

Rókus alkonya¹

A régi Rókus, a városrész XIX. századi és XX. század eleji képe mintegy megalapozza azt a patinát, ami – az alföldi vidéki nagyvárosok között az egyik legeredetibb negyedként – Szeged közelmúltjának ezt a magyar életben oly sajátos darabját jelenti. Rókust egészen az ezerkilencszáznolcvanas évek elejéig – talán még kicsit tovább is – meghatározta az az őskütelki jelleg, amit a legújabbkori magyar városi szépirodalom egyszerre talált meg Kassák önéletírásának Angyalföldjében, Fejes Endre ezerszer áldott nyolcadik kerületében vagy akár az egykori-korai Moldova György Kőbányájában. Mivel közel volt a Szegedről Pestre induló „gyorsparaszt”, vagyis a forspont, ahogyan német szóval a katonák és különböző tiszt(ség)viselők fogatolt helyközi szállítását nevezték (tulajdonképpen Rókusról, egészen pontosan Rókus és a mai Belváros határáról, a jelenlegi Attila utca elejéről indult) – szinte egymást érték az utazókra váró fogadók, kocsmák, csárdák, ilyen-olyan szálláshelyek, lebujok. E sajátos „vigalmi negyed”-jelleg azután alapjaiban határozta meg Rókus egész karakterét, lakóinak kollektív jellemzésétől hangulatáig, általános megítélésétől jó néhány külső ismertetőjegyéig. Nemcsak a térülő-forduló kalmárok, mesteremberek jártak erre, jócskán kimulatva magukat, de a gyorsan szállongó hírek hatására a régebbi városrészek kötöttebb hagyományok és szokások között élő, kiruccanni vágyó polgárai is. A tiszt (paraszt)polgári normáktól ebben-abbantól eltérő, bohém világra utal számos kifejezés, még gyermekkoromban is élő szólás: „Rókusra, ha rossz vagy!” (Értsd: ott kitombolhatod magad – én viszont nem értetem, a felnőttek miért legyintettek bosszúsan, ha ez a mondat elhangzott, amikor rossz fát tettem a tűzre: nem kerülhettem Rókusra – hiszen már ott voltam...) Ha a hámból kirúgni akartak, a kompánia ezzel a felkiáltással indulhatott útnak: „na gyerünk Rókusra javulni!” (Ironikusan javulóhelynek is nevezték Rókust a régi szegediek.) A könnyűvérű rókusi csárdáslányok és egyéb fehérnépek városszerte szóbeszéd tárgyai voltak, Bálint Sándor szerint sokszor már akkor is,

DOMONKOS LÁSZLÓ (1951) író, közíró, esszéista. A RETÖRKI munkatársa.

1 Részlet a szerzőnek a Kairosz Kiadó új, *Féltett kishazák* című könyvsorozatának egyik első darabjaként rövidesen megjelenő kötetéből.

ha valakinek csak hétköznapi ügyes-bajos dolga akadt a városrészben. Egy régi, némi magyar irigységet sem éppen nélkülöző szegedi nóta szerint:

Cseh Daninak jól van dóga
Jerikóbú mönt Rókusra.
Öleli babáját,
Kedves Bábikáját,
Úgy éli világát.

Ebbe az extrém perifériajellegbe bőven belefért – kissé morbid módon talán még külön stílusosnak is számított –, hogy a későbbi rókusi vasútállomás mögött, Béketelep határában hosszú évtizedeken át található ún. marhavásártér eredetileg – még a XIX. század első felében is – kivégzőhely és rabtemető volt, itt állott az akasztófa, és még a nagy árvíz előtt is ide hozták ki a halálraítélteket. Közben „a vigalmi jelleg” töretlen: olyan hírhedett, Szeged tágabb vonzáskörzetében is igen népszerű „becsületsüllyesztők” működtek a régi Rókuson, mint például a Makkoserdő ligetes-árnyas rengetegében levő nyári kertvendéglő, a Nyargali, ahová a nagy árvíz előtt Szeged környékéről a társadalom minden rétege megfordult – vagy a Budai nagyutcán, a mostani Kossuth Lajos sugárúton az aranyifjúság törzshelye, a zenés-táncos, nevezetes Pacsirtakert – helyének emlékét őrzi a sugárútról nyíló Pacsirta utca –, ahol nyári színikör is működött. A századfordulón a fiatalság híres szórakozóhelye volt a Csongrádi sugárúton, Rókus és Felsőváros határán a Pille – a második világháború után, a szovjet hódoltság évtizedei alatt pedig Rókus „központi kocsmájának” tisztét mindinkább a Kossuth Lajos sugárúton, a ruhagyárral majdnem átellenben levő, már emlegetett ún. Rókusi Étterem – a Nejlon – veszi át.

