

HAZAI TÜKÖR

TÓTH BÉLA

TISZA

(XVIII. rész)

BOR-ÁG

Mai ismereteink szerint a szőlőt hatezer évvel ezelőtt asztalára tette az ember. A gyümölcsül élvezett bogvó edényben felejtvé megforrt, bódító itallá alakult. E tulajdonsága magasztosította az ember minden gyümölcstől megkülönböztető figyelmére. Az őskultúrájú népek az évezredek során külön szőlő- és borkultúrát teremtettek. A kínaiak Fokhli-t, az indiaiak Prithu-Siva-t, a perzsák Dzsemdzsid-t, az egyiptomiak Osiris-t, a görögök Dionüosz-t, a rómaiak Bacchosz-t tekintették a szőlő és a bor atyamesterének.

Hazánk egykori tájait vadon burjánzó szőlősök buja indái díszítették, természetesen más őshonos gyümölcs és növényfélékkel társulva. Időszámításunk előtt 300 körül a keltáknak hódolt Duna melléke már művelt szőlőkultúrákat hordott. A római provinciául ötszáz esztendeig szolgáló Dácia és Pannónia földje ismerte a rendszeres szőlőtermelést.

Történeti kútforrások szívesen hivatkoznak Probus császár (276–282) uralmának áldásos tevékenységére, mikor is a provinciák légionáriusainak parancsbeli kötelessége volt a szőlők rendszeres telepítése. Tudjuk, hogy ismerték a levével való bánásmódot, a borra való kidajkálástól ennek a mámorító hatásáig. De hát Probus császár tevékenysége csak afféle rekonstrukciója lehetett az avuló, pusztuló régi szőlőtelepeknek. Az egykori szirmiumi (Szerémség, Száva mente) szőlőkertész fia, aki császárrá cseperedve apjától tanult alázattal virágoztatta föl az uralma alá fogott provinciát, Pannóniát.

A Római Birodalmat megingató Attila hunjai kész szőlőkertekben, teli pincék között járva itták a megszeretett föld nedűjét. A rómaiak és a honfoglalók közötti évszázadok mindenféle ismert népei, de elsősorban a letelepült szlávok ápolja, gyarapítja új fajtákkal a termőterületeket. Bizonyított tény, hogy a rómaiak által barbarikumnak tekintett Duna–Tisza köze, föl egészen Tokajig a Tisza mente a honfoglalás idején sok egyéb őshonos gyümölccsel egyetemben szőlőt és bort is termelt. Itt talált, helyel-közzel máig meglévő szőlőfajták származásuk és nevük alapján is déli, pontosabban balkáni eredetűek. Romonya = állítólag Ruméliából való. Bakator = Bukkariból való. Szlankamenka = a hasonló nevű város környékéről való.

Árpád és a honfoglalók nem tömlőkben hurcolt görög borokat ittak gyakori lakomájukon, hanem tokajit, alpárit, szerit. A szeri harminchárom napig tartó rendezkedés nemcsak az alkalmas legelők, vizek, szálláshelyek miatt történt meg itt a Körtvély tó és a Gyümölcsényerdő táján, de akadhatott a vizekben bőven hal és madárgazdagság, meg valamiféle kis Tisza menti borocska is.

Vajon a lealzó földműveléshez nem szokott szilaj őseink százöt év alatt teremthettek volna-e olyan számottevő szőlőkultúrát, hogy I. István (1001–1038) a pannonhalmi apátságnak írt alapító levelében a tized alá eső termények felsorolásakor első helyre tehette volna a szőlőt? A homoki szőlőkről 1075-ben I. Géza rendelkezik, amikor a Felsőalpár vidékén elterülő kultúrákat a garamszentbenedeki apátság használatára rendeli (ebben rejtőzik Csongrád, Kecskémét Tisza kubikolta szőlőseinek területe is).

