

„Úri gyerek” voltam

Egerben születtem, a tihaméri városrészben: „a város peremén”. Szülőházam a tihaméri Gőz és Hengermalom gépészlakása: egy szoba, konyha, spájz. Udvari fekvése előnytelen, a malomépület árnyékában napfényt sohasem kap. Apám a malomban gépész, édesanyám, a korszokásnak megfelelően: „háztartásbeli”. A szülői ház körüli szűkebb szociológiai közeg változatos. A malomudvar rendezettebb, nyugati fertályát a tulajdonos nemrég felépült emeletes luxus lakása uralja, vele szemben áll régi házuk, ahová később, már a negyvenes évek végén, putnoki nagymamát és kisebbik lányát, Sári nénémet költöztetik. A tulajdonos, Mayer András, apám sógora, idősebb lánytestvérének a férje, régi putnoki molnárcsalád ivadéka. Kiváló szakember, jó szervező és üzletemberként, néhány esztendő alatt prosperáló üzemmé tette a malmot. Újonnan épült, neobiedermeier bútorzattal, ízlésesen berendezett lakásuk a nagypolgári lét magas szintjét reprezentálja.

Az udvar malom melletti része már más képet mutat. Itt van szülőházam, a gépészlakás, mellette a főmolnáré s a kocsisé. Ez utóbbi legalább annyira fontos alkalmazott, mint az előbbieket: az őrlendő termékek (búza, árpa) folyamatos szállítása s a nagy tételben megrendelt késztermékek (liszt, korpá, búzadara, árpadara) garantált célba juttatása az ő feladatkörébe tartozik. Szuromi Gábor bácsi – mondják – szálás alakjával, csendes, egyszerű, emberséget sugárzó modorával köztiszteletnek örvend a zárt mikroközösségben.

Itt, a gépészlakás tőszomszédságában van az istálló, tele patkányokkal, vele szemben a trágyadomb. E mikrovilág hierarchiájában a főrangúság a gépész és főmolnár *urat* illeti meg, őket követik rangban a molnárók s egy asztalos, majd végül a kocsis. Apám, a „gépész úr” a „főnökkel” való rokonsága okán sem élvez kiváltságokat, sógora is, húga is „alkalmazottnak” tekinti. Édesanyám és nálam tíz évvel idősebb nővérem elbeszélése szerint, családjával szemben még apám betegsége idején sem „viselkedtek” egészen rokonhoz illően. Pedig egész további életét a malomban, gépészként elszenvedett súlyos üzemi balesete keseríti meg.

Történt volt, hogy 1933-ban, születésem esztendejében, új gőzgépet vásárolt a malom, amelynek üzembe helyezésekor, valamilyen műszaki mulasztás miatt, a gépházban az új gőzkazánt tartó állványzat összeroskadt. Apám a bejárat előtti lépcsősoron menekülése közben megbotlott, s egy 20×20 cm vastagságú gerenda a hátára esett – több bordáját összetörve. A balesetről a helyi lap is tudósított: „*Lőkös* Dániel János gépész több súlyos természetű sérüléssel szállították be az Irgalmasok kórházába. *Lőkös* a Tihaméri Hengermalomban dolgozott, ahol motorszerelés közben az állványok összedültek, és maguk alá temették a gépészt.” A sógor már a hosszú kórházi kezelés idejét is sokallta, amikor meg munkaképessé nyilvánítva ismét dolgozni kezd, vissza-visszatérő meghűléses betegeskedése során a legcsekélyebb empátiát sem mutatva ezt mondta: „Gépész úr! Ha még egyszer beteg lesz, mehet!” Hasonló jelenetek a téli hónapokban sokasodnak. Az egyre sűrűbb, meghűléses megbetegedések előidézője nem a gépészi munka folyománya. A sógor ugyanis határozottan elzárkózott egy fűtő alkalmazása elől, mondván: a salak kihordása befér a gépész munkaidejébe. Így a fűtőanyag, majd a salak mozgatása is apámra hárul. Kora tavaszi, késő őszi és télidőben a fölöttébb kockázatos tevékenység következménye a gyakori belázasodás, végül betegállományba helyezés. Mindez hónapok, évek során újabb és újabb családi, azaz a sógor, Mariska néném és apám közötti vitát generál, aminek végét akarván vetni, szüleim úgy döntenek: valami új megélhetési formát kell keresniük. Döntésüket a sógor is „megkönynyebbüléssel” fogadja, sőt „segít” szüleim gondjának a megoldásában. Egy távoli rokona a szomszédos faluban, Felnémeten levő vegyeskereskedését és hentesüzletét készül felszámolni, s a sógor közbenjárásával szüleim kedvező áron megvásárolhatják mindkét üzlet berendezését és tulajdonjogát.

Történt mindez 1937 nyarán, három és fél éves koromban, amikor a költözés „élményét” (anyám így mondta: hurcolkodás, amelyhez nála mindig a felfordulás képzete tapadt) élvezve, egyik napról a másikra falusi gyerek lettem. Ma sem tudok a Mindenhatónak eléggé hálás lenni a létforma változásáért. Egy új világ nyílt ki előttem. Míg a város peremvidékén töltött három és fél esztendő emlékeiből csak foszlányok maradtak, addig felnémeti gyermekkorom legapróbb emlékképei máig felrajzanak bennem. A milió, amelybe kerültem, pillanatok alatt befogadott. S persze nemcsak engem, szüleimet, nővéremet hasonlatosképpen. A falu népének ez a befogadó-készsége és gesztusa szüleim aggodalmát is eloszlatta: képesek lesznek-e egzisztenciát teremteni – bot csinálta kereskedőként – az új társadalmi környezetben.

Az épület, amelyben a két üzlethelyiség mellett lakásunk is van, a falu közepén, az ún. borsodi részben (a középkortól a 19. századig a falu nyugati fele Borsod, a keleti Heves megyéhez tartozott), a patak bal partján, az érseki birtok majorsága, cselédlakásai, a plébánia és a templom közelében áll, az Eger-Vadna közötti 24-es főút mentén. Velünk szemben, az egykori érseki fővadászlak, a csendőrőrs s egy tanítói lakás – tanteremmel.

