

GÁBOR FELICIA  
**Csángó élet**

**Húsvét, Húsét**

Húshagyatkor anyám megfőzte a tyúkot. A nagy cse-réptálba rizst tett mellé, hagymát és főtt tojást, majd a kemencében sült tovább. Ünnepi vacsora volt. A húshagyati ételünk illata bejárta a falut, egészen a szélé-től az erdő aljáig, ahol szegényebb családok laktak. Húshagyatkor még ott is ezt készítették. Másnap, hamvázószerdán mi, gyerekek megehattuk a mara-dékot. Idősebb testvéreim és szüleim azonban meg-kezdtek a húsvéti böjtöt.

Nem ettünk húst, nem volt sem tánc, sem zene. A faluban nem tartottak lakodalmat. Mintha rászállt volna a bú a falura. Templomba mentünk minden este. Hétfőn, szerdán, pénteken és vasárnap szent-keresztútjára is. A templom sötét színekben játszott. Seholy virág. A pap a szenvedésről olvasott és prédikált. Még a ruháink is sötétek voltak, és böjti kendőt kötöttünk a fejünkre. Gyászba borult a soka-dalom. Egyszer hasra feküdtem a kertben, és néztem egy pirosodó tulipán bimbóját. Annyira éheztem a színekre. Nagypám, aki háza ablakából láthatott, bejött a kertbe, és megkérdezte: Felicsika, tá mit csinálsz ott, lánykám. Mit málágitad a földet. Nézem, nagytátoka, a láleáuát, mikor virágzik ki, mát olyan fákátés a kárt. Ulyan es lesz húsétig. Nám látod, hoi az es arra készülődik? Tá es azt csásánd. Azé ötösz-ködünk az üsáltábbá, a fátákéba, hoi kimossuk a szé-páket, mágszáradsanak húsétra. Azé esszünk du-dokat, hoi táljen pecsenyéra húsétkor. Azé járunk gyónni, s bötölünk, hoi jólássen az ünnáplés húsétkor.

Nem akartam megérteni nagypámat.

Hús évvel később várjuk a húsvétot. Azt halljuk, böjtölni kell. Anyám otthon azt mondja, hogy húshagyatkor este volt az utolsó húsos étel, a kemencében sült tyúk, és húsvéti már nem ettek húst. Pedig a sok tavaszi mezei munkához, az ásáshoz, vetéshez kellett az energia. És oly szigorúan vették, hogy ha már szürkületben értek haza az utolsó táncos estről, akkor bizony már nem kaptak a húsból. Ha már lement a Nap. Ezért a húshagyati délutáni táncház rövide zárult. Anyámék fent, a hegyen laktak. A tánc-

ház messze volt tőlük. Egyik évben igyekeztek haza-érni. Nagymama szigorúan az égboltra mutatott. És a leizzadt lányainak csak annyit mondott. Lement a Nap. Málén kívül aznap este más nem volt. A lányok szó nélkül, korgó gyomorral elfogadták a döntést. A böjt megkezdődött.

Csak szigorúan tudunk böjtölni. Ha szigorúak vagyunk önmagunkkal. A hús elhagyása már majdnemhogy kiment a divatból. És nem is olyan nagy áldozat. Hát hogyan böjtöljek. Kérdeztem anyámtól.

Jaj, mámokám. Nám olyan náház az. Nezzd csak mag az élateded. Dán á azt nezzt, hoi böjtbá miná scsánj, hanem azt, hoi mit scsánj.

Mekkora igazság. Böjti időben ne azt nézd, mit ne tegyél, nézd azt, hogy mit tehetsz. Magadért, a családdodért. A környezetédért. Hozz áldozatot, de ne megvonással, hanem odaadással. És húsvétkor, amikor a böjtnek vége, érezd, lásd: van gyümölcse. A törődésnek. A böjtnek.

**Kálvárea**

Szentkeresztutcsa. Kimennük Kálvárára keresztvál. Szomorúságos időszak. A húsvét előtti böjt. Az egész falu vezekel. Az öregek a világ bűneiért. A felnőttek a saját és gyermekeik bűneiért. A lányok s legények saját bűneikért. Mámé, Ánginak, Lúcsinak, Jáninak mik a bünái? Scsüüüt. Csítit anyám.

