



Önkormányzati Tájékoztató

Kiadja: Mélykút Város Önkormányzat Művelődési Háza és Fenyő Miksa Könyvtára

Felelős szerkesztő: Börcsökné Kiss Erzsébet Cím: 6449 Mélykút, Petőfi tér 2.

Kedves mélykútiak!

Repül az év. Most köszöntöttük az újévet és ha nem vigyázunk, máris itt lesz újra a karácsony, hiszen már az év második felében járunk.

Véget ért az iskola, diákok, tanárok pihenő és feltöltődési ideje következik. Jön a nyári szabadságok ideje, amit mindenki igyekszik tőle telhetően a legkellemesebben és tartalmasabban eltölteni.

Ebben a forró nyári hónapban többek között egy napról, nevezetesen július elsejéről szeretnék szólni néhány szót. Ezen a napon ugyanis két dolgot ünneplünk. Az első egy rendkívüli orvos nevéhez fűződik, a másik pedig a „köz szolgálhoz”, a köztisztviselőkhez kapcsolódik.

Semmelweis Ignác az az orvos, akinek nevéhez méltán fűződik ez a nap. Az a nap, amelyen közvetlenül már nem őt ünnepeljük, nem őt köszöntjük, hanem a velünk közvetlen kapcsolatban lévő, értünk dolgozó egészségügyi embereket. Azokat az orvosokat, ápolókat, aszisztenseket, védőnőket, valamint nem utolsó sorban a szociális intézményben dolgozókat, akikre rábizzuk magunkat, ha egészségünkkel gondunk akad, akikhez elvisszük csemetéinket, ha ledönti őket lábról a betegség, akikre rábizzuk szereteteinket, ha állandó és szakszerű ellátás, vigyázás szükséges. Egyszóval mindenkít, aki az egészségünk megóvásában, helyreállításában aktív és önzetlen segítséget nyújt nekünk. Kívánok nekik ehhez a nem egyszerű feladathoz továbbra is egészséget, helytállást és nem utolsó sorban sok-sok türelmet.

A köztisztviselők napján szeretettel és tisztelettel köszöntök mindenkit, aki a köz hivatálaiban dolgozik.

Nem egyszerű munka az övéké sem. Olvastam egy mondást, miszerint: „Nincs jó házasság – csak jó házastársak vannak. Nincs rossz házasság – csak rossz házastársak vannak. Nincs jó hivatal, nincs jó állam – csak jó hivatalnokok vannak. Nincs rossz hivatal, nincs rossz állam – csak rossz hivatalnokok vannak.” Ez egyszerűnek hangzik, de jön a kérdés: Milyen is egy jó köztisztviselő? Mindezek előtt felkészült, terhelhető, pontos, precíz, türelmes és kitartó. De ez még nem minden. Ettől még nem kerek az egész. Kell még, hogy értelme legyen. Az állam azért jött létre, hogy az állampolgárok javát szolgálja. S nekünk a köz szolgálként ezen kell dolgoznunk, erre kell törekednünk. Ez persze nem egyszerű. olyan ez, mint egy társasjáték. Vannak elképzeléseink, terveink. Tudjuk, hogy merre akarunk menni. Ám ezeknek az elképzeléseknek a sorsát egy nagy játékszabály dönti el, hogy merre mehetünk. Az sem mindegy hogy a vetélytársak mit lépnek, hogy a nagy közös pakliból melyik lap jut nekünk. Egy biztos: A feladatunkat akkor tudjuk jól végezni, ha minden kártyát felhasználunk – és pedig megfelelően tudjuk felhasználni azokat.

Én kívánok minden köztisztviselőnek jó egészséget, kellemes és korrekt „társasjátékot” az elkövetkezőkben.

Minden felköszöntött és nem felköszöntött dolgozó mélykútinak kívánom, hogy az otthon töltött időt szeretteik körében tartalmasan tudják eltölteni egy-egy fáradtságos nap után.