A falu patakon túli, „hevesi” részét a parasztnép lakja, de itt van a község-háza, benne a jegyzői lakás, a két tantermes „darázsiskola”, a Hangya Szövetkezet kocsmája és elegáns vegyeskereskedése, a vágóhíd hentesüzlettel és „Sándor úr”, alias Szele Sándor szódagyára.

Közvetlen szomszédunk a népes Lezancsek család, női ágon a falu hajdani emblematikus, három nemzedéken át itt tanítóskodó Boross familia leszármazottai. Emeletes, bár az idők folyamán megkopott házuk különlegességnek számít a faluban. Lezancsekék legidősebb gyermeke, a nálam egy évvel fiatalabb Pisti első felnémeti játszótársam. Lezancsek bácsi, a „férfi fodrász” népszerű borbélyja a falunak, kuncsaftjai hétköznapi-vasárnap türelemmel várják az udvaron a hajvágást és a borotválást – meghányva-vetve a közel- és régmúltbeli történeteket. Az udvar afféle falusi „Forum Romanum” – az „információcsere” színtere.

Szemben, az uradalmi fővadászi rezidenciát Gáll Marci bácsi, a tanyamester és felesége: Mariska néni, Plósz István az országgyűlés egyik csizmás paraszt képviselőjének lánya használja szolgálati lakásként.

A falu templom alatti részén, közvetlen szomszédságunkban, rangosabb uradalmi cselédlakások sorakoznak. A falu társadalmának s az uradalmi cselédség hierarchiájának rangosabb rétegét képviselő alkalmazottak élnek itt mindennapjaikat: Beni bácsi (Visóczki Benedek), a mindenkori uradalmi intéző parádés kocsisa és családja; Schweitzer néni, az akkori intéző házvezetőnője; Mihály bácsi (alias Takács Mihály) a „fejősgazda”, végül a Hliva család – Hliva bácsi és legidősebb fia „Estván” az uradalom gépészei.

A cselédsor mögötti magaslaton álló templommal, s a 18. században épült plébániával átellenben, lenn, az említett főút mentén áll a harangozó ház. Történetem idején – hagyományosan – a Szele család, a harangozó dinasztia negyedik vagy ötödik generációjának tagjai lakják az épületet. A mostani családfő, Szele Sándor bácsi, akit a falu apraja-nagyja csak „Sándor úrnak ismer. (Két úr van a faluban – mondogatták – Sándor úr, a harangozó és Lajos úr, a zsidó kocsmáros.) Sándor úr eredeti foglalkozása esztergályos, ám ő – a családi hagyományt követve – a harangozó és a sekrestyés teendőit látja el. Ővé a már említett szódagyár – a jó minőségű szikvizet szívesen vásárolja minden kocsmáros, de a lakosság is. A szódagyártásban a tizenéves gyereksereg segít: valósággal versenyezve a gépezet „hajtásában”, aminek jutalma: a szódásüveg helyett szánkat tapaszthatjuk a „szénsavas forrásra” – a gépből kortyolgatva a szódavizet.

Felnémeti gyökeret verésünk után – már nagyobbacska gyerekként – lassan a falu paraszti fertálya felé is elmerészkedek. Csábít a patak s a Borsod utca elején játszódó kisebb gyerekcsapat hancúrozása is. Néhány kiruccanás elég, hogy ez a kis gyerekközösség befogadjon. Gyuri Miki személyében itt lelek első gyermekkori barátomra. Összebarátkozásunk első pillanatától – éveken át – portájukon minden nap „otthon vagyok”. Ahogy felkel a nap, s az édes jó anyám

készítette kávé, vaj, zsíros kenyeret elfogyasztom, szülői engedéllyel, már Gyuriék portája felé indulok.

Miki édesapja, Gyuri – alias Kovács – Sándor bácsi mintegy nyolc-tíz holdnyi birtokát műveli családjával. Két nagy fia (Jani és Feri) s lánya, Rozika már kora reggel a határba indul, Miki, a legkisebb, otthon marad súlyos ízületi bántalmaktól szenvedő nagynénje: „Piros nene” felügyeletével – lévén, hogy édesanyja, Veron néni már az egri piacon árulja a tejet, túrót, tejfölt, s onnan csak úgy tíz óra tájban jön haza. Portájuk takaros: rendben tartott istálló, udvar, konyhakert s a szérűnek is tekinthető udvarrész a hatalmas szalma-, mellette a kisebb árpa-szalma-kazallal, majd a kukoricaszár kékébe kötve, utóbbiak a száraz takarmány fontos összetevői. (Hova lett mára a gazdaságosságnak ez az évszázadok során kialakult hasznos hagyománya?!)

Számunkra ez a világ valóságos földi paradicsom, amit Mikivel való barátságom éveiben fokozatosan fedezek fel – lassan-lassan részesévé válva azoknak a feladatoknak, amelyek – apai utasítás szerint – naponta Mikire hárulnak. Legkisebb, de jó kötésű fiúgyermek lévén, az ő napi dolga az istálló takarítása s a szecs kavágás. Barátságunk első napjai óta hűséges segítőtársa vagyok. A munka a trágya kihordásával kezdődik. Az „ólajtóba” állított „furikot” (talicskát) jól megrakjuk trágyával, amit Miki barátom játszi könnyedséggel tol el a trágyadombig, majd kiborítja, végül vasvillával apránként a trágyadomb tetjére szórjuk. E műveletet a „híglás” (az állatok vizelete) kihordása követi: az istálló „híglásának” legszélesebb padlódeszkáját felemeljük, s Miki – az alatta levő üregből – e célra használt vödörrel kimeri az éjszakán át felgyülemlett vizet, én pedig a trágyadombra viszem. A híglás kihordását a padlódeszka visszahelyezése, majd lemosása követi. Ehhez néhány vödör tiszta víz, majd egy nyírfaseprő kell, amellyel a maradék szennyeződést takarítjuk el. A takarítást az „allyadzó” (alom) behordása zárja: a búzaszalma kazalból kellő mennyiségű almot terítünk szét az istálló padlózatán.