Nezz a lábad alá, s imádkozd. A keresztet nezd. Térgyülj lá. Kálj fel lábba. Ülj egyenýasen. Tedd esszá kázáidet. Adja ki anyám az utasításokat. Lát az Istán. De milyen bűnei lehetnek a testvéreimnek. Töröm az eszem. Hallottam az este Angélától, hogy ma elmentek a barátnőkkel erdőre, és valaki zenét vitt. És hallgatnak zenét. Ő ezért imádkozik most. Hisz böjtbe zenét hallgatni, ki hallott még olyat. Na és a többieknek? Mámé, nákem es van bünöm? Kérdezem anyámtól. Álég nagy bün az, hoi most nám hallgatsz. Fogbé szájad. Mondja anyám. Pár percig úgy tettem, ahogy anyám mondta. De amikor csöndben kellett lennem, mindig ezer kérdés kívánczozott ki belőlem. Pár percig szótlán tudtam maradni, de hamar elfelejtettem anyám intelmeit. És kérdezgettem. A megtorlás mindig jött. Ha nem anyám mellett mentem, más felnőtt szólt ránk, a gyerekekre. Néha a fiúkra még rá is csaptak. Ha túlhangoskodtak, vagy nem figyeltek a papra. Mi, lányok meg csak összenéztünk. És heherésztünk. Előremegyek. Barátnőimhez. Lúcsia Mónikát karolja. Középre állok. Mindkettő karjába belekapaszodom. Kórusban válaszolunk a szent pár-

E kisprózák a szerző azonos című kötetének darabjai, amely a Nemzetközi Könyvfesztiválra jelenik meg kiadónk gondozásában

beszédre. Lúcia oldalba bök. És odasúgja. Láttad? Benu mágnezet, mikor jötták ki a templomból. Sajnos nem láttam. Mert én mást néztem. Benu az egyik ministráns volt. De nekem Tóni tetszett. Így őt néztem jobban. Közben felérünk a kiskápolnához. A pap prédikál most pár percet. Olyan sok kérdésem és egyéb mondanivalóm akadt a barátnőim felé, hogy fojtogat a vágy. Hogy beszélhessek. A szél fújdogál. A vad apró menta illata csap meg. Itt, Kálvárén sok van, mámám. Az áróst jó azaknak, kik nám eppá kapnak ájrt. Nyagassák a bajaik. Dá ha feljönnék e kicsit ilyánkor, mikor virágzik, s beszípják azt a jó büzt, azt látisztissá bünáit. Mindenrá, mámám, minden bajescskára, mi nákün van, itt van az urusága. Scsak lá káll értá hajolni. Figyelmem anyám meséin kalandozik. De hallgatnom kell most a papra, mert anyám néha kikérdezi, mi volt a prédikáció. Tá, Felicsi, náked hül járt ásme zászed? S ha nem tudom. Büntetés lesz a vége.

Az út a templomban kezdődött. Onnan indultunk fel a dombra. Kalagor középső dombjára. Kálváréra. A vasárnapi szentkeresztút. Jó időben mindig felmentünk, az egész falu. Elöl mentek a ministránsok kereszttel a kezükben. Utánuk a pap, az imakönyvvel a kezében. Majd a nágyábirók, a templom őrzői. Jöttek utánuk a legények, egymás között cserélve a szent ikonok zászlaját. Majd jöttek a gyerekek, aztán a lányok egymást karonfogva. A felnőttek kihúzza, egyenesen. Az öregek bottal a kezükben. És néhány bába hajladozva.

A gyerekek nem vezekelnek. Csak nézelődnek. És örülnek a dombmászásnak. Hogy vártuk, hogy vége legyen. A dombon felfele sok szent szabály. Lefele szabadok voltunk. Gurultunk. Bukfenceztünk. Futottunk. A fiúk kergettek minket. Néha a hajunkat is meghúzták. Nem fájt. Titokban örültünk. És édes bosszúból jól megkergettük mi is őket. Én főleg Tónit, Lúcsi Benut, Móni pedig Agusztint s Jóskát is. Mert nem tudta, hogy melyik tetszik neki pontosan. Nyáron, szárazság idején is feljövünk ide, zárandokolni. Esőt kérünk az Istentől. Van, hogy több egymás utáni napon is. Imádsággal. Néha a mezőre is kizárándokolunk. Viszik a fiatalok a zászlót, a pap a szentelt vizet. Imádkozik az egész falu. Az esőért.

Ulyan áróst szépen kérádelmeztünk az ásóscskót a jó Istánkétől. Scsak káll ássen az éjjál.

S valóban. Legtöbbször esett is. Amikor kezdett villámlani és zörögni az ég, anyám keresztet vetett. Felnézett az ég, és azt mondta:

Istán fizássá, édes jó anyánk!

