

Cucorás Sándor

**KINDAB
HUSZAR
VOLTAM**

(19) egy rendőrtiszt visszaemlékezései

BEVEZETÉS

A cím lehet, hogy kissé meghökkentő a "Kádárhuszár (is) voltam", de én csak az Országgyűlés Elnökének szavait idéztem, aki így jellemzett bennünket. Én azt az „is”-t is hozzátettem, mert én a rendszerváltás után is jó ideig rendőr maradtam. Nem kívánok vitatkozni vele, neki ez a véleménye. Ezzel együtt a könyvemnek nincs semmilyen politikai felhangja, ami az alábbiakból is kiderül.

Amikor elhatároztam, hogy leírom életem történetét, már akkor eldöntöttem, hogy nem fogok történelmi, politikai, gazdasági vagy más fennkölt jellemzést adni a korról, amelyben éltem. Részint azért, mert ezt már előttem megtették mások, részint mert nem érzem magam hivatottnak arra, hogy ítéletet mondjak egy történelmi korról, még akkor, sem ha ez a történelem homokóráján mindössze pár másodperc volt.

Nem akarok abba a hibába sem esni, amelybe az utóbbi időben oly sokan, önéletrajzi köntösbe burkolt, politikai állásfoglalást, erkölcsi bírálatot, vagy éppen történelmi jellemzést adtak a korról, ahol saját szerepüket jelentősen eltúlozva, mindenütt, mindenhol jelenlévő pozitív hősnek tüntetik fel magukat. Én egyszerűen a saját életem történetét akarom papírra vetni, úgy ahogy azt én megéltem, illetve átéltem.

A korszak, amibe volt szerencsém beleszületni a huszadik század első felétől, napjainkig tart. Én a koromnál fogva, a ma már legendának számító, a 68-as lázadó ifjúsághoz tartozom. A kor, amelyben éltem, hatott rám, körülvett, formált és alakított. Azt hiszem ez természetes. Életem nagyon változatos volt, a magam módján, és viszonyai között. Sok pozitív és negatív eseménynek voltam résztvevője, okozója, felelőse, esetleg haszonélvezője. Tulajdonképpen háborús gyerek voltam, a háború alatt születtem és közvetlen utána nőttem fel.

Ez kor manapság csak, mint politikai csatározások színtere került be a köztudatba. A pártok harca, a kékcédulák, a hatalom megszerzése, a személyi kultusz, koncepciós perek stb. Arról egy szó sem esik, hogy mindezt egy átlagos család, egy átlagos gyerek hogyan érte meg, mit tudott ezekről az eseményekről. Leírom, hogy én, és a szűkebb környezetem hogyan éltük akkoriban, részletes képet igyekszem adni magunkról. Az 1956-os eseményeket, amelyek egy kisvárosban történtek, egy 12 éves érdeklődő, mindenre kíváncsi kislány szemével mutatom be. Ismertetek olyan házi recepteket, amelyeket anyám talált ki, és amelyeket nála a szegénység szült, és nekünk az étrendünket képezte. Egy kisvárosi disznóvágást, is szerepel a könyvben, amelyben sokszor volt részem, és ami, ma már szinte falun is teljesen kiment a divatból, mert ott is áttértek a nagyüzemi hústermelésre.

Közel 30 évet töltöttem el a rendőrség kötelékében, ami alapvetően meghatározta életem nagy részét. Ez alatt a közel 30 év alatt sok minden történt velem. Hosszú évekig voltam helyszínelő, és megtörtént bűnügyeken keresztül bemutatom, hogy a 70-es években hogyan tevékenykedtünk, mi „magyar helyszínelők”. Nagyon sok rendőrségi, bűnügyi történetet igyekszem elmondani, ami az átlagember előtt ismeretlen. Manapság nagyon népszerűek az ilyesfajta sorozatok, csak, éppen ami az én könyvemben szerepel, az mind megtörtént, azoknak manapság is élnek a szereplői, vagy a hozzátartozói. Igyekszem kerülni a hátborzongató, vagy nagyon véres eseményeket, de már előre is elnézést kérek, mert van, amikor egyszerűen nem tudom megkerülni, ezekkel egész, és kerek a történet. Egyszóval arra törekszem, hogy elmeséljem mindazt, ami velem és környezetemmel történt ez alatt az ötven év alatt. A fentieket azért bocsájtom előre, hogy tudja az olvasó, hogy mire számítsa, mit várhat, a könyv olvasása során.

I. FEJEZET

CSALÁDFÁM

Cegléden születtem 1944. február 16.-án egy munkáscsalád harmadik gyermekeként. Két nővérem van, így a családban én voltam a legkisebb. Késői gyermekként láttam meg a napvilágot, hiszen anyám 40. éves volt, mikor én születtem. A családban és a szüleimnél elfoglalt helyemen ez a tény nem változtatott. Én ugyanúgy bűnhődtem, ha rossz fát tettem a tűzre, mint a két testvérem, sőt.....

Szeretnék szüleimről és azok családjáról is bővebben írni, hiszen ők a gyökereim. Apám Erdélyben, Szatmárnémeti mellett egy kis faluban Batizon született 1910-ben. Nagyanyám tiszta magyar asszony volt Bánk Veronika. Megjegyzem úgy halt meg jóval 70 év felett, hogy nem tanult meg románul, pedig világ életében a faluban élt. Nagyapám a Regátból jött Batizra. A Regát a hegyekben lévő, románok által lakott terület volt, ebből következően nagyapám román volt. Ezek az emberek fakitermeléssel foglalkoztak, melyet lehordtak a falvakba, városokba és ezek eladásából éltek. Úgy látszik nagyapám hamar beleunt ebbe a nem éppen fényesen jövedelmező foglalatosságba és leköltözött Batizra a faluba. Itt ismerkedett meg nagyanyámmal, akivel rövidesen összeházasodtak. Az akkori szokások szerint az „ara” kapott néhány hold földet, amivel elkezdhatték a közös életüket. Így azután nagyapám is földművelő lett, de ő nemcsak a hagyományos gabonaféléket termesztette, hanem megtanulta az akkor és ott újnak számító dohánytermesztést és a földjének egy részén dohányt termesztett. Ez a tevékenység - mármint a dohánytermesztés - már akkor is állami

monopólium volt. A fináncok ellenőrizték a dohánytermesztéssel kapcsolatos összes tevékenységet. Nagyszüleim a dohánygyárral szerződést kötöttek, ami a családnak szerény, de biztos jövedelmet biztosított.

Apámék öten voltak testvérek négy fiú és egy leány, akik közül apám volt a legidősebb. A viszonylagos anyagi biztonság apám gyermekkorára is kihatott. A ház, ill. a tanya körül teendők elvégzésében segítenie kellett, de élhette a gondtalan gyermekéveit. Barátaival járták az erdőt, gyűjtötték a madártojásokat, siklókat, kígyókat kutattak fel. Télen pedig a befagyott folyón csúszkáltak, fakutyáztak. A horgászat és a halászat sem maradt ki apám életéből, ami komoly egészségügyi következményekkel járt. Feltehetően a halaktól „orbánc” nevű betegséget kapott, ami a múlt század elején komoly betegségnek számított. Nem is igazán tudták - legalábbis falun - gyógyítani. Valaki a környékükről adott nagyapának „hasznos” tanácsot, miszerint adjon dohányt a fiának - aki akkor 6 éves volt - és az majd meggyógyítja a betegséget. Dohány bőségesen volt a háznál, így aztán 5-6 cigarettát el is szívott naponta. A betegség, hogy elmúlt e a dohánytól vagy mástól nem tudom, de hogy valami megmaradt belőle az biztos, mert idős korában is, ha halat evett és kézmosás előtt megdörgölte a szemét, az egész arca feldagadt. A dohányzásra viszont nagyon is rászokott egészen 70.-éves koráig szívta a cigarettát.

Annak rendje és módja szerint apámat hat éves korába beírátták az elemi iskolába, ahol természetesen magyar nyelven történt az oktatás. Négy év elvégzése után 1920.-ban bekövetkezett Trianon és az elcsatolás. Ekkor szinte azonnal bevezették az iskolákban a román nyelvű oktatást, semmi átmenet, semmi türelmi idő. Végül apám elvégezte az elemi iskolát, arról nem tudok, hogy milyen eredménnyel, de el tudom képzelni. Nagyapám az adott időben és körülmények

között modern gondolkodású embernek számított ez kitűnik abból is, ahogyan magát a földjét kezelte. Elhatározta, hogy a fiait iparosnak taníttatja és a lánya pedig öröklje az addig összegyűjtött, összevásárolt földet, hogy a férjhez menésekor ezzel tudjon „jó partit csinálni”. Gondoljunk csak bele milyen jól jött volna négy, ill. nyolc dolgos kéz a gazdaságban. Apám cipészinasnak állt be Szatmárnémetibe, amely már akkor is nagyvárosnak számított. olyan műhelybe került, melynek üzlete is volt és az általuk készített különböző cipőket itt árulták.

Apám mesélte, hogy amikor szabadult egy pár hosszúszerű női cipőt kellett elkészítenie vizsgafeladatként. A vizsgát dicsérettel letette és az erről szóló oklevél nagyon sokáig ki volt függesztve a lakásunkban, amely egyébként román nyelven íródott.

Felszabadulása után, mint cipész segéd viszonylag jól keresett és élte a vele egykorúak vidám életét. Elérkezett az 1930-as esztendő, amikor is apámat behívták sorkatonai szolgálatra a román hadseregbe. A magyar-román határra került határőrnek. Sajnos az akkori román hadsereg tisztjei sem voltak mentesek a nacionalizmustól. Az történt, hogy egy alkalommal apám a laktanyaudvaron beszélgetett az egyik „földijével” persze magyarul. Ezt a beszélgetést meghallotta az egyik román tiszt és a nála lévő lovaglóstorral „agyba-főbe” verte apámat miközben azt ordította, hogy ez itt egy román laktanya és román hadsereg itt nincs helye magyar beszédnek. Apám nem ütött vissza, hiszen egy tiszt, egy feljebbvaló bántalmazása már akkor is súlyos cselekménynek számított, viszont egy életre szóló és a további életét alapvetően befolyásoló elhatározásra jutott.

A legközelebbi alkalommal, amikor éjszaka határőrizetre osztották be, egyszerűen átsétált a magyar határőrsre felszereléssel, fegyverrel együtt. Romániában katonaszökevénynek nyilvánították és távollétében elítélték, míg Magyarországon egyszerű

menekültnek tekintették. Szeretett volna Budapestre kerülni, de akkoriban az erdélyi menekülteket nem engedték a fővárosba a 20-as évek nagy menekült áradata miatt. Valamilyik magyar tiszt ajánlotta neki, hogy menjen és telepedjen le Cegléden, ami nem esik messze a fővárostól és viszonylag rendezett kisváros. Így került apám Ceglédre. Még egy évig jelentkeznie kellett a rendőrségen, de ez azonban csupán formalitás volt. Sikerült viszonylag rövid idő alatt elhelyezkedni és a szakmájában munkához jutnia. A munkahely olyan volt ahol „koszt és kvártély” is járt a fizetés mellé, ez étkezést és szállást jelentett. Apám fiatalember lévén eljárt szórakozni, ez pedig az iparos kórt jelentette. Akkoriban az iparosok a szakmájuknak megfelelő egyletekbe, körökbe jártak, így a cipészek, csizmadiák, felsőrészkesztők, vargák, bőrösök stb. egy helyre mentek szórakozni. Itt ismerkedett meg Babicz József csizmadiával anyám testvérével. Jóska bácsi felhívta apám figyelmét a két aladósorban lévő leánytestvérére. A figyelemfelhívásnak fogantja is volt, mert rövidesen mindennapos vendég lett a Babicz háznál apám. Különösen felkeltette a figyelmét Terike, akinek udvarolni kezdett és rövidesen el is jegyzett.

Így érkeztünk el anyámék családjához, a Babicz famíliához. Babicz nagyapámék még a 19. század végén házasodtak össze a szóbeszéd szerint nagyapám öreglegény volt, amikor megnősült, azaz jóval 30 fölött volt a nősüléskor. Viszonylag jómódú családból származott és ő maga is több segéddel és inassal dolgozó csizmadia mester volt. Ez ma már furcsán hangzik, hiszen ez a szakma teljesen kihalt. A 19. század végén a 20. század elején nagyon is divatos volt, hiszen a paraszt emberek vidéken, lett légyen az gazdag vagy szegény, kizárólag csizmát hordtak. Nagy volt a kereslet a csizmákra, és ezt nagyapám ki is használta, nem csak megrendelésre készített csizmákat, hanem eljárt vásárokra és a helyükbe vitte az embereknek a csizmákat,

lábbeliket. Mindez elfogadható jövedelmet biztosított volna a családnak, annak ellenére, hogy hat gyermek volt. A baj csak az volt, hogy nagyapám nagyon szerette az italt és nem csak önmagában az alkoholt, amire még lett volna pénze, hanem az étteremben magához rendelte a cigányzenekart és mulatott. A vásárról hazatérve első útja az áltana nagyon kedvelt „Arany sas” étterembe vezetett és ott az utolsó fillérig elmulatta a bevételt. Többször előfordult, hogy nagyanyámat értesítették, hogy „a Babicz úr megint a Sasban mulat”. Ilyenkor nagyanyám felkerekedett és elment, menteni a menthetőt. Nagyapám ijedtén magatartása miatt a család bizony nélkülözött. Érdekes módon senki sem ítélte el nagyapámat, sem a rokonok, sem a szomszédok, de még a családja sem. Abban a korban a férfi, az apa tisztelet olyan mértékű volt, hogy eszébe sem jutott senkinek szemrehányást tenni az ilyen szülőnek, apának, férjnek. Jellemző eset, hogy a nagyszülők az unokákra, azaz anyámékra hagytak bizonyos területű földet, ismerve nagyapám vonzalmát a mulatozás iránt. Amikor hozzájutottak az örökséghez nagyapámék azonnal eladták és az adásvételi szerződést aláírták a gyerekekkel. Senki, még csak meg sem próbált a gyerek közül tiltakozni. A családban négy lány és két fiú volt. A lányok elég hamar elkerültek a szülői háztól, férjhez mentek. A legkisebb fiú Gábor Budapestre került szabóinasnak és ő nem is tért vissza csak látogatóba a szülői házba. A másik fiú József vagy, ahogy mi gyerekek hívtuk, Jóska bácsi, maradt nagyapámmal miután kitanulta a csizmadia szakmát és így vele dolgozott. Talán ő örökölte nagyapám természetét, de a későbbiekben egyszerűen nem volt pénze ahhoz az életmódhoz, igaz ehhez hozzájárult egy kardos feleség is. Fiatal korában vidám jó kedélyű, kifejezetten jó humorú ember volt, aki a vaskosabb tréfáktól sem riadt vissza. Egy rá jellemző eset: a szomszédban lakott a meglehetősen módos, de fukar nagynéni, aki áthívta Jóska bácsit, hogy fejtse le a pincéjében lévő elég nagy

