

TÓTH BÉLA

Tiszajárás

XX.

KENYERES PAJTÁSOM, KARIKA ZOLI BESZÉL

Szüleimnél bújdostomban észrevétlen szaladt el a hét. Igaz, madárral keltünk, madárral feküdtünk, ahogy a felső-tiszaiak mondják. Föl is ocsúdtam nagy menekültömből. A házzal elkészültünk, a pénzt fölmarkoltuk. Elköszönök Szandától, Kariától, ahogy már számtalanszor életem fordulataiban. Megyek vissza.

Nyíregyházán, a vállalat legényszállásán laktam. Látom, a szobám frissen megszelve, felcicomázva, miközben a többieké csak olyan koszos, gumicsizmabűzös, akár az enyém volt, amikor otthagytam. Kérdem a gondnokot, mi a csoda ütött beléjük, hogy az én ólomat így kitrágyázták. Nevetve mondta az öreg kopasz, hogy mindig is sejtette, nem akármilyen bejárónékat tartok. De ez a legutóbbi már nagyon finomfánumosnak tűnt, nem hiába, hogy doktor. Kesztyűben meszelt, súrolt. Négy napig bejárt, rendezkedett. Az öreg türelméért egy kötött üveg bodrogkeresztúri bort hagyott. Leveleim között az ő írása. Kurta búcsú: „Élj boldogan!”

Nahát, nagyon rám férne már, s örültem. Persze, mert piszok a férfi tempója. A maga pillanatnyi örömeiért mindenféle álomhitekben hagyja a partnerét. Noha nem ajánlottam én semmit. Azt meg is tartottam. De hát a nő az irántam érzett sajnálatával magyarázta vonzalmát, cselekedetét. Hogy én milyen kivert kutya módra élek, gazdátlanul kóborlok a világban. De ha pártomat foghatná, mind a ketten jól járnánk.

Levélgarmadám között ott bújkált a kis cigányleány ajánkozása is. Nem kínálkozott másra, mint állandó munkára. Írta, hogy az előző évben annyira megkedvelte a mérnökök körüli kenyérkeresetet, magánszorgalomból műszaki rajzot tanult, s a végén érettségizett belőle. Most csak azt kéri, vegyük brigádunkba, akárminek. Eláll vízfordónak vagy kapcamosónak ha kell, mert közöttünk véli megtanulni eljövendő szakmáját. Nem volt valami nagy óhaj. Húsztagú brigádomból két-három ember állandóan hiányzott. Ki szülni ment, ki veszélyeztetett terhessé lett, ki máshová helyezkedett el, mert nem bírta az időjárás szeszélyeit, a gromba beszédet, a mostoha bánásmódot, a rövid fizetést. Sok mindent nem bír az ember gyereke, ha nem muszáj, vagy ha a munkájában lakó öröm ott nem marasztalja.

Írtam a lánynak, hogy itt a helye. De már az arcára is alig emlékeztem. Úgy lehet, ha az utcán találkozom vele, tán meg sem ismerem. Úgy lehet találkoztam is. De az mégsem lehet. Mert ő szólt volna, legalább egy biccentés erejéig.

Pár sorban választoltam neki, hogy jöjjön! Eppen a Sós-tó üdülőteleppé váló átbüvölése állt előttünk. De a város sortatarozására is kezünkben volt a pályázati fölhívás. Szerettem az ilyen vállalkozásokba beleereszkedni. A gátkoronázás mérnöki munkái éppen a befejezés pillanataiban lebegtek. Szedelőzködtünk, hogy lakókocsiainkkal megszálljuk az egykor híres, a jövőben fényes Sós-tó tájékát. Ahogy ottan nekicihelődünk, már a feketerigók füttyétől teli nyárelejében toporgunk. Egy reggel betoppan a fonott hajú cigánylány. Copfja veri a háta közepét. Piros masni benne. Hosszú lábszárakkal lépi hozzánk az utat, miközben cirkuszi bódém lépcsőjén mosak-

szom a kelő nap melegénél. Társaim pisszegnek, nohátoznak, ki azért, mert tavalyról megismeri, ki, mert most látja először. De a lány oda sem hederít. Talán élvezi is a fogadtatást, arca versenyben ragyog a nappal. Kicsi kezebelijét maga mellé eresztí, cigány szokás szerint messziről nyújt kezét. Valami kérdés feszülhet ebbe a tartásba merevítve, hogy elfogadják-e vagy sem. A kezét.