Ilyen városrész különleges célpontja a sajtóságos dél-alföldi néphumornak is. „Mindig több vót a pénzöm, mint az eszöm”, mondogatta önironikusan a hozzánk gyakran átjáró, tündéri Szakál néni, aki a régi világ elképesztő tudású tanúja volt, többek között az 1919-es Szeged-Rókusról mesélve feledhetetlen történeteket. A szomszéd házban lakó, nálam két évvel idősebb, szemrevaló Vera pedig a – Rókuson mindennaposnak számító – szomszédvillongások közepette a kövér, emeleti Kucseránét és a cingár földszinti Ilonkát csak tömören vastag dögnek, illetve vékony dögnek aposztrofálta... A gugahalál elmúta után felépült fogadalmi kápolnát, rövidesen bővülvén – fatemplomot toldottak hozzá –, a hívek egyszeriben templompajta néven kezdtek emlegetni. Később mondóka is keletkezett: Rókus város jól csinálja, akolba jár papja, nyája. A nyáj arra is utalt, hogy Rókus kezdettől komoly részt vállalt Szeged húsfogyasztásának biztosításából: szülőházam közvetlen környékét, a Szatymazi utca körüli részeket egy időben Juhászvárosnak is nevezték, jelezve, hogy a budapesti úton levő Fehér-tó juhászainak téli szálláshelyei és karámjai errefelé települtek, a piacon, vásárban sátorozó juhhúsárosok, juhvágók – szegediesen: cincárok – nagyrészt rókusiak voltak. A szomszédos Felsővárosról, a helyi mesteremberek Mekkájából – sószállítók, sóvágók, hajóácsok szűkebb hazájából – szép számmal települtek át

szűcsök, tímárok, papucsosok-bocskorosok, róluk ugyanúgy számtalan élc, mondóka járta, akárcsak a rókusi „kaphatós” lányokról vagy éppen a fénykorát élő máriaradnai búcsú kapcsán a szinte kivétel nélkül el-eljáró rókusiakról, hosszú-hosszú évtizedekkel azután is, hogy a trianoni bilincs réges-rég rákattant erre az ősi helybéli népszokásra is. Emlékszem, milyen varázslatos, egyben a félig érthetetlen és a különleges zamatával-hangulatával mennyire borzongató volt a váltig mondogatott ős-szegedi szólás, amit a „sémmilyen”, színtelen, karakter nélküli ember jellemzésekor használtak – akkor, ha sok jót éppen nem lehetett elmondani az illetőről: „Szereti a meggyöt, vót Radnán, jól táncol, szépen fordul.”

Rókust már a XVIII. század végén Kukoricavárosnak is hívták, utalva a városrész virágzó kukoricatermelésére – errefelé is ingyenföldek osztásával ösztö-nözték a szegényebb néprétegeket a nagy jövő előtt álló „indiai búza” termesztésére. A foglalatosság rövid idő alatt annyira elterjedtte vált, hogy a rókusiakat kukoricapógárnak, lelkipásztorukat kukoricapapnak, az itteni fiatalokat kukoricagyeröknek is nevezték – ez a széles körű, össznépi munka pedig egyenes úton, logikus módon vezetett az egyik leggyakoribb népi iparág, a disznóvágás kibontakozásához, rendkívüli gyakoriságához. Különleges hízlaló aklok épültek – udvarunkban is hosszú évekig állott egy, hatalmas terméskőre állva bámulhatták a hízókat, kocákat a gyerekek, a moslék elkészítése, a disznókkal való folyamatos törődés, a rájuk való figyelés a napi tevékenységek lényeges része volt. Cserzy Mihály, a néhai szeged-rókusi világ hű és kiváló krónikása, kinek emlékezetét utca őrzi Rókuson, 1918-ban így számol be az Ószerbiában és a Havasalföldön felvásárolt és onnan hazahajtott, Rókusra került állományról: „Kövér jószágok. Úgy kellett őket két-három hónapig poroszkáltatni, míg a rengeteg utat meg bírták tenni. Kocsin haladva, alig hogy elhagyott az ember egy csapatot, két-három óra múlva vagy néha félnapi járóföldre ott érte a másik falkát, amint biztatgatták a hajcsárok. Rengeteg fölkerült akkortáiban az úgynevezett siska-disznókból. Hegyes szőrű, vad jószágok ezek, olyan sörtéjűek, mint a nagyobbfajta zsákvarrótű. 150–160 kilós állapotában még lábon lehetett hajtani. Olyan ijedős, ha megretten valamitől, szétszalad, akár a nyúl. Hát bizony, ilyen hajtásoknál rendszerint le is maradt 10–15 jószág. Nem hullott el, el sem adta a kanásza, hanem a kukoricásba, miegyébbe beletévedt, aztán az ördög tudta megtalálni. Ottmaradt. Otthagyták a nagy csontos szerviánok, és ballagtak a többi után.” A vásárolt disznókat szinte rögtön kiherélték, kimiskárolták – a leghíresebb miskároló a Felsővárosról Rókusra került Böröcz András volt; olyan jól keresett, hogy már délután mindig a kocsmában ült, segítőjével, a fogó (pribéknek is nevezték), ugyancsak felsővárosi Török Mihállyal együtt. A hízók tápláléka árpa-, de főleg kukoricadara volt – anyám nagy zsákokból mérte-öntötte a moslékosvödörbe –, az „ötetés” kora reggel és késő délután zajlott, méterekre hallatszó rőfögéssel-csámcsogással-lökdösődéssel, a hízlalók nagy gyönyörűségére – a közismert szólásmondás errefelé úgy hangzott: gazda szöme hízlali a malacot.