mennyiségű borát. Ismerve nagybátyám „bornemissza” természetét nem vitt le a pincébe poharat, nehogy kísértésbe essék a nagybátyám, viszont magának levitt egy széket, amin ülve egész nap figyelte Jóska bácsit. Tessék elképzelni, amikor valaki nagyon szereti a bort és ott van előtte, szinte korlátlan mennyiségbe és közben keményen dolgozik, hiszen a borfejtés komoly fizikai munkát jelent és még egy pohár bort sem ihat, hát..... nem egy leányálom. Jóska bátyámat azonban nem olyan fából faragták, hogy ilyesmire ne találjon megoldást. Késő délután aztán, szólt a nagynéninek, hogy nézze meg az órát, mennyi az idő, mert neki estére randevúja van és addig még mosakodni és átöltözni is kell. Abban az időben nem volt divat a kézen órát hordani, így a nagynéni - idős asszony lévén - fölbballagott a lakásba az időt megnézni. Mindezt abban a megnyugtató hitben tehette, hogy Jóska bácsi nem tud kísértésbe esni, hiszen nincs a pincébe pohár. Ez alatt az én nagybátyám felkapott egy borral félig telt vödröt és addig itta, míg meg nem hallotta a nagynéni csoszogó lépteit. Nem telt el egy félóra sem, amikor a nagybátyám tökéletesen berúgott. A nagynéni nem győzött csodálkozni, hogy hogyan lehetséges ez, mint mondta „Jóska, hiszen te egy kortyot sem ittál és mégis be vagy rúgva” Nagybátyám azzal védekezett, hogy „bizony egész nap ezt a borgőzt belélegezni, feltehetően annak van ilyen hatása”. A nagynéni abban a hitben élt ez után, hogy a borgőz belélegzése nagyon veszélyes dolog.

Az édesanyám még az akkori szokásokhoz, körülményekhez képest is szerényebb, visszahúzódóbb és rendkívül nagy önbizalom hiányban szenvedő nő volt. Nagyon szégyenlős volt, ami nem meglepő, mert akkoriban bizony a lányokat úgy nevelték. Egy jellemző eset: apámék akkor már menyasszony vőlegény voltak, amikor az egyik este moziba mentek, ami mellesleg nagy szó volt 1934-ben. Eső után volt az idő, a járdán egy nagy tócsa éktelenkedett. Apám rendkívül mozgékony filigrán emberke volt és egy kis tréfáért ő sem ment

a szomszédba. Nekifutott és átugrotta a tócsát, míg anyám természetesen kikerülte. Igen ám, de a leérkezéskor apám elszellentette magát méghozzá jó hangosan. Anyám azonnal visszafordult és legalább két hétbe telt, mire apám ki tudta engesztelni.

Anyám középmagas, jó alakú kifejezetten csinos nő volt fiatalkorában. Fejét világosbarna hajkoszorú övezte, melyet idős korára, rövidre vágatott le. Korán őszülő típus volt, én már csak fehér hajjal emlékszem rá. Rövid homloka volt, kissé ovális arca melyből egy - szerintem nem nagy - de az átlagosnál valamivel nagyobb orr állt ki. Szeme meleg barna volt, mely egész arcát valahogy jóságossá tette. Ezek a szemek, amikor haragudott, vagy mérges volt, akkor sem sugároztak gyűlöletet, vagy megvetést, inkább szomorúságot, sajnálatot. Ezekben a szemekben, amikor ránk nézett vagy hozzánk beszélt mindig szeretet lakozott. Szégyellte az orrát, mert azt hitte, hogy őt ez elcsúfítja. Ez persze nem volt igaz, hiszen ez a szépséghiba alig volt észrevehető.

Apám valamivel alacsonyabb volt anyámnál fiatalkorában sovány, csontos, szikár ember volt. Magas homloka kiemelkedett az arcából, ami később még szembetűnőbb lett, amikor a haja a feje tetején megkopott. Ovális arca volt kiálló pofacsontokkal. Ez idős korára megváltozott, miután meghízott és arca kerekké változott. Kissé keskeny szája volt, ami ha mérges, vagy haragos volt még jobban elkeskenyedett. A szeme neki is nagyon jellemző volt, hiszen az egyébként fekete hajához, ibolya kék szemek társultak, és így egészen különlegessé tették az arcát. Bajuszt a szerint viselt vagy nem viselt, és milyent, hogy éppen milyen volt a bajuszt divat irányzat. A szeme azonban egész más volt, mint anyámé. Amikor mérges volt, vagy dühös, vagy haragudott valakire, vagy valamire ezek a szemek villogtak. Valami egészen különleges villódzás látszott a szemén. Nem kellett kiengednie, egyébként is érces kemény hangját,

akkor is érezhető volt a hangulata. Azt hihetnénk, hogy ezt csak mi gyerekek, vagy a családtagok láttuk így nagy tévedés. Nem egyszer fordult elő, hogy boltban, piacon, vitába keveredett az eladóval, bár nem emelte meg a hangját, mégis rákérdeztek, hogy miért haragszik. A rossz nyelvek szerint, és a családom szerint én örököltem ebből a képességéből apámtól, de ez nem igaz, hiszen nekem már eleve nincs kék szemem, csak barnás zöld tehát eleve nem villoghat úgy.

Végül is 1934-ben összeházasodtak és albérletbe költöztek. Mindent a semmiről kellett nekik elkezdni. Tulajdonképpen elkezdődött küzdelmes életük. 1936 őszén megszületett Veronika nevű nővérem. Már a neve körül is viták lángoltak fel, mert apám és a rokonok Teréz nevet akartak neki adni, de anyám hevesen tiltakozott - nem tetszett neki a saját neve - így aztán apám eldöntötte a vitát azzal, hogy az ő édesanyja nevét adták a gyerekek. Abban az időben még az volt a divat, - nem tudni milyen megokolásból - hogy az újszülöttet egy-két napig nem vitték oda az anyjához. Így történt ez anyámmal is és ő egy ápolónőt kérdezett meg, hogy milyen az ő gyereke. Ez az ápolónő aki - csöpögött a jóindulattól, különösen a szegény, nincstelen egyszerű szülőasszonyokkal szemben, akitől borraivaló nem volt várható - azt felelte: feketehajú, átlagos gyermek, nózija akár az anyukájáé. Az előzőekben már leírtam, hogy anyám mennyire szégyellte az orrát, így aztán teljes volt az elkeseredése egészen addig, amíg meg nem látta a lányát. Később mi ezt a történetet meghallva az elkeserítően nagy orrával csúfoltuk a nővéremet. Az orra persze teljesen normális volt, de mi gyerekek és testvérek már csak ilyenek voltunk, örömünket leltük egy kis gonoszkodásban. A sors iróniája, hogy a nővérem olyan szép kislánnyá fejlődött, hogy a szomszédunkba egy gyermektelen több száz holdas nagygazda a feleségével örökbe akarták fogadni, és apámnak sok-sok hold földet ajánlottak cserébe. Természetesen apám nem adta oda a nővéremet, és

sokszor emlegette ezt a történetet, ha ivott egy kicsit, és hozzátette a maga gyártotta bölcsességet miszerint: mindenki csináljon magának gyereket. Két évvel később 1938-ban született egy fiútestvérem, Sanyika, aki örökölte apám fekete haját és ibolyakék szemét és nagyon szép gyermek volt. Szüleim boldogsága határtalan volt, hiszen így tervezték egy fiú, egy lány, miután mindkettőjüknek rossz tapasztalatai voltak a sokgyermekes családról. Ekkor még nem tudták, hogy rövidesen elkezdődnek azok a sorscsapások, amelyek elkísérték egész életükben.

A sorscsapások azzal kezdődtek, hogy a fiútestvérem egy éves korában meghalt, az akkori kor gyógyíthatatlan „divatbetegségében” a tüdőgyulladásban. Ez után jelentette be apám, hogy: addig nincs megállás, amíg fiúgyermek nem születik. Így is történt és 1940.-ben megszületett Ibolya nővérem. Sanyika halálának évében agyvérzés érte Babicz nagyapámat és már nem tudott dolgozni, gondozásra szorult nagyanyámmal együtt. Anyám testvérei kupaktanácsot tartottak, hogy ki gondozza a szülőket. A választás szüleimre esett és gondozás fejében megkapják a szülői házat, apám pedig a műhelyt ahol önállóan tud dolgozni. így is történt, beköltöztek a szülői házba. Anyám sohasem panaszkodott, de apámtól sokszor hallottam milyen nehéz volt az ápolás, hiszen nagyapám állapota rosszabbra fordult, nem tudott felkelni, így neki kellett az ágyban forgatni, mosdatni, emelgetni. Végül mindkét nagyszülő meghalt. Nagyszüleim halála nem szüntették meg apámék megpróbáltatásait, mert a következő év nagyon csapadékos, esős volt, minek következtében a talajvíz a szokásosnál is magasabbra emelkedett. Mindez sajnos azzal a következményekkel járt, hogy a ház egyik fala megrogyott és így életveszélyessé vált. A család leköltözött a műhely mögötti mellékhelységbe. Apám eladta a házhoz tartozó telek egy részét, majd szerzett valahogy bankkölcsönt.

Egy mesteremberrel megállapodott, aki a régi házat lebontotta és egy jóval kisebbet épített helyére. Ez a kis ház két szoba, konyha, spejz, vagyis éléskamrából állt. Később megkérdeztem édesapámtól, hogy fürdőszobát miért nem építtetett a házhoz, hiszen akkoriban már ezek elég elterjedtek voltak. Azt felelte, hogy először is nem volt a telken vezetékes víz, másodsor a víz bevezetése és a fürdőszoba olyan mértékben megemelte volna az építés költségeket, hogy azt a rendelkezésre álló pénz messze nem fedezte volna, és több kölcsönt már nem tudott szerezni. Szörnyű napokat, heteket, hónapokat élt át a család a mellékhelységben, de végül készen lett és beköltözhetek az új házba. Apám gőzerővel látott munkához, mert most már nem csak a családot kellett eltartani, hanem a kölcsönt is törleszteni kellett. Az üzlet szerencsére beindult ugyannyira, hogy még segédet is alkalmazhatott apám. Követte nagyapám gyakorlatát és ő is eljárt vásárokra helyükbe vitte az embereknek a cipőket, papucsokat, különböző lábbeliket. Lehet, hogy úgy tűnik, apám szerepét túlságosan kiemelem, de abban az időben általában a férfiak voltak azok, akik a családfenntartók voltak, ők voltak azok, akikkel a hivatalokban, egyáltalán hivatalos helyeken, szóba álltak, az ő aláírásukat fogadták el hivatalosan. Ebből következően az asszonyok feladata a gyermekszülés, nevelés és a háztartás vezetése volt. Az én anyám még az átlagosnál is félénkebb volt, bár írni, olvasni tudott, de sohasem láttam, hogy egy levelet megirt volna és nem emlékszem, hogy egyszer is elment volna valamilyen hivatalba. Viszont óriási szerepe volt a család összetartásában, a gyermekek nevelésében, szinte boszorkányos ügyességgel osztotta be a pénzt - ami mindig kevés volt - hogy mindenre jusson. Amikor apám a fronton volt ő lépett elő az első számú pénzkeresővé, eljárt mosni, takarítani és neki köszönhetjük, hogy a család nem szóródott szét,

együtt maradt. Anyám terhes lett velem, akkoriban még nem tudták előre megmondani, hogy fiú vagy lány születik-e, a szülők csak reménykedhettek abban, hogy a kívánt nemű gyermek, jelen esetben fiú születik.

1944 februárjának közepén, Julianna napján, egy hideg borús, ködös, szerda reggelre láttam meg a napvilágot. Már a születésem is komoly bonyodalmat okozott, ugyanis a háború javában tartott, bár ez önmagában számomra akkor még nem jelentett volna akkora gondot, de apámnak igen, ugyanis kapott egy un. SAS behívót. Ez azt jelentette, hogy a kézhezvételtől számított 24 órán belül jelentkeznie kellett a kijelölt alakulatnál az ő esetében Kecskeméten. Amikor a behívót megkapta, anyám a kórházban vajúdott velem, ezért úgy gondolta, hogy egy-két napig nélkülözni tudják igazán kiváló és becses személyét a fronton, és a háború sem ér véget ezen idő alatt, ezért úgy gondolta, hogy megvárja a születésem. Miután örömmel konstatalta, hogy fia született, némi áldomás elfogyasztása után bevonult szolgálati helyére. Igen ám, de a háborús gépezet működött és így anyám alig érkezett haza velem, máris tábori csendőrök jelentek meg a háznál apámat keresve. Miután elmagyarázták nekik apám késésének az okát és azt a tényt, hogy apám már eleget tett hazafias kötelességének elmentek azzal, hogy mindezt leellenőrzik, és ha nem találják, valamit rendben?! Ezzel a lovagiasság szabályai szerint az ügy lezárult volna, de a rendkívül kíváncsi és rosszindulatú szomszédok az ügyet nem zárták le. Anyám szerint olyan pletykahadjárat indult el, hogy az elképesztő. Már biztosak voltak a szomszédok abban, hogy apám nem csak katonaszökevény, hanem rabló és gyilkos is, de volt olyan szomszéd is, aki azzal vádolta anyámat, hogy megfojtotta a gyerekeit. Vadabbnál vadabb rémhírek keringtek, mígnem megjelent a következő szenzáció, a zsidók összeszedése és gettókba zárása.

Körülbelül fél éves voltam, amikor nagyon beteg lettem, valamilyen bélhurutot kaptam, ez valamilyen fertőzés, de részleteket nem tudok, csak azt, hogy magas lázam volt és nehezen viseltem. Akkoriban a fronton lévő katonák feleségei, ha gyermekei voltak, jogosultak voltak bizonyos pénzbeli segélyre, ami a katona zsoldjának egy részét tette ki. Ez, ahogy ezt mondani szokták az éhenhaláshoz sok volt a megélhetéshez kevés. Ezen kívül minden városban kijelöltek egy orvost, aki ingyen kezelte a fronton lévő katonák családtagjait, aki az államtól ezért bizonyos javadalmazást kapott.