Ahogy iskolában a táblához hívott tanuló megáll, úgy teszi vigyázzba a lábát. Szerencsére a bemutatkozáskor a nevét is mondja:

— Csóka Julianna vagyok, a tavalyi brigádtag.

Nekem is szerencsém volt, mert ha főbe lőnek, akkor sem mondom meg, hogy hívják.

— Örülök, Juliska! Hogy szabad nevezni, hogy szólítják otthon?

— Ha szépen akarnak szólni, akkor Julcsi, Ha haraggal, akkor Julis. Néha Julcsa. Itt meg szólítsanak, ahogy majd rászolgálók a bizalmukra. A barátnőim Julikámoznak. Olyan harmonikanév ez. Szét lehet húzni, meg összenyomni. Lehet vele szépen muzsikálni, de csúnya, vartyogó basszusokat is ki lehet vele zörgetni, ahogy göröngy kopog a koporsó tetején.

— Hejnye — mondom —, de föl vágódott a Csóka Juli nyelve!

— Föl — mondja kedves felelessel —, mert a csóka énekesmadár. Fölvágják a nyelvét, de ha haraguzsna rá, sörétes puskával lövik. Mert szapora, akár a cigány. És károg is, nem? Amúgy cigánynév.

De mintha a róla folyó beszédünkkel őt magát idéztük volna ide, csöngetnek ajtónkon. Éjfél körül jár az idő. Azért jött, hogy reggel ne a halászfaluban kezdjük, hanem a teknőkaparóéknál, mert azok rákészültek érkezésünkre.

Másnap, ahogy meghajnalodik, ott állunk Tuli Kálmánék előtt. Az öreg pekvancai szákokba rendezve a ház előtt, de az öreg az udvarban tipródik.

— Hát Juhonka néni?

— Ő még pihen ilyenkor — válaszol az öreg kurtán, s szorosra zárja száját, akár maga után a kiskaput. Míg megyünk, hallgat a hátsó ülésen. De hagyom békében.

— Most jól elcsípegettünk az idejéből, hogy térül ez meg magának, Kálmán bátyám?

— Ez a kis vájás már esedékes. Még a tél farkában kidöntögettünk néhány fát a gátórék nyárasából. Nem szabad hagyni, hogy megszáradjon. Mert akkor nyiszorog, sír benne a szerszám. Félnyeresesen kell a világra cselekedni.

— Örülök, hogy nem vertem ki munkája sodrából.

Hallgat az öreg, gondolom, magában úgy van vele, hogy köp az örömömre. Mert ha neki dolga van, azt kíváncsiak nélkül is elvégzi. De aztán magától is indít.

— Tudja, az ilyen öreg teknőkaparó már csak a kínálatot faragja. Nem keresi, mint régen. Ha a kezemre adnak alkalmas fákat, akkor teremtek.

Régen, a Tisza mentében araszoltunk le és föl. Temerinből indultunk, s egész évben, míg ki nem fagytunk, faragtuk magunkat fölfelé. Leutaztunk tutajjal vagy hajóval, megnéztük merre vannak alkalmas materiák. Csináltuk. Egy-egy helyen, ahol tanyát vertünk, négy-öt falu igényeit is kielégítettük. A hírnök előttünk járt. Résziből dolgoztunk, harmadából. Szorgalmasabb kaparó ember naponta megkereshetett két teknőt, meg két kicsit. Csereberéltünk vele. Ha pénz kellett, vásároztunk. Táborunkban sok volt a száj. Némely évben huszonhatan ettünk egy kondérből. Velünk voltak a szüleink, a gyerekeink, azok gyerekei. Egy csapat dologra való előttünk járt megalkudni, az öregek visszajöttek a hírrel, hogy hol történt a megegyezés. Aztán kieresztettük magunkból a favágókat. A döntéshez is érteni kell. Hogy kárt ne tegyen a fa magában, amikor lezuhan. Aztán felfűrészelni a törzseket, méretre. Amihez odakínálja magát a fa. Egy rendes dagasztó teknő 180 centis. De ha nem adott ki annyit magából a törzs, akkor kisebbekre szellettük.