*

Ugyan hányan tudják ma Rókustól Londonig, hogy a világhírű szegedi szalámi bölcsője is itt ringott, már ami a Pick-Herz előtti „alapozást” illeti?

Úgy kezdődött, hogy az 1860-as években a húsárak mind nagyobb arányú esése arra ösztönzött néhány rókusi disznóvágót-hízlalót és hentest, hogy a disznóhúst másféleképpen – „olaszkolbászosan” – dolgozzák fel. Az olasz módszert a katonáskodás ideje alatt figyelték meg és sajátították el, főleg a Lombardiában szolgálatot teljesítő, jószemű rókusi legények: ennek lényege az volt, hogy a sertéshúst és a szalonnát megfelelő technológiával, sajátságos alakban, tartósítva vegyítik, fagyasztják, füstölik és érlelik, s végül egy igen sajátságos zamatú különleges kolbászféleség születik, amelynek többféle – fokhagymás, paprikás, majorannás stb. – változata is készíthető. (Bálint Sándor jegyezte föl, hogy kezdetben a szalámikészítők megütközve tapasztalták, hogy a sokáig elállónak tervezett szalámi bőre teljesen megpenészedett. Elkeheredetten látták be, hogy hiába dolgoztak, küszködtek: mit volt mit tenni – az ugyancsak igen elterjedt rókusi szappanfőző hagyományoknak megfelelően már arra készültek, hogy másféleképpen hasznosítják igyekezetüket –, amikor a kettévágott szalámirudat látva rádöbbenek, hogy a penész éppen hogy hozzátartozik a tartósításhoz... „A csatát tehát megnyerték.”)

Az első szalámigyárat Torossy János pesti kereskedő alapítja, de ez még csak a szerény kezdet: 1862-ben Kiss Márton rókusi disznóvágó és szappanfőző egy pesti céggel közösen indítja meg a nagyobb arányú gyártást, de nemsokára saját üzeme van Lippay-Nagy István és Vass János disznóvágóknak és Sztojkovics Sándor fűszerkereskedőnek is. 1864-ben a *Szegedi Híradó* már arról számol be, hogy olasz szakmunkásokat is szerződtetnek Szegedre, a gyárnak nemsokára külön kis kápolnája is lesz, ahol a talján vendégmunkások reggelente közösen imádkoznak. Bálint Sándor jegyzi föl a nem mindennapi esetet: 1967-ben Rómában egy idős olasz a magyar beszédet hallva szegedi ő-ző nyelvjárásban szólal meg – olasz szalámimunkás fiaként gyermekkorát Felsővároson és Rókuson töltötte...

A XX. század első éveiben már több nagyüzem gyárt szalámit Szegeden, az 1869-ben született, eredetileg paprikakereskedéssel foglalkozó Pick Márk a zsidótemplom szomszédságában, a Gutenberg utcában kezd, majd a Tisza partján, a korábbi Forgjarini-gyár helyén hatalmas, világviszonylatban is jelentős gyártelepet alapít, ebbe kapcsolódik be aztán Herz Ármin – eredetileg hajózási vállalkozó –, és máris a célnál vagyunk...