Anyám elvitt ehhez az orvoshoz, akit Dr. Fridriknek hívtak. Az orvos miután megvizsgált azt mondta az anyámnak, hogy ezen a gyereken már nem lehet segíteni, és cinikusan megjegyezte: legfeljebb csak az imádság segíthet rajta. El lehet képzelni anyám lelkiállapotát, hiszen már egy gyermeket elvesztett betegség miatt. Ezután be-lerakott a gyermekkocsiba és vitt hazafelé, zokogva. Anyám nagyon vallásos, és kissé babonás asszony is volt, így magára kötelezőnek érezvén az orvosnak az imádságra vonatkozó cinikus szavait - más megoldás nem lévén - bement a hazafelé útjába eső katolikus templomba. A templomban a karjaiba vett és az ő védőszentjéhez Szent Antalhoz elé térdelt és zokogva imádkozott hozzá. Az élet, a sors, a jóisten, nem tudom, de bejött a teljesen üres templomba Dr. Taraba az akkori plébános. Amikor észrevette a zokogó anyámat letérdelt mellé és kikérdezte a keserves sírás okáról. Amikor megtudta, hogy egy nagyon beteg gyereket tart a kezében anyám, akiről az imént mondott le egy lelkiismeretlen orvos a következőket mondta: asszonyom vigye el ezt a gyermeket Dr. Adamcsikhoz - mellel a város legjobb gyermekorvosa volt - az orvos vegye kezelésbe a gyermeket és a számlát beleértve a gyógyszerek árát is, küldje el a plébániára, majd az egyház kifizeti. Anyám sírva mondott

köszönetet és valóban elvitt a másik orvoshoz, aki lelkiismeretesen kezelte, megszerezte a szükséges gyógyszereket és én rövidesen felépültem. Sajnos nem tudtam köszönetet mondani sem Dr. Tarabának sem Dr. Adamcsiknak, mert mire én felnöttem ők már nem voltak az élők sorában.

A háború sajnos elérte a mi álmos kisvárosunkat is. Nem volt nálunk semmilyen jelentős hadi létesítmény, amiért érdemes lett volna szövetségeseknek bombázni, kivéve a vasútállomást. Cegléd akkoriban, de még most is nagyon jelentős vasúti csomópont. A fővárosból induló vasútvonalak itt ágaznak el Szolnok- Debrecen, ill. Kecskemét-Szeged felé. Hadászatiilag akkor ennek nagyon nagy jelentősége volt, hiszen a hadi utánpótlás vasúton történt, így aztán ceglédi vasútállomást és annak környékét alaposan szétbombázták. Persze a bombázással nem kímélték - ahogy az lenni szokott a háborúban - a civil lakosságot sem. Így azután mindenki úgy igyekezett elmenekülni a bombák elöl, ahogy tudott. Anyám velünk, gyerekekkel a testvérénél Amálka néninél igyekezett meghúzódni, akinek a második férje egy nyugdíjas rendőr volt, és aki pár holdas szőlőbirtokkal rendelkezett a várostól néhány kilométerre az ugyeri szőlőkben. Késő őszi délután, engem babakocsiba tolva, az egész család gyalogosan ment a tanyára. Egy repülő bombaterheitől megszabadulva, visszafelé tartott, amikor meglátta az úton a mozgó célpontokat - a családot - és visszafordult. Anyámék ahányan csak voltak mind berohantak az út menti árokba és elhasáltak. Az árokban vették észre, hogy engem a babakocsival együtt otthagytak az országúton. A pilóta leadott egy sorozatot majd elrepült. Azóta sokat gondolkoztam azon, hogy milyen nagy veszély jelenthettünk ennek a pilótának, vagy csak szórakozott, vagy a rosszindulat vezérelte nem tudom. Nem sérült meg senki közülünk, és én is életben maradtam, pedig körülöttem az utat

felszántották a lövedékek. Ismét, csak a sors, a teremtő, a jóisten, vagy csak a szerencse, nem tudom.

Ekkor történt egy jelentős esemény, amely engem nem érintett, de Ibolya nővéremet igen. Meglátogatott bennünket apám legidősebb öccse Erdélyből. Miután látta a család nehéz helyzetét - apám a fronton, anyám egyedül három gyermekkel - felajánlotta, hogy Ibolya nővéremet magával viszi, könnyítendő a család helyzetén miután ő nős volt, de gyermektelen és viszonylag jó anyagi körülmények között élt Szatmárnémetiben. Mindössze egy rövid időről, pár hónapról, legfeljebb egy évről volt szó, mint mondták utána visszahozzák. Ismerősek a történelmi körülmények, 1945 májusában véget ért a háború és az azt követő Párizsi békeszerződés visszaállította a háború előtti határállapotokat, így a nővérem ottragadt. Anyám, míg egyedül volt itthon, nem tudott semmit intézni egyedül a hazahozatalt illetően. Amikor apám hazajött a fogságból, hosszas levelezés után, úgy döntöttek, hogy illegálisan hozzák haza a nővéremet, mert semmilyen hivatalos fórum sem segített.

Megkerestek egy olyan földművest, akinek a határ mindkét oldalán volt földje és naponta átjárt a földet művelni, reggel jött családotul, este ment vissza lovas kocsival. Őt bízták meg azzal, hogy saját gyermekeként hozza át a nővéremet a határom. Ő ezt meg is tette, de tisztességes árat számolt fel. Mint utóbb kiderült apámtól is és a nagybátyámtól is felvette a „fuvardíjat”. Apám a határ innenső oldalán várta őket, majd vonattal hazajöttek Ceglédre. A problémák csak itthon kezdődtek el a nővéremmel, mivel már két osztály kijárt román iskolában és tulajdonképpen jobban beszélt románul, mint magyarul. A magyar iskolát előlről kellett kezdenie és nagyon nehéz volt átállni az itteni nyelvre és oktatási színvonalra.

Visszatérve apám háborúban való részvételére, azt már leírtam, hogy születésem után közvetlenül bevonult katonának és ki is vitték a frontra. A Doni hadsereghez került, annak hadtáprészlegéhez, mint cipész. Általában a szakmunkásokat, és mesterembereket ide osztották be és ők végezték a hadsereg anyagi ellátását. Így került apám is a szabók, pékek, szakácsok, szerelők társaságában a harcoló alakulatok mögött, jelentős távolságra a hátsószálgba. Egy cipézműhelyben több társával együtt javította a cipőket, csizmákat, bakancsokat és időközönként őrséget adtak. Nem volt kapcsolatuk a harcoló alakulatokkal. Viszonylag nyugodtan telt az idő amikor is egy furcsa epizód történt apámmal. Ezt sokszor elmesélte a családi összejöveteleken ezért is jegyeztem meg. Egyik alkalommal felsorakoztatták az egységet és a parancsnok apámat elő akarta léptetni szakaszvezetővé és kinevezni a műhelyek parancsnokának. A szakaszvezető egyébként három csontcsillagot jelentett volna. Amikor apám kilépett a sorból és a parancsnok elé állt nagyon udvariasan, de visszautasította az előléptetést a következő szavakkal: tisztelettel köszönöm, de nekem már van otthon három csillagom, szívesebben mennék haza őket meglátogatni. A kérdésre, hogy mi az a három csillag apám felsorolta a nevünket. Nem tudom, hogy a parancsnok egy humánus jóindulatú ember volt-e, vagy neki is voltak otthon rég nem látott gyermekei, de a fegyelmi helyett, kapott apám 10 nap rendkívüli szabadságot. Visszatérése után nem sokkal történt meg a nagy áttörés, a Szovjetek nagy offenzívája, ami a történelemből ismert. Egy idő után őket is a hátul lévő hadtápbázist is elérte a támadás, őket is tüzérségi tűz alá vették, előszeretettel lőtték őket a szovjetek az un. Katyusákkal. Apám elmesélte, hogy nagyon félték tőle, iszonyatos vinnyogó hangja volt és szinte folyamatosan lőtték vele, és ezért a robbanás is és a robbanás hangja is

folyamatosnak tűnt. Itt szeretném közbeszúrni, hogy később, amikor már én is a fegyveres testület tisztje voltam, megkérdeztem egy tüzérségi szakembert erről a Katyusáról, mint tüzérségi fegyverről, elmondta, hogy ennek a fegyvernek inkább csak lélektani hatása volt, viszonylag kevés kárt tett emberi erőben, pontosan az volt a célja, hogy a folyamatos működtetésével és iszonyú hanghatásával, állandó félelmet keltsen. Nem volt véletlen mondta, hogy a háború után nem gyártották, ill. átalakították hordozható rakétakilövő állomásokká. Mindez persze semmit nem von le abból, hogy a magyar katonák köztük apám is, nagyon féltek ettől a típusú fegyvertől. Apámnak szerencséje volt, nem sérült meg. Az alakulatával vonultak vissza folyamatosan, a végállomás Németország volt, ahol is két tűz közé kerültek. Az egyik oldalon az őket üldöző Szovjet hadsereg, a másik oldalon a Szövetséges haderő, akik felé haladtak. Az őket vezető parancsnok komoly dilemma elé került, de mérlegelte azt a tényt, hogy a magyar hadsereg a Szovjetunióban megszálló volt, így sok jóra nem számíthat, ezért aztán a Szövetségeseknek adták meg magukat, apám tehát amerikai fogságba került.

Ide kívánczik egy a hatvanas évekből származó vicc: az osztályban a gyerekek háborúsdit játszanak és a tanító néni felszólítja a gyerekeket, hogy a jobb sarokba álljon az, aki amerikai katona akar lenni, a bal sarokba álljon az, aki szovjet katona akar lenni. A gyerekek egyöntetűen az amerikai sarokba állnak, kivéve Mórickát, aki a szovjet sarokba állt. A tanító néni megkérdezi, hogy ugyan miért állt oda, amikor a többi mind az amerikai oldalra állt, mire Móricka megszólalt, tetszik tudni nem mindegy hogy az ember milyen fogságba, esik. Sajnos általában az embereknek, ilyen elképzelésük volt az amerikai fogságról.

Apám tehát amerikai fogságba került. A szövetséges haderőknél még talán rosszabb volt, mint a Szovjet hadseregnél, legalább is abból a szempontból, hogy nekik már volt tapasztalatuk a hadifoglyok kezelésében, hiszen sok százezer foglyot ejtettek a Szovjetunió területén, ezzel szemben az amerikaiak nem. Németországban több tízezer hadifoglyot került hozzájuk, akiknek az elhelyezéséről, ételmezéséről, egészségügyi ellátásáról stb. gondoskodni kellett. Apám elmondása szerint eleinte, bizony éheztek. A jegygyűrűjét eladta, hogy kenyérhez jusson. Ekkor fogadta meg, hogy soha többé nem fog egyetlen ünnep előtt sem böjtölni - anyám nagyon vallásos asszony lévén önmaga is, betartotta a böjtöt, de másokkal is betartatta - ő egy életre kiböjtölte magát. Anyám nem is tudta rávenni, hogy egyetlen böjtöt is megtartsa.

Lassan a foglyotáborban is normalizálódtak a viszonyok. Apám egy a táborhoz közel eső lakott területen szerzett egy elhagyott cipézműhelyt és egyik szakmabeli foglyotársával, a tábor vezetésének engedélyével nekiálltak dolgozni, cipőt javítani. Általában a tábor lakóinak dolgoztak, de a civil lakosságnak is végeztek munkát, így bizonyos külön javakhoz jutottak. Miután nem volt szoros az őrizet és Európa közepén voltak, úgy döntöttek, hogy hazaszöknek. Szép lassan összegyűjtöttek megfelelő mennyiségű élelmiszert, civil ruhát és megfelelő iratokat és elindultak hazafelé. Két hét kalandos utazás után 1945 karácsony estéjére haza is ért éppen egészségesen.

Szomorú dolgok várták itthon. A házat jórészt kifosztották, a szerzői számai eltűntek, az egyik gyermeke - Ibolya nővérem - Romániában ragadt és közben a határt lezárták, a fia - mármint én - nem ismerte meg, állítólag amikor kézbe akart venni iszonyatosan üvöltöttem. Ezen mármint rajtam egyáltalán nem lehetett csodálkozni, hiszen én már közel két éves voltam és akkor láttam először, gondolom elég elhanyagolt állapotban lehetett. Így azután ismét előről, a semmiről kellett kezdenie.

Talán az lehetett az egyetlen vigasztaló, ha egyáltalán ezt annak lehet nevezni, hogy a szomszédok, rokonok, ismerősök ugyanilyen állapotban voltak, a háború senkit sem kímélt. Sajnos az én anyámmal is megtörtént az ami nagyon sok magyar asszonnyal a háború alatt, megerőszakolták és sajnos nem ő volt az egyetlen a tágabb családban. És lássunk csodát, nem egy orosz katona volt, hanem a velük együtt bevonuló román hadsereg egyik katonája, még hozzá magyarul is jól beszélő erdélyi „állat”. Elnézést a kifejezésért, de én állatnak tartom azt, aki odáig aljasodik le, hogy egy nőt megerőszakoljon, teljesen mindegy, hogy milyenek a körülmények. Úgy látszik a nő elleni erőszak nem csak az orosz katonák privilégiuma volt. Anyám elmesélte a fogságból hazaérkező apámnak a történeteket. Apám tudomásul vette, biztosan nagyon fájhatott neki, de többé soha nem hallottam tőle felemlegetni. Még egy háborúra visszavezethető epizódra emlékszem, pontosabban a nővérem elbeszéléséből ismertem meg az esetet. Valamikor 1946-ban levelet hozott a posta, apámnak valahonnan a Szovjetunióból. A tartalmát nem ismerjük, de azt igen, hogy anyám sírva fenyegetőzött azzal, hogy elhagyja apámat. Feltehetően a levél egy ottani hölgytől érkezhetett, akihez apámat gyengéd szálak fűzték, akkor, amikor mint megszálló odakint volt. Mi ebből a tanulság: nem kell az illető hölgynek megadni a pontos lakcímünket, amikor jó messze vagyunk az otthonunktól.