Egy-egy ügyesebb cigány jó nyarakon 120 teknőt is összekeresett. De akkor látomtól vakulatig forgatta a bárdot. Rövid szárú pipájára is úgy gyújtott, hogy munka közben tartotta az agyarán.

Télire nem engedhettük el a szerszámot. Csináltuk a fakanalakat, ivó, merítő cserpákokat, lisztmezegetőket. Boltok, háztartások nem tudták nélkülözni készségeinket. Ha nagyon kimezgelődünk a pénzből, áruinkat piacokra hátaltuk, meg vásároltuk. Nem házaltunk vele, ahogy némely portékával szokás. Iparos ember nem szorul arra, hogy utcáról utcára hurcolja az eladni valót. Akármilyen idők jártak, lehetnek háborúk, belső ellenségeskedések, gyártmányainknak keletje volt mindig. Kenyeret akkor is sütni kellett, ha volt miből, és a rántáskavaráshoz nélkülözhetetlen a kanál. Élhetett a nép akár puliszkán. És elfogy használat közben, mert a vaskanalat is megeszi az ember évek alatt. A jó fakanál meg úgy el tud fogyni, hogy csak a nyele marad meg. De új állja helyét. Arról mi gondoskodtunk. Csináltuk a fejőszékeket, szuszterek alá való ülkéket. És értünk meg olyan hadivilágot, hogy a csizmadiaák faszögeit is mi faragtuk. Drága portéka tudott lenni. Szög nélkül semmit sem ért a mesterség. Aranyat is adtak volna érte. Egy kalap faszögért 50 kiló búzát is fizettek. Olyankor az a rajkó is szóget faragott közöttünk, akinek a kezébe kést mertünk adni.

Nem tollasodtunk meg, életünk végére ha egy házat ragaszthattunk magunknak, a hozzá való becsülést megszerezhettük, már boldogok lehettünk. Messziről nem nagyon mutatós kenyérkereset ez. Mindenki meg tudja csinálni, ha érzi, gyakorlata adódik hozzá. Szeretni kell. Ragaszkodni hozzá. Ha egy muzsikus cigány lecsapja a hegedűt, felkapja a szekercét, hogy teknőt vájjon vele, a hideg vizet sem keresi meg.

A fát ismerni kell. Legalkalmasabb erre a fehér nyár. A fűz se rossz. Az ihar, juhar, jó fák. A verőn nőtt jobb, mint a túloldali. A verő a napos oldal. Ott keményebbre sűrül, mint az északi oldalon termett testvére. Ismernem kell a természetüket. Merre szeretnek repedni, a szálak merre szaladnak ki az akarattunk alól.

Amíg ez elbeszélődik, a gátórházhoz érünk. De ez annyira alszik, ajtója, ablaka csukva, még a tyúkok is az ülőn várják a sorsukat. Tuli bácsit ez nem zavarja. Mint katona fegyverszemlén, zsákjából rakja elém sorra eszközeit. Elámulok, milyen kevés kezebelivel készülnek az ő tárgyai. Rábök egy késre, azt mondja: kustura. A görbe pengéjűt szakabunak nevezi. A vonókés mezdrjávó, a görbe élű szekerce kapocska. Az ő szóhasználatában a fejsze szökörje. Aztán már csak ékek, fenőkövek következnek elő. Kész is a leltár. Arcomról leolvassa csodálkozásomat. Magyarzatba kezd:

— Fáraó régi népei ennél is kevesebb szerszámmal éltek. Tűzzel mélyítették a fát, ahol völgyelni akarták. Rátették a paraszat. Ahogy elszenesedett egy réteg, azt kődarabbal lekaparták. Aztán megint megborították parázzsal. Csónakokat, bödönhajókat tudtak parázzsal szerkeszteni. Amikor közelített a tűz a hajó farához, kívül locsolták a rönköket, belül paraszatták. Ezer éveken át így éltek. Nem ismerték a vasszerszámot.

Ahogy mondom, a teknőnek nem jó minden lombos fa. Csak amiket elsoroltam, azok állják ki az életet. De ha nem gondolják, hamar tönk्रे tud menni. Ha dagasztás után kint felejtődik a napon, tűzre valóvá széthasadozik a drága edény. Amelyik asszony meg gonddal használja, az ráörökítheti az ükös unokájára is. Jó bánásmódban a teknő nekiedződik a sorsának. A sós víz, a liszt leve, a kovász, élesztő megkeményíti a teknőt.