A szegedi – rókusi – szalámi igazi atyjának a hagyomány (vagy a rókusi legendavilág?) Szokolay Sándor „szalámimestört” tartja, aki, úgy hírlik, magával vitte a sírba a szegedi szalámi minőségi értékének igazi titkát. Emlegették egy Szerbiából ideszármazott mester, bizonyos Obránovics Sztojko nevét is, aki állítólag bent lakott a gyárban, sokszor éjjel is fölkel, s az ablakból figyelte a kinti széljárást, merről fúj, száraz-e, nedves-e, s ennek megfelelően rendelkezett az ablakok nyitásáról-zárásáról... Egyvalami viszont tény: a szegedi-rókusi szalámi anyagbázisa a Szerbiából és Havasalföldről fölhajtott, a nagy rókusi akolte-

lepeken fölhízlalt, hatalmas sertésállomány volt – ennek minőségét azóta sem tudták felülmúlni...

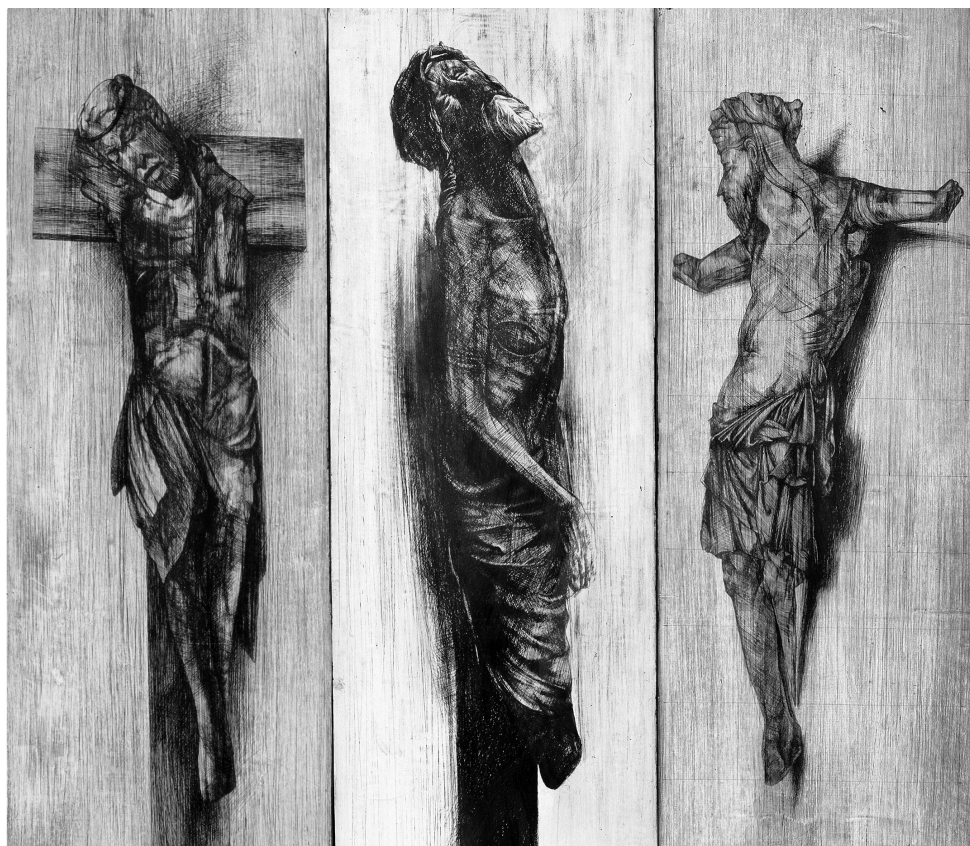
A szalámifogyasztás ugyanakkor a szegedi-rókusi nép körében nem mondható általánosnak, állapítja meg Bálint Sándor, és e sorok írója csak megerősítheti: bár gyermekkoromban a szovjet hódoltsági idők szegény esztendeit írtuk, a hatvanas évek végének, a hetvenes évek első felének alaposan feljavuló népélelmezése közben is inkább csak afféle úri, kivételes, alkalmi éteknek, többé-kevésbé mindig kissé luxusnak számítottak a szép hosszú szalámirudak, amiket egy-egy sikerültebb szobafestői vállalkozása után apám döngve borított ki táskájából a konyhaasztalra...