Még egy pillanatra visszatérve az erőszakra, később a szocializmus alatt sokszor hallottam mentegetni a szovjet katonákat, a háború alatti tetteikért. Miszerint sokat voltak távol a családjuktól, az élettik egy része harcban telt, nem tudták, hogy megérik-e a másnapot, így nem csoda, ha erőszakoskodtak, nőket erőszakoltak meg, és amihez hozzájutottak elvitték. Én szerettem volna megkérdezni az ilyen nagyszájú, nyaló alakokat, hogyha az ő édesanyját erőszakolták volna meg akkor

is így beszélne. A fenti érvek biztosan igazak, de semmi-de semmi nem indokolhatja, és semmi sem jelenthet mentséget, a legyőzött és kiszolgáltatott nők megerőszakolására. Apám mesélte a következő esetet: a helyőrségben ahol szolgálatot teljesített az egyik bajtársa részegen megerőszakolt egy orosz nőt. A dolog kiderült, miután a nő panaszt tett, így az ügyet kivizsgálták és a vétkest kikötötték, hátratett kézzel, közszemlére téve, elrettentő példaul. Soha többé nem fordult elő hasonló eset. Egy megszállt területen, mindig akadnak olyan nők, akik megfelelő ellenszolgáltatásért, áruba bocsájtják bájjaikat. Az erőszak semmilyen körülmények között sem elfogadható.

Még egy jellemző eset, ami a jellemtelenségre, a köpönyegforgatásra nagy jó példa. Amikor apám hazaszökött a fogságból, mint jó állampolgár jelentkezett a polgármesteri hivatalba, kiváltani a személyi okmányait, és bejelenteni, hogy folytatni akarja a háború miatt megszakított kisipart. Ekkor a hivatalnok, aki a háborúról csak újságból olvasott, a bombázást és a megszállást az apuka várostól távoli birtokán töltötte, megkérdezte apámat: „ugye maga abban a fasiszta Horthy hadseregben szolgált”. Apámat iszonyú méreg fogta el és a hivatalnok előtt lévő nem nagyméretű íróasztalt megemelte és velem ellentétben nem vágta hozzá, csak visszaejtette a padlóra és visszakérdezett: „miért volt itt másik hadsereg is ahol szolgálhattam volna? A fiam születése miatt csupán egy napot késtem a bevonulással és már a lakásomon kerestek a tábori csendőrök”. Jellemző, még alig múlt el a Horthy rezsím, még nem lehetett tudni, hogy hogyan alakul a jövő, de máris megjelentek a helyezkedők, a nyalizók, a mindent és mindenkit feltétel nélkül kiszolgálók, és megkezdték áldásos tevékenységüket. Érdekes, eddigi életem során mindig felbukkantak ezek az emberek és a mai napig is nap, mint nap, lehet találkozni velük, ezek az oportunisták, ezek a megalkuvók ezek az aktuális hatalmat dicsérő és feltétel nélkül kiszolgáló emberek.

II. FEJEZET

GYERMEKKOROM

Nekem szerencsém van, mert sokakkal ellentétben, egész korai gyermekkoromra vissza tudok emlékezni. Természetesen nem minden részletre, de úgy nagyvonalakban és az említésre méltó események megragadtak bennem. Óvodába jártam, a Dinnye piaci óvodába, ami tényleg a dinnye piacon volt. Ez a mai Ötvös tér, ahol akkoriban a vidékiek lovas kocsival hozták a dinnyét, és itt árulták. Emlékszem apámmal sokszor kimentünk hetipiaci napokon - kedden és pénteken valamint vasárnap - és vett 5-6 db dinnyét, zsákba rakta, és tragaccsal tolta haza. Otthon aztán beledobálta a kútba és ott hűtötte le, miután akkor még hűtőszekrényünk nem volt. Amikor enni akartuk, apám láncos vödörrel kihálászta és úgy ettük a már jó lehűlt dinnyét.

Nekem kis óvodástáska - kis fonott kosárka - volt a nyakamban, amiben zsebkendőt és egy kávé kanalát vittem magammal nap, mint nap. Akkoriban még nem adtak enni az óvodába akkor még nem volt gyermekélelmezés. Reggel nyolcra jártunk és déli voltunk az óvodában, utána mentünk haza. Reggel otthon reggeliztünk, majd óvoda után délben otthon ebédeltünk. Ami nagyon lényeges egyedül jártunk az óvodába és vissza. Kétségtelen, hogy lényegesen kisebb veszélyt jelentett egyedül elengedni minket, mint manapság. 1948 - 49-ben a közeledés, a járműpark egészen más összetételű volt. Úgy engedtek el minket, hogy „vigyázzatok a lovas kocsikkal”. Kerékpár alig-alig volt, gépjármű pedig tényleg csak elvétve akadt az úton. Így aztán az úttesten való átkelés nem jelentett problémát egy 3-4 éves gyermek számára. A kávéskanál, amit minden nap vinni kellett, az egy csukamájolaj nevezetű állítólagos mindenféle vitamint tartalmazó szuperkészítményt elfogyasztására kellett. Ezt

minden óvodában adták és minden óvodában utálták a gyerekek. Állítólag a háborús gyermekeknek nagy szükségük volt ezekre a vitaminokra. Ez a készítmény, mint a nevében is benne volt, valami olajszerű, rendkívül rossz ízű készítmény volt. Szegény óvónők mit szenvedtek, míg belénk diktálták a csukamájolajat és mindenfélét kitaláltak: „ettől lesztek, nagyok, erősek, izmosak” hát persze..... ezt a marhaságot már akkor se vettük be. Az óvodában mindenféle elfoglaltságaink voltak, énekeltünk, építőkockával játszottunk és jó-időben az udvaron töltöttük el az időt. Az óvó nénit is megjegyeztem, Csontos Ica néni, annál is inkább mivel a Budapesten élő hivatásos katonazenész unokabátyám csapta neki a szelet. Laci az unokabátyám, elég sűrű vendég volt nálunk, ezekben az időkben, amit összekötött az óvodám támogatásával, különös tekintettel a csinos és szép Ica néniére. Én, aki szintén szerelmes voltam a szép óvónénibe, nem hagytam magam, követtem őket a sétájuk során, próbáltam megvédeni az óvó nénit az unoka bátyámtól. Meg próbáltak ijesztgetni a zsákos emberrel, aki köztudottan a zsákjába rakja az engedetlen óvodásokat és a sötét verembe dobálja őket. Minden bátorságom összeszedtem és követtem őket. Persze aztán volt, hogy szem elől tévesztettem a sétáló párt. El sem tudtam képzelni ilyenkor, hogy hova lettek és nagyon féltem, hogy baja esik az óvó néninek. Másnap meg is kérdeztem, hogy nem eseti-e valami baja, mire hangosan felkacagott, megrázta szép hosszú szőke haját, egy puszit adott a homlokomra és azt mondta, hogy máskor is elveszthetem őket.

Pontosan emlékszem az óvodába vezető úton lévő földszintes házakra, a macskaköves utcákra, téglával kirakott járdákra, de egyetlen dologra nem emlékszem vissza, a versekre. Az én gyermekeim is, és az ismerőseim gyerekei, is fújták az óvodában tanult, szebbnél szebb gyermekverseket, én azonban egyetlen-egyét sem tudtam, és ma sem emlékszem vissza egyre sem. Az, hogy ennek mi volt az oka máig sem tudom. Esetleg nem

tanítottak velünk verseket, - ezt azért nem hiszem - Vagy én voltam olyan lusta, vagy figyelmetlen, hogy nem jegyeztem meg őket, nem tudom. Emlékszem, hogy t949 őszén, amikor az óvodai beíratás ideje volt, komoly vita alakult ki apámék között a beíratást illetően. Apám nem akart beírni - feltehetően azért, mert eladdig nemigen tanultam semmit - az óvodába. Anyám természetesen amellet kardoskodott, hogy engem be kell írni az óvodába, érthető okokból, hiszen délelőttönként végezhetette a dolgát, nem kellett rám vigyáznia. Végül is anyám akarata érvényesült, ismételten óvodás lettem.

Az óvodából való hazaérkezésem és ebéd után anyám igyekezett lefektetni, de ez rendszerint nem sok sikerrel járt. Egy ideig az ágyban feküdtem, anélkül, hogy elaludtam volna és egy idő után kiballagtam az udvarra játszani. Tanulva az én gyermekkoromból az én gyerekeimnél nem erőltetem a délutáni alvást, ha álmosak voltak, akkor lefektettük, de ha nem akkor nem erőltettük.

Gyermekként én nagyon kis növésű fiú voltam, igaz erős csontozatú, különösen erős lábú, de nagyon sovány testalkatú. Anyám sokszor mondogatta, hogy ez a fiú bizonyosan az ő családjára, ill. anyjának családjára üt, akik bizony az átlagnál sokkal kisebbek voltak. Kis termetem miatt az utcán csúfnevet ragasztottak rám. Aproó utca, tulajdonképpen az volt az én játszóterem és nem a szó pejoratív értelmében. A környező utcákban nagyon sok hason korú gyermek volt, és mi mind az után játszottunk. Ezt annál is inkább megtehettük, mert az utcák földesek voltak, és szinte egyáltalán nem volt rajta forgalom. Ritkán egy-egy kerékpár, esetleg egy lovas kocsis megfordult, de az is csak akkor, ha az utcába szállított valamit, de az nagyon ritkán történt meg. Így azután az utca a miénk volt teljes szélességben. Szinte kizárólag mezítláb jártunk, és játszottunk. Természetesen az sűrűn előfordult, hogy játék közben, vagy csak egyszerű járkálás vagy futás közben, belerúgtunk valamibe és ekkor,

főleg a lábunk nagyujja megsérült és elég csúnya seb keletkezett rajta. Nem mentünk mi sehova, úgy értem bekötöztetni, vagy esetleg orvoshoz, játszottunk tovább, mintha mi se történ volna. Anyám este a fürdéskor kitisztította, bekente vazelinnal - egyébként minden sebre ezt a vazelin nevű kenőcsöt kentük - majd, bekötözte éjszakára. Másnap aztán játék közben a kötés leesett, de ettől a játék folytatódott. Volt olyan nyár, hogy alig-alig gyógyult be a seb a lábamon. Mindenféle játékokkal múltattuk az időt, futballoztunk - persze csak rongylabdával - karikát hajtottunk, különböző társasjátékokat játszottunk. Különösen szerettünk elmenni, horgászni, az általunk készített horgászbottal.

A horgászbotkészítés abból állt, hogy egy faágra rákötöttünk egy madzagot, egy parafa dugót húztunk rá, majd a madzag végére egy horgot akasztottunk. Ha nem volt horog, akkor egy gombostűt hajítottunk meg, és máris volt horog. A vasút állomás melletti bombatölcsérekhez jártunk pecázni, melyek elég nagyok voltak, és tele voltak vízzel. Én nem hiszem, hogy valaha is volt ott egy darab hal, de mi hittünk benne és egymást licitáltuk túl, hogy milyen nagy halat észleltünk, sőt pedzette is a horgunkat, de ugyebár nincs megfelelő felszerelésünk így nem tudtuk kifogni, azt a bizonyos nagyhalat. Amíg ezek a bombatölcsérek léteztek mi kijártunk oda horgászni, és reménykedtünk az igazi nagyfogásban.

Ebben az időben történt, hogy valami nagyokos kitalálta, hogy „a kapitalizmus utolsó bástyáját is fel kell számolni”. Így azután a lakossági szolgáltatást ellátó, cipész, szabó, pék, borbély stb. kisiparosokat felszámolták. Nagyon egyszerű módját választották a tönkretételnek, ugyanis olyan magas adót róttak ki rájuk, hogy azt képtelenek voltak fizetni, így aztán visszaadták az ipart. Ez történt az apámmal, az apósommal, aki mellesleg pék mester volt. Ezek az emberek meglehetősen büszkék voltak, és hosszú éveken keresztül az önállósághoz voltak szokva így aztán nem voltak hajlandók az újonnan megalakuló Kisipari

Termelő Szövetkezetekbe - ez volt a hivatalos neve az új szocialista munkaközösségnek - belépni. Apósomelment Pusstavacsrafakitermelésre, apám pedig az egyik távoli rokon jóvoltából a Kiskunfélegyházán épülő, új laktanya építéséhez villanszerelő segédmunkásnak. Csupán hétvégén járt haza, munkásszálláson lakott és havonta 800 Ft-ot keresett. Ebből éltünk öten, és abból, amit anyám keresett, amikor elment mosni, vasalni, takarítani. Nálunk József Attila verse nagyon is valóságos volt „amikor este kis lábaskában hazahozta kegyelmeséktől a vacsorát” bizony ez igaz volt, nagyon sokszor a vacsoráját, amit kapott hazahozta nekünk. Mindehhez még hozzájárult az áruhiány, mindenért sorba kellett állni, még a legalapvetőbb élelmiszerekért, is mint a kenyér, hús, tej stb.

Ide kívánczok egy rövid kis epizód: amikor a 90-es évek elején Puskás hazatelepült, az egyik riporter kérdésére, hogy az 50-es években mennyit keresett a válasza a következő volt: „prémiummal együtt 3 000-4 000 Ft-ot kerestem, de hát abból nem lehetett megélni, ezért kellett csempészéshez folyamodni”. Azt hiszem, ez nem igényel kommentárt.

1950-ben beíratott az általános iskolába, ahol a már idősödő Varga tanító bácsi tanított. Először „tanító pajtásnak” kellett szólítani, de csak egy fél évig, utána ismét tanító bácsivá „fokozták” vissza, de volt olyan tanuló köztünk, aki még egy év múlva is pajtásnak szólította. Megmaradt bennem, hogy például, olvasni csak szótagolva olvastunk fél évig, és csak utána kezdtük el összekötni a szavakat és folyamatosan olvastunk. Minden ellenkező híresztelés ellenére volt hittantanítás az iskolában. Anyám engem is beíratott a hittanra. Tanítás után eljött a pap az iskolába, és megtartotta a hittanórát.