Végezetül hadd álljon itt egy idézet, mely szintén mindenkinek hasznos lehet:

„A fejlett humorérzék – megfizethetetlen kincs. Nemcsak attól óv meg, hogy veszélyesen komolyan végy ügyeket és embereket – beleértve önmagadat is –, de jelentősen hozzájárul, hogy tárgyilagosan ítélj meg dolgokat. Segít abban is, hogy higgadtan fogadj csapásokat, amelyek egyébként a kétségbeesésbe kergetnének.” (Whiting)

Kovács Tamás

Mélykút város polgármestere

Ahol életre kel a középkor

A bikali Élménybirtok Magyarország első tematikus élményparkja. Egyedülálló módon idézi fel és kelti életre a középkori Magyarországot mesterek, színészek, harcedzett lovasok és íjászok, gyakorlott madarászok közreműködésével. A reggeltől estig tartó időutazás során kortól és nemtől függetlenül, gyermek és felnőtt egyaránt megtalálja a számára legizgalmasabb elfoglaltságot, időtöltést. A 7,5 hektáron elterülő birtok területileg öt nagy egységre tagolódik: a Középkori Falu, az Óváros, a Főtér, a Reneszánsz Palota és a Lovagi Küzdőtér. A közel 35 építményben műhelyek, boltok, vendéglátó egységek és képzésre, foglalkozások megtartására alkalmas helyiségek kerültek kialakításra. A látogatót a főbejáratától a falun keresztül vezető út viszi végig a birtok területén. A faluban található a fazekas, a kosárfonó és kovácmester műhelye, az állatsimogató, a malom és a Zöld Diófa Csárda is, melyek mind-mind interaktív helyszínei az egésznapos programnak. Az óvárosban nyolc mesterember, és az utcákon imitt-amott felbukkanó, színészek és animátorok által előadott vásári komédiák hozzák vissza a középkor hangulatos mindennapjait. Dél előtt és délután a két színtéren, a Madaras színpadon és a Lovagi küzdőtéren egy-egy komplett előadás várja a nézőket. A tematikus élményparkok világszerte egy-egy témakört – mint például történelmi kor, mesék, különféle játékok – elevenítenek meg, kor- és történelmi környezetet kialakítva egy nagy kiterjedésű zárt területen.

A középkori falut három takaros parasztház alkotja. Három gazdája a kosárfonó, a fazekas és a kovácmester, kiknek szorgos keze alatt elleshető a mesterség minden csínja-bínja. Az utca másik oldalán, a Zöld Diófa Csárdában a hétvégéken befűtik a kemencét, s amikor itt az ideje, vaját köpülnek, lepényt sütnek és befőzik a lekvárnak valót, hogy egy száj se maradjon éhen. A falu állatsimogatójában tanyáznak a háziállatok, a napi munka alaprítmusát pedig a faluvégi vízimalom lanthatatlanul forgó kereke alatt csörgedező patkák visszhangozza.

Folytatás a 10. oldalon



A tanácskozóteremből jelentjük...

Mélykút Város Önkormányzat Képviselő-testülete a 2012. május 16. és 2012. június 15. közötti időszakban egy alkalommal tartott képviselő-testületi ülést. Az ülésen történt fontosabb eseményeket az alábbiak szerint foglaljuk össze.

I. Pályázatokkal kapcsolatos döntések:

Mélykút Város Képviselő-testülete úgy döntött, hogy pályázatot nyújt be a Nemzeti Fejlesztési Ügynökséghez a Magyarország-Szerbia IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program keretében terhére. A projekt célja: magyar-szerb hulladékgazdálkodási know-how transzfer és illegális hulladéklerakók felszámolása a határ mindkét oldalán. A projekt tartalmi elemei: • hulladékgazdálkodási oktatás • illegális hulladéklerakók feltérképezése, osztályozása Mélykút és Vrba térségben • hulladéklerakók felszámolása a határ mindkét oldalán • hulladékgyűjtő telephely tervezése (kiviteli szintű tervek) az illegális hulladék képződésének megelőzése érdekében • konténerek (5-12 m³) beszerzése az építési hulladékok begyűjtésére • lakossági szemléletformáló kampány.