Hanem ilyenkor, csinálás közben is óvni kell a hirtelen száradástól, mert be tud úgy repedezni, hogy később belepusztul.

Miközben erről folyik a szó, Tuli bácsi már megszemezte a rönköket. Látja, melyik végéről kell a vaséket úgy beléjük eresztetni, hogy a repedés pontosan felezze a kört. Asztalos és ács ilyen bizonytalan módszerekkel már nem él. Azok a fűrészben bíznak, s olyan vonalakon vezetik, amilyenek akarják. A szálára hasított fa szélségesen követi a görcsök, ághelyek gubancait.

Amikor a vaséket a tönk végébe püfölte az öreg, a fa egyet sikoltott, kétfelé vált. Beszélt hozzá. Hogy szép fa, jó fa. De nemcsak a szavával biztatta, hanem széles pengéjű szekercéjével. Aztán egy görbe élűvel elkezdte a kör alakot kiforgácsolni.

Nem rajzolta rá az ívet. Szemre csapkodott szinte egy nyomba, aztán bárdal oldalt is beirdalta a majdani repedés nyomát. Ez eltartott egy órahosszáig is. A bélfá nagy sóhajtással kiszakadt egy kis kalapálásra.

Aztán már a kerek élével simogatja belülről, itt sem használ vastagságmérőt, kézzel sem tapogatja, hanem hang után irányítja munkáját. Hogy át ne ássa magát a külső világra buzgalmában.

Hanem ahogy igazán hófehér teknőformát kezd magára öltetni Tuli kezében a születendő eszköz, kapával jönnek meg vállukon a gazdáék is. Messziről oda-agyon-istenelnek, mintha nem is a saját portájukat környékeznék. Amint kapáikat a léckerítésre akasztják, szemük már fogja a zöld pázsitok, faforgácsok közül kidomborodó teknőt. Tán inkább az asszonyé. A még virultában levő, szépséges szirmait hullató kíváncsi. Kezével veszi birtokba az eszközt. A domború hasarészét simogatja, tapintja a négy füle tájkát, aztán keze fejével a teknő öblét méri föl. Motollál benne. Csücsörít hozzá, szavak bizseregnek a száján, de vigyáz. Túl ne dicsérje, ítéletét el ne hamarkodja. Percek pörögnek, mire megszólal:

— Aujnye, de fájtost egy jószág, Kálmán bátyó, mikor foghatom avatóra, hogy meg ne ártsak neki? Szegény édesanyám azt tanította, hogy addig kell a teknőt dagasztás alá venni, amíg dolgozik benne a fa életereje. Azt kell összegyúrni a kelő tészta erejével. Akkor a teknő is száz évig járja, és a bele való sem apad el soha. Úgy, hogy én már viszem is, fogytán a régi kenyérünk, rászítálok egy kemencére valót. Te, meg ember, eridj, készíts rózsát, rittyents a kemencébe. Holnap frisset eszünk.

Csípejére fogva, csattogó papuccsal ütemezve lépteit, vitte. Szerettem volna utána szaladni, hogy sütési tudományát ellessem. De azt gyerekkorom óta tudom, nem tűrik ilyenkor az asszonyi népek, hogy idegen tartózkodjon körülöttük. Hitük szerint azt a kenyér bánja. Ilyenkor sikerülnek a lapos, szalonnás, pufogós, bodagos, keletlen, szálmás kenyerek.