Gombocz Zoltán „Bor” című munkájában a kadarka eredetét kutatva megállapítja, hogy a szerb-horvát skadarkából következik. Skutari város szerb neve Skadar. „Skadarka annyit tesz, Skutariból származó szőlőfajta.” A kutatók később bebizonyították a faj déli eredetét. Tehát nem kimondottan csongrádi specialitás. Mátyás olasz humanistái, Galeotti, Bonfini leírják, hogy korukban a legkiválóbb magyar bor a szerémségi, de igen jó bor a Buda környéki vörös, és a pilisi. A melegigényes kadarka felkapaszkodott a hűvösebb országrész hegy- és domboldalaira, míg a múlt századi filoxerakatasztrófa le nem szorította a homokságokra. A homok ellensége a szőlő ellenségének — a filoxerának. Így szeretett egymásba a kadarka és a homok. Napjainkban ez a szőlőfajta teljesen honos, majdnem egyedül uralkodó fajtája a Tisza menti, csongrádi homokoknak.

És a városról gagyogni a kadarka kifelejtésével, annyi lenne, mint egy szép gránátpiros színt ellopni a városnak amúgy sem túl bizarr színeiből. És bár a sok ezer, hazánk területén most viruló szőlőfajták közül az itteni csak egy. Nem is nagymellényű, nagyigényű szőlőfajta, ám ahogy mindenféle alföldi lényhez illik, szerény, hűséges a tájhoz, és itt szeretett bort ad. Amikor van, isszák is a csongrádiak emberesen, mert nem drága, ismerős, szelíd, bársonyos ízlelésű, férfias. Lehet tudni, mennyi vágja földhöz az embert. Mert bár nem nagy erejű, mégis csak általa mondódik Csongrádon: ne taszigálj, kadarka!

A csongrádi pincészet Bakkhoszát faggatom egy sokhordós borrhaktárban.

— Miért épp a kadarkát kedvelték meg a csongrádiak?

— Nagyon szeret ez a fajta itt. Úgy lehet, ha elvinnék Sopron környékére, nem lenne belőle semmi. A mi aktív termőterületünk 90%-a, 3200 hold csupa kadarka. Érzéketlen a filoxerával szemben. Nem kell amerikai alanyra ojtani, szénkénegezni. Ezért olcsóbb is. Életrevaló, a futóhomokon is erős tőkét nevel, jól tűri a gyakori szárazságot, telepítése után sietve termőre fordul, és nagyüzemi, gépművelési viszonyok között se töredeznek le fiatalabb hajtásai. Fűszeres, zamatos tulajdonságait évről évre őrzi.

Hátrányai is vannak. A rügyek, vesszők az ólmos esőt, a fagyot megsínylik. Bár becsülettel igyekezik ezt a kárt azzal pótolni, hogy a fejhajtásai és a csapok sárrügyei is képesek fűrtöt hozni. Az esős őszt nem kedveli. A bogyó más, esőtűrő fajtákhoz képest hamar romlásnak indul. A rügös tőkék húsz-harminc százalékos kárt is jelenthetnek évente. Ugyanis virágzás után sok tőke szereti elrúgni a fejlődésnek induló fűrtöket. Ez a kadarkának egy fajta változata, amit nagyon költséges szelektálással tudunk kiküszöbölni.

A csongrádi termelőszövetkezetek döntően ma is a kadarkát telepítik nagyüzemi munkálásra. Nemcsak múltja, jövője is van, minden félokos károgosok ellenére.

A középkorban a vörös borok domináltak. Érdekes, hogy a XIII–XIV. századi pfalzi okiratok „vinum hunicum” fogalma alatt vörös hun bort értettek, ami az akkori Csongrádon is termelt borokra szintén utalt. A vörös bor véletlenül jutott az ember birtokába. Valamitől, valószínű héjon és kocsányon erjedhetett a bor, s ez mélypiros színt adott a lének a héj festékanyagától. Mint mindenben, ebben a szakmában is sokszor fejlesztette az ipart a véletlen. A legenda szerint a metszést úgy tanulta meg az ember, hogy a ház körül természetesen szőlő venyigéjét elrágdosta a kecske és a következő évben ezek a tőkék a korábbi éveknek a többszörösét hozták termésül.