Az önkormányzat vállalta, hogy a beruházás megvalósításához a szükséges forrásokat a következő évi költségvetésbe az alábbiak szerint betervezi: kiviteli költség (100%) 165 000 EU, kért támogatás (95%) 156 700 EU, saját forrás (5%) 8 300 EU.

II. Rendeletalkotási tárgykör

A képviselő-testület hatályon kívül helyezte a lakosság önszerveződő közösségei, valamint a települési lakosok közösségi célú igényeinek teljesítését vállaló más szervezetek támogatásáról szóló önkormányzati rendeletét. A rendelet hatályon kívül helyezése következtében a jövőben a civil szervezetek támogatásáról a Pályázattal Bizottság helyett a Képviselő-testület dönt.

III. Egyéb döntések:

A képviselő-testület úgy döntött, hogy az önkormányzat tulajdonában álló, mélykúti belterület 1918 hrsz-ú, „kivett beépítetlen terület” megjelölésű 2760 m² területű, valamint a mélykúti belterület 1919 hrsz-ú, „kivett beépítetlen terület” megjelölésű 3381 m² területű ingatlanokat a Mélykúti Római Katolikus Plébánia részére 2012. június 1. napjától határozatlan időre ingyenes használatba adja, a plébánia gyermek- és ifjúságvédelmi feladatainak elősegítése és közösségi tér biztosítása céljából.

A képviselő-testület döntött arról, hogy kérelmet nyújt be a Nemzeti Földalapkezelő Szervezethez a Mélykút külterület 033/15. hrsz-ú ingatlanra vonatkozó 5 éves vagyonkezelésre. A területen a már megkezdett mezőgazdasági startmunka mintaprojektjének kibővítéseként további nyersanyagot lehetne a Napközi Otthonos Konyha számára megtermelni. A képviselő-testület a program működéséhez szükséges munkaadót és egyéb felmerülő költségeket 2013. évtől lehetőség szerint közmunkaprogramok működtetésével, ennek hiányában az adott évi költségvetés terhére biztosítja.

A képviselő-testület megvizsgálta a GAMESZ igazgatójának kérelmét és úgy döntött, hogy 2012. június 1-től 2012. október 31-ig terjedő időszakra az intézmény engedélyezett létszámkeretét 1 fővel megemeli, valamint pótfinanszírozást biztosít az intézmény részére az általános tartalék terhére.

A képviselő-testület úgy döntött, hogy a Mélykút Közművelődésért Közalapítvány által benyújtott LEADER pályázat (néptánc ruhák és informatikai és elektronikai eszközök beszerzése) megvalósítására legfeljebb 2.600 E Ft kölcsönt biztosít.

Az elmúlt lapszámban tájékoztatást adtunk a víziközművekre vonatkozó jogszabályi változásokról. A jogszabályi környezet megváltozása folytán a Bajavíz Kft. is ajánlatot tett a helyi víziközmű üzemeltetésére. A képviselő-testület az ajánlatot megtárgyalta, és úgy döntött, hogy a Bajavíz Kft. ajánlatáról érdemben egy későbbi időpontban kíván dönten.

A képviselő-testület elfogadta a gyermekjóléti és gyermekvédelmi feladatok ellátásáról készített 2011. évről szóló átfogó értékelést, a Családsegítő Szolgálat 2011. évi tevékenységéről szóló beszámolóját, a Gondozási Központ 2011. évi tevékenységéről szóló beszámolóját, a Kiskunhalasi Rendőrkapitányság Jánosalmi Rendőrőrs 2011. évi tevékenységéről szóló beszámolóját, valamint a Bácskomplex S.R. Kft 2011. évi tevékenységéről szóló tájékoztatóját. A képviselő-testület az ÉPTESZ Kft 2011. évi beszámolóját azzal fogadta el, hogy a Kft 2011. évi adózott 5.043.000 Ft eredményéről a későbbiekben kíván dönten.

KÉPVISELŐI FOGADÓNAP

Kovács Tamás polgármester: minden hétfőn 8.00–12.00-ig.

