

## A szentesi kenyérről és a kenyérsütőgető asszonyokról

„Algyon meg a meleg cipó!”<sup>1</sup>

A XVIII. században a Szentesi Református Ekkklézia Históriajában<sup>2</sup> feljegyezten szűk és bő esztendők váltották egymást; jó termésű évek közben vagy a tűzvész tette tönkre a termést, vagy az árvizek. Az 1750—51-es árvízről írja *Sima László*,<sup>3</sup> hogy számtalan helyen, ahol az árvíz előtt dúsan termett a búza, most a nád és a gyékény tenyészett buja rengetegben”. Ebben az évben is előfordulhatott az, amiről a Petrák-féle krónika az 1794-es évre vonatkozóan ír: „A szegénység Tulakurcán a gyékénytőrest, a bengyelét ásta ki, azt megszáritotta, mozsárba megtörve pogácsának kiöntötte és azt ette.” A búza helyett és szó szerint a *búza helyén bengyele termett*, a szegényebbek kénytelenek voltak ebből sütni a kenyeret és a pogácsát.

A *bengyele* (más vidékeken böngyöle) kelesztetlen kenyérfajta volt. Ennek nyomát őrizi a még élők emlékezetével is utólérhető *bodag*, amelynek két változatát ismerik a — még kemencében süttött kenyérről élő — idősebb korosztály tagjai. Az egyiket — amire már alig emlékeznek — akkor sütötték, ha hirtelen elfogyott a kenyér, és rövid időre, gyorsan kellett sütni. Só, víz, liszt voltak az összetevői és kelesztés nélkül sütötték,<sup>4</sup> főként a század első negyedében a derekegyházi uradalom cselédei.

A másik változata kenyérsütéskor készült, a 60-as évek közepén még sütöttek a kenyérgyári pékek is. Készítését *Szopka Mihályné* — aki szentesi kubikos családban nőtt fel — a következőképpen mondja el: „A teknőbe általába maratt tészta, meg ha nem maratt akkor hagytam. Azt a tésztát egy kis sóval, jó csomó zsírral jól összegyúrtam, akkor egy lábazsba beleraktam, jól leköménymagosztam a tetejét, meg leszórtam, esetleg bedaraboltam. Úgy foszlott, nagyon finom vót az a zsírosbodag.”

Ez utóbbi étel elnevezésére egyaránt használták a *bodag* és a *zsírosbodag* szavakat. Ugyanaz az elnevezés tehát párhuzamosan maradt fenn két különböző technikai szintet jelentő, azonos nemű táplálék jelölésére.

A SzREH-ben az 1800-as évek elejéről ezt találjuk: „A kenyér volt a legközsége-sebb eledel. Jó búza teremvén itten számos háziasszonyok találkoztak, akik egészséges jó kenyeret tudtak sütni. Nevezetesen voltak a két Pappnén kívül Ns Dobossy Mihályné, özv. Dögei Istvánné.”

*Milyen erjesztőt használhattak?* A kovászt, az új sütésig eltett kovászmagot, vagy a pár is ismert volt már? A szentesiek többsége: háziasszonyok, pékek „*esküdnek a párra*”. Talán a tartósított erjesztő XVIII. századi terjedése eléri Szentest is. Ez segíthetett abban, hogy „jó egészséges kenyereket” tudtak sütni, de esetleg a nem általános elterjedtsége miatt „... sokan voltak, kik a jó búzából is nyomorult kenyereket készítették”, SzREH.

*Hogyan tanulták meg és végezték a kenyérdagasztást és -sütést a szentesi asszonyok?*

A mai 50—60 éves kis- és középparaszt, iparos családok lányainak meg kellett tanulni a kenyérsütést. A tanyán is, a városi háznál is volt kemence, ahol nem volt, ott is megdagasztották és elvitték a pékhez megsütni. A dagasztás, sütés munkafolyamatainak begyakorlása kinek kellemes, kinek fájdalmas emléket idéz fel.

<sup>1</sup> Papp Imre Mindennapi kenyérünk útja asztalunkig című dolgozatában említi mint köszönési formát. A kenyér tisztelőt, nagyra becsülését fejezi ki. Ismert még „Algyon meg a Bullás-féle meleg cipó!” formában.