A csongrádi kadarka jövőjét az igény tanúsítja. Hazai szükségletünk sincs a mostani mennyiségekből biztosítva. De kivitelünk van Belgiumba, Hollandiába, Svájcba. Nagy, régi szőlőkultúrákkal bíró nemzetek, mint a franciák, tőlünk nem vásárolnak. Ők 80 millió hektárt csurgatnak évente, mi, magyarok kb. 5 milliót. A mennyiségnek sok minden határt szabhat. A terület, az időjárás. Az időjárásról néha 10–20 százaléknyi eredményt visszarablunk, mert például peronoszpóra ellen Bokroszon már repülőgéppel permeteznek.

Az évenként megrendezett nemzetközi borversenyeken nem kell pironkodnia a csongrádi kadarkának. Már sokszor nyertünk vele aranyérmeget.

— Mi teszi kedvelté a nagyon híres borvidékek termékei mellett az idevaló kadarkát?

— Nézzük, miből áll a bor. A világ akármely bora. Az egyszeri szőlősgazda halálát érezve, hagyatkozott a fiára. Közölte vele a többi között, hogy netalán szőlőből is lehet bort készíteni. Mindazonáltal a bor 60%-a víz, 10%-a cukor, ami később alkohollá alakul. És nitrogénmentes, nitrogéntartalmú anyagok. Zsírok, olajok, borkósav, almasav, cersav, növényi festékek és még néhány apróság. Ezek ará-

nyai határozzák meg, milyen borral van dolgunk. A csongrádi vörös bor fogalma külföldszerte a jó minőségű telt, savszegény, lágy, kicsit borízűen fanyar, sötétpiros, kellemesen jellegzetes illatú és zamatú borokéhoz kapcsolódik. Színe négy alkotóelem keveréke: zöld, sárga, kék, vörös. A zöldet a klorofill, a sárgát a karotin, a kék és vörös az antociánoktól ered.

A borok országos kategóriákba sorakoznak. Első kategóriába tartozik a tokaji terület huszonhét községgel. A második kategóriába az összes Balaton környéke, Sopron, Pécs, Villány, Szekszárd történelmi borvidéke. Csongrád ezekhez tartozik. Ez a nemrég besorolás termelőinknek literenként két forint jövedelemtöbbletet jelent.

Hazánkban máig is legelterjedtebb szőlőfajta a kadarka, amely fő alkatrésze a nemes magyar boroknak. Ebből készült az egri, visontai, villányi és a többi messze földön ismert bormárka.

HÁMOZOTT SZŐLŐ

Az ember megízlelte, megszerette a bort. Nem a gyümölcsün való élvezetért tett meg mindent természetesen, hanem a levéért. A mitológia tele van borról szóló határozott ismeretanyaggal. A trójai háborúban a művészetig elvitt élvezettel isznak a szemben álló felek hősei, de éppoly kedélyesen és nagytorkúan isznak az istenek az Olympuszon. És Trója eleste is a boriváson múltott. A város őrei afölötti örömlükben, hogy a görögök elvonultak a falak alól, akkor még nem tudták, hogy színlelésből, leítették magukat. Akkor jött a faló, benne a katonák, akik a részegen alvók fölött fényes diadalt arattak.

A görög kultúrát magukba gyűrő egykori barbár rómaiak már a dekadenciáig vizsik a borban való gyönyörködést. Virágszirmot szórnak finom boraikba, drága gyöngyöt dobnak kelyheikbe. Időnként, nagyobb ünnepek alkalmával borszökökukat állítanak fel, amikor a misera plebs edények nélkül ihat, fetrenghet a lében. Caligula (37–41) császár maga is szerette a bort, de nem sajnálta Incititus nevű lovától sem, amelyet konzuli méltóságában, aranyozott zabbal etetett és a legfinomabb borokkal itatott.