Mikó Lászlóné alpolgármester: minden csütörtökön 9.00–12.00-ig, képviselői szoba

Földes István képviselő: minden hónap első péntek: GAMESZ 8.00–11.00-ig

Fuszko Attila képviselő: munkaidőben a Művelődési Házban

Kopcsék Tamás képviselő: minden hónap első hétfőjén 8.00–10.00, Nagy u. 18.

Dr. Márai László képviselő: minden hónap utolsó szerdáján a lakásán, Bercsényi u. 10., 8.00–10.00-ig

Novák László képviselő: minden hónap utolsó szerda az iskolában 8.00–10.00-ig

Racsman Richárd képviselő: minden kedden az iskolában 14.30–15.30-ig

Dr. Sztantics Péter képviselő: munkaidőben a Búzakalász irodájában

TISZTELT VÁLLALKOZÓK!

Ezúton tájékoztatom Önöket, hogy lehetőség nyílik vállalkozásaik, termékeik bemutatására, hirdetésére a www.melykut.hu weboldalon (p. képes, néhány soros szöveges formában). Amennyiben szeretnének élni ezzel a lehetőséggel, kérem, keressék kollégámat, Bényi Józsefet a részletekkel kapcsolatban.

Kovács Tamás polgármester

Tájékoztatjuk a Tisztelt Lakosságot, hogy
Mélykút város hivatalos honlapja a www.melykut.hu,
a Művelődési Ház és Fenyő Miksa Könyvtár a www.konyvtarmelykut.hu címen érhető el.

**MÉLYKÚT VÁROS KÉPVISELŐ-TESTÜLETE SORON KÖVETKEZŐ ÜLÉSÉT
AUGUSZTUS 7-ÉN 14 ÓRAKOR TARTJA A VÁROSHÁZA TANÁCSKOZÓTERMÉBEN.**



KITÜNTETŐ CÍMEK ADOMÁNYOZÁSA

Felhívom a mélykúti polgárok, a politikai, gazdasági, érdekképviseleti és szakmai szervezetek, egyesületek, munkahelyi kollektívák, települési képviselők, önkormányzati bizottságok figyelmét, hogy javaslatot tehetnek kitüntető címek adományozására.

„MÉLYKÚT VÁROS DÍSZPOLGÁRA” cím adományozható annak a magyar vagy külföldi állampolgárnak, aki valamely kiemelkedően jelentős munkájával, vagy egész életművével a helyi társadalmi-gazdasági életben olyan általános elismerést szerzett, amely hozzájárult a település jó hírnevének megőrzéséhez és öregbítéséhez, továbbá példamutató emberi magatartása miatt egyébként is köztiszteltetben áll. A kitüntető díj posztumusz is adományozható.

„MÉLYKÚT VÁROSÉRT DÍJ” cím adományozható azoknak, akik Mélykút fejlesztése, hírnevének emelése érdekében

- a társadalmi, gazdasági életben, településfejlesztésben, az ipari, mezőgazdasági, kereskedelmi, műszaki, közigazgatási és egyéb területeken példamutató, kiemelkedő tevékenységet fejtettek ki,
- elméleti vagy gyakorlati munkájuk révén kiemelkedő módon hozzájárultak Mélykúton a korszerű és eredményes oktatás-nevelés megvalósításához,
- a kulturális élet, a művészetek, az irodalom területén kimagasló színvonalú tevékenységet végeztek,
- tartósan kiemelkedő gyógyító- megelőző, szociális tevékenységet fejtettek ki, az egészségügyi és szociális ellátás helyi célkitűzéseinek eredményes megvalósításához hozzájárultak,
- az ifjúságpolitikai feladatok végrehajtásában, a testnevelés és sportmozgalom szervezésében, fejlesztésében és feltételei megteremtésében kiemelkedő sporteredményeket értek el.

Kitüntető díj adományozható átfogó életmű elismeréseként is. A kitüntető díj egyénnek és közösségnek, továbbá posztumusz is adományozható.

A javaslatokat 2012. év augusztus 1. napjáig írásban lehet hozzám benyújtani. A javaslatnak tartalmaznia kell a javasolt személy munkásságának, tevékenységének részletes ismertetését. Felhívom figyelmüket, hogy a javaslatok benyújtására nyitva álló határidő elmulasztása jogvesztéssel jár, a határidőn túl érkezett javaslat az odaítéléskor nem vehető figyelembe.