Itt készítettek fel minket a katolikusoknál szokás un. elsőáldozásra. Ennek nyilván csak akkor van értelme, ha már tudunk olvasni. Azt hiszem, hogy második osztályos koromban 1952.-ben került erre sor vagyis, akkor, amikor már tudtam olvasni és a hittanórákon meg

tanultuk, amit az elsőáldozással kacsoltban tudni kellett. Eljött a napja, egy verőfényes májusi vasárnap délelőtt, a templom is díszbe öltözött, tele volt virágokkal gyönyörűen kivilágítva, minden az ünnepnek volt alárendelve. Nagyon szépen fel voltam öltöztetve, talán még új ruhát is kaptam. Előző nap meggyóntunk - bár azt nem tudom, hogy egy 7-8 éves gyerek milyen nagy bűnököt tudott meggyónni - és kb. 40-50-en párban bevonultunk a templomba és végighallgattuk a misét és megáldoztunk, egy kerek ostyát a szánkba tettek, persze mindez éhgyomorral történt. Mindenki meghatódott a pillanat magasztossága miatt, anyám, a rokonok, akik mind-mind ott voltak és mosolyogva bólogattak. Anyám arcán földöntúli boldogság ragyogott és végtelen büszkeség töltötte el. Isten bocsássa meg nekem, csak két dolog járt a fejemben nevezetesen az egyik, hogy az áldozásnál kapott ostya a nyelvemre ragadt, amit én mindenáron le akartam szedni, de olyan száraz volt a szám, hogy nem sikerült, a másik pedig az, hogy nagyon vártam mára a ceremónia végét, hiszen a parókia udvarán tízóraival vártak bennünket és én már nagyon éhes voltam. A rossz nyelvek szerint igazi kávéból készült tejeskávét és foszlós kalács várt bennünket. Így aztán érthető okokból alig vártam a mise végét. És valóban elérkezett a pillanat, a szülők, a rokonok és az érdeklődők sorfala közepette átvonultunk a parókiára reggelizni. Ott aztán megkaptuk a beígért finomságokat, nem volt korlátozva, hogy ki mennyit akart enni. Két dolog is újdonság volt számomra, egyik az, hogy akkor ettem először Igazi kávéból tejeskávét - igaz, hogy utána sokáig nem - ugyanis otthon mi az ún. „cikória” nevű pótkávét ittuk, a másik pedig az, hogy szabadszedés volt, nálunk édesanyám mindenkinek, apámat kivéve kiszedte a maga adagját és slussz.

A fentiek alapján egyes emberek biztosan azt gondolják, hogy én milyen egy elrugaskodott, istentelen gyermek voltam, hogy még az elsőáldozás magasztossága sem tudott meghatni és mindenféle földi dolgok jártak az

eszembe. Ez nem igaz, én csak egy egyszerű hétéves kisgyermek voltam. Honnan lett volna, bennem bármilyen felkölt vallási érzelem. A hittan órákról is ellógtam, és nem azért mert nem érdekelt a vallás, vagy nem kedveltem a papot. Sokkal egyszerűbb és prózaiabb oka volt, egyszerűen nagyon éhes voltam és mentem haza ebédelni. Ezek a hittan órák a tanítás után voltak, ott kellett maradni sokszor másfél két órát is. Tízórait, szinte sohasem kaptam, otthon, indulás előtt megreggelizem, majd ha hazamentem, akkor ebédeltem. Pénzt sem kaptam, amiből esetleg kiflit tudtam volna venni magamnak így aztán siettem haza enni. Ezek után az ebédet választottam a hittanóra helyett. Valahol olvastam, hogy János Pál pápa is ugyanolyan, eleven, mondhatni rossz gyerek volt, mint én, ő sem igen járt templomba és mégis a katolikus egyház feje lett belőle. Természetesen nem akarom magam hozzá hasonlítani, távol álljon tőlem.

Azt akartam érzékeltetni, hogy a gyerek a maga természetességével szemléli és éli a körülötte lévő világot és nagyon leegyszerűsíti az őt érő behatásokat, és igyekszik azokra úgy reagálni, mint ahogy azt a környezetéről, látta, megszokta.

Nagyon sokaktól hallottam, hogy mire felmentek az iskolába, már tudtak írni, olvasni, számolni stb. Én nem, én igenis az iskolában sajátítottam el ezeket az ismereteket. Természetesen tanulni én sem szerettem, jobban izgatgattak az utcán váró barátok, és a velük való játék. Az írásbeli feladatokat elkészítettem, de a könyvből nemigen tanultam. Akkor még volt olvasásóra, és ebből is volt házi feladat, azaz gyakorolni kellett a feladott részt az olvasókönyvből. Anyám miközben mosott, vasalt, vagy tésztát gyúrt, odaültetett maga mellé és hangosan kellett felolvasnom. Az olvasás nem jelentett problémát, hamar megtanultam, és szépen hangsúlyozva olvastam, így aztán kihasználtam azt, hogy anyám nem figyel oda, és egy-két bekezdést átugrottam, így rövidítve le a gyakorlás idejét, hogy minél előbb mehessek játszani.

Végre apám is hazajött dolgozni a helyi Cipőipari KTSZ.-bedolgozni, megeléglően a nagyon nehéz segédmunkát, amit a villanszerelők mellett végzett. Ez a segédmunka tulajdonképpen kizárólag fal és beton véséséből állt. Ezek a kisipari szövetkezetek kifejezetten a szocializmus, és az akkori vezetők agyszüleménye volt. Egy-egy ilyen KTSZ égisze alatt egyesítették a különböző szakmákat. Pl. az Építőipari KTSZ.-ben a kőműves, ács, tetőfedő, bádogos, vízvezeték szerelő, festő stb. tehát olyan szakembereket, akik a házépítéshez, egyáltalán akármilyen építkezéshez szükségeltettek. De ilyen volt a Fodrász KTSZ, amelyben a férfi-, női fodrászokat, manikűrösöket, kozmetikusokat foglalkoztatták. Apáméknál a cipészeket, felsőrészkészítőket, szabászokat stb., apósomat, mint péket, a Sütőipari vállaltnál helyezték et. Ezek a szövetkezetek nem csak lakossági szolgáltatást végeztek, hanem új árut is előállítottak. Apámék kiváló új, szebbnél szebb női, és férficipőt gyártottak eladásra és megrendelésre. A gyári cipők mellett, ezek a kézzel készült un. kisipai, minőségi cipők nagyon kapósak voltak, nem győztek belőle eleget gyártani. Lassan minden állami kézbe került, a boltok, lett légyen az fűszer, tej, hentes, vas, háztartási, könyv papír, vagy bármit árusító üzlet.

Apám jövedelme nem nőtt jelentősen, ezért a fizetés pótolandó, esténként munka után, szombat délután, és vasárnap a környékbeliektől, vállalt cipőjavítást, ezzel egészítette ki a család jövedelmét. Ezzel persze anyámnak nem szűnt meg az un. másodállás, a mosás, takarítás, és minden munka, amivel pénz lehetett keresni. Emlékszem a szomszédban volt egy 40-45 év körüli férfi, akit kirúgtak a polgármesteri hivatalból, mint megbízhatatlant. Az, hogy mennyire volt megbízhatatlan vagy sem ezt nem tudom. Ez az úr Füleky nagyságos úr volt, felismerte az áruhiányt, és az édesanyja szőlőjében megtermelt bort, és az általa készített, mit készített, pancsolt bort a fővárosba vitte értékesíteni 15 literes tartályokba.

Ezeket a tartályokat kisebb bőröndnek, utazótáskának álcázta.

Természetesen rangon aluli lett volna a számára, hogy ezeket maga cipelje az állomásra, így szólt anyámnak, aki kivitte, és ezért kapott 10 Ft-ot. Most amikor leírom, ezeket a sorokat pirul az arcom a szégyentől, hogy az anyám, aki közel tíz évvel idősebb volt ennél a jóembernél, cipelte a nehéz tartályokat ő meg sétált mellette. Ide kívánczok, hogy a Füleky úr édesanyja egy bankigazgatónak volt a felesége. A férje halála után kapta a férje után járó nyugdíjat egészen az 1962-ben bekövetkezett haláláig, és a hobbinak tekintett szőlőbirtokot sem vették el tőle így aztán valóban nagyságos asszony módjára tudott élni. Egy másik eset, amikor anyámnak a megaláztatást kellett elszenvednie. Egy iskolaigazgatóhoz elhívták mosni, de csak fél napra, hogy az egész napra járó 40 Ft helyett, csak 20 Ft-ot keljen fizetni, de a kimosandó ruha ugyanannyi, sőt több volt. Ilyenkor este tíz órakor érkezett haza holt fáradtan, de sohasem panaszkodott.

Anyámnak egy volt apáca ismerőse aki, maga, is mint iskolaszolga dolgozott. Marika néni, beajánlotta a lányiskola igazgatónőjének, segédmunkaerőnek a fűtési idényben, a kályhák kisalakozására, a másnapi tüzelő bekészítésére és a kályhák fűtéshez való előkészítésére anyámat, természetesen megfelelő javadalmazás ellenében. Ebben viszont mi gyerekek, különösen a kisebb nővéremmel, Ibivel, tevékenyen részt vettünk. Rengeteg szenet és fát hordtunk fel a pincéből szeneskannákban. Anyám, ez idő alatt kisalakolt a kályhákból, majd az általunk felhordott fát és szenet bekészítette úgy, hogy reggel csak egy szál gyufával meleget lehessen csiholni. Nagyon nehéz munka volt, iszonyatosan elfáradtuk, de hát nem volt mit tenni, a pénzre nagyon-nagy szükségünk volt.

Mint már említettem hárman vagyunk testvérek, Veronika, Ibolya, és jómagam. Négy év korkülönbség van közöttünk, így aztán az ötvenes években mindhárman iskolába jártunk. Én és Ibolya általános iskolába, Vera nővérem a nagykőrösi tanítónőképzőbe járt. Mindkét nővérem

mivel ők már nagyok voltak, minden nyáron Csemői Állami Gazdaságba jártak dolgozni, megkeresni az őszi tanévkezdésre, a ruhára, cipőre és tankönyvre valót. Nem is volt kérdéses, hogy amikor én is elérem azt a kort, azaz befejezem az ötödik osztályt, én is megyek oda dolgozni.

Őszintén szólva, nagyon szegények voltunk. Nem a mai értelemben vett szegénység, mint a hajléktalanok és a lumpenelemek, akik mindent kitalálnak, hogy ne keljen nekik dolgozniuk, és az utcán szedegetik fel a csikkeket, és kéregetnek alkoholra valót. Hiszen nekünk volt cipőnk, ruhánk, volt tető a fejünk felett, sohasem kéregettünk és sohasem vettük el mások javait. Egyszerűen csak nagyon szerényen éltünk, a szüleim nagyon beosztották az a kis pénzt, amihez hozzájutottak. Nagyon érdekes volt az étrendünk, bár sohasem éhezünk, de nem is dúskálkodtunk úgy igazán a földi javakban, és csak nagyon ritkán került az asztalra igazi ínycsok falat.

Nagyon érdekes volt a heti étrendünk, ami tulajdonképpen hétről-hétre, hónapról hónapra ismétlődött. Hétfőn általában, vasárnapi maradék volt az ebéd. Kedd a főzelékek napja volt. A legváltozatosabb főzelékeket főzte anyám, amikor már jó idő volt, és megjelent a zöldség féleség, akkor zöldfőzelékeket, bab, borsó, tök, sóska, piszke, stb. míg télen, a paradicsomnak és a krumplinak megannyi változatát főzte. Paradicsomos káposzta, paradicsomos krumpli, paradicsom szósz, paradicsomleves, krumplifőzelék, megannyi változat egyet kivéve, sohasem főzött hozzá feltétet, azaz húst. Leves, főzelék kenyérrel, ez volt az ebéd. Apám nagyon szerette a levest, így minden ebédünk azzal kezdődött. Anyám óriási leleménnyel tudta kitalálni, hogy mindennap másfajta leves kerüljön az asztalra. A házunkhoz egy kb. 150 négyszögöl nagyságú kert tartozott, ahol a szüleim nagyon sok mindent megtermeltek, ami a konyhára kellett. Rengeteg sóska és piszke termett az udvarban, ráadásul apám nagyon szerette a sóska-főzeléket, ebből következően minden héten volt ebédre.

Apám kiszedett egy nagy tányérral, teleaprította kenyérrel és leves után elfogyasztotta, ez volt az ebéd ezzel dolgozott estig. Az igazat szólva én úgy megutáltam a sóskát, hogy azóta se eszem meg. Nagyritkán, ha főzött a feleségem, mert azt mondanom sem kell, hogy a gyerekeim imádják, én természetesen mást ebédeltem.

Szerda volt a tészta nap, valamilyen leves és tészta. Természetesen nem úgy, mint manapság, hogy valamilyen húsos leves, mint például gulyásleves, raguleves, csirkeaprólék leves, stb. hanem egyszerű krumplileves, káposztátészta. Nagyon sokszor csinált anyám palacsintát, különösen apám kedvencét a krumplis palacsintát. Gyerekeink és nem csak az enyéme, hanem a nővéreim gyerekei is a mai napig emlegetik ezt a fajta palacsintát, amit a mama sütött. Ennek a palacsintának az volt a különlegessége, hogy ugyanaz a krumpli volt benne, mint amit a krumplis tészta tesznek, azaz dinsztelt hagymát pirospaprikával színesítenek, azt összekeverik a főtt összetört krumplival és ez a töltelék került a palacsintába. Kétségkívül, nagyon laktató étel volt, bár mi gyerekek, nyilván jobban szerettük a baracklekvárral megkent palacsintát.

Csütörtök volt a hús napja, ilyenkor anyám vásárolt valamiféle húsfélét, rendszerint belső részt - ami a legolcsóbb volt - bár legyen igazságos, azért vett ő, rendes húst is, még ha ritkán is. Ezekből aztán rendkívül változatos ételeket kerekített az asztalra. A marha tőgyből, a disznó csigerből, szívből pörköltet, a tüdőből savanyútüdőt vagy, ahogy mi hívtuk „pejslit”. Mindezeket krumplival, nokedlival, tarhonya, köretekkel főzte. A minap a lányom felhívott, hogy emlékszem-e még arra a nagymama által sűrűn főzött, tarhonyás, krumplis pörkölt receptjére. Nehezen tudtam elmagyarázni, hogy az csupán a szegénység szülte megoldás volt, mert nem volt elég pörkölt, hogy krumpli körettel elég legyen ezért, anyám laktatónak pirított tarhonyát főzött bele. Péntek ismét a tészta napja volt, majd következett a szombat az én kedvenc étellel

a száraz bablevessel. Ebbe csak nagyon ritkán került bele valamilyen füstölt húsféleség. Egyszerűen jó sűrűre főzte anyám, tele volt zöldséggel és csipetkével, amit saját kezűleg készített és szaggatott bele és mindenki kapott egy jó nagy perecet. Egy ilyen nagy tányér, kenyérrel elfogyasztott bableves volt a szombati ebéd. A bableves a mai napig kedvencem, bár ma már általában valamilyen füstölt dolgot tesz bele a feleségem, javítandó a minőségén. Vasárnap nálunk kivétel nélkül ünnepi ebéd volt. Minden családban van egy bizonyos étel, ami a fő fogás, rendszerint az, ami a családfő kedvence. Nálunk ez a pörkölt féleségek voltak, ezek közül is a csirke és a tyúk pörkölt volt, ami elvitte a pálmát. Mi gyerekek is ezt szoktuk meg és természetesen nekünk is ez lett a kedvencünk.