<sup>2</sup> Ezután SzREH.

<sup>3</sup> Sima László: Szentese város története. 1914. 259. old.

<sup>4</sup> Eddig csak Nagy Bálintné beszélt erről az ősi, kelesztetlen kenyérpótlékról.

De nézzük, hogyan is sütötték a kenyeret a XX. században! Abban az időszakban, amikor a házi kenyérsütés legmagasabb fokáig jut, és meg is szűnik. A nők munkába állása, az egyéni gazdálkodás megszűnése, a felgyorsult urbanizáció miatt — mindezek a gazdasági-társadalmi viszonyok megváltozásának vetületeként következnek be — ma már csak a 40—50 évnél idősebbek emlékezetében él a kenyérdagasztás, -sütés módja.

**Hogyan készült a jó kenyér?** A párkorpa különös ízt, illatot adott a kenyérnek és lassabban is szikkadt ki. A jó kenyér készítésének lényeges mozzanata a dagasztás. Kelés közben dunyhával, pokróccal kellett megőrizni a szükséges meleget. Az is fontos, hogy megfelelő hőmérsékletű legyen a kemence.

Mit is mond minderről *Szopka Mihályné*, aki a sok megfaggatott 45—85 éves asszony közül legjobban tudta elmondani a *kenyérsütés folyamatát*? „Este egy kosár lisztből számoltunk fél marék sót, fél marék párkorpát. A párt megáztattuk már hat órakor, s este kilenckor került sor a *kovászolásra*. Először megszitáltuk a lisztet, ekkorára a párkorpa mekkelt. Nagyon kevés élesztő köllött, akkor jobban fújta föl a tésztát, lisztből ijen (mutatja) gátat csináltunk a teknőbe, rátettük a körösztáfát meg a szitát, a szitán keresztül szűrtük a párnak a levit, az egy két-három liter vízbe vót. Azzal a vízmennyiséggel, ami belefojt a párrú, aszt olyan *galuska keménységűre kiverünk*, míg csak nem puttyogott. Mikor az kész vót, aszt jól *letakargattuk* először abrosszal és utánna dunyhával, jó meleg takarókkal, hogy jó meleg hejjen legyen. Hat óra hozzáig. És amikor letelt a hat óra hossza, akkor felkelt az ember, igencsak három óra vót akkor; felkeltünk, vizet melegítettünk. És akkor kész vót, megmelegítve rászűrtünk annyi vizet, amennyit a liszt felvett.” „Jó sokáig *dagasztottuk*, hogy jó simára dagasztott tészta legyen. Mikor már jól puttyogott a tészta — mer az érdekesen *puttyogott*, ojan hójagok gyűttek rajta —, ojan egy óra hozzáig állni hagyjuk, újra ledagasztottuk utánna.”

„A kenyérnek úgy kellett *fűteni*, hogy mindig begyújtottunk, akkor egyik ódalon tiszta vót a kemence, másik ódalon lehetet fűteni. De az egyik ódalnak mindig tisztának köllöt lenni, hogy lássa az ember, hogy mikor szikrázik az ajja. Mikor már szép fehér szikrája vót neki, addig kellett fűteni, lapáttal vagy piszkafával elnyúltunk, akkor szikrázott. És amikor az megvót, akkor szépen kitakarítottuk az ajját...”

„Már *kiszakítottuk a kenyeret*, jól kikerekítettük a tésztát ... kerekre hajtottuk, gyúrtuk, kerekítettük, és akkor, a szakajtóruha a kosárba vót beletéve, beletettük a tésztát és akkor kelt, nagyon szépen mekkelt, mire be vót fűtve. Igencsak egy óra hossza kellett a fűtésnek. És amikor bevetettük, rátettük a lapátra, felváltuk a kenyeret, nagykéssel, ojan tésztavágó nagykéssel felváltuk, betettük...”

„A száját még akkor nem tettük fel tejjesen, úgy félig tettük fel, míg fel nem gyűtt a kenyér. Amikor *felgyűtt a kenyér*, akkor feltettük a száját (ti. a kemence száját) ... Akkor tuttuk, hogy két és fél óra múlva kész, s akkor kiszettük. És akkor megmosdatuk ... Ez vót az összes ragyogása. Gyönyörűen ragyogott a kenyér, és nagyon finom vót.”