Kovács Tamás polgármester

ANYAKÖNYVI HÍREK

2012 MÁJUSI SZÜLETÉSEK: Kolompár János Viktor (anyja neve: Farkas Mária); Bényi Dávid (anyja neve: Dudás Ildikó); Horváth Bence (anyja neve: Horváth Barbara)

MEGHALTAK: Tokodi Mihály élt 72 évet; Sári Lajosné Hajdu Mária élt 88 évet; Vas Mihályné Csehó Ilona élt 90 évet; Tokodi János László élt 74 évet; Haintz Dánielné Dobos Ilona élt 83 évet; Szőke József élt 86 évet; Görhöny Károly élt 82 évet

ÚSZÁSOKTATÁS

Július 9-én (hétfő) úszásoktatás kezdődik a strandfürdő területén. Az oktatás időtartama kettő hét. Rossz idő esetén az elmaradt alkalom pótlásra kerülnek egy másik napon.

Az oktatás kezdési időpontja délelőtt 11⁰⁰ óra. Kérem, hogy az első napon a jelentkezők 11⁰⁰ óra előtt 10 perccel gyülekezzenek a strandfürdő bejárata előtt.

Minden nap kb. egy órás az oktatás.

Részvételi díj: 5000 Ft/fő

Érdeklődni és jelentkezni lehet az első oktatási napon vagy munkaidőben a művelődési házban Velez Attilánál és telefonon a 06/302193029-es számon.

Velez Attila sportszervező

CSORBA-HÁZI ESTÉK

rendezvénysorozat 2012. évi előadásai a mélykúti Katolikus Közösség Ház szabadtéri színpadán

- **JÚLIUS 7.** (szombat) A kalocsai Adovate zenekar egyházi könnyűzenei estje, Bartal József vezetésével
- **JÚLIUS 14.** (szombat) a madarasi Harmonikazenekar műsora. Vezényel Geiger József
- **AUGUSZTUS 4.** (szombat) A szabadkai Juhász zenekar népzenei előadása Juhász Gábor vezetésével

Esőhelyszínen minden alkalommal a Fenyő Miksa Könyvtár.

Az előadások kezdési időpontja: 19.30 óra

A belépés díjtalan!

Adományokat köszönettel elfogadunk.

MINDENKIT SZERETETTEL VÁRUNK!



GYERE, TEDD PRÓBÁRA MAGAD TE IS KÖZÖTTÜNK!

Réges-régen, még az ősi időkben, amikor az emberek még hittek a sagákban, az ősi mítoszokban és a ragnarok eljövételében, amikor még erős viking fosztogatók uralták a messzi északot, élt öt viking klán, akik majdnem elpusztították hazájukat versengésükkel. Csak a tábor két bölcse tudja megfékezni a háborút és helyes irányba terelni a versengést.

*Mi rajtunk egy viking ing ing,
alattunk egy nagy hajó ring.
Rorik vagyok én meg Mjörllin*



*vegyél részt a viking derbin!
Hajónk szeli észak vizét,
élvezzük a tudás ízét.
Jó szelekkel megyünk tova,
Vár ránk a vén Skandinávia.
Páncélingünk majd levesszük,
sisakunkat szögre tesszük.
Bámuljunk a tűznek fényét,
Hallgatjuk a viking regét.*

A tábor ideje július 23–27.

Részvételi díj: 8.500 Ft (napi háromszori étkezéssel).

Jelentkezni személyesen a könyvtárban vagy a 74/461 347-es telefonon lehet július 15-ig.

NÉGY KÖNYV

A könyvek az alábbi internetcímen olvashatók:



www.scribd.com/malustyikjanos

TALÁLT KERÉKPÁR

Tisztelt Mélykúti Lakosok! Értesítjük Önöket, hogy találtak egy férfikerékpárt. A kerékpár felől érdeklődni lehet a Polgármesteri Hivatal 13-as irodájában.