A biblia sok, borról szóló információval szolgál. Kitelezte belőle a régi világ szőlészeti, borászati kézikönyve. Noé a bárkába is beviszi a szőlőt. De ritka kivételtől eltekintve, a földön élő legtöbb nép kedvelt élvezeti cikke. És sokáig használatos gyógyító írul is. Úgy külső, mint belső használatra. Ennélfogva nem is véletlen, hogy némely keresztény vallások ritusának elengedhetetlen kelléke a bor, más szimbólumtételek — a hal, a bárány, a kenyér stb. mellett. Mohamed próféta viszont egyenesen tiltja híveit a bor élvezetétől. „A bor a sátán műveskedése. Mindenik csöppjében hetvenhét ördög lakozik, apróbbak a szűnyog orralyukánál, de kárososságukban nagyobbak a bivalyoknál. A gyalázatos boritalt az ördög izzadta ki egy szerencsétlen szerdai napon. És hetvenhét teve bömblt a hasában halála óráján annak, aki csak meg is kóstolta és meghalálozván Alshirát hídjáról hatszáz esztendeig bukfeneczik alá a lelke a pokolba. Béke legyen Issával (Jézus), bölcs próféta volt, de bor dolgának megtevédet, soha se cselekedett gonoszabb dolgot, mint amikor a vizet borrá változtatta.”

A súlyos átokzuhatagok és tilalmak ellenére bizony legalábbis a hódolt Magyarországon a hithű törökök is élvezettel iszogatták a bort. Mint béke-, kert-, bölcsesség-, édességkedvelők a nekik előírt boza, serbet, siju, pekmez, limon inivalókon túl pokolra gondolva itták az „ördög izzadmányát”. Nem sok lehetett belőle. 1575-ben a csongrádiak 10 ezer akcsét fizettek be a defderárnak boradó címen. Ugyanekkor a szekszárdiak szászötvenszer is többet. Az elpusztult mezőgazdasági kultúrák helyén nyájuk legelésztek. Csak Gazdik Péter uram 2550 birka után fizetett adót, 1275 akcsét. A várban szolgáló 142 martalóc katonának zsoldja fejenként és naponta 4 akce volt.

Nemcsak a háborúk, természeti csapások, aszályok és vizek, szőlőbetegségek tették olykor pusztává a művelt homokot, de nemritkán a piachiány is. Sorakoztak hosszú egymást követő esztendő, amikor bőven csordult a föld piros vére, csak éppen nem kellett senkinek. A Tiszába akkor se zúdították bele, de mélyen termelési költsége alatt kótyavetyélték el filléreikért. Mert jobb időkre várva, pincébe zárva óborosítani nem lehet. A szeszfoka sem olyan magas, hogy ezt kiállhatná, az alföldi pincék se olyan állandó hőmérsékletűek, hogy bennük fölnevelkedhetnének.

Ma nincs is erre szükség. Hússzor ennyi termés elmenne azon frissiben, ahogy palackéretté válik, egyéves korában. Az új telepítések évi 50–100 holdas területei csak lassan mocoognak az igények mögött.

Az ezeréves városnál is idősebb szőlészet tárgyi emlékei bevándorolnak a múzeumba. A szellemiek: természetési, fogyasztási szokáshagyományok, szólások, dalok, amelyek minden bizonnyal éppúgy megvoltak itt is, akár a kármentők, hordók, lopók, egyebek, szépen visszakerülnek tudóikkal a homokba. A mai szőlészek más iramú életet élnek. A szedést kivéve ez a munka is teljesen gépes, tehát zajos. Szinte kizártak azok az alkalmak, hogy kedélyes kwaterkázások között dalolgassanak, mesélgessenek. Tavaly egy meglesett szedő láncycsoport Belfegort tárgyalta, de közben szidták a zetorost, aki a teli kasokat gyűjtötte össze, hogy fene soká pufogatja a gépet, nem értik egymás szavát a zajban.