„A *jó kelt tészta* puha és rugalmas vót ... amelyik jó tészta vót, attól ojan gyönyörű vót a kéz, szinte sejmes vót az embernek a keze utánna.” „A házilag süttöt kenyér ijen szép, ijen ovális alakú vót és magas, hátrafelé bukkott... ahogy felhasatt, azok a szálak sejmeseen hasattak föl, valósággal szálára foszlott a bele.”

A párkorpa volt a fejlettebb, nem savanyító, tárolható erjesztőanyag, a XX. század első felében ez volt az elterjedtebb. Több változatban készült, ezzel különbözőképpen tudták izesíteni a kenyeret. Csinálták *árpából, zabból, komlóból*, s — ha volt — kipréselt szőlőfűrtöt is tettek bele, de lehetett az izesítő paprika, fokhagyma, vörshagyma. Előfordult, hogy a megfőtt komló kihült levébe *akácvirágot* tettek. Akinek „szölleje” volt, komló helyett *borhabot* használt. „A tanyavilágba élesztőt nem használtak.”

A városban hetenként sütöttek, a tanyán pedig kéthetenként. A nyári munkák idején a szokásosnál gyakrabban és többet kellett sütni. A kenyérsütés napjaként a keddet, a pénteket és a hétutóját jelölték meg. A családok egy részénél ez a munka a hétnek mindig ugyanahhoz a napjához kötődött.

A *fűtésnél* előfordult, hogy valamelyik családtag: férj, gyerek, nagypapa segített. A dagasztást a család 12—15 éves lánya vette át. Az idősebb asszonyok egy része úgy emlékszik, hogy a *bevetés mindig az anya dolga*. A lány majd megtanulja, ha férjhez megy — mondták.

A kenyérsütés *eszközei, tárgyai* közül a sütőabrossz, a szakajtóruhák, törülgetőruhák inkább már csak az emberek emlékezetében élnek. Szakajtókosár, lapocka, ke-

reszta, szita, sütőlapát a kamrában vagy a padláson esetleg még található. Szénvontó, pizskafát csak működő pékségben láthatunk.

A megsült kenyeret a *kamrában* tartották. „A póc a gerenda alá vót felkötvé.” A megszegett kenyérnek ugyancsak a kamrában volt a helye, a kenyereskosárban. A kenyér részei: a felhasadt része az eleje, a másik a „hátujja”. Ha megszegjük, a *pilléjit* vágjuk le; a pilléjből, a pillésit kérjük, majd a kenyérből karéjt, darabot vágunk.

A *lányoknak meg kellett* tanulniuk kenyeret sütni, kötelességük volt ez az önellátó paraszti családokban, de még a kismesterek családjaiban is. A *kényszerűség a fiúkat, a férjfiakat is rávítte*, hogy dagasszanak, süssenek. Ha kint a tanyán nagy munkák idején az asszonynak nem volt nagyobb lánya, akkor az iskolából már lemaradt fiát fogta be kenyeret dagasztani. (A 95 éves *Polgár József* visszaemlékezése.) Ha az asszony megbetegedett a tanyán és nem volt más megoldás, ugyancsak a férj sütött a feleség utasításai szerint.

Ha a régi piacról beszélgetünk a szentesiekkel, akkor előbb-utóbb a *kenyérpiac* is szóba kerül. Három helyet is megjelölnek egymás közelében, ahol a századfordulón és századunk első felében kenyérpiac lehetett. Mind a három a Kossuth téren, a református templom előtt, vagy mellett volt.

Főként özvegyasszonyok, de legalábbis *anyagi helyzetük miatt* kenyéráruslásra kényszerülő kis- és középparaszt családok nőtagjai voltak a *kenyér-sütőgetők*. „Aki merte, csinálta” — fogalmazta meg róluk az egyik adatközlő.

Voltak, akik csak rövid ideig — amíg özvegyasszonyként újból férjhez nem mentek — árultak a piacon. Mások hosszú évtizedekig, esetleg még idős fejjel is erre a megélhetési formára voltak utalva.