Végel Sándorné

Az éhínséges évek emlékei

A személyes múlt egy-egy eseményének a bemutatása nagyapám 10 éves korától, az édesanya elvesztésétől kezdődik. Rongyos szegénységüket még jobban tetőzi az egymást követő tragédiák. A családban az anya szerepe a legnagyobb testvérré hárul, amíg nem kerül mostoha a házhoz. 12 évesen cselédnek szegődik. Visszaemlékezésében bemutatja, hogy milyen előfeltételek mellett, miként szegődhetett el cselédnek. Az otthon elhagyása a gyermekkor elvesztését is jelentette. A cselédsorsban történt események körül az üres gyomor gondolata a főszereplő. Legfőbb vágya, hogy egyszer igazán jóllakjon, kedvenc étele a mákos tészta, ami sokszor csak beteljesületlen álom maradt. Érzésekről, szeretetről, kötődésekről nem beszél, mert ilyen jellegű ingerek nem érték. Nem tanították meg szeretni. Dolgozni és keveset enni. Talán így lehetne jellemezni azt az átölelő életszakaszát, amit megoszt az interjúban. Szókincsét gazdagnak találok. Külön nyelvezetet használ. Az éhínséges korszakából hozta, és mindmáig ragaszkodik hozzá, a keserű emlékek ellenére is. Az általa használt szavakat a múlt örökségeként őrzi, és nem csak a szívében...



Szabó József családjával

„Nyomokat hagytam a porban! Jön az első szél, mindet elseprí! De ha irgalmasabbak lettek volna az istenek – lennék a vízcsepp, amely szétporlasztja a kősziklát!” (Móricz Zsigmond)

Apai nagyapám Isten kegyelméből a 88. évét tapossa. Korához mérten nemcsak fizikailag, hanem szellemileg is igen jó állapotnak örvend.

Társát, nagyanyámat a tavaly kísértük utolsó földi útjára. Azóta egyedül él. Édesapám napon-ta látogatja, (egy településen) közel laknak egymáshoz. Nagyapám világéletében keményen dolgozott. Munka nélkül el sem tudta és tudja képzelni az életét. A háziállatok gondozása mellett alig várja a tavaszt, hogy elkezdhesse a metszést és a hozzá tartozó kerti munkákat.

Régen keveset beszélt, úgy gondolta, a sok beszéd csak időfecsérlés. Gyermekeimmel vidéken élünk, de a távolság ellenére gyakran találkozzunk. A látogatásaink alatt azt tapasztalom, hogy egyre beszédesebb lett, és egyre több feltörő keserű emlék jön felszínre nagyapámban, szinte sietve, mint akit az idő is sürgetne, úgy gombolyítja ki gyermekkorának és cselédsorsának nyomasztó emlékeit. Ebből az aprópórból is beszéltem rá e pályázat benyújtására. Az interjú teljes formája többszöri beszélgetések útján jött létre.

• Papa, drótpostán időseknek szóló önéletről pályázati lehetőségről kaptam ajánlást. Pozitív elbírálás esetén pénzjutalomban, illetve ajándékcsomagban részesülhetsz. Arra gondoltam, hogy a mostanában gyakran emlegetett cselédsorsodban való visszaemlékezéseidet interjú formájában pályázat céljából megörökíteném. Szeretném, ha mesélnél az életedről, életednek azon szakaszáról, amely számodra is, de különösen a jövő nemzedék, dédunokáid számára is igen tanulságos volna.

– 1924. március 9-én születtem Ásotthalmán. Heten voltunk testvérek, Béla 1914-ben, Ignác 1917-ben, Anna 1921-ben, Julianna

1922-ben, Erzsébet húgom 1928-ban, Szilveszter 1931-ben született. 10 éves voltam, amikor súlyos betegség után édesanyám meghalt. Rá egy évre négyéves Szilveszter öcsémén átment egy lovas kocsi, eltört a gerince. Fél éven keresztül gipszágyban feküdt, de őt is elvesztettük. Béla bátyám főzött, mosott ránk. Három órák keltette Annát, két kemence kenyeret sütöttek, mire a kisebbek felkeltek. Annusra haragudtam, mert hónapról hónapra csak lekvárt adott reggelire. Úgy égette a gyomrom, hogy mindjárt innom kellett rá.