Nagyobb szakértelmet kíván a szecs kavágás. A kézzel hajtható szecs kavágó az istálló oldalsó részén kapott helyet, a szénapadlás feljárata mellett. Előtte jókora szecs kás kosár. A munka az árpa-szalma, a kukoricaszár, a széna és a „misling” (takarmányozás céljára sűrűn vetett kukorica, amit zölden kell levágni sarlóval) előkészítésével kezdődik. A szénát Miki a „szénapadról” (szénapadlás) szórja le, a mislinget frissen sarlózzuk. Az összetevők arányosan kerülnek a szecs kavágó vályújába, s kerekét meghajtva megindul az aprítás. A megvágott szecska minden rétegére korpa kerül. A szecs kás kosár megteltével a munka befejeződik. Ezután miénk a világ!

A nap már magasan jár, tíz óra is elmúlt, amikor Veron néni hazatér a piacról. Éhesek ugyan nem vagyunk (a csörgős almát kínáló fa gyümölcséből már jócskán lakmározunk), mégis jól esik a Veron néni tálalta reggeli: hófehér házikenyér, amelyet a „komrából” (kamra) előkerülő füstölt hájjal kent meg, s mellé zöld paprikát és paradicsomot kínál...

Barátságunk tartós voltának bizonyosága, hogy nemcsak nyáron, tavasszal, ősszel és télen is náluk töltöm a nap egy részét. Elvászthatatlanok vagyunk. Élvezem az évszakok falusi szokásait, eseményeit: az aratást, a cséplést, a kukoricafosztást, a szüretet, mely utóbbi legfőbb eseménye a „sutulás”, ami Mikiék boltunk melletti pincéjében, tehát közvetlen szomszédunkban zajlik. A fölöttébb vegyes szőlőfajtából préselt must ízét ma is számban érzem. Szépek, meghittek azok a napok és esték, amelyeket körükben tölthetek. Kiváltképp a disznótor, amely a faluban ünnep számba megy. Szép az egyszerű paraszti milió, a „hátsó házban” terített asztal a toros étkekkel, a sült hús, a töltött káposzta, a sült hurka és kolbász illata; a kukoricafosztáskor hallott mesék, történetek sora – egyszerűen mindaz, ami a korabeli paraszti életformát jelenti. Szüleim meglepéssel tekintenek a tartós gyermekbarátságra – tudván, hogy cimborám családi körében semmi rossz sem ragadhat rám. Miki barátom családját még nagyobb tisztelet övezi, amikor a legidősebb fiú, Jani a Magyar Királyi Testőrséghez kerül sorkatonai szolgálata letöltése után.

Az idő múlásával, az élet rendje szerint, egyszer ennek a paradicsomi kort idéző gyermekségnek is vége szakadt. Tanulmányaim, aztán családom Egerbe költözése miatt messze kerültem a falutól is, Mikitől is. Barátságunk ennek ellenére tartós maradt. Alkalmi találkozásaink beszélgetéseinknek tárgya mindig ez a boldog gyermekkor volt, a csörgős almát termő fa, a Bíró Lajcsiék kertjével határos „garádban” levő, csodálatos zamatú gyümölcsöt termő eperfa, amott, „a kert végiben” a nápolyiszilvafa, s akkor még nem beszéltem a fentebb már emlegetett, páratlan csemegének számító füstölt hájról. Nem hittem, hogy ez a felnőttként remek fizikai kondícióban levő, izmos, életerős férfitársa lett gyermekkori barát egy pillanat alatt távozik az élők sorából. Utolsó találkozásunkkor még örömmel újságolta: jó egészségnek örvend, nincs semmi baja, néhány hét múlva mégis halálhíre döböntett meg. A halál oka: embólia. Azóta kislánya és veje: Erika és Zsolt társaságában idéződnék fel bennem a hajdani gyermekkor közös élményei, amelyek intenzitása máig tart. Egy-egy futó pillantás az egykori porta helyén levő, a három fiútestvér építette családi házra, és mindegyike a régi képet idézi fel: a nappal félszárnyával mindig nyitott nagykaput, a ház előtti eperfát, alatta a „kolláttal” (korlát), az udvar déli oldalán levő „kisházat”, amelyben akkor a kamra volt a búzával teli hombárral, mellette az istállót, majd a „fészert” (itt voltak a gazdasági eszközök: eke, eketaliga, borona, kukoricadaráló) s a kertet, a szérút a kazlakkal, kukoricaszárral, a ház végében a gémeskutat: amelynek kissé mohás favödréből ittuk a frissen húzott kútvizet. Látom az udvar alkonyati képét: a szomjukat oltó lovakat, teheneket a vályúnál – Sándor bácsi csak az imént fogta ki a két igáslovat; lelki szemeim előtt megjelenik Piros nene is tétova, nehézkes járásával – egyszerűen minden, ami egykor oly szép, oly meghitt s oly örökkévalónak tűnő volt...

Továbbá már fölöttem sok-sok esztendő, Miki halála óta is elszállt néhány év, amikor egykor iskolatársammal elemista éveink emlékeit idéztük fel.

Ali barátom az akkori szociológiai körülményekre emlékezve megjegyezte: „Tudod, Pistukám! Akkor te mi közöttünk mégis csak úri gyerekek számítottál!”

Zakar Ali szavai nyomán váratlanul, a tudat valamely mély rétegéből Miki-vel töltött gyermekkorom egy apró jelenete tolakodott elő. Az udvaron játszottunk, s családjaink szokásai, külsőségei közötti természetes különbségeiről (öltözködés, étkezés stb.) diskuráltunk – hatodik életévében járó két gyermek. Miki a különbségeket jellemzendő, a legtermészetesebb egyszerűséggel ekképpen magyarázta a dolgot: „Tik urak vagytok.” Nem volt ebben semmi bántó, pusztá tényközlésként hatott, azt mondanám, akkori nyelvi definícióval: megkülönböztető jelző volt, „ténymegállapítás” a paraszti létforma aspektusából.