#### *Hogyan adták el a kenyeret?*

Háromféleképpen: kivitték a házakhoz, árulták a piacon vagy megvették a kenyér-sütőgető házánál. „Vótak a Kísérbe az urak, a fináncok, a csendőrök... mind a mi kenyérünket ette” — mondja *Pápai Juliska* néni, aki már öt éves korától hordta a kenyeret házakhoz, majd később sütötte is hosszú évekig.

A szegények: a *kubikosok* egy része, a *napszámások* vagy a háztól vitték el, vagy a piacon vásárolták. A piacra a kenyér-sütőgetők *talicskán* tolták ki a kenyeret és az arra feltett abrosszal letakart deszkán, esetleg asztalon vagy „*lócapadon*” árulták. A sütőgető asszonyok egy része — a visszaemlékezők tanúsága szerint — csak egészben adta a kenyeret. De *Pápai Juliska* néni még 1977-ben is őrizte édesanyja piaci mérlegét, mert ő felvágta és úgy mérte ki a kenyeret.

A tanyáról a városi házhoz és a piacra bejövő emberek nem vállalják, hogy valaha is vettek volna kenyeret a piacon. Feltételezhető, hogy a város polgárai és a kubikosok, napszámások, agrárproletárok vásárolták a piacon árult kenyeret. *Mindkét rétegnek* legalábbis egy része megegyezett abban, hogy *nem önellátó háztartásban élt*.

Úgy tűnik, hogy általánosabb lehetett az, amikor a piacon és otthon is árultak, de előfordult, hogy csak a háznál. Mindhárom változatot olyan családban tudták megoldani, amelyben az asszony többek segítségére számíthatott.

*Milyen is volt a kenyér-sütőgető asszonyok árulta kenyér?* A két *Polgár* testvér így emlékszik vissza: „Ezelőtt, amikor iskolába jártunk, az asszonyok talicskán taszították a szép perge kenyereket. Tíz talicskás is tolt.” „A piac szélén három sor talicska árulta a kenyeret. Ojanok vótak mint az oroszán szája.” (Ti. olyan szépen felhasadtak.)

Felvetődik a kérdés, hogy *mikor kezdődött és meddig tartott* ez a háziiparszerű kenyér-sütés. A legidősebbek emlékezete 1884-ig ér el: *Pápai Juliska* néni úgy tudja, hogy édesanyja az ő születésekor már sütött eladásra. A *SzREH 1800-as évek elejére* vonatkozó részében egy szerény adat utal a kenyér-sütőgetők meglétére: „A kofák pedig kenyeret, gyümölcsöt árulgattak.” Tehát a városnak az 1800-as évek elején már volt olyan rétege, amely önellátó háztartással nem rendelkezve a piacon szerezte be „legközségesebb eledelét”.

Egy még ennél is régebbi adat a kenyér eladásának korábbi meglétére is utal, ami azonban nem feltétlenül jelent piaci árulást. A Szentesi Csizmadia Czéh Adósság Lajstromában szerepel 1787. vagy 1788. évben. a következő beírás: „Dögeinének kenyérért — 40”. Ez az apró adat azt látszik igazolni, hogy a céhes ipar fejlődése is segíthette a kenyér-sütés háziiparrá válását.

Két olyan — piacon is, háznál is kenyeret áruló — család került szóba gyűjtés közben, akikről eddig nem lehetett megállapítani, hogy *kismesterként vagy pedig háziiparszerűen*, tehát kenyér-sütőgetőként dolgoztak: *Sebők Mihályék* és *Ujjék*. Ez később tisztázandó kérdést jelent, de jelzi azt a jelenséget, hogy a munkamegosztásnak ez a két

formája egybe is monódhatott. Ezt a *Bogyó* és a *Budai* családok példája mutatja: *Farkas Sándorné* csuvar apjától úgy hallotta, hogy a századforduló táján Bogyó néni és Budai néni kenyérsütőgető asszony volt. Fiaikat pedig már péknek tanították.

*Meddig árultak az asszonyok a piacon kenyeret?* Az adatközlők emlékezete és az írott forrás<sup>5</sup> egybevetése alapján megállapítható, hogy az 1920-as évek végére eltűntek a kenyérsütőgetők. Ebben nagy szerepe volt az 1911-től működő kenyérgyárnak. Más esetleges tényezők mellett — a visszaemlékezők szerint a sorozatos zaklatások — a kenyérsütésben is bekövetkezett kapitalizálódás szüntette meg ezt a megélhetési formát.

