagasztásnál is ugyanazok a tilalmak és félelmek éltek, mint a kovászásnál.

Míg kelt a kenyértészta, befűtötték a kemencét. (Érdekesség a kemence szóval kapcsolatban, hogy ez a szó is a kamen 'kő' származéka, s a 14. sz. végéről találunk róla adatot. A kemence szinonim szava volt a *pest*, amely bolgár-szláv jövevényszó, újabb kori erdélyi és nyitrai előfordulása egykori szélesebb használatára utal. (Magyar Néprajzi Lexikon)

A bekészített tüzelővel télen kétszer, nyáron egyszer volt szokás a kemencét *főfűteni*.

A fűtést el kellett találni, akkor jó, *amikor szikrázik a kemönce feneke*, azaz szikrákat vet a pemetelés nyomán. Erre elsősorban a keserves tapasztalat tanítja meg a gazdaszszont, hiszen minden kemence másként süt,

ezt nem lehet sehonnai ellesni, megtanulni. A fűtőanyag rendszerint kékbe kötött gally, szegényebb helyen *szárizítet* is használtak. A *piszkafával*, *szurkapiszkával* igazgatták a kemence tüzet, paraszát. Amikor elégett a kellő mennyiségű gally, a *szérvonyó* segítségével kihúzták a paraszat a kemencéből, majd a kemence alját teljesen kitisztították "*pemetölték*", a piszkafára erősített *pemetrongy* segítségével.

A *szakajtás*, a kenyértésztnak a szakajtóruhával bélelt szakajtókosárba való adagolása. A kelesztő edény, szakajtó formája a kenyérral áll összhangban, ezért kerek, általában fonnott kosár. Alkalmazása hazánkban a 16. sz. - től kimutatható. Az erdélyi parasztságnál viszont éppen a kelesztő edény hiánya jellegzetes máig.

Ezután következett sietős munkával a kenyér bevetése a megfelelő hófokra izzott és kitakarított kemencében. A *sütőlapát* a kenyér kemencébe vetésére szolgál. Az asszony a szakajtóból ráöntötte a kenyértésztát a sütőlapátra, amelyre előbb keresztet vetett. A szájával cuppogott, csettintett a nyelvvel és a karját többször magasba lendítette, hogy a kenyér majd szép magas legyen a háziasszony dicsőségére. A kemencébe vetett kenyerek egyikébe kórót vagy megszírozott ruhával körültekert fácskát dugtak, a bevetésnél meggyújtották, hogy a fénynél majd meglássák, a kenyér már megsült-e. Ez volt a *szusztora*. A szusztorát az utóbbi évtizedekben már gyertya, manapság zseblámpa helyettesíti.

Kenyérsütés alkalmával közvetlenül bevetés előtt készül néhány, kenyértésztából készült kedvelt eledel.

A lángos, manapság legtöbbször forró zsírban süttött lapos kenyértészta, amelyet olykor nyers fokhagymával is meg szoktak dörzsölni. Régi eredetű fajtája a *fenékön sült lángos*, amelyet a hűlő kemence alján, *láng előtt*, vagyis a kemence szájánál sütnék. Utána hideg szalonnával döngölik, kenik mindkét oldalát. A zsírrá vált szalonnáréteg természetesen átforrósodik. A gyerekek kedvenc eledele volt, még ma, felnőve is emlegetik az ízt, amit gyerekkorukban fogyasztottak.

A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatta. Ettől a héja szép piros lett, mint Alsótanyán mondták: *rúzsásra nyílik*.

A kisült kenyeret a kamrában a *kenyérpóc*, *kenyerespóc* néven emlegetett polcra, hombárra, tele zsákokra rakták. Amelyiket éppen fogyasztották, annak abroszba burkolva, a *kenyérkosárban* volt a helye.