Gondolkodni kezdtem: mit jelentett a valóságban ez a kívülről, egy másik világ létformája felől nézve „úri” mivoltom. A Czuczor-Fogarasi szótár magyarázatát fellapozva – egyebek között – ezt olvasom: „Úr, v. Ur [...] Férfi személy, ki a társadalomban bizonyos rang, méltóság vagy hivatalnál fogva a mások fölött áll, s némi hatalmat gyakorol.” Más jelentés szerint: „Közönséges tisztelet, cím, melylyel nemcsak rangban lévő, hanem a köznéphez tartozó személyeket is szokás megtisztelni.” Az új magyar értelmező szótár két úr definíciót közöl. Az alábbi változatot írom ide: „Általában az a személy, aki valamely meghatározott területen rendelkezik; a hatalom birtokosa, parancsoló.”

Gyermekkorom szociális körülményein most, évtizedek múltán eltűnődve jó szüleim társadalmi pozíciójára talán a Czuczor-Fogarasi szerinti meghatározás alábbi része vonatkoztatható: az „úr” „közönséges tisztelet, cím, amellyel ... a köznéphez tartozó személyeket is szokás megtisztelni”. Nos, apámat rendre Lőkös úrnak szólították – vélhetően a fent definiált szokásrend szerint. Az, hogy akkor pajtásaim szerint mégis „úri gyerekként” lógtam ki a sorból, azt pusztán családunk külsőségeiben mutatkozó másféleségével (pl. öltözködés) tudom magyarázni. Más volt a ruházatom, más volt a nyelvhasználatom, más volt szüleim foglalkozása (*boltosok*, azaz kereskedők), másfélék voltak étkezési szokásaink, ami mind sajátja volt persze a két háború közötti kisiparos, kiskereskedő s egyéb hasonló foglalkozású társadalmi réteg, csoport életvitelének.

A fentiekben eltöprengve felidéztem gyermekkorom mindennapjait, lakás-körülményeinket, életvitelünket, szüleim szellemi igényeit.

A ház, amelyben laktunk, nem saját tulajdon, bérlemény – a két üzlethelyiséggel együtt. Az előző bérlő jóvoltából komfortfokozata – a falusi lakosság házai többségéhez viszonyítva – „úriás” volt: a konyha, a folyosó „cémentlapos”, a szobában hajópadló, s minden helyiségben villanyvilágítás, ami ebben a milióban már-már luxusnak számított. A nappalokat – minden évszakban – a konyhában töltötte a család, amelynek berendezése már egyáltalán nem volt „úriás”. A puritán berendezést első helyen egy vizes lóca alkotta, rajta két vödör. (A vizet a szomszédék kútjáról hordtuk.) A fehér zománcosban ivóvíz, mellette egy zománcos bögre. A lóca mellett stelázsi, polcain az étkezéshez használt tálak, tányérok, bögrék, poharak, alább a zománcos főzőedények: lábasok, fazekak, tésztaszűrő – legalul a fedők sorakoztak. Anyám régi álma: a konyhaszekrény

(kredenc) csak évek múlva valósult meg, amelyben aztán „úriasabb” elhelyezést kaptak a fenti konyhai eszközök.

A berendezéshez tartozott természetesen a konyhaasztal a két hokedlivel s egy sámlival, amelyet én birtokoltam. Volt még itt két „dikó” (házilag, deszkából készített fekhely szalmazsákkal) – az utóbbiak egyikén apám, a másikon én aludtam, télen, nyáron, tavasszal és ősszel. Édesanyám is, nővérem is – télen, nyáron – a szobában aludt. Téli időben a sparhelton felhevített téglával előmelegítették az ágyakat.

A konyhai berendezés legfontosabbika: a tűzhely, avagy a „sparhelt” a kéménylúkhöz igazodva a konyha egyik sarokrészét foglalta el. E „lakókonyha” komfortos voltát az „Orion” néprádió növelte, amelyen persze csak Budapest I-et és Budapest II-őt lehetett fogni, s amelyet valamikor 1939-ben vagy 1940-ben vásároltak szüleim. Anyám természetesen itt, a konyhában terített asztalt reggel, délben és este, ami némi szertartásosságot sem nélkülözött: az asztalra mindig abroszt terített, a levest „leveses”, azaz „mély”, a második fogást „lapos” tányérban tálalta. No nem herendi étkészletről volt szó, mindkét tányér gránit edény – egy fokkal rangosabb, mint a falu népe használta, színes, bélapátfalvai festett kőedények (tálak, tányérok).

A délutáni tanítási órákról (négy óraker) hazatérve (akkor még délelőtt, délután tartott az elemi iskolai oktatás) mindig itt, a konyhaasztalon „írtam meg a leckét”, azaz a házi feladatot.

Szobánk berendezését, amolyan kommersz szobabútor alkotta: két ágy éjjeli szekrényel, tölgyfából készült, esztergált lábú asztal négy „karosszékkal” és toalett-tükör. A bútorzat színe sárga. E lakberendezési típus az ország valamennyi pontján elterjedt, még a középosztály alsóbb rétegeinek körében is megjelent – nyilván olcsósága és tartós volta okán.

A két ágy felett nagy méretű olajnyomat díszes, aranyozott keretben, a kép tárgya: Krisztus Pilátus előtt. (E családi ereklyét ma is őrzöm.)

A szoba berendezéséhez tartozott még a kis vaskályha, amely csak olykor, jobbra hét végén és ünnepek alkalmával, s persze vasárnap esténként s a téli jeles napokon – karácsony este üzemelt.

A bolthelyiség – a Hangya Szövetkezet falusi viszonylatban luxus berendezésűnek számító üzletével összehasonlítva – szerény falusi bolt, világos szürkére festett berendezéssel – benne megbocsátható összevisszaság uralkodik, ami persze az árukínálat változatosságát, „bőségét” sejteti. Itt ugyanis minden megtalálható a ló- és ökörpatkó szegtől a cukorig. A bejárati ajtó mellett ostor-nyelek, seprők, ostorszíjak sorakoznak, rafia a szőlőkötözéshez, de itt áll a petróleumtartály is, amelyből 2 dl, 3 dl, fél és egy liter petróleum adagolható, mellette a petróleum szállítására használt vashordó, szomszédságában egy vasszékelyben a kocsikenőcs, ugyanitt egy zsákban, csak úgy a padlóra téve: rézgálic. Mindezek mögött egy állvány, benne kisebb szekrény, amely a dohányáru tárolására szolgál. A választék – falusi viszonylatban – meglepően gazdag: van itt zöld és barna pipadohány (a jelző a csomagolásra utal); a szivarkapapírba

tölthető nyolcas, balkán, török és hercegovinai dohány, majd a cigaretták következnek: Délibáb, Hunnia, Levente. Symphonia, Hercegovina, Darling, Király, Memphis, Mirijam, végül néhány szivarféle: Faintos, Cuba stb. És persze a 100 darabos Janina vagy Senator cigarettahüvely, s az olcsó cigarettapapír, no meg a Szikra biztonsági gyújtó, azaz a gyufa.