Szűcs Judit

## Itt járt Mátyás király!

Aki több-kevesebb alaposítással Komárom vagy a Csallóköz múltját kutatja, úton-útfélen találkozik *Mátyás király* nevével, igazi vagy költött tetteinek emlékével, a könyv- és levéltárakban csakúgy, mint a nép között.

Az Egyetemes Magyar Encyclopaediában többek között azt olvashatjuk a Csallóközről, hogy „...hajdan Mátyás királynak kedvencz mulatóhelye volt, hol pompás kerteket alkotott, innen még *Aranykertnek* is hívatik meglehet azért, mert mellette a Dunából aranyat mosnak...”<sup>1</sup>

*Somogyi Ede*<sup>2</sup> (1879) a mondai alapon kívül már történeti indoklását is adja az Aranykert elnevezésnek. Szerinte ugyanis Mátyás korában csodálatosan szép királyi gyümölcsösök és gazdag vadaskertek, pompás királyi nyaralók és vadászkastélyok voltak a Csallóközben, ezért is nevezték hajdani lakói Aranykertnek! . . . Somogyi Ede egyébként elfogadható magyarázatának egyetlen hiányossága, hogy az akkoriban még igazán jól jövedelmező csallóközi aranymosással nem hozza kapcsolatba az Aranykert elnevezést, holott erre más művekben nagyon sok utalást találhatott. Annál is inkább írhatott volna erről a múlt század második felében, mert abban az időben még nagyon sokan foglalkoztak aranymosással úgy a csallóközi, mint a dunántúli partokon. S ez indokolja Mátyásnak az aranymosással kapcsolatban kiadott rendeletét is.

Az egyszer már említett vadaskert pedig az Őrspuszta határán belüli, a Dunától ármentesített helyen, a Nádor-vonaltól (verek)<sup>3</sup> körülbelül két kilométernyire, az egykori bitófákhoz vezető út körül elterülő földeken volt. Az őrspusztai vadaskertben több vadászlak, sólyomidomító- és vadórlakás, sólyomkalitka és vadetető volt az erdő várójében.<sup>4</sup>

Csallóköz népe úgy beszéli, hogy Őrsfalutól nyugatra, a Duna partján hatalmas ösbükkös volt. Ennek az erdőnek emlékét őrzi Csallóközarányos határában Bök- (Bökk=puszta neve. Az erdőt kiirtották és a bükkből bök lett. Aranyos és Ekel között viszon' tserfaerdőséget emleget a nép, melyben Hollós Mátyás sokat vadászgatott, ismerkedt az erdei és vízi emberekkel, hogy bajaikat orvosolni tudja. Közben nemegyszer leült az aranyászok és a halászok tüze mellé, egy kondérból evett velük, és — egyszerű vadászként — sokszor meghált a kunyhójukban. A hatalmas csererdő emléke csak az Őrsfalu határában levő Cserhátpuszta nevében maradt fenn.

Itt már senki sem tudja, hol ér véget a valóság és hol kezdődik a mese. Való igaz, ha Mátyás mindenütt járt volna, ahol ezt beszélnek róla, legalább száz-százötven évig kellett volna élnie. Valószínűleg sok fiatal vadászról — aki leült a vendégszerető csallóköziek tüzéhez — süttötték ki utólag, hogy csakis Mátyás király lehetett, senki más.

Ha a környező erdőkben annyit bolyongott, vadászgatott, bizonyára megfordult Csallóközarányoson is. Neve felbukkan az egyik aranyászmesében. Márpedig Aranyoson valamikor sokan foglalkoztak aranymosással. Innen van a falu neve is. Az előbb említett aranyászmesében Mátyás Tündér Ilona lovagjaként hallat magáról. Ó a csallóközi mesék Argírus királyfia, akinek legnagyobb szerelme ki is lehetne más, mint a tündérek királynője?

<sup>5</sup> Nagy Imre: Szentes monográfiája. 1928. II. Szentes házlipára.

<sup>1</sup> Egyetemes Magyar Encyclopaedia. VII. Pest, 1869. 129. old.