Anyám hite mindenben segített. Családján. Állatainkon. Mezeinken.

### Kukorica

Lujzi-Kalagorban a kukorica neve puj. Nem véletlen, hogy anyám néha kedvesen úgy hívja: pujescska. Hisz gyermekkoromban a kukorica egyet jelentett a mindennapi kenyérünkkel.

Pujból készül a málé. Málénk volt a kenyérünk. Málé volt reggelire sült szeletben a plitán, amelyre rákentük a lekvárt. Málé volt ebédre a mindenféle főételhez. És málé volt a vacsorához is. Gyádrát főzött a kicsiknek is tejjel. És pujt ettek az állataink is.

Kenyérünk nem mindig volt. Vagy kevés. De málénk mindig volt. Így a puj termesztése a legfontosabb a mezőgazdaságunkban. Kertben nem termesztettünk pujt, mert nem volt akkora kertünk, de kint, a mezőkön, ha csak egy-két sor földünk is volt, ott pujt vetettünk, és a lábához babot, meg bosztánt, vagyis tököket.

Ha jött a tavasz, kezdődött a pujvetés. Sorban ástuk fel a földeket. A nagyobb részeket a mezőn lóval szántották fel. És szekérrel szórták szét a trágyát. Majd mentünk kapával, tarisznyával, és vetettük a pujt. Ha elvetettük, pár hét múlva már kapálni és ritkítani kellett. Volt, hogy mi, gyerekek kicsit többet ritkítottunk, és olyankor visszaállítottuk a kukoricacsemetéket egy kis kupac földbe. Csakhogy azok másnap reggelre mind elhervadtak. Így anyám jól megszidott minket, hogy jobban figyeljünk oda. Jól meg kellett kapálni, hogy ne nőjön majd benne nagy dudó. Az első kapálás könnyebben ment. Egyrészt nem volt olyan meleg, másrészt nem szúrt a derékig érő kukorica. A második kapáláskor már jóval melegebbre fordult az idő. És a kukorica szinte derékig ért, ami hajnalban négykor, fél ötkor, amikor kiértünk, még vizes volt. És tíz órára már át is ázott a ruhánk. Akkor leültünk reggelizni. Kimentünk a darab szélére. Leültünk a kukorica árnyékában. Anyám leterítette a tarisznyát a földre, amelyben az enivaló volt. Kivette a hideg málét, egy kis szalonnát, hagamát hozzá. És jóízűen befaltuk. Ebédig nehéz volt kapálni. A meleg és a nagy gaz miatt. A kukorica levele meg vágta, horzsolta karomat, arcomat. Minden fedetlen testrészemet. Ilyenkor, este, amikor hazaértünk és megmosakodtunk, szinte égett mindenem, amikor víz érte. Ebédre anyám valamiféle levest szokott hozni, borscsasbabot, borscsas-picsokát vagy ne-

tán pergelt babot, sós ugörkával. A második kapálás után általában nem kellett harmadik. Csak nagyon kivételesen, ha esetleg nem nőtt meg a kukorica a nagy szárazság miatt. Július vége felé anyám elment a mezőre valamelyikünkkel, megnézni a pujt. Ilyenkor bejárta a darabot, kicsit megnyitotta némelyik kukoricacsévét, és belenézett. Ha már ehető volt, leszedte. És egy egész tarisznyával hozott haza. Otthon leszedtük a kukorica túlóját. Ketté, háromba törtük a tejespujt, és a legnagyobb üstbe anyám főzni tette. Alig vártuk, hogy megfőjön. Amikor kész lett, nem győztünk várakozni, míg kihül. Kútról hoztunk friss hideg vizet. Anyám áttette a forró kukoricákat a hideg vizes vödörbe. Egy nagy tálba belerakott egy marék nagy szemű sót, a kukorica levével felöntötte. Körülültük az udvarban a vödört és a sós vizes tálát, és mártogattuk a sós lébe a kukoricát, majd haraptuk. Olyan csend volt. Az addig futkározó, mindenféle gyermek most egy kupacban ült, csak úgy ropogott a kukorica a fogunk alatt. És ettük, ettük. A sós lé lecsurgott egészen a könyökünkig, marta a bőrünket, belevésve emlékezetünkbe az első kukorica ízét. Értelmet adott a munkának, a kapálásnak, a korai felkelésnek. A következő adag tejespujokból anyám már süttött is kint, faszénen. Addigra már paprika is volt a kertben. És a sült paprika után a kukoricák következtek. Egészben.