A sokszor fődéllel is ellátott, vesszőből font kenyérkosárban a századfordulón még búzaszentelőkor szentelt pár szál búzát is tartottak. Szegény helyeken még a múlt század első év-

tizedeiben, sőt később is sokszor csak egy-egy darab kenyér volt a reggeli, vacsora. Ez a *kenyerezés*. Ilyenkor keserű tréfával emlegették, hogy kétfélel ettek: *kenyeret, mög a bélit*. A gyerekek is egy-egy darab kenyeret kaptak, ha megéheztek. Legföljebb sóval, paprikával hintette meg az édesanyjuk. Ez volt a *sóspaprikás kenyér*. Sokat emlegetik a cukros kenyeret is, mint különleges csemegét. Eperérés idején a tanyai gyerekek fára másztak és karaj kenyerüket eperrel fogyasztották el. Akárhányszor ez volt a vacsorájuk. Télen esetleg egy fűrt szőlő járt hozzá vagy egy darab sültök.

Ebből is látszik, milyen sok munkát jelentett a mindennapi kenyér megtermelése, asztalra tétele. Főleg Felsővárosban sokan megéltek belőle. Mindennap süttöttek kenyeret, és a kenyérpiacon eladták. Szegeden volt diák (1835) a későbbi híres szerb költő, Subotity Jován is. Ő így írt a szegedi kenyérről: "*A szegedi gyönyörűséges kenyeret és csodálatos kolbászt soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felbök és a púpja valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni.*"

A kenyérsütőgépet asszonyok vevőköre elsősorban a *piaculélők*, tehát a nem önellátó háztartásban élő családok közül került ki.

A tanyaiak esetleg *selyemcipőt* vásároltak ritka különlegességül, hiszen Ők abban az időben még inkább csak rozskenyeret ettek.

Itt szerezték be a parasztcsaládok a kenyeret akkor, ha halottjuk volt és a torra készülődtek. Ugyanis régebben a háznál nem gyújtottak tüzet egészen addig, amíg a halottat el nem temették. A torban így aztán a piacon vásárolt *torkinyér*, *tortúrú* és bor került asztalra. Tanyai lakodalmakra is szívesen vásárolták itt az ünnepinek érzett tisztabúza-kenyeret.

Ezeknek az utódai a mai pékségek, ma már mindenki innen származó kenyeret fogyaszt. Ma, amikor modern, szinte teljesen gépesített mezőgazdaságban termelik meg a gabonát, amiből hatalmas pékségekben, művi, gyorsított kelesztéssel, bele nem illő adalékanyagok hozzáadásával, rohanó tempóban készítik rohanó életünk számára az életadó kenyeret, elgondolkodunk. Megkérdezhetjük magunktól: jó ez nekünk? Valóban ezt akarjuk?

Csupán rajtunk múlik, hogy mit eszünk, nekünk kell meghozni az ezzel kapcsolatos döntéseket. Nem tudjuk magunkat teljesen kivonni korunk negatív hatásai alól, és habár manapság újra sok, jó minőségű, teljes értékű kenyér kapható, mégis süthetünk magunknak időnként otthon is, hogy megadjuk családjunknak a régen oly természetes "otthon süttött kenyér melege" érzést.

Petákné Fazekas Aranka



## ÚJ SZOKÁSOK SZÜLETNEK?

"Az utak sobasem érnek véget  
kődbe vesznek - mint a messzeségek  
sebol sem kezdődtek, mindenüvé érnek  
el-elkanyarodnak, aztán visszatérnek  
akárcsak az élet!"