Már csak nagyon vékonyan maradt hát valami a borhoz kapcsolódó szellemi zamatokból. „Megadta a módját, mint Kaszaniczky a szüretnek.” Kaszaniczky, Csongrád szőlőpátriárkája egy teljesen terméketlen esztendő szüretének idején felrakta a vágott birkát, kalácsot, bográcsot, óbort a szekérre, háza- és munkásnépével kivonult a tethelyre. Szőlő egy gerezd se a tőkéken, de a szüret módját meg kellett adni. Ha egy kicsi divatosabb esszéistának merném magam hinni, most ezt a hasonlatot és eredetét körültáncolhatnám. Hogy biz' e „módmegadás” nem egyéb, mint a földisten atavisztikus hitének nemrégii megnyilatkozása. Szóval kijönne az ügyből egy esszé. Meghagyjuk az igaziaknak. A vérbeli esszéistáknak. A magamfajta araszolható vidéki bugris boldog, ha fővárosi, ám nemrég óta, de kicsit modernül letagadva egykori mivoltát, életanyag híján felcsípi a nyersanyagot, és finom mívű, szikrát hányó drágakövet csiszol belőle.

Ímhol megest valami:

*Múljon el a világ,
maradjon a szőlő,
mely kapálás nélkül
legyen bőven termő.
A mi szánkat nedvesítse,
a szívünket tüzesítse
örökre!*

Efféle ügyekben való faggatózásaim során valaki kivágja:

- Borban az igazság!
- Ezer évek óta ismeri minden valamire való borívó nép. Hanem van még ennek a szólásnak manapság igaza?
- Ha nagyon keresgéljük, ma bizony sokszor bor nélkül is kénytelenek vagyunk kimondani az igazat! De nincs ebből mostanában semmi baj, mert akinek hallania kellene, az befogja a fülét. Ez a gazdaságos. Száz ember szájának befogásához száz másik ember kellene. Így aztán olcsó is, nem is ráz, maradt a régiben minden.

TANÚ

Lassan kiapadok a Belvárosból, mint az idei Tisza. Azaz, hogy az öreg városról való mondandóimnak a végére érek. Nem tagadom, lenne itt még rengeteg bogarásznivaló, ami nagyon is jellemzi a várost. Megyek az egyik utcán, másik utcát keresek. Az utcatorkolat első házának falán: Beloianniszt utca. Beljebb a házakon mindenütt régi, spiáterből öntött táblák, amelyek szerint ez a gróf Apponyi Albert utca. Dél van. Oly néptelen a városrész, nincs akitől megkérdezzem a keresett utcát. A magas deszka- és kőkerítések állig begombolkozva. Tyúk kárál, komondor ugat. Mindenki dologban van ilyenkor. Egy módra mutató magas kapuoszlopon magát kínáló csengő. Megnyomom. Hetes szakállal, törődött arcú parasztember jön ki. Kalapját feinyomja, kezében füstölgő cseréppipa. Sietek kérdezni, mert csalódott arcán látom a kellelenséget.

- A Galamb utcát keresem.
- Amoda lejjebb. Ott az eperfa eltakarja a száját.
- A bácsi behajtaná a kaput.
- Még egy kérdés, bácsi. – Csak a fejével int, hogy kész a szolgálatra.
- Ez milyen utca?
- Görbe – huncutkodik az öreg, és másfelé néz.
- Görbének görbe, de nem ez a neve.
- Kétnevű.
- Épp azért kérdem.
- Még nem jutott el ideig a táblázás.
- Magukat hogy címezik?
- A család Apponyinak, a hivatalosok Beloiannisznak.

– Es maguk mit szólnak ehhez?

– Soha nagyobb bajunk ne legyen. De ha nagyon firtatjuk, mink a mái napig sem tudjuk, ki volt az az Apponyi. De azt se, hogy ki az a Beloiannis. Az egyik gróf volt, a másik bizonyosan elvtárs. A ház nem roskadt le amannak a neve alatt sem. Papondeklira tintával kiírhatnám a mostani nevét, de az valahogy nem illene az ilyen új kapubálványra.

Ahogy a várost építette a Tisza, úgy szándékozom megépíteni az írást. Eddig az öreg várost firtattam, ősi szakmák öreg embereivel beszéltem. Hanem egy települést várossá dagasztani egymagában kevés a Tisza, a kubikostalicska meg a nép sokasága. Azon belül valahol mindig ott volt a város társadalmában az értelmiségi. Az agymunkás. A nadrágos.