Ősszel, szeptember elején a babot szedtük ki belőle és a bosztánt. Azt hazaszállítottuk. Tehenes szekerünkkel. Az udvarunkba költözött ilyenkor a mező. A tütés kerítésein mindenhol bab volt, száraztól, tövestől, mindenestől. Még pár napig szárították a babot. Hogy aztán anyám kicsépelje. A bosztánok a szépséges színeikkel szinte díszként ékeskedtek az udvar földes részén. Mindaddig, amíg sorba meg nem főzték a disznóknak. A magját pedig a napon anyám megszáritotta, majd elrakta. És plitán megsütötte.

A kukoricát is leszedtük. Hajnalban mentünk. Csapatban. Mert ilyenkor összeálltak a rokonok. Anyám testvérei és gyermekei, és sorban szedtük a kukoricát, pár napig az egyiknél, azután a másiknál, amíg mind le nem szedtük. A kukorica otthon a csűrbe került, az arra kiépített helyre. A kukorica szárát, a huruzsánkórokat pedig nagy kupacba rakták a kertben. Amint vége lett a betakarításnak, kölcsönként elektromos sováló géppel a kukoricát lemorzsol-  
tuk. Majd sorba vettük a csöcsikákat, és ha egy pár szem maradt itt-ott, azt kézzel szépen lesóváltuk. Minden egyes szemre vigyáztunk. Még azokat is fel-

szedegettük, amelyek messzire elpattogtak a morzsolás során.

Igaz, kukoricánk volt, de a földünk, amelyet az államtól kaptunk, hogy magunknak megmunkálhassuk, kevéske. Sokszor rákényszerültek a falusiak, anyámmal együtt, hogy a kollektív által elvett földjeinkről termést lopjanak. Ősszel, amikor már a kukoricát leszedték, és a szárát is levágták, elszállították, a nagy kollektív mezőkön, tarisznyával a hátunkon csoportosan mentünk kukoricavadászatra. Előfordult, hogy leestek kukoricacsévék a traktorokról, vagy a csúnyább, kisebb csévéket otthagyták. Jártuk a mezőket, és a harmatos reggeleken sok tarisznya kukoricával tértünk haza. Amit nagyapám türelmesen lesóválgatott kézzel. Ez a csirkék több napi adagját is jelentette. Nem volt nehéz feladat, mert együtt keresgeltük a kukoricát testvéreimmal, barátainkkal, unokatestvéreinkkel. Csak a tarisznyák hazacipelése volt nehezebb. De egymást segítettük, és hazaértünk velük.

A sima kukorica mellett anyám vetett még egy jó pár szál berbécskukoricát is. Amit szintén ilyenkor takarítottunk be. Azt akkor morzsoltuk le, amikor kellett. Anyám csak felvitte a kiscská hiúba, ott lerakta a földre, hogy száradgasson még. Hétvégén, vagy ha vendégeink jöttek, anyám felküldött minket. Menj cscsak, Virika, hozz lá, vaj-e nyíhány berbécská pujt. Süsünk e kicsi berbécsst. Akit elküldött, futva szaladt. Mert a berbécsst imádtuk. A tök-mag mellett ez volt a második ropogatnivalónk. Anyám beletett az üstbe egy kis zsírt, egy kis sót, és egy marék pattogatni való kukoricát. Rátett egy fedőt, és máris dübörgött a kukorica. Egyszer vagy kétszer még meghabarta a habaróval. És kiborította a ligjába. Majd odatette a következő adagot. Ha nem lett elég sós, vagy ha nem tett sót a zsírba, akkor egy kannába egy kanál sóra vizet öntöttünk, az egyik csötscsikát belemártogattuk, és megspricceltük a pattogatott kukoricát. Amikor tél volt, és már túl voltunk az első pár adagon, akkor játszottunk a pattogatottkukorica-virágokkal. Ki kellett találnunk, milyen formát fog a másik a kezében. Akadt ott nyúl, kecske, virág, csillag is. A kukoricacsutka pedig remek építkezési anyag volt, nekünk, gyermekeknek. Sőt, a patakon is úsztattuk, versenyezve, hogy kinek a csötscsikája úszik gyorsabban. Télen anyám azzal gyújtotta meg a tüzet, mert könnyen lángra kapott, nyáron azt égettük el a nyári konyhában.

Télen, nyáron. Állatainknak és nekünk a kukorica az életünk volt.