Vasárnaponként a Kossuth Lajos sugárúttól befelé, a Damjanich utcán keresztül a Zákány és a Hétvezér utcán át a belváros irányába, a Szatymazi meg az Árvíz utcán a vasútállomás meg a tó felé terjeng az obligát húsleves, rántott hús és uborkasaláta illata, beteríti a Hunyadi teret, elér a Körtöltés utcáig és a temetőig – az igazi rókusi ízeket mégsem ezek az illatorgiás, szigorúan csak hét végi, ünnepi étek jelentik.

A háziasszonyok többnyire betartották a hústalan napokat, vallásgyakorlási indokoktól eltekintve, akár könyörtelen gazdasági megfontolásokból is: a gondosan kuporgatott pénzből a szombati piacok napok kora reggelein szerezték be a mindenki által Marsnak hívott Marx téri piacon a zöldségeket, csirkét, némi gyümölcsöt – és hazafelé, a zsúfolt sugárúti hentesnél, jó félórás-órás sorban állás után a vasárnapi főfogáshoz szükséges rövid vagy hosszú karajt...

Én a hétköznapi, hústalan ebédek kedveltem jobban. Gyakran került az asztalra az a leves, ami izgató egyediségében majdhogynem egyfogásos ebédnek is beillett volna, és ami semmihez sem hasonlítható módon volt csakis és kizárólag rókusi: *a táskaleves*. A közönséges, legföljebb csak némi köménymaggal ízesített rántott levesbe került a hagyományos – kézzel gyúrt – nyers tésztából bravúros ügyességgel előállított hatalmas, megkötött masni vagy táskatárca forma, amely, jótékonyan átítatódva a forró leves zamatával, egészen különleges, egyéni csemegét – laktató, finom ebédet jelentett. Táska-leves jóformán mindenhol készült, a hasonlóan igen népszerű és jellemző, gyakori krumpilis tarhonya, paradicsomleves vagy mákos tészta mellett – a külvárosban a XX. század ötvenes-hatvanas, de még hetvenes éveiben sem volt túl nagy divat az ilyen-olyan ínycukkedés – meglehetősen puritánul, meglepően kevés fűszerrel és sóval főztek, egy dunántúli vagy pláne erdélyi, de egy felvidéki, sőt akár még egy hajdúsági embernek is fölöttébb szokatlanul, mintha nem vagy alig ismerték volna az erőteljesen csípős, paprikás-megsózott ételeket. A megdöbbenően szegényes fűszerkínálatot jellemzi: emlékszem, anyám már valamikor a hetvenes évek első felében, egyetemista éveim alatt hallott először olyan hétköznapi-nak is nevezhető fűszerekről, mint a kakukkfű vagy a bazsalikom. A városi, ezen belül is a külvárosi lét és életforma, amiben a szegedi nép tekintélyes része – sőt, ez idő tájt már döntő hányada, többsége – ezeket az évtizedeket eltöltötte, alapvetően meghatározó volt a gasztronómia minőségére: a paraszti vagy akár

a parasztpolgári (a régi alsóvárosi vagy akár Szeged környéki, tápéi, algyői stb.) életminőséget már e téren is teljes mértékben felváltotta – kultúrában, szokásrendszerben, ízlésben egyaránt – a korabeli urbánus-munkás, ennek minden velejárójával együtt. Furcsa maradványok éltek már csupán az étkezési szokásokban, elnevezésekben: fánk sütéskor a tészta egy részéből a lányok copfját utánzó formát készítettek, aminek – ki tudja miért – „cigánygyerök” volt a neve. (Ugyanakkor a mai receptekben cigánykenyérnek is mondott, a maradék lisztből, sóból és zsiradékból készült, golyócska-, lepény- vagy pogácsaszerű, különösen kedvelt bodagot csakis bodagnak hívták, és semmi másnak.) És szálltak, szálltak az ételillatok a hámló vakolatú házak között, a sarkon a srácok jóllakottan füttyögtek a csinosabb fenekű lányok után, míg végül egyikük unottan meg nem szólalt, imígyen oszolt vezényelve: „na, eemögyök, möghallgatom Tápét” – néhány perc múlva kezdődött a Szabad Európa Rádióban a legújabb beat-számokat felvonultató kívánságműsor, a Délutáni randevú vagy a Teenager party...



Filep Sándor: Korpuszok (részlet, alapozott fa, karc, 1984)