A boltberendezés egyik fontos tartozéka a pult, amelynek egyik végére valaha mák- és diódarálót szereltek, a másik végén egy faládában a Globus gyümölcsíz kínálja magát, mellette egy papírdobozban a medvecukor (népies néven: medveszar), majd egy üvegbúra alatt a Gschwind cég gyártotta „tisztaszeszélesztő” s a gyerekek kedvence, a kétfilléres csokoládé.

A pult mögötti plafonig érő polcrendszer több funkciójú. Alsó részét ládák alkotják. A szélső a legnagyobb, benne kap helyet a naponként szállított friss zsemle, kifli, sósperec és a pékkenyér. A szállító maga a pékmester, Ripián Sándor, aki a szállítást biciklivel maga végzi, hátán a csaknem másfél méter magaságú kenyeres hátikosárral. A további ládák tartalma sorrendben: só, kristálycukor, kockacukor. A ládák feletti fiókos részben különféle áruk sorakoznak: „fédervajs” (síkpor, a csizmahúzás megkönnyítésére szolgál); suszter szurok, mosószóda, kék és fekete falfesték (kindrusz), „masinafesték”, vaspor (a sparhelt tisztítására szolgáló szerek), és bármennyire is abszurd: a mellette levő fiókokban már porcukor, édes és csípős paprika, rizs, árpakása, szalagória, szódabikarbóna (a falu szóhasználata szerint: szódabikadóna) sütőpor, vaníliás cukor, vaníliarúd, fahéj, „orosz tea”, kakaó, babérlevél, babkáv (a háború kitöréséig), cikória és Franck-káv, majd meg gombostű, varrotű, különféle cérnák, gépselymek, zsinórok, farkasfog, hímző pamutok, pántlikák, zsinórok és gatyamadzag.

A fiókok feletti részt polcrendszer zárja: itt sorakoznak a mosó- és piperezsappanok (Albus, Szit szarvasszappan, Elida hétvirág, Nosedá piperezsappan, Caola, Kék-Vörös, Ólevendula stb.) s a cipőkrémek – fekete és barna (Schmollpaszta). A legfelső polcon az akkori idők divatos itala: az olasz gyártmányú Enrico malátakáv dobozai sorakoznak. Van itt aztán dobozsámra Ovomaltin, Stühmer és Szerencsi csokoládé, nagy bádoggal dobozban savanyú cukorka (citrom- és narancs ízesítéssel), kommersz nápolyiszelet.

A „portékáknak” (egykorú szóhasználat), azaz az áruknak ez a ma hajmeresztőnek tűnő összevisszasága akkor nem zavarja a közegészségügyet mivel – emlékezetem szerint – ebből egészségügyi probléma soha nem származott. A városi (megyei?) tisztiorvos havonta végiglátogatta a boltokat, benézett a pult alá, megszemlélte az olajozott padlót, a látogatásokat nyilvántartó könyvet aláírta, és távozott.

Ami szüleim „hentesüzletét” illeti, az bizony nem az akkori fogalmak szerinti mészárszék, ahol vágják és feldolgozzák, majd „ki is mérik” a disznót, a marhát, a birkát, olykor bivalyt is. Szüleim – ahogy akkor mondták – viszonteladással foglalkoznak, azaz a nyershúst a vágóhídon vásárolják meg (félmarhát, borjút, disznót, birkát, húsvét előtt bárányt, újévkor szopós malacot), s adják tovább igencsak csekély haszonnal. Ún. töltelékárú (szalámi, virsli, párizsi,

felvágottak) forgalmazásával nem is foglalkoznak. Egyedül a zsírsütésből származó tepertőt árulják, s természetesen a „házi zsírt” is.

Az 1938–1940 közötti évek háborús eseményei (a Felvidék, Kárpátalja, Erdély visszacsatolása, a Lengyelországot eltipró német és szovjet támadás) a gazdasági életet sem hagyták érintetlenül, eltűntek az ezüst egy és öt pengős érmék, később a vörös rézből, illetve nikkelből készült aprópénz-érmék, megjelent a „lyukas húszfilléres”, s bizonyos áruk beszerzése is akadozott. Mindez rossznak ugyan még nem volt mondható, ám hogy az amúgy is szerény életnívó ne akadozzék, ne adj’ isten a csődöt kelljen elkerülni, anyám varrással pótolta a család bolti jövedelmének olykori visszaesését. Szülei, elsősorban nagyanyám (Gruber Erzsébet) szorgalmazta, hogy lányai: anyám és Margit nagynéném „varrodába” járjanak, a varrónői munka fortélyait elsajátítandó. Sajnos, a varrónői képesítés megszerzését nagyszüleim már nem szorgalmazták, ám a több éven át tartó tanulás végeredményeképpen mindketten kiváló szakmai tudás birtokosai lettek. Édes jó anyám e tudásának híre hamar elterjedt a faluban, így aztán a vőlegényingek sorát, ágyneműt, a „kivetkezetteknek” (akik elhagyták a falu páratlanul szép népviseletét) polgári divat szerinti női ruhákat varrt – ám ha kellett: a népviselethez tartozó „lityát” is. A faluban nem lévén iparendélyvel rendelkező varrónő, tevékenysége konkurenciát nem jelentett, a hatóságok sem törődtek vele.