<sup>2</sup> Baranyay József: A csallóközi aranymosás. Komárom, 1911.

<sup>3</sup> „A vár 60 000 főnyi sereget képes befogadni. Hozzászatlakozik a XIX. sz. közepén épült Nádor-vonal kültüve, mely az egész várost 5 km hosszú félkörben körül fogja...” (Révai Nagy Lexikona. XI. Bp., 1914. 825. old.)

<sup>4</sup> Baranyay József: Fejedelmjárás Komárom vármegyében. Bp., 1912.

Karcsán mégis az erdész gyönyörű leányába szeret bele. Szerelmükből egy fiúcska születik, s Mátyás kárptólásul az anyának ajándékozza az egyik Karcsát, melynek neve azóta is Királyfiakarcsa.<sup>5</sup>

Madon két Mátyás-monda is felbukkant, de a jó madiak bizony egyikkel sem dícseszenek, sőt az egyikért komolyan meg is haragszanak, ha idegen emlegeti fel nekik.

A király különösen Mad környékén vadászgatott szívesen, ahol vadászháza is volt. Itt állt a kedvenc hársfája, mely alatt sokszor pihente ki a vadászatok fáradalmait. A szorgos, csendszerető madiak azonban nem nagyon szerették a zajos vadászatot, s hogy ennek a csendháborításnak elejét vegyék, meggondolatlanul kivágták a király kedvenc fáját. Úgy gondolták, ha nem lesz fa, megszűnnek a zajos vadászatok is. Mátyás ezért nagyon megharagudott a madiakra, haragjában megátkozta őket és elrendelte, hogy közülük senki ne viselhesen hivatalt. Ezt a kis történetet *Bél Mátyás* is említi.

A másik történet háttere is a vadászat.

A király és kísérete éppen a kedves fa alatt üldögélt és jóízűen szalonnázgatott, amikor lóhalálában jött a vadászok vezetője és jelentette, hogy egy óriási bölénybikára bukkantak. Mátyás és kísérete azonnal abbahagyta a falatozást. Bicskájukat belevágták a fa kergébe, azután lóra pattantak és vágtattak a király után. Nemsokára arra jött két madi ember:

— Nézd csak földi — mondja csodálkozva az egyik —, ezt se láttam még világ-életemben... Egy bicsakfa!

— Valóban — így a másik atyafi. — Egy igazi bicsakfa! Úgy látszik, ezen a fán terem a bicsak!...

A bicskákat magukhoz vették és siettek haza a faluba megvinni a hirt, hogy milyen csodálatos fára bukkantak. A madiakat azóta is azzal tudják a legjobban felmérgetíteni ha megkérdézik tőlük: Na, érik-e már a bicsak? ... Jó bicsaktermés ígérkezik?

A jó öreg madiak szeme ilyenkor mindjárt vérbeborul, s ezért maradt fent a mondás: „Madi bicsak, zód a nyele, kibököm a hasad vele!” Ma a fiatalok már csak nevetnek ezen a történeten, s úgy magyarázzák hogy nekik egészen másként van közüük a bicsakhoz. Hosszú ideig ugyanis messze földön híres bicsakokat készítettek a falujukban.

A hagyomány szerint Várkonyi község is Mátyás királynak köszönheti nevét. Mátyásnak ugyanis volt egy kún szakácsa, akit a király mindig magával vitt, mióta figyelmzették, hogy ellenségei meg akarják mérgezni. Ebben az emberben nagyon megbízott. A kún szakács éppen ebédet készített a királynak, mikor azt valahová elhívták.

— Várj, kún — szolt oda szakácsának Mátyás király és elsietett. Csak másnapra került elő kissé fáradtan, de jókedvűen, és a szakács hűségesen várta az ebéddel. Így lett a „várj, kún”-ból Várkonyi! — tartja a nép.

Dercsika története a mézzel is kapcsolatos. A király egyszer fényes kísérettel, lóháton járta a csallóközi csincsárt (nadas mocsár). Igen mérgeződött, mert eiszalajtott egy óriási bölényt. Lovásza, *Eröss György* odaállt a dühös király elejbe:

— Uram, királyom — mondta bátran a király szemébe nézve —, ugyancsak szidód ezt a szép földet. Kérlek, adj nekem ebből a mocsaras földből akkora darabot, amekkorát lóháton megkerülök, amíg te elköltöd az ebédedet!