A vasárnapi ebéd húslevessel kezdődött, anyám valamilyen húst tett bele, és nagyon sok zöldséggel főzte meg. A húslevesnek nem elsősorban a hús mennyisége vagy minősége határozza meg az ízt, hanem a zöldségféleség mennyisége és sokszínűsége. A leves után volt valamilyen édes szósz pl. alma, paradicsom, hagyma, piszke stb. Ezekhez a szószokhoz ettük a leveshúst. Ezután következett a fő fogás a pörkölt, rendszerint nokedlivel. Minden esetben anyám szedett nekünk, gyerekeknek és magának, apámnak soha, ő mindig szedett magának, ki is jelentette nem egyszer, hogy ő nem gyerek, hogy más szedjen neki. Ez is egy szempont, talákoztam olyannal is, aki kényelmi szempontból nem szedett, szerette, ha kiszolgálják. Sokszor elgondolkoztam azon, hogy mi értelme volt a leves utáni szószoknak, aztán rájöttem, hogy ezt is a szükség hozta megoldás volt, hiszen a szósszal és a leveshússal majdnem jóllaktunk, alig tudtunk enni a főfogásból a pörköltből, így már meg is volt a hétfői ebéd.

A reggeli és a vacsora is nagyon egyszerű volt, egy darab zsíros kenyér, egy bögre tea. A tea természetesen nem filteres, Lipton, netán kínai volt, hanem egyszerű hagymahéj tea volt. Ma már hihetetlennek tűnik, de

igaz volt. A háztartásban hagyma mindig volt, anyám sohasem dobta el a héját, legalább is azt a nagyon vékony felső réteget, hanem összegyűjtötte és abból volt a tea főzve. Nagyon finom volt, és el kell mondanom, hogy közel húsz éves voltam, amikor először ittam leveles, illetve filteres teát. A vacsora, szilvalekváros kenyér volt egy bögre tejjel, esetleg ismét zsíros kenyér megszóva, pirospaprikával megszórva. Ha már jó idő volt, akkor paprika, paradicsom, retek, a zsíros kenyérhez. Fizetési napokon, ami akkoriban havi két alaklommal volt 1-én és 15-én mi gyerekek nagyon vártuk apánkat haza a munkából. Az én apám fizetési napokon, nem a kocsmába ment, hanem a henteshez. ott vásárolt be különböző hentesárut, mint pl. felvágottat, „kétforintos” kolbászt, lókolbászt. Ez a kétforintos kolbász a mai lecsó kolbásznak felel meg, 20 Ft-ba került kilója, volt egy külön mézárszék ahol lóhúst lehetett kapni, ill. a belőle készült kolbászt. Ez még olcsóbb volt, mint a lecsó kolbász. Ilyenkor apám megvásárolt egy-egy kilót belőlük, és vett felvágottat is. Anyám nem szerette a lókolbászt és nem is evett belőle, de mi gyerek imádtuk. Ennek a lecsó kolbásznak olyan volt a fűszerezése, hogy annak a mai napig a számba van az íze.

A máig keresem azt az ízt, de nem találok. Most mondhatnák azt, hogy mindez egy éhes kisgyerek képzelgése, hogy nekem minden íz, mennyeknek tűnt akkoriban. Ez persze igaz, de lókolbászból találtam hasonló fűszerezést az akkorihoz, de lecsókolbászból nem. Azért nem lehet egy sűrűn fogyasztott étel ízét csak úgy elfelejteni. Anyám, azután szépen napokra, beosztotta ezeket a finomságokat, vacsorákra, ahogy ő mondta: „több nap, mint kolbász”. Apám próbálkozott néhányszor, puliszkát főzni vacsorára, de nem aratott vele osztatlan sikert körünkbe, így aztán nem erőltette a későbbiek során. Ez a puliszka, tipikusan erdélyi étel, amit kukoricaliszból főznek, a forró vízbe beleengedik, lassan a kukoricalisztet, közben kevergetik és ebből egy idő után pépes kásaszerű étel válik. Ezt aztán különféle ízesítéssel, mint a túró, tej, hagymás zsír,

stb. fogyasztják. Apám elmondása szerint Erdélyben nagyon közkedvelt étel volt, gyerekkorában nagyon sokat főztek a szülei. Tegyük hozzá gyorsan, rendkívül olcsó, és nagyon laktató étel is volt egybe.

Anyám nyáron rengeteget befőzött télire. Amikor eljött a paradicsom szezonja, talicskával kimentek a piacra, és megrakodva jöttek haza szüleim. Ezután anyám napokon keresztül hatalmas üstben főzte a paradicsomot, és rakta el Üvegekbe és pakolta be ládába, teknőbe, ledunsztolni. Ezekből aztán, egy hét múlva szedte ki, és rakta el a spájzba. Soha egyetlen üveg paradicsom sem romlott meg pedig volt vagy 100-150 üveg. Amikor a szilva érett be, akkor is mentek bevásárolni. Közel egy mázsa szilvát főzött be anyám a nagy üstben. Kifőzés után nagy cserépedényekbe rakta bele, ezek száját lekötötte, majd a kihűlésük után vittük be a kamrába, a téli helyére. Ezeknél a befőzéseknél én és Ibolya nővérem mindig jelen voltunk és segédkeztünk. Nem nagy örömmel vettünk benne részt, de nem igen volt más választásunk. Tüzeltünk az üst alá, kavargattuk az éppen aktuális befőznivalót a hatalmas „L” alakú fakanállal. Legtöbbet, persze paradicsomot és szilvát főztünk be, azt hiszem ez volt a legolcsóbb akkoriban. Azt udvarunkon volt egy nagy sárgabarackfa, aminek a termését anyám szintén befőzte. Minden gyümölcsöt, amit nyáron kapni lehetett azt anyám befőzte, lett-légyen az cseresznye, meggy, barack, piszke, vagy éppen a savanyúságnak, uborka, paprika, káposzta stb. Anyám még káposztát is savanyított kis hordóban. És tessék elképzelni ez a rengeteg befőtt, savanyúság, paradicsom, lekvár stb. a következő tavaszra mind elfogyott, nemigen érte meg az ujjat. Az előzőekben már megjegyeztem, hogy nem volt ínyűnkre ez e befőzésben való segédkezés, és nem azért mert, mi lelketlen rossz gyerekek voltunk, akik kihúzták magukat az otthoni munkákból, és nem akartak segíteni a szüleiknek, akiknek egyébként is millió gondjuk, bajuk volt. Ó nem, ezek szempontok eszünkbe se jutottak, még az sem érdekelt igazán bennünket,

amit anyánk nagyon sokszor próbált belénk sulykolni, mármint: milyen jó lesz ez a sok finomság télen. Egyszerűen csak azért mert, mert egészséges, eleven gyerekek voltunk akiket, sokkal jobban érdekelt a játék, a strand, élvezni a nyarat és mindazt, ami azzal együtt járt, és a „csavargást” ahogy anyám szokta volt bosszúsan mondani.

Mint már említettem, hogy a mi kis házunkhoz, tartozott egy 120-150 négyszögöl telek, azért nem tudom pontosan a nagyságát, mert hivatalosan sohasem néztem utána a területnek. Ebben a kertben a szüleim mindent megtermeltek, ami a konyhára kellett, zöldség, répa, zeller, paprika, paradicsom, bab, borsó, sóska, pizske, és gyümölcsfákkal volt teli, mint meggy, sárgabarack, és egy hatalmas eperfa. A kert házunkhoz közelebb eső szélén pedig otelló szőlő volt ültetve, amit apám felfutatott a háztetejére, így a ház előtt egy lugas keletkezett, ami nyáron nagyszerű hűvöset adott. Ide tettek ki szüleim asztalt valamint székeket és ez alatt ebédeltünk, ill. ide ültünk ki szabadidőben, vagy itt fogadtuk a vendégeket. Nyáron, a vasárnapi vagy az ünnepnap ebéd is itt zajlott. A kertre visszatérve, apám végezte a nehezebb munkát. Kora tavasszal, megtrágyázta, majd felásta és elgereblyézte a területet. Amikor már elbírtam az ásót, vagy a gereblyét, akkor én is vele együtt csináltam. Ezután következett a veteményezés, amihez anyám beszerezte a palántákat, magvakat és napok alatt elvégeztük ezt a munkát is. Ezek után már a kert anyám és a gyerekek dolga volt, apám a szőlővel és a gyümölcsfákkal foglalkozott. A szőlőt érés után kipréselte, majd a must kiforrása után lett egy kis saját termésű bora. Ezután a locsolás és a gyomok eltávolítása volt hátra, amit mi csak nemes egyszerűséggel „gyomolásnak” nevezünk. A locsolás, ami a gyerekek dolga volt, nem is volt olyan egyszerű dolog, miután az udvarban nem volt vezetékes víz, hanem csak egy ásott kút. Estefelé kezdtük el, mégpedig úgy, hogy általában nekem kellett a vizet egy láncos vödör segítségével felhúzni a kútból, amit aztán a nővéreiménél

lévő locsolóba öntöttem bele, és azt locsolták ki a veteményekre. Persze igyekeztünk hamar befejezni a locsolást, de anyám úgy látszik nem bízott eléggé bennünk, és minden egyes alkalommal leellenőrizte a munkánkat, aminek aztán az lett a következménye, hogy jó párt locsoló vizet ki kellett öntözni. Néha, ha volt ideje anyámnak ő is beszállt, de csak locsolni, és a vizet persze nekem kellett a láncos vödörrel felhuzigálni a kútból, hiába voltam 8-10 éves és alacsony termetű kisfiú. Szeretném a történelmi hűség kedvéért leírni, hogy Cegléden abban a kb. negyvenezer lakosú kisvárosban majdnem minden kertben, udvarban ez történt, mint nálunk. Mindent megtermeltek, amit csak tudtak, baromfit tartottak, vagy voltak, akik disznót neveltek így próbálták meg szegényes sorsukon javítani.

Vezetékes víz nem volt nálunk, csak ásott kút, az pedig nem volt alkalmas fogasztásra, és mosásra sem. Így azután vizet kellett hordani. A vízhordás természetesen a gyerekek dolga volt, de tessék elképzelni, hogy amikor anyám fateknőben mosott, mennyi víz kellett ahhoz. Miután öten voltunk, ebből három gyerek, a nagymosásra elég sűrűn rákerült a sor, így aztán rengeteg vizet kellett hordani. Én persze megpróbáltam mindenféle trükkökkel kibújni ez alól, mint pl.: kicsi vagyok, nem bírom el a kannát. Anyám nagyon egyszerű módon intézte el ezt a kifogást mondván: rendben van, fiam akkor csak félig hozd, a kannát azt elbírod, legfeljebb többször fordulsz.

Dehogyan fordultam én többször a fél kannával, inkább elcipeltem a tele kannát. A nyilvános kút, ahonnan hordtuk a vizet a másik utca sarkán volt, mintegy 500 méterre a házunktól. Úgyhogy volt mit cipekedni egy-egy mosás alkalmával. Ezen az állapoton könnyítendő, utánanéztem annak, hogy hol van közelebb, valamelyik szomszédban vezetékes víz, ahonnan esetleg lehetett hordani, de hát ez sem bizonyult végleges megoldásnak, mert egy-egy alkalommal lehetett onnan hozni, de rendszeresen nem

illett kicsöngetni a szomszédokat. De hát nem volt mese, víz kellett. Volt egy megállapodás házon belül, amit a szüleim vezettek be, hogy amelyik gyereknél kiürül a vizeskanna, annak kell elmenni vízért. Mondanom sem kell, hogy amikor én fogtam meg a kannát, hogy igyak, vagy a lavórba öntsek az mindig üres volt. A nővéreim mesteri fokra fejlesztették azt, hogy hogyan kell megfogni és visszatenni az üres kannát, úgy, hogy az telinek tűnjön. Képesek voltak szomjazni csakhogy ne kelljen az üres kannát felemelni megvárták, hogy én fogjam meg a már régen üresen álló kannát és akkor kórusban kiabálták „nálad ürült ki neked kell telehozni”. Ugye nem lehet csodálkozni, hogy egy örök életre meguntam a vízfordást, és amikor csak módom nyílt rá, szorgalmaztam a víz bevezetését.

1948 -58 közötti időben azt hiszem csupán egyszer vágunk disznót, azt is illegálisan, ugyanis hatósági engedély kellett a malac tartásához is és levágásához is. Ha az illető meg is kapta az engedélyt a vágásra, akkor is be kellett szolgáltatni, bizonyos mennyiségű zsírt. Nem húst, nem szalonnát, hanem zsírt. Hogy ez mire volt jó, meg nem tudom mondani.

Valamikor az 50-es évek elején apám szerzett valahonnét egy kis malacot, persze nem hivatalosan és azt nevelgettük a kert végében lévő disznóólban. Az ember azt hinné, hogy egy ekkora családnál, rengeteg ételmaradék keletkezik, amit oda lehet adni a malacnak, hát tévednek, nálunk sohasem volt ételmaradék, amit ki kellett önteni. Ami esetleg délben magmaradt, az este elfogyott, úgyhogy anyám legfeljebb a mosogatólevet öntötte a moslékos vödörbe. Így azután apám a piacon, vásárolt kukoricát, korpát, a kertben összeszedett parét, és az eperfa alól naponta összeszedett epret, kapta a malac. Szóval a mi malacunk nehezen akart meghízni. Amikor apám karácsony előtt rászánta magát a disznóölésre, hát bizony úgy 80-90 kg-os lehetett a mi malackánk. A vágást is titokban kellett megoldani, mert persze arra sem volt engedélyünk, így azután a nagybátyámat, Jóska bácsit hívtuk el levágni, és feldolgozni.