Télidőben apám szívesen böllérkedett, a disznóvágások idején szinte hetente hívták „disznót ölni”. Hol tanulta meg e mesterség legapróbb, szakszerű módját, nem tudom. Csak az él bennem, hogy kora reggel felébresztett, s mentem vele, hogy egész nap szemlélője legyek a „hízó” feldolgozásának. Az állat „leszúrásával” kezdődő aktus a pörzsöléssel folytatódott, ami akkor még mindenütt szalmával történt. A hatalmas lángnyelvek hamar megemésztették a szőke mangalica sűrű és göndör szőrzetét, s ha a lábaknál, a fül tövében még maradt söрте, perzseletlen szőröcsomó, azt a szalma parazsával távolították el. E parazs folytonosságának biztosítását szolgálta a „kistűz”, amelyet mi, gyerekek őriztünk – gondoskodva a parázsról folyamatosan – mindaddig, amíg a perzselés be nem fejeződött. A „kistűz” sorsa aztán megpecsételődött: vízzel eloltották, s a keletkező, vizes masszává lett szalmahamuval apám a már megpörzsölt állatot bekente, majd egy külön erre a célra használt késsel gondosan levakarta a bőr hámrétegét, végül forró vízzel tisztára mosta az egész bőrfelületet. Ezután mindig előkerült valamelyik helyiség – rendszerint a kamra – deszka ajtaja, amit előbb gondosan lemostak, majd a már „aransárga bőrű” disznót ráhelyezték hátára vagy hasára fektetve – attól függően, hogy „orjára” kívánták-e hasítani, avagy a hasi részen. Falunkban – ahogy emlékszem – többnyire az „orjára” történő hasítás járta, amelynek eredményeképp a tarjától a hosszú és rövid karajon át a disznó farkáig a disznó legnemesebb része egy darabban került a feldolgozó-asztalra.

A hasítást követően történt a belsőségek (tüdő, szív, máj, belek, gyomor) kiemelése, majd a sonkák kimetszése, végül az oldalas, a dagadó eltávolítása.

A belsőségek feldolgozásánál különös odafigyelést kívánt az epehólyag le-
váltatása a májról. Ezután a máj is, a szív is, a tüdő is mehetett az üstbe.
A gyomor és a belek – a vékonybél kivételével – az asszonynépre bízott. Fa-
lunkban ezek „előmosása” az Eger patak vizében történt, kristálytisztá folyó-
vízben, majd már a salaktól így megtisztítva került a konyhába, ahol a vékony-
béllel együtt további tisztítás következett. A vékonybél „slejmolását” mindig
apám végezte. Egy erre a célra szolgáló kés fokával préselte ki a több méter
hosszú vékonybélből a nyálkás, sűrű váladékot, amit aztán többszöri alapos
mosás követett.

A darabolás, a bélmosás s a belső részek főzése mellett és után az ún. tölte-
lékkészítmények: hurka, kolbász, fejsajt nyersanyagának előkészítése követke-
zett. Mindez apám soha el nem árult receptjei szerint történt. Egy biztos: olyan
fűszerezésű hurkát, kolbászt, fejsajtot azóta sem találtam. Életem egyik nagy
mulasztása, hogy nem írtam le receptjeit, így ma már egy-egy fűszerkompo-
zíciójának csak töredékére emlékszem. Ilyen például, hogy a kolbászhúsba és
a disznósajtba fokhagymát sohasem teszünk, csupán a forró „abalében” 15-20
percig áztatott, összezúzott fokhagyma levét, s ez adja meg a készítmény (kol-
bász, sajt) kellő, nem agresszív fokhagymás aromáját. Az viszont ma is elgon-
dolkodtat, hogy a füstölt háj sohasem szerepelt disznóöléses receptúrájában,
azt csak Miki barátoméék jóvoltából ismerhettem meg. E csemege hanyagolá-
sának okát abban véltem megtalálni, hogy apai nagyanyám is, édesanyám is
ragaszkodott a hájas tészták készítéséhez, s e nemes anyagot erre a célra tet-
ték félre.

Apám böllérkedése – miként már említettem – faluszerte kedvelt volt, s a disznó-
ölésre készülő több család is „Lőkös urat” kérte meg a hízó levágására, feldol-
gozására. A megszólítás megtisztelés volt, de – úgy érzem – valahol takarta azt
a megkülönböztetést is, amelyet Miki barátom „Tik urak vagytok” attribútuma
is hordozott...

Emlékeim tárházában kutakodva „úri gyerek” minősítem szociológiai be-
sorolásom újabb és újabb eredőit vélem az alábbiakban megtalálni.

Szüleim a régi Magyarország két, egymástól igencsak távol eső régiójában
születtek, nevelődtek. Putnoki születésű apám családi emlékezetében az alsó-
szuhai Lőkös familia kisenemesi tradíciói ötvöződtek nagyanyám rimaszécsi
német és tót származásából fakadó családi szokásaival. Édesanyám ugyan Buda-
pesten született, ám picit gyermekkorában visszakerült Szendrei nagypapám
szűkebb pátriájába, a Balaton Felvidékre (Kövágóörs, Taliándörögd, Révfülöp).
Így csak természetes, hogy Szendrei (Simeister) nagypapám sváb kuporgató
természetét s Gruber nagyanyám nyugat-dunántúli (Fertőszentmiklóson szü-
letett, itt töltötte gyermekkorát is), kissé „úriás” szokásait, s mentalitását örököl-
te. A különbség, az eltérő életvitel – mai emlékezetem szerint – leginkább e két
világ étkezési szokásaiban manifesztálódott. E különbözőségek aztán szüleim
házassága után lassan-lassan „ötvöződtek” – annyira, hogy családunk étlapján
a svábos, spórolós főzelékfélék, szószok és számomra képtelenebbnél képtelenebb

mártások éppúgy jelen voltak, mint a Gömörből hozott sztrapacska, a túrós béles, a dagadóval, kolbásszal, disznó körömmel gazdagított töltött káposzta, a pörköltök (többnyire marha- és birkahúsból), a kelt tészták variációi, a „kótt rétes” s persze – apám kedvence – a „kálvinista mennyország”, ami kifőtt tészta-metéltből, édes, vaníliás, mazsolás túrótöltelékéből készült, s egy gyúrt tésztaival bélelt, előzőleg kizsírozott, majd „prézlivél” meghintett lábasban sült szép aranyárgára.