Az öreg értelmiségit nem vaktában keresem. Okom van rá: József Attila évfolyamtársa volt, és egyik tanúja a Horger-konfliktusnak. Amint leülhetünk beszélgetni, innét gombolyítom a szót.

Intelme gyorsan, nyersen ért

a Nincsen apám versemért,

a hont

kivont

szablyával óvta ellenem.

Ide idézi szellemem

nevét

s hevét.

„Ön, míg szóból értek én

Nem lesz tanár e földtekén!” –

gagyog

s ragyog.

Az öreg értelmiségi nagy szirmú, okos, féltő szürke szemével int nemet.

– Amit Önök tudnak, az igaz. De ahhoz képest újat mondani, amit a József Attila-
emlékkönyvben leírtam, nem tudok. Számítalan embert ismerek, akik valakinek az ismeretében úgy lehet híresebbek lettek, mint akik híresek voltak. Ha én ezt a mód-
szert megvetem, magam nem követhetem, tehát a témát vegyük befejezetnek.

A magam élete pedig eseménytelen. Azok a kis emelkedők, zökkenők csak nekem voltak néha meredélyesek. Mai fokozott izgalmakhoz, krimikhez, szputnyikhoz szokott érdeklődők, holmi alföldi vakondtúrásnak tekintik az életem domborulatait. És én nem is tanultam szárnyalni, Parnasszust hódítani. Inkább a földre való simulást tanultam. Hogy azt munkáljam és a rajta munkáló embert.

Falun nevelkedtem, 10 gyermekek tanítócsaládban. Korán megtanultam az egyszerűséget, a keveset. Csak vágyaimban maradhattam a soknál. És ezekből igyekeztem megvalósítani valamit, amikor a francia szakra beiratkoztam. Idegen nyelveket természetesen nem is tudhattam. Latinul úgy tanultam meg, hogy Franciaországban latin korrepetálásért kaptam valami kis pénzt. De a vágyaim nagyra nőttek. Azért mentem el külföldre, első ízben 1926-ban. Azután még kint jártam öt alkalommal.

A PÉNZ

– Az emlékkönyvbeli írásából az derült ki, hogy pénz pedig nem volt külföldön.

– József Attilával abban is különböztünk egymástól, hogy nekem nem is volt kihez fordulnom pénzért. Nem volt íráskészségem, hogy szerkesztőségekhez fordulhattam volna. Az én egyetlen akkori pénzforrásom a tanítványokkal való órázás volt. Az akkori középosztály csemetéit, nem is nagyon pénzes szülőkét, ha tanítgatta az ember, abból kapogatótt valamit. Ebből a ruha, cipő kikerült. Tandíját soha nem fizettem az egyetemen. A külföldre szóló útlevél egy pengőbe került, az útiköltséget összekopaltam és vigyáztam rá, hogy a határon annyi pénzt fel tudjak mutatni, amit ott akkor minden átmenőtől megkívántak. A többit a sorsra bíztam.

Párizsba nem törekedtem. Már előzőleg kint járt hallgató társaimtól tudtam, hogy Dijonban nyári egyetem működik, idegenek számára szervezve. Oda igyekeztem. Már júniusban ott voltam. Első ízben úgy lökdöste el az egyetemre, mert beszélni nem tudtam franciául. A kezemben volt egy cédula, amit Zolnai Béla írt, az volt rajta, segítsék az útját a kollégának az egyetemre. Így a járókelők kézről kézre adva eltszokoltak az egyetemre. Ott az egyetemi titkár, Martenot bácsi, mellém szervezett egy jugoszláv fiút, aki elvitt engem a legszükségesebb helyeket megmutatni. Szo-

bát kerestem, a meglevő pénzből fél hónapot kifizettem. Egy hétre ebédet váltottam valamilyen munkásétkezdében. És Martenot bácsi nemsokára tanítványt is szerzett nekem. De ebből nem sokáig lehetett megélni, kint specializáltam magam a kisvendéglők konyhájára, ahol mint mosogatólegény dolgoztam. Megéltem, mert a kosztom kitellett, később lakást is adtak. Betegség esetén Martenot bácsi, az egyetemi titkár segített. Olyan orvosokhoz küldözgetett el, akiknek zárt borítékban vittem az ajánló levelét.