Jóska bácsi, télen ezzel foglalkozott, azaz böllérkedett, értett hozzá, és a felszerelése is megvolt. Előző napokban felkészültük a disznóvágásra, az én dolgom természetesen a vízfordítás volt iszonyatos vízmennyiséget felhalmoztam mindenféle edényekben, felvágtam a fát, mert akkor még az üst alá fával tüzeltünk, és a pörkölő is fával működött. A szüleim pedig beszerezték mindazt, a fűszert és egyéb hozzávalót, amit csak meg lehetett kapni. Persze ne felejtsük el, hogy 1952-t írtunk, bors helyett borspótlót, rizsa helyett burizst és sorolhatnám, a pót-pót dolgokat, az igazik helyett. Óriási izgalommal vártuk a disznóvágás napját.

Vasárnap - a vágásra kijelölt napon - korán keltünk, és apám szinte egész éjjel nem aludt, állandóan az órát nézte. Nos, azon a bizonyos vasárnapon, úgy döntöttek apámék, hogy a malacot bent az ól, zárt részében fogják leszúrni, hogy a sivalkodása ne nagyon hallatszon ki, különösen ne az utcára. Amíg le nem fogják, és le nem szúrják, én egy kisebb ajtóval eltorlaszoló az ól kijáratát. Apám még egy lámpát is bekészített, hogy lássanak odabent. Azt már említettem, hogy a mi kis malackánk egy jó erőben lévő, nem egy elhízott 90 kg-os állat volt. Apámék bementek az ólba, én annak rendje módja szerint eltorlaszoltam a kijáratot és vártam. Odabentről, dobogás, malacsivalkodás és iszonyatosan cifra káromkodás hallatszott ki. Feltehetően apámék kergették odabent a malacot, de nem sok sikerrel. Egyszer csak éreztem, hogy egy iszonyatos erő engem ajtóستól elsodor. Igen, a malac rajtam keresztül kitört, és iszonyatos sivalkodások közepette rohanszórt az ól külső nem fedett részében. Apámék kijöttek és idekint folytatták a malac üldözését, én ismét eltorlaszoltam a bejáratot, most már azért, hogy vissza ne tudjon menni a malac. Közben az üldözés, a sivalkodás és a káromkodás folytatódott, ez alatt a malac megvadulva, szaladgált a felnőttek lába között. Apám már remegett a méregtől, mire nagy nehezen, leterítették a malacot. Ekkor Jóska bátyám, aki más esetekben szinte mérnöki pontossággal szúrta meg az állatot, amelyek

azonnal elhallgattak és jobblétre szenderültek, most azonban háromszor szúrta meg, de a malac nem hogy elhallgatott volna, hanem még jobban sivalkodott. Apám szidta Jóska bácsit, kiemelve annak hozzá nem értését, s beígérte, hogy hozza a baltát és azzal üti agyon ezt a malacot. Végül is a negyedik szúrás sikerült és a malac végül is elhallgatott, kilehelte lelkét. Kihúztuk az erre kijelölt helyre ahol majd a pörkölés, azaz a szórtelenítés megtörténik, Jóska bácsi hozzáfogott a pörzsölő előkészítéséhez. Ebben a pillanatban csöngettek. A bejárati ajtó felett volt egy kolompszerű csengő, amelyet az utcán kellett meghúzni, egy fogantyú segítségével és odabent az ajtó felett szólt. Tessék elképzelni, vasárnap kora reggel, sötét van, mi pedig köztudottan illegális tevékenységet folytatunk és a mi malacunk sivalkodása verte fel fél órán keresztül a környéket, hát..... mindenki megmerevedett. Én elindultam a kapu felé, hogy kinyissam, ám apám megfogta a vállam és visszatartott, ő indult ajtót nyitni. Az arcára minden rá volt írva, a dac, a kétségbeesés, a beletörődés, szerintem már látta maga előtt, hogy elkobozzák a kis malacot és őt magát bilincsbe verve vezetik el. Kinyitotta az ajtót, és ekkor az utcáról nyomult be, az én 150 em.-es, fogatlan, kicsit sánta, kissé nagyothalló nagynéném Amálka néni, miközben a nagyothallókra jellemző, kiabáló stílusba megkérdezte apámat: mond Sándor, szétszedtél már a malacot. Figyeltem apámat, aki felnézett az égre és hangtalanul mozgott a szája, a nagybátyámat, Jóska bácsit, aki ijedtében csuklani kezdett, anyámat és a nővéreimet, akik az ajtóban leselkedtek, és akikből hatalmas megkönnyebbült sóhaj szakadt fel. Apám végül nem szólt semmit - legalábbis hangosan nem - hanem bement a lakásba és a szokásával ellentétben, két kupica pálinkát hajtott le, Jóska bátyámnak egy nagy pohár bort vitt ki, orvosolandó, a heveny csuklása.

És lássanak csodát, a bor jóteknony hatása rövidesen megmutatkozott, elmúlt Jóska bácsi csuklása. Amálka néni egyébként segíteni jött, hiszen

ő volt a családba az egyetlen - akkor még - aki a belső részt, szét tudta szedni szakszerűen, megtisztítani, és alkalmassá tenni arra, hogy bele lehessen tölteni a hurkát, kolbászt, disznósajtot stb.-t.

Nekem, mint gyereknek, a disznóvágás, jószerezéssel abból állt, hogy tüzelnem kellett az üstházban, hordanom kellett a vizet a kútról. Ezzel együtt nem panaszkodom, mert nagyon élveztem, hiszen ott lebzseltem a felnőttek között, mindenbe belekóstoltam, és állandóan kérdezgettem nagybátyámat a feldolgozás fortélyairól, mert mint kíváncsi kisgyereket minden érdekelt. Persze később, ahogy nőttem úgy kaptam komolyabb feladatokat, majd, mint felnőtt én irányítottam az egész disznóvágást. Visszatérve arra a bizonyos ominózus disznóvágásra, nem lett semmilyen következménye, senki sem tett bejelentést, vagy feljelentést a hatóságoknál, ez a mi környékünkön, egyáltalán nem volt szokás.

Azt azért szeretném elmondani, hogy ma már 50 évvel az esemény után nevelésügyi hangzik, hogy egy engedély nélküli disznóvágás illegális, de bizony abban az időben az engedély nélküli vágást börtönbüntetéssel sújtották és valóban elkobozták a levágott állatot, emlékezzünk csak a „Tanú” c. filmre, az bizony igazat jelenített meg.

Azon tűnődtem, hogy leírjak-e egy disznóvágás lezajlását, ahogyan az nálunk történt, hiszen eddigi életem során nagyon sok disznót levágtunk, sőt mondhatni, egy időben rendszerességgel minden évben vágtunk. Azután úgy döntöttem leírom, hiszen ma már falun is elvétve akad disznóvágás, áttértek a nagyüzemi vágásra és hústermelésre vagy egyszerűen külföldről hozzák be, a húst és a füstöltárut. Mindezek persze gyorsabbak, higiénikusabbak, tisztábbak és jóval kényelmesebbek, de egyvalami hiányzik belőlük, az egyéni ízlés, az a sajátos fűszerezés és feldolgozás, ahogyan a család szereti. Hiába van hatalmas választék mindenhol, sehol sincs benne az egyéni ízesítés, különleges fűszerezés, egyszerűen van egy recept és mindent a szerint csinálnak, ahogy a mai

mondás tartja „ez van, ezt kell szeretni”. Nem véletlen az, hogy a piacokon, csarnokokban, ha megjelenik, valamilyen házias új íz, az emberek rögtön sorban állnak és vásárolnak.

A disznóvágás előtt már napokkal, megkezdődik az előkészület. Be kell szerezni az edényeket - ha nincs, de én még olyan disznóvágást nem láttam ahol elég lett volna az edény - tálakat, üstöket, üstházat stb. Azután a boltból be kell szerezni a hozzávaló fűszereket, mint például a bors, só, paprika, majoránna, rizs stb. Előző nap hozzákezdnek, a több kiló hagyma tisztításához, összedarabolásához, és az összedarabolt hagyma dinszteléséhez. Ezután a 8-10 zsömlét összedarabolják, és a sütőben megpirítják. Végre elérkezik a vágás reggele, amelynek éjszakáján, a háziak alig-alig aludtak valamit. Azt nem írom le, hogy milyen kin keserves volt a malacot, beszerezni, hazaszállítani, a hentessel időpontot egyeztetni, beszerezni az italokat.

Azért azt el kell mondani, hogy egyetlen disznóvágás sem az igazi a reggeli kupica pálinka nélkül, vagy a napközbeli fröccs nélkül, Vagy a munka végeztével a poharazgatás nélkül. A disznóvágás kapcsán, persze összegyűlik a család, a rokonság, és vannak speciális feladatok, amelyeket ki-ki végez. Mint már említettem az előzőekben, családukban Amálka néni volt az, aki a belső részt szétszedte és konyhakész állapotba tudta hozni, azaz olyan állapotba, hogy bele lehessen tölteni a kolbászt, véres, májas, rizses hurkát, disznósajtot. Ma már nem divat ez, mert a saját belét nem használják fel, inkább vásárolnak műanyag és marha beleket, amibe a töltelékárut rakják. Ezzel csak az a baj, hogy fogyasztáskor, a sütés alkalmával ezek nem sülnek meg. Amálka néni halála után a nővérem vette át ezt a szerepkört. Van még egy speciális feladat, ez pedig a malac megszúrása után, a vér felfogása edénybe és egy részének szakszerű kikavarása, hogy ne aludjon meg. Ez nálunk a feleségem feladatköre volt. Tessék elhinni, nem mindenki képes rá, sőt legtöbben még a malac

megölését sem tudják végignézni. Ezután a hentes nekikezd a malac megtisztításának. Először megperzseli a malacot. Nálunk városban sohasem használtunk szalmát a tűzveszély miatt, csak olyan helyen lehetett, ahol ilyen veszély nem állt fenn pl. tanyán. Az idők folyamán ez is nagyon sokat fejlődött. Az én gyerekkoromban még fa pörzsölőt használtak, azután kicsit később jött a kb. öt literes benzinlámpa, hatalmas égőfejjel, végül manapság már az egyszerű és tiszta gázpalack a hozzátartozó égőfejjel, amit nem csak pörzsölésre, használnak, hanem az üstházba is ezzel fűtenek. Az egyik hentestől megtudtam azt is, hogy a pörzsölés nem csak a szőr eltávolításra szolgál, hanem abban a nagyon hidegben, amikor a vágás történik, melegen tartja a malac húsát, és a későbbiekben sokkal könnyebb a meleg húst feldolgozni.

A pörzsölés után, miután a szőrt eltávolították és megsütötték a malacbőrét, következik a mosás, ami abban a hidegben bizony nem egy könnyű munka. A bőr megsütése azért szükséges, mert ilyenkor megpuhul és későbbiekben ezt mármint a bőrt felhasználjuk pl. a disznósajt elkészítéséhez vagy a kocsonyához, vagy a szalonna fogyasztásához. A nagyüzemi módon feldolgozott malacnál ilyen nincs, mert ott a szőrt kopasztással távolítják el és a bőr nem puhul meg, így a továbbiakban nem is használható fel. A mosás után elkezdődik a malac szétszedése, ami szintén komoly gyakorlatot igényel. A szétszedés is a házigazda kívánságának megfelelően „orjára” vagy „karajra” történik. Nem részletezném ezek mibenlétét csak annyit, hogy mi mindig „orjára” szedettük szét, ami azt jelentette, hogy a gerincét egyben vették ki. Kivágják a négy sonkát, majd a fejét vágják le és kiveszik a gerincét, ezután felvágják a hasát és a belső részt eltávolítják. A májat egy külön tálba, a többi belső részt, a tüdőt, lépet, szívet egyenesen az üstben lévő vízbe a kettévágott fejjel együtt beleteszik és elkezdődik ezek főzése. A belet az arra illetékes asszony, vagy asszonyok kezelésbe veszik szétszedésre

és tisztításra. Az üstbe már a disznóvágás megkezdésekor vizet tettek fel melegedni, és mire a szétszedés megtörtént a víz felforrott. Ebben a vízben fő mintegy két órahosszáig a belerakott belső rész, a fej és minden húsféleség, amit meg akarnak főzni, tulajdonképpen ez egy húslé, és ezt hívjuk „abalének” Ezt a felhasználás után tulajdonképpen kiöntik, de én mindig eltettem belőle egy fazékkal, és később isteni ízű lencselevest lehetett belőle főzni. A szétszedés közben mi férfiak mindannyian ott álltunk és vártuk a hentes által levágott részeket, és vittük be a feldolgozó helységbe. Ez a feldolgozó helység kicsit nagyképpően hangzik, de mi a lakás egyik helységét kineveztük annak, azt jól befűtöttük, és ott történt a malac feldolgozása, különböző asztalokon.

Amikor a feldolgozó helységbe bementünk akkorra készült el az asszonyok által megfőzött reggeli, ami nálunk minden esetben, kivétel nélkül un. hagymás vér vagy más néven vérpörkölt volt. Ilyen ételt, csak és kizárólag disznóvágáskor lehet enni. Ez tulajdonképpen egy nagyon egyszerű, de nagyon finom étel. Leírom a receptjét, mert nagyon kevesen ismerik. A malac megszúrásakor felfogott Vér egy része, amit nem kavarnak ki, megalszik. Ezt az alvadtt vért megmossák majd forró vízben megabálják, aztán apró darabokra vágják. Ezután jó sok vöröshagymát dinsztelnek zsírban, majd amikor ez üvegessé válik, paprikával színesítik, lecsót tesznek hozzá és beleteszik a megabárolt és darabokra vágott vért. Ízlés szerint fűszerezik, majd kevés vízzel felöntik és kb. fél órát főzik, majd tálalható. Kenyérrel, savanyúsággal, kis savanyú erős paprikával, fogyasztva nagyon laktató étel.