Az étkezések s étkezési szokásoknak e regionális keverékét az évek múlásával egyéb étel- és süteményreceptek gazdagították családjunkban. Apám, aki maga is kitűnően főzött, szívesen készítette a korabeli polgári világ, s a hajdani kisvendéglők s a zónaételeket kínáló városi kiskocsmák olyan kedvelt fogásait, mint a vese-velő tojással, a reszelt máj, a borjú „pájsli” (szalontüdő), a kocsonya, nem beszélve a házilag hizlalt kacsaról, libáról. Ez utóbbi szárnyas Márton nap körüli levágását lucullusi lakomák megannyi variációjának elkészítése követte: a libalevestől s a libasülttől a ludaskásáig, mely utóbbi különösen kedvencem volt, az aprólék mellett tartalmazta a zúzát, a liba sült vérét és hájának frissen kisütött tepertőjét. Az olykor egy kilogrammnál is nagyobbra hízott, sült libamáj pedig a család „úri” reggelijét jelentette egy-két napig.

Kisgyermekkorom vasárnapi süteménye a kristálycukorral megszórt, töltelék nélküli kevert tészta: a pite, mellette a kelt tésztából készült lekváros vagy (apám kedvence) egyszerű sós, köménymagos kifli volt. Később, egy isten tudja, honnan származó recept szerint lekvárral, dióval vagy mákkal töltött, ún. „vaníliás kifli”. Mákos és diós kalács (kelt tésztából!) karácsonykor és húsvétkor került az asztalra.

Anyám sült tészta repertoárját némileg a Váncza-cég reklám süteményes könyve „forradalmasította”. A könyvecskét a Váncza sütőpor, vaníliás cukor, később a krémpor árusításáért kapták a Váncza-cégtől, amelynek félig pirosra, félig citromsárgára festett autója időnként megállt boltunk előtt, szállítva a cégtől megrendelt árukat.

A mini süteményes könyv „olcsó” receptjeiből – főleg már nagylánnyá serdült nővérem unszolására – néhány süteményreceptet, pontosabban kettőt: a kanonoklepényét és a mágnás diós pitét is kipróbálta – nagy örömeimre és megelégedéseimre. A kis süteményes könyv aztán hosszú időre a legkedvesebb olvasmányom lett, ám egy-egy „felfedezés” után anyámnak hiába rimámkodtam: a könyvecske tortareceptjeiből is süssön már meg valamit, ám mivel választásaim mindig egy-egy négy vagy öt-hat tojással készülő édességre esett, jó édesanyám elképedve mindig ezt mondta: hova gondolsz, négy-hat tojás! Tiszta pocséklás! Pedig tyúkjaink tojtak rendszeren. Érdekes: a tojásrántottához már nem sajnálta, ha vacsorára – főtt krumplival persze – nyolc-tíz tojást is felütött. (Igaz: ez az egész család vacsorája volt.) Azt hiszem: ez is Szendrei nagypapám sváb spóroló mentalitásának volt az átörökítése, aki ágylepedőnek nem engedett 2 méter vásznat venni, csupán 1,5 métert – mondván: a párna alatt teljesen fölösleges a lepedő.

Édesanyám és nővérem a városi divat szerinti ruhákat viselte, anyagát (zsor-zsett, krepdesin, kasmír, kanavász, hernyóselyem, karton stb.) a városi „méter-áru (régebbi szóhasználat: rőfös) boltban” vásárolták, a fazont pedig a kor egyik népszerű divatlapja, a *Párizsi divat* kínálta, amelyben mindig volt egy-két szabásminta is. Anyám természetesen maga varrta a ruháit s a nővéremét is, ami jelentős megtakarítást jelentett. Ingecskéim és kis nadrágjaim, amelyek természetesen az „úri” divatot követték, szintén anyám leleményességét, keze munkáját dicsérték.

Apám ruhatárát – még korábbi, egri és hatvani éveiben vásárolt – öltönyök (szám szerint kettő), valamint az akkori idők „úri eleganciáját” reprezentáló viselet: sűrű csíkos nadrág, „ferencjóska” (frakkszerű, háromnegyedes fekete kabát), pincskalap (keménykalap), elegáns, antilop betétes félcipő, bokavédővel és sétabot. Emlékezetem szerint Felnémeten, ünnepi alkalommal, az öltönyökön kívül már mást sohasem viselt.

Ami szüleim művelődési igényét és szintjét illeti, dicsekvéssel írhatom le: olvasó család voltunk. „Könyvtárunkat” ugyan mindössze néhány tucat könyv alkotta, de a község Levente Könyvtárából klasszikus szerzők műveinek sorát lehetett kölcsönözni. Jellemző: Illyés Gyula remekművét, a Petőfi-életrajzot innen kölcsönözhattuk már a háború előtt.

Ami kis családi könyvtárunkat illeti, annak „állományát” jobbra apám fiatalkori szerzeményei: Homérosz, Zola, Leonardo da Vinci, Meccsnyikov, de Amici, Molière, Byron, Maupassant, Kleist, Tolsztoj, Gorkij, Csokonai, Bródy Sándor, Madách, Molnár Ferenc, Herczeg Ferenc, P. Szathmáry Károly művei és néhány Jókai-kötet alkotta, de megtalálható volt egy-egy Anatole France mű is és persze nemzedéke kedvencének: Vas Gerebennek a munkái. E bibliotéka igazi kincsét apám még 1919-ben, négyéves frontszolgálatból épp csak hazatérve vásárolta meg: az *Isteni Színjáték* önálló kötetként megjelent első, *A Pokol* című részét Babits fordításában. És persze ott volt e könyvek között egy „Petőfi-összes” és Arany balladáinak egy kötete is.

Anyám olvasó szenvedélyének eredője külön történet. Szendrei nagypapa, odahagyva dörögdi sváb szülei és felmenői földművelő életformáját, „kitanulta” a cipész mesterséget, s éveken át Budapesten, a külső Váci úton levő műhelyében és üzletében árulta a maga készíttette lábbeliket. Így lett édesanyám szülővárosa Budapest. Nem tudom, mi okból, egy idő után a nagypapa úgy döntött: hazamegy szűkebb pátriájába, és Kővágóörsön folytatja mesterségét. A családi hagyomány szerint „jól menő céget” tudhatott itt magáénak, a mezővárosi méretű és rangú településen megvásárolt családi ház utcai frontján hamarosan cipőboltot nyitott, udvari műhelyében segédek és inasok gondoskodtak az árukészlet szinten tartásáról.