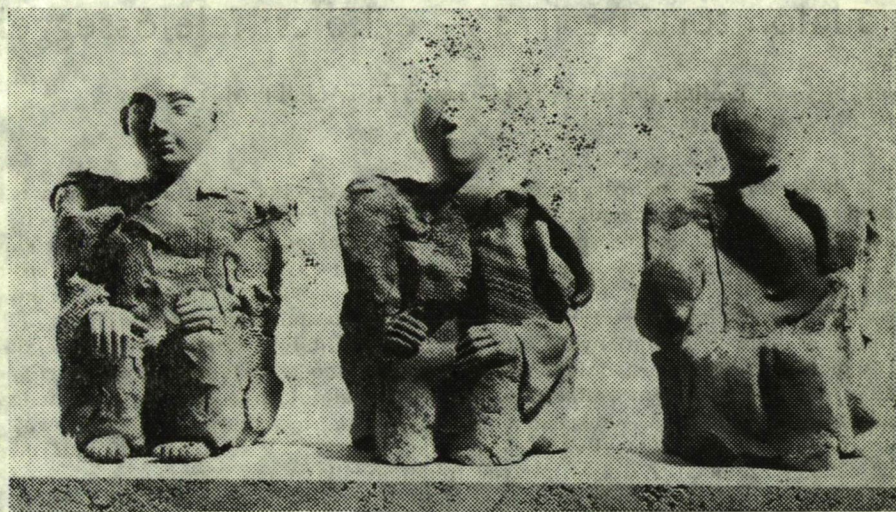
Az pedig nagy kár a családra, szegyen az asszonyra. Mert a jól sikerült kenyér mosolyogva kínálatja magát, amikor kiköszön a kemence száján, majd elröpül olyan könnyű, illatos, rózsás színű, rezgős, foszlós belül. A sütési ismereteket nem adták ajándékba. Anyám már este elkészítette a párt, beáztatta a kovászt, élesztőt, teknőre szította a lisztet, hogy a melegen megszelídüljön. Reggel már a fűgmadár dalára, éjjel után két órákor bekovászolt. Egy kenyérnek egy szakajtó kosárnyi liszt kellett. Azt dagasztani, mestergerenda-izzadásig. De mondták, hogy eresztetsöppenésig. Ami azt jelentette, hogy addig kell munkálni a tésztát, aminek a súlya húszkilónyi lehetett, amíg megizzad az asszony hátgerince és verejték veri a homlokát. Amikor pihenni hagyják a tésztát, felélesztik a tüzet. A második dagasztás után is pihentetés előzi meg a szakajtást. Közben igazítani kell a kemencét. A pörnyét kiszedni, paraszat szétoltni. Ekkor már a lángostészta is ott várakozik a család szájának porciója szerint. Ha tejfölös készül, a tésztaféle felgyűrődik. Amikor buborékot hányva bebőrösödik, kész a lángos. Már csak össze kell csavarni, s lehet a végéről fecskefarokra harapni. Betyáruul elbékülhet vele az ember. Reggeltől délig megtartja benne az erőt. Hanem a zsíros lángos sem alábbvaló, meg a lekváros. A gyerekek külön öröme a kiscipó. Az a kenyerek előtt pukkant ki a kemence száján. Kézzel eltörve, ikrás kácsaszírral fölcicomázva, ünnepi eledel. A teknő oldaláról kanállal összegereblyézett tésztarongyok csomója a vakarék. Játékos kedvű anyánk keze nyomán madárfigurák készültek belőle. Galambok, verebek, feketeborsból való szemekkel néztek ránk.

Mire a szakajtókat is szépen telikeli a tészta, a kemencefenék piszkafavonásra a szikrát hányja. Ez a tüzesség kell, ami fölhajtja a pilist. Jöhet a vetés. Az sem akármilyen idegentől bámulható munkálat. Nagy ügyesség, sietség kell oda. Hogy el ne folyjon a tészta a lapáton, és hogy a helyére surranjon. Odabent aztán két órahossza kell neki. De már az elsőben friss, élmélyítően kesernyés lenvirágillatok szökődésnek szét a házban, aztán a ház környékét is körülfutják, elszolgálnak akár a hetedik szomszédig is. Az öröm kisüt az emberek arcán. A kenyér öröm. Ő maga az élet.

A Miatyánk úristenbe ezer év óta bele van szerkesztve. „Mindennapi kenyérünket add meg nekünk ma!...”

A mai ember is kenyeret keres. Ha autót vásárol rajta, vagy a gyerekeit iskoláztatja, akkor is. Ez a kenyérkereset. Ilyenkor jó kenyere, vagy biztos kenyere van. De beborult fölötte az ég, ha nincs kenyere. Állása.

Világunkat nem is tudtuk, rátanítottak a szeretetére. Négykézláb közlekedő korunkban, akármilyen bajok értek, egy kis hajjas kenyérrel megvigasztalódtunk.



KOTSIS NAGY MARGIT MUNKÁI