— Jól van, György fiam, de aztán bele ne vesse ebbe a fene sárba, mert nagy kár lenne a lovadért, meg — tette hozzá mosolyogva — érted is egy kis kár.

Hogy ellenőrizhesse lovásza útját, a király azon a helyen egy kis halmot hordatott össze. Ez a halom még ma is megvan. S mivel csupán friss erdei mézből és kenyérből állt a király egyszerű vadászébédje, Mézeshalom lett a hely neve. Így ismerik ma is.

Eröss György nosza lóra pattant, a király pedig ebédjéhez látott. Éhes volt Mátyás — édes volt a méz! György meg nem hiába volt lovász, alaposan meghajszolta paripáját. Hogy útját jelezzé, le-levágott vörös köpönyegéből egy-egy darabot, s azt jól látható helyen, hol egy nádcsomóra, hol egy bokorra vagy faágra kötötte. Amikor pedig a király elköltötte ebédjét, lóra ült és lovászával bejárta a körüllovagolt területet. Látván annak nagyságát, csodálkozva felkiáltott:

— György, sok a'...

— Ebben egyeztünk, felséges uram! — mondta bátran a lovász. A király elnevette magát, majd így szolt:

— Hát jó, legyen tiéd ez a föld, ha már ennyire megszeretted ezt a csincsárt. De azt mondom én neked, hogy ha hét év múlva nem mehet itt keresztül a lovam száraz lábba, talállok ennek a földnek más tulajdonost!...

<sup>5</sup> Község Csallóköz dunaszerdahelyi járásában.

Am a föld megmaradt Eröss György és leszármazottai tulajdonában, mert nem csupán a nevük volt erős, valójában is azok voltak. Falu épült a mocsár helyén, s amikor hét esztendő múlva a király ellátogatott a Györgysoka nevű falucskába, lova száraz lábbal járhatott a ringó gabonatáblák és a szép gyümölcsösök között. A falu első lakói az Eröss, Nemes, Bartal, Fekete, Katona, Vida és Zakal családok voltak, s máig is ezek leszármazottai lakják. A györgysokából aztán a csallóközi nép — mondják — Deresikát csinált az évszázadok során.

Somorja neve is kapcsolatba került Mátyás királyéval:

„A város anyagi előrehaladását célozta I. Mátyás királynak az a rendelete, amelyről 1487-ben tettek tanúságot a pozsonyi káptalan előtt, Nagy János somorjai bíró és Schik István esküdt. E szerint a nagy király azon kiváló kegyelemről tanúskodó ígéretet tett nekik, hogy a városuk környéke, egy mérföldnyi távolságba eső minden nemesi birtok, a jelenlegi tulajdonosok magvaszakadtával, Somorja városára szálland. Mivel pedig most hírt vették, hogy némely tejfalusi, becskészházi és kigutori, fiúörökös nélkül szűkölködő nemeseik javaikat idegen kézre akarják adni, mindenkit eltiltanak e javak megvásárlásától. Volt-e a város eme tiltakozásának gyakorlati értéke vagy sem, azt adatok hiányában felderíteni egyelőre nem tudjuk...”<sup>6</sup>

Félezer esztendő pergett le azóta az idő homokórájában, de azóta sem halványul népünk egyik legnagyobb királyának emléke. Míg szentté avatott királyaink feje fölé az egyház font glóriát, addig Mátyás tetteinek és uralkodásának emlékét — itt a Csallóközben is — a nép tartotta fenn.