A reggeli után folyt tovább a malac szétszedése, a kolbásznak valót, a zsírnak valót, a lesózni valót, külön-külön edényekbe raktuk, azaz szortíroztuk. Amikor elkészültünk vele akkor kiválogattuk az ebédre valót. Egy nagyobb darabot a malac gerincének elejéről, azaz a fej felőli részéről, ebből készült a nagyon finom és nagyon híres disznótoros

orjaleves. Kiválogattunk még pecsenyének való húst, amit megsütöttek ebédre. Nefejejsük el egy-egy ilyen disznóvágáskor összejöttünk 14-15-en is a családból, akiknek bizony enni kellett, hiszen egész nap keményen dolgoztak. Ezután a házigazda, vagy a hentes nekiállt sózni a húsokat, ezzel egy időben a fiatalabb generáció a már felszerelt húsdarálóval megkezdte a kolbásznak való hús ledarálását. A sózásról kell egy pár szót ejteni, mivel ezzel tartósítjuk a malac nagyobb részét hosszútávra. Nálunk volt egy nagy fateknő, és ebbe történt a sózás. Alaposan besózták, különösen a vastag húsokat, mint a sonka, csülök, oldalas, szalonna stb. Több kiló sót elhasználtunk ilyenkor. Ezeket letakarva, egy a lakásban lévő, viszonylag meleg helységben helyeztük el, ahol idővel levet engedtek, ez volt az ún. páclé. Ez a páclé átjárta a benne lévő húsokat, szalonnákat is és nem csak tartósította őket, hanem puhította is. A sózás egy hét után megismételjük, úgy hogy nem csak átsózzuk, hanem át is forgatjuk a húsokat és ismét visszarakjuk még egy hétre. Van olyan hely is ahol három hétig tartják sóban, ill. pácban a húsokat. Ha a boltban vesz valaki szalonnát, és azt, evéskor keménynek találja, akkor biztos lehet benne, hogy az nem volt páclében, vagy csak nagyon rövid ideig. Ezután következik a kolbász fűszerezése és bekeverése, ami komoly odafigyelést igényel.

Gondoljunk csak bele 30-40 kg hús, ill. a belőle készült ugyanennyi kolbász, közel egy éves enivaló egy családnak, azt nem lehet elrontani. Gyakorlott hentesek, lemérték, vagy felmérték a hús súlyát - nem mindenhol volt olyan nagy mérleg, ilyenkor megbecsülték a súlyt - és ahhoz mérték ki a fűszereket. A kolbásznak három fontos kelléke van a húson kívül. A fokhagyma, a fűszerek- bors, erős paprika, édes paprika, esetleg kömény - és a só. Ezek között kell megtalálni a mennyiségi összhangot, és akkor a kolbásznak kitűnő lesz. Amikor a keverés elkészült, jön a kóstolás, mi egyébként azt szerettük, és a mai napig is azt szeretjük, ha fűszeres és kissé csípős a kolbász. Tessék elhinni a bekevert

és még nyers kolbászhuson nagyon sokat lehet javítani kóstolással, hiszen mindenki, aki kóstol, elmondja a véleményét és azok figyelembevételével, lehet pótolni a hiányzó fűszert és változtatni az ízeken. Ekkor jött a háziasszony, és ebből a bekevert és töltésre előkészített kolbászhusból, vitte el a töltött káposztába az un.” toroskáposztába” való húst. Ilyenkor viccelődtek, hogy abból a húsból, amit a káposztába vittek el, lett volna tíz szál kolbász is. De mindenkin pontosan tudta, hogy a toroskáposzta az csak és kizárólag disznóvágások alkalmával készíthetők és ez az a bizonyos étel, ami nagyon sokáig eltartható, és minél többet melegítik fel annál jobb, nem úgy, mint a barátság és a szerelem. Ezután következik a kolbász betöltése. Ez is olyan művelet, amit jó, ha szakember végez. Egyszer a nővéremnél egy amatőr böllér vágta le kényszerűségből a malacot - a felfogadott hentes az utolsó pillanatban visszamondta, - és a kolbászt, szaknyelven „levegőre” töltötte. Rövid időn belül az összes kolbász megpenésedett és ki kellett dobni. A hentesek ezt, vagyis a kolbásztöltést nagyon értik, ha a gazda igényli, még szalámit is készítenek, szakszerűen. A betöltött kolbászt karikába csavarva rendszerint egy nagy tálakba, vándlingokba teszik. Nem szabad felakasztgatni frissiben, mert a hús kicsúszhat a bélből. A kolbászból is tesznek az abalébe főzni egy darabot, kóstolónak.

Ezután következik az abalé, leszűrése - amiben a belsőségeket és a húst főzték-, de magát a levet egy másik edénybe szűrik le, arra ugyanis később szükség lesz. A leszűrt abaléből bizonyos mennyiséget feltesznek az üstbe forralni, és megfőzik benne a hurkába való rizsát. Ezt is jó gyakorlott személyre bízni, mert a rizs nagyon könnyen lekozmál, és akkor ez az égett íz megérződik a hurkán. Az előzőekben említettem, hogy az 50-es években nem lehetett rizst kapni ezért anyámék burizst - hántolatlan búzát - tettek a hurkába. Ezután a hentes a megfőtt húsokat, belső részeket, egyszerűen ahogyan a hentesek szaknyelven nevezik, az „anyagot”

szétválogatja. Levágja és elkészíti a híres, abált szalonnát, ami a fej toka részéből kerül ki. Miután levágta, alaposan besózza, fokhagymával bekeni, majd piros paprikával jól megszórja, ezután tányéron vagy tányérokra kiteszik a hidegre, lehetőleg olyan helyekre, ahol macska és kutya nemigen jár. Az „anyagból” kiválogatja a disznósajtba valókat egy külön tálba, a többi ismét a darálóba kerül. A ledarált anyagot ráteszik a megfőtt rizsára, amiből egy keveset kivesszük a véres hurkába, majd ismét jön a keverés.

A fűszerezés nagyon fontos a hurkánál is, de ahogy a kolbásznál az igazi ízt, a fokhagyma adja meg, úgy a hurkánál a dinsztelt hagyma tölti be azt a szerepet. Egyszer az unokaöcsémnél elfelejtettek bele dinsztelt hagymát tenni, később nem is tudták megenni. Nálunk a szokásos fűszereken túl majoránát is szoktunk bele tenni, ami különleges pikáns ízt ad neki. Mi még készítettünk véres hurkát is, amely ugyanúgy készült, mint a rizses, csak a rizs helyett pirított zsemlekockát tesznek bele, és ezt öntik le a kikavart és meg nem alvadt vérrel, ezután ezt is ízlésnek megfelelően fűszerezik. Említést kell tennem a nálunk és a városban is nagyon népszerű kenőmájásról, mert ezt minden disznóvágásnál készítettek. Az abalében megfőzött májat ledarálták, ehhez ismét dinsztelt hagymát és zsiradékot tettek ízlés szerint fűszerezték, majd alaposan összekeverték. A bekevert hurkának a kóstolása külön rituálé, mert mindenki, aki részt vesz a disznóvágáson, megjelenik, kóstolgatja és véleményt mond, és a hentes összegzi ezeket a véleményeket, és ha kell, utánfűszerez. Az egész disznóvágás a kóstolgatásokról szól, mire eljön az ebéd, vagy majd később a vacsora, az ember eltelik vele. Ezután már csak a disznósajt elkészítése van hátra. Ebbe nem került belső rész, csupán a szív, bőrök, és a fejnek bizonyos részei, mint a fül, orr és a húsos részek. Ezeket apró darabokra vágják, vagy jobb esetben, nagy lukú darálóval ledarálják és fűszerezik. Ennek is elengedhetetlen kelléke a fokhagyma, és talán ennél

megengedhető egy kicsit erősebb fűszerezés. Az elkészült anyagot aztán a kitisztított bélbe beletöltik. Az én gyermekkoromban még a nagybátyám, aki vágott nálunk, un. „pricnível” töltött. Ez egy vastag, hengeres fémcső volt, amibe egy hengeres fa járt bele. A hengert megtöltötte hurkával, beletette ezt a fa hengert, a hasához tette és kinyomta az anyagot a végén lévő vékony csőbe, amire rá volt húzva a bél. A végén már a hentes elektromos hurkatöltőt hozott, amivel nagyon gyorsan nagyon nagy mennyiséget tudott betölteni. A töltés közben folyamatosan az asszonyok vastag tűvel és vastag cérnával elvarrják a végeket, különösen erősen el kell varrni a disznósajtot. Egyszer az egyik barátommal, annak apósánál, vettünk disznót közösen és nála le is vágtuk. A disznóvágáson megjelentek a rokonok és a munka dandárját ők végezték. Nekünk a barátommal állandóan öntögették a fröccsöket. Mire a disznósajt töltésére került a sor, bizony színesbe láttuk a világot. Ennek ellenére én észrevettem, hogy a disznósajtot nem varrják töltés után, hanem hurkapálcára szúrják fel. Ezt én szóvá is tettem, de a rokonok letorkoltak, mondván, hogy én már ittas vagyok. Mondanom sem kell, hogy abaláskor a sajt megdagadt és kijött a töltelék, a meglehetősen gyenge hurkapálca nem tudta összetartani a nyílást, és a töltelék az üst aljára került, amit aztán kiöntöttünk. Azon a disznóvágáson nem lett disznósajtunk. Ebből az a tanúság, hogy a házigazda, aki irányítja a disznóvágást és közel egy éves húsétel elkészítésének milyensége rajta múlik, csak nagyon óvatosan ihat, amíg a feldolgozás tart. Amikor a töltés és a varrás elkészül, következik az abalás. Az abalás a hurkák és a disznósajt, abalébe történő berakását jelenti.

Az abalé forr, amikor belerakjuk a hurkát és a sajtot, majd pár perc forrás után kiszedik. Itt nem főzik már, mert az már megtörtént, csupán összeemelegítik a betöltött anyagot, ilyenkor a disznósajt megdagad és kerek lesz. A sajtot teljesen körbe szurkálják nagy zsákvarró tűvel, majd kint a hidegen egy lapos deszkával, aminek a tetejére súlyokat tesznek,

lenyomatják. Másnap reggelre a szúrások helyén kijön belőle a felesleges zsiradék és a sajtunk lapos lesz nem úgy, mint a boltokban ahol a sajt kerek és benne van az összes zsiradék. Ezután már csak a zsír kisütése van hátra. Az ízlésnek megfelelően összedarabolt zsírnakvalót - kicsire, nagyra, bőrösre, vagy húsosra - egy üstbe felteszik, és lassú tűzön elkezdik sütni. Minden esetben tesznek alá - a szokásoktól, vagy a hentesektől függően - vizet, tejet, zsírt, hogy a zsírnak való nem süljön le, majd folyamatos kevergetés után addig sütjük, amíg a töpörtyűnk piros nem lesz és a fakanalat végighúzva, nem kopog. A kisült zsírt egy bödönbe leszűrjük, és kint hagyjuk a hidegbe, ahol lehetőleg nem fér hozzá senki - hiszen ez leszűréskor több száz fokos - és hagyjuk kihűlni és megkeményedni. Ezzel a disznóvágás érdemi munkája befejeződött. Volt olyan gyorskezü hentes, hogy délre mire az ebéd elkészült ő is végzett, ebédelt, és ment a következő helyre ahol vágta a következőt.

Ezután az asszonyok összefogtak és elkezdődött a mosogatás, takarítás és a vacsora elkészítése. Estére aztán összejött a család, főképpen azok, akik részt vettek az egész napi munkákban, de voltak meghívott vendégek is. A vacsora a szokásos toros káposzta, sült hurka, kolbász, friss, puha kenyér, és savanyúság. Ilyenkor persze mindenki magasztalta az ízeket, a házigazdát, és a hentest. Persze poharazgattunk is és volt, amikor nótára is fakadtunk. Nem volt véletlen, hogy mindenki szerette a „disznótort” ahogyan mi ezt hívtuk. Másnap ismét volt munka, mert amíg a feleségem készítette a kóstolót, én kiakasztgattam a kolbász, rudakra, a már kifagyott és lapos sajtot felkötöttem egy vastag madzagra. Ezután így állt 24 óráig, majd elvittem a kolbászt, a sajtot és a kenőmájast füstölni. Sokan voltak és azt hiszem, talán ma is akadnak a városban olyanok, akik kifejezetten ezzel foglalkoztak télen, hogy füstölést vállaltak, erre rendezkedtek be. Megjegyzem nem is olyan rossz jövedelemforrás. Így volt ez, amikor két hét után kiszedtem a sóléből a húsokat, 24 órára kiakasztottam csöpögni,

majd ezeket is elvittem füstölni. Füstölés után rendszerint a padlásra került fel minden, a disznóvágásból keletkezett hús és húsáru – legalábbis nálunk - ugyanis ott volt az un. tiszta hideg. Itt aztán az a nagyon erős füst szag egy idő után megszűnt és a húsáru nagyszerűen kifagyott. Ezekből a levágott disznókból az egész évi ennivalónk nagy része megvolt. Amikor megjelentek a fagyasztók, fagyasztó szekrények, ládák, akkor a nyers húsokat is és a fel nem füstölt finomságokat, adagokba lehetett szortírozni és úgy lefagyasztani. Ezek aztán nagyon sokáig elálltak és megőrizték eredeti ízüket. A családban voltam olyan disznóvágáson ahol a malac közel három mázsás volt és ennek nagyobb részét lefagyasztották, így aztán szinte egész évben nem mentek henteshez. Állandóan friss hús állt rendelkezésükre.

Természetesen a fentiekben nem írtam le, minden munkafolyamatot részletesen, és hiányoztak persze bizonyos részmunkák, és részletek, de úgy gondoltam, hogy nem a henteseknek szóló kézikönyvet írom. Azt viszont bizton állíthatom, hogy azén családban és ismerőseim körében, így zajlott le egy disznóvágás. Az persze lehet, hogy máshol részleteiben eltérőek egyes folyamatok, vagy más szempontok vagy más ízlés szerint készítenek el bizonyos dolgokat, de hát, ahogy a közmondás mondja, „ahány ház annyi szokás”, vagy „ízlések és pofonok különbözőek”. Azt hiszem ennyi elég is lesz a közmondásokból is és a malacságokból is.

Visszatérve az 50-es évek elejére, mint már említettem, hogy az utcán jött össze a környékbeli gyerekház és ott játszottunk mindenfélét, hiszen a gyermekfantázia a játékok kitalálásában szinte kimeríthetetlen tárház. Mindenről és mindenből játékot tudnak csinálni. így voltunk ezzel mi is, elképesztően egyszerű dolgokból tudtunk játékot előállítani, és azzal ezerféle játékot játszani. Én sohasem kaptam drága játékokat, sőt egyáltalán játékot se, mégis nagyszerűen elboldogultam az utcán a többi gyerekekkel. Mindenkiel jóban voltam, de a közelben lakó fogász