(Szirmay Endre)

A repülőtér várója már megtelt utasokkal, bőrröndök sokaságával, mire mi odaértünk, pedig korán indultunk, igaz a gép csak a délutáni órákban indul. Kicsit túllőtöztünk, hisz északra utazunk, ott már hideg van, így kint szerettem volna leülni, még élvezni a napsütést. Egy hölgy mellett volt is két hely, minek nagyon megörültem, hisz már fáradt voltam. A hölgy azonnal megkérdezte, nem Hollandiába utazunk-e. Csálódottan vette tudomásul, hogy Finnországba tartok, gondolta lesz útitársa, mivel volt még bő két óránk a felszállásig, beszélgetéssel töltöttük el. Elmondta, Észak Magyarországról indult a korai vonattal, nem bízik a járatokban. A lányához és két unokájához utazik látogatába, igaz most csak egy hétre, de már megvan neki a repülőjegye karácsonyra, akciósan vette, el sem fogom hinni mennyiért, akkor majd tovább ma-

rad. Nemrég volt a másik lányánál és unokáinál Kanadában, ott is szeret, de már megromlott egészséggel nem igen bírja a 12 órás utat. Férje nyolc évvel ezelőtt meghalt, egyedül él, kis nyugdíját varrással egészíti ki, így mindig van társasága is, mert egyébként senki ajtót sem nyitna rá. Mikor megszületett a fiatalabb lánya, édesanyja mondta neki: "Milyen jó lesz, lesz aki gondoskodik rólad öreg napjaidra!" Hát lett!...Most visz magával lisztet is, mert a holland liszttel nem tud fánkot készíteni, viszont az unokák nagyon szeretik.

Kicsit túlsúlyban van a csomagja, kivett belőle négy almát és próbálgatta a zsebeibe belerakni, mert azt mindenképpen el kell juttatni oda. Ezek a legszebbek, legpirosabbak, a fát még a férjével ültették, hisz sok unokát szerettek volna. És itt már elcsuklott a hangja, könnybe lábadtak a szemei. Szó nélkül kinyitottam a kézi poggyásomat, benne volt négy alma. Nekem is el kell juttatni oda, messzire, hisz várják... Elköszöntünk egymástól, készültünk a beszállásra, még intettünk egymásnak és csak akkor jutott eszembe, hogy be sem mutatkoztunk, még a nevet sem tudom. Egyszerű történet, szinte min-

den nap előfordul a repülőtéren, erről nem szólnak híradók, nem írnak újságok, hisz túl egyszerű, kit is érdekelne. Néhány idegen szót unokáitól elsajátított világutazó nagymamák, vizik a hazai ízeket, illatokat, melyek már csak számukra fontosak, hogy a messziben élők emlékezzenek. Észak Magyarországról, Vajdaságból és még ki tudja honnan, nagymamák... világutazó nagymamák... magyar nagymamák.

(forrás: <http://rozsa53.blogspot.hu>)



## Reményik Sándor: Csendes csodák



Ne várd, hogy a föld meghasadjon  
És tűz nyelje el Sodomát.  
A mindennap kicsiny csodái  
Nagyobb és titkosabb csodák.  
Tedd a kezedet a szívedre  
Hallgasd, figyeld, hogy mit dobog,  
Ez a finom kis kalapálás  
Nem a legcsodásabb dolog?  
Nézz a sötétkék végtelenbe,  
Nézd a kis ezüstpontokat:  
Nem csoda-e, hogy árva lelked  
Feljük szárnyat bontogat?  
Nézd, árnyékod hogy fut előled,  
Hogy nő, hogy törpül el veled.  
Nem csoda ez? - s hogy tükröződni  
Látod a vízben az eget?  
Ne várj nagy dolgot életedbe,  
Kis hópelyhek az örömök,  
Szitáló, halk szirom-csodák.  
Rajtuk át Isten szól: jövök.



## A Zákányszéki Életképek

**Olvasóinak szeretetteljes,  
békés karácsonyi ünnepeket  
és sikerekben gazdag,  
boldog új esztendőt kívánunk  
a szerkesztőség minden  
tagja nevében!**



## A ZAKAHOM-E EGYESÜLET FOLYÓIRATA

Kiadja: ZakaHom-e Egyesület Zákányszék; Felelős szerkesztő: Paraginé Tóth Edina; Szerkesztők: Petákné Fazekas Aranka, Tanács Klára, Börcsök 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](mailto:zakahome@zakanysek.hu)