Nagypapa sikeres iparos, hamarosan a település Ipartestületének megbecsült, köztiszteletben álló tagja, majd könyvtárosa lett, s a helyi nagy múltú evangélikus gyülekezet presbitériumának tagja és pénztárnoka. (Egykor e gyülekezet lelkésze és a Dunántúl evangélikusainak „szuperintendense” – püspöke –

volt Kazinczy-kori irodalmunk jeles költője: Kiss János!) Könyvtárosként a nagypapa is szenvedélyes olvasó és könyvgyűjtő (egy Kossuth Lajosról szóló monografikus kötet maradt rám tőle, amely valamikor a múlt század elején jelent meg), s e szenvedélyét örökölte édesanyám, aki – mint gyakran mesélte – délutánonként a cipészműhelyben „folytatásokban” olvasta fel a segédeknek, inasoknak Jókai, Vas Gereben és mások, akkor divatos műveit – mi több: a két Dumas magyarul is elérhető munkáit. Anyám legkedvesebb írója haláláig Jókai volt...

*

E környezetrajznak, szociografikus múltidézésnek szánt felsorolás után felteszem a kérdést: hol volt a helyem egy mintegy két és fél ezer fős, nagyobb részben parasztok lakta faluban, pontosabban annak társadalmi hierarchiájában? „Tik urak vagytok” – mondta gyermekkori játszópajtásom –, majd meg évtizedek múltán, egy elemista iskolatársam fogalmazott így: „Pistukám! Te akkor közöttünk úri gyereknek számítottál.” Az ő szempontjukat elfogadva talán jogos volt a szóhasználat. Mégis kérdezem: ha fentebb elbeszélte társadalmi körülményeim ellenére „úri” fiúcska voltam, akkor mi volt hozzám képest egy bocskai ruhát viselő, nálam sokkal komfortosabb környezetben felnövő orvos-, erdőmérnök-, jegyző-, tanító- vagy éppen tisztviselő-gyerek, akinek szülei zsúrokat rendeztek, cselédet tartottak, a család férfi tagjai bérelt területen vadásztak, a nyári hónapokban Hajdúszoboszlón vagy a Balaton mellett nyaraltak – röviden éltek a középosztály miénknél igazán „úriasabb” életét. E szülők nagyjából velem korú gyermekei az elemi iskola befejezése után nem a polgáriba, gimnáziumba mentek – némelyek a visszacsatolások után –, a Felvidéktől a Délvidékig több tanintézetben próbálkoztak – ki több, ki kevesebb sikerrel. Én, az „úri gyerek” csak ábrándozhattam a gimnáziumi továbbtanulásról. Szüleim azt mondták: a polgáriba mész, anyagi lehetőségeink ezt engedik meg, ha jól tanulsz – különbözeti vizsgával – még mindig átmehetsz a gimnáziumba. A háború végén – negyedikes elemistákként – jártunk is, nem is iskolába, s az ötödik elemi is csonka tanév volt, ennek ellenére néhány módosabb parasztgyerek a gimnáziumot választotta, pedig a továbbtanulás ott akkor is költséges dolog: a tandíj fizetése mellett az egyenruha és egyensapka viselése kötelező volt, de a szülőknek azt meg kellett vásárolniuk. Én – szüleim akaratát elfogadva – természetesen a polgáriba mentem. Ezt befejezve (1949), az anyám táplálta illúziók (vasúti-, postatiszti, banktisztviselői pálya) 1948 táján végleg szertefoszlottak. Mégis, a szülői akarat szerint, a négy évfolyamos Fiú Felsőkereskedelmi Iskolába jelentkeztem. Noha az iskola még mindig régi fényében ragyogott, mire végeztem, a régi „érettségi” devalválódott. 1949 után az „érettségije van” attribútum rég elvesztette azt a rangját, amely fél évtizeddel korábban még az értelmiségi pálya távlatosságát, a szép karrier ígérését, lehetőségét jelentette. Tanulmányaimat mégis az 1949-ben Közgazdasági Gimnáziummá változtatott intézményben kezdtem, 1953-ban viszont már a Közgazdasági Technikumban érettségiztem, amikor is orosz tanárom, a tisztviselői pálya

ideáljai helyett politikai távlatokat szem előtt tartó ajánlással állt elő: minden áron a Lenin Intézetbe kívánt „beiskolázní”. Válaszom rövid volt, elég merészen, ennyit mondtam: „Tovaris prepodovatyel, ja nye hocsu bity sztugyentom Insztyituta ot imenyi Lenyina”. Vagyis: Tanár elvtárs! Én nem kívánok a Lenin Intézet hallgatója lenni.” Végül – igazgatói rábeszélésre – a Debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Orosz Intézetében kötöttem ki. Itt aztán megszenvedtem a gimnáziumi végzettség hiányát. A közgazdaságiban szerzett, ott kitűnőnek minősített orosz tudásom gimnáziumot végzett évfolyamtársaimé mellett törekény cserépnek bizonyult. Ők heti öt vagy hat órában tanulták Puskin, Lermontov, Turgenyev, Tolsztoj, Dosztojevszkij, Csehov nyelvét, én – keristaként, heti két órában – az úttörő (pionyer) Szasa Tüskevics fasiszták elleni hőstetteiről olvashattam féloldalmi bárgyú szöveget. E lemaradást korrigálendő négy év kemény munkája, megannyi akadály leküzdése jelentette hétköznapjaimat, hogy utamat, pályámat végül mégis egyetemi katedrán zárjam le. A betűvetést a vizes lócás, stelázsos, sparheltos konyhában kezdő, akkor mégis „úri gyerekként” aposztrofált nebuló a szocializmusban meg „egyéb” kategóriába sorolt diák (e minősítésnél súlyosabb kategória az „osztályidegen” volt) végül mégis a „diplomás” értelmiségi pozíciójába küzdötte fel magát.