N. László Endre

## K. Nagy Sándor bihari helytörténetíróról

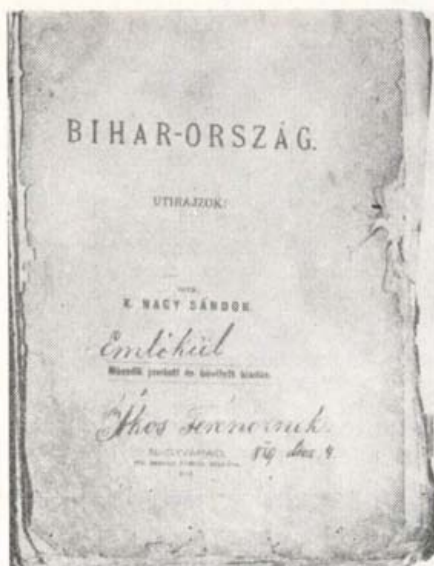
A Honismeret 1979. évi 1. számában *Haranghy György* cikkét olvasva, kollegámmal, *Lugosi Istvánnal* elhatároztuk, hogy közreadjuk eddigi kutatási eredményeinket a bihari helytörténetíróról, *K. Nagy Sándorról*. Célunk az volt, hogy megkeressük sírját és olyan tárgyakat gyűjtsünk, melyek a kissé elfeledett jogász-író személyes tárgyai, vagy vele kapcsolatosak. Igaz, személyes tárgyakat nem sikerült találnunk, de mégis nyugodtan mondhatjuk, sikeres volt a II. megyei honismereti táborban végzett munkánk. A berettyóújfalui Szabó Pál Kollégiumban megrendezett kéthetes tábor helytörténeti szekciója kapta azt a feladatot, hogy három nap alatt kutassa fel Nagykerékben K. Nagy Sándor rokonait, ismerőseit és — ha sikerülne — a sír helyét. Az úttörők rendkívüli lelkesedéssel fogtak hozzá a kutatáshoz. Bejárták szinte az egész falut és felkeresték három közeli rokonát: *Ákos Lajost*, *Nagy Istvánt* és *Csörsz Gyulát*.

Ákos Lajostól megtudtuk, hogy két éve látta utoljára a sirt, nem tudja, azóta mi történt, de szívesen kijön velünk a régi temetőbe és segít a keresésben. Nagy szerencsénk volt, mert félnapos keresés után az akácfahajtásokkal benőtt, szinte áthatolhatatlan bozóterdőben megtaláltuk a síremlék talpa-



zatát. Majd a környéket még jobban átvizsgálva megkaptuk a síremlék többi részét is. Megkönnyítette a dolgunkat, hogy Ákos Lajos már a síremlék talpazatra ráismert, mondván: „ez Sándor bátyám sírkövének darabja.”

<sup>6</sup> Pozsony vármegye monográfiája. 1901.



(Lugosi István felvételei.)

A következő nap Csörsz Gyulát és Nagy Istvánt kerestük fel. Csörsz Gyulától rendkívül értékes fotót kaptunk az íróról, valamint négy könyvet: a Bihar vármegye földrajzát, az Ügyes-Bajos ember könyvét, Az ember és a kutya-t, valamint a Ne bántsát az állatot. Nagy Istvántól értékes történeteket jegyeztünk fel K. Nagy Sándorról. Az összegyűjtött emlékekből kiállítás

rendeztünk az író szülőfalujában, Nagykerekében, a Bocskai várkastély egyik termében.

Természetesen ezzel nem fejeztük be a munkát. Ebben az évben a bihareresztesi kollégiumban táborozó úttörők július 16-tól július végéig tovább folytatják a kutatást, hasonló sikert remélve.

Szöllösi Kálmán

„Az iskola és az általános tankötelezettség betöltötte a hivatását: megtanította a népet olvasni. Azonban nem gondoskodott olyan olvasmányokról, amelyek a nép lelki igényeit kielégítenék.”

\*

„A nagyközönség a magyar népművészet felől igen tájékozatlan. Az iskolában ez irányban alig kap nevelést. Ha a közönség a népművészet szót hallja, rendszeren valami hímezés, festett bútort, faragott fa- vagy cseréptárgy jut eszébe. Pedig a népművészet rendkívül sokoldalú, éppúgy, mint, mint a népi tudás.”

\*

„...rendkívül fontos volna, hogy a néptanító a hagyományos népi művelődést jól ismerné, azt megbecsülne és értékelné. Az iskolai műveltséget ne a megbolygatott vagy feldúlt néphagyomány romjaira, hanem annak szilárdan álló falaira építené. Csak így lenne a munkájából igazi nemzeti műveltség, mely a hagyományos alapokon állva, magasabb fokon az európai műveltséget is tartathatná.” (Györffy István: A néphagyomány és a nemzeti művelődés, 1942.)