MOSOGATÁSBAN

— Milyen műszak volt a mosogatólegényi munka?

— Esti műszak. Azt tudtam vállalni, mert nappal az egyetemre jártam. Jó sorom volt. Ami a vendégek elől tányéron visszakerült s a *patron* nem látta, azt fölfaltam. Mert a munkámért csak egyszeri étkezést kaptam.

— Ha látta volna, nem engedi?

— Nem volt szabad megenni a maradékot. Nem az egészségünket féltette, hanem a húsmaradékokat összegyűjtötték, s abból fasírozottakat, vagdaltakat csináltak. Pénz volt az. Így manipuláltak az ételekkel. Persze azok kisebb étkezdék voltak. Szóval a kialakított bérként egyszer adott törvényesen enni. Önfegyelmekkel azon is élénkí-
rázskodhat az ember. Mert mondom, magasra rakódott bennem a vágy, és annak elérése céljából nagyon fegyelmezett voltam. Én vinni akartam az életben valamire. Akartam valami lenni. Nem vagyonilag. Műveltségben, hatásban, emberileg, szelle-
mileg.

Sok éven át így éltem nyaranként, mégse lettem gyomorbeteg. Mondom, egy szó tudás nélkül indultam ki, s az első ott töltött négy hónap múlva idegen országokba szóló francia nyelvmesteri oklevéllel érkeztem haza. Természetesen öszönként foly-
tattam a tanulmányaimat Szegeden.

Már 4 ízben való kintjártamkor jutottam el Párizsba. Oda is azért mentem, hogy a szakdolgozatom anyagát összegyűjtssem. A középkor szellemének bemutatása a francia irodalomban az 1900-as évekig bezárólag volt a munkám címe. Hónapokon keresztül bújtam a *Bibliothèque Nacional* könyveit. Reggel kilenctől este hatig. Ez volt 1930-ban, akkor már nem mosogattam, mert itthon, Félégyházán tanári állásom volt, egész évben összegyűjtött annyi pénzem, hogy azt a néhány nyári hónapot átvészeltetem belőle szegényecskén, akkor is napi egyszeri étkezés járta, padlásszoba hozzá. Hónapokig éltem Párizsban, egyszer mertem felülni a Metróra.

(Folytatjuk.)

VÁGVÖLGYI ANDRÁS

TANYÁK A TISZATÁJON

II.

Egyik kérdésünk arra várt volna feleletet, hogy a megkérdezettek mennyi és milyen növényi és állati terményt és terméket adnak el. Sajnos egy-két esettől eltekintve konkrét mennyiségeket és számokat nem mondtak, mert valószínűleg azt éreztették, hogy ez már a jövedelemhez tartozik, tehát mérhető, így vagy nagyon óvatos fogalmazásokkal, vagy pedig a kérdés konkrét megválaszolásával maradtak adósak. Véleményünk szerint — és ez az egész jövedelemre is vonatkozik — a kapott eredmények nem fedik, inkább csak jelzik a valóságot. Általában csak azt sikerült megtudni, hogy nagyjából mi kerül a piacra, illetve szerződéses úton való értékesítésre, de ennek mennyiségét még csak becsülni is nehéz volna. Leginkább a gyümölcsfélések (sorrend: őszibarack, alma, szőlő), a kapás növények (sorrend: burgonya, kukorica), valamint sertés és szárnyasok (sorrend: tyúk, liba, kacsa, pulyka) kerülnek eladásra. Általában megfigyelhető, hogy szerződéssel elsősorban a barackféléket és az almát kötik le, egyébként minden más növényi és állati eredetű terméket a szabad piacon értékesítenek. A tojás, vaj, valamint a tej eladása mennyiségileg nem jelentős, valószínűnek látszik, hogy a vizsgált körzetekből kis mennyiségeknek a városi piacra való szállítása nem fizetődik ki. A piaci értékesítés vonatkozásában feltétlenül fel kell figyelni arra, hogy többen úgy nyilatkoztak: ér-