– Adjál egy kis szalonnát vagy túrót – kértem.

Salonnára azt mondta, szaladgál, túró meg nincs. Arra mondta, hogy a kutya szaladgál.

12 évesen, éppen befejeztem az iskolát, ekkor jött hozzánk az ásotthalmi körzeti orvos, így szólt apámhoz:

– Tudja kend, miért jöttem? Adjon kend egy gyereket béresnek!

Mivel Náci dolgozott, Béla mindenben kanalas volt, Annus főzött, így hát én jöhöttem csak szóba.

– Csak a kicsi van – mondta apám.

– Szóljon kend neki – kérte a doktor.

– Kezit csókolom! – köszöntem, mint afféle kiskölkök.

– Eljössz béresnek? – kérdezte tőlem.

– El én! – vágtam rá.

Volt rajtam egy rossz nadrág, vettem föl valamit, és már mentem is. A doktor felvitt a nagyságos asszonyhoz.

– Rózsám gyere ki, meghoztam a bérest!

– Miskám, mit akarsz ekkora gyerekekkel? – kérdezte a nagyságos asszony.

Kicsi voltam, olyan magas, mint az asztal. Ugyan mitől nőttem volna meg, nem volt mit enni, csak eszegettünk, sose laktunk jól.

– Ne törődj vele, ügyes ez – mondta a nagyságának.

– Elmegyünk az istállóba, megmutatom, hogy kell megetetni az állatokat – szólt. Nem kellett azt mutatni. Otthon megtanultam már,

amikor a bátyáim a földeken dolgoztak, nekem kellett elkészíteni a takarmányt, a teheneket megetetni. Pedig akkor még iskolás voltam, de nem úgy volt, mint ma, hogy első a tanulás. Este hétkor értem be, akkor lehetett volna tanulni, ha a fáradtság nem lett volna úrrá rajtam. Így csak ránézni tudtam a könyvekre, tanulni nem.

Visszatérve az első cselédnapomra. Elvégeztem az állatoknál, odaadtam az abrakot is. Nem tudtam mit csinálni. Otthon ki szoktuk mosni a tehén farkát. Lerandítja a farkát, a fejénél meg csapkod vele. Kimostam hát, kivakartam, szép fehér lett. 10 órák lejött a doktor úr megnézni, hogy boldogulok. Örült, mikor látta, hogy a tehén farkát is kipucoltam. Gondolta, ügyes ez a gyerek, jó vásárt csinált vele.

Az állatok etetése mellett a ház mögötti két kateszteri kertet kellett művelni. A nagyságos asszonynak bevásárolni. Udvart felsöpörni, ami be volt vetve fűvel. A homokbat a tyúkok kikaparták a fűvet, így tele volt huppanóval. Ezt kellett kitarítani a levelektől. Nagyon gyűlöltem, mert sokáig tartott. Meg azt gyűlöltem, hogy a szakácsnő sose adott reggelit. Egy hónapra kikapta a pénzt a konyhára. Avval spórolt magának, hogy nekem nem adott reggelit.

Télen csempé kályhába fűtöttünk, összegyűjtöttük a hamut. Egy alkalmi fuvarral kivitettem a doktor a hereföldre a hamut. Tavaszodott ekkor már, s kérdezte tőlem:

– Kimész szétdobálni a hamut? Ha elvégzek, én is megyek segíteni.

Fogtam egy vödört, biciklivel kimentem a hereföldre. Mint a bolond hordtam. Mire kiért az orvos, már csak öt vödörrel volt. Csodálkozott. Otthon a nagyságának azt mondta:

– Ma nem parancsol senki a Jóskának, mára elvégezte a dolgát.

Ennek ellenére a nagyságos asszony nem bírta elviselni, hogy munka nélkül lásson, állandóan ugráltatott. „Jóska szaladj, eredj, ezt csináld, azt csináld!”

Már egy éve itt dolgoztam, amikor Matild, a dajkalaný azt mondta, hogy a nagyságától hallotta: „Nem igaz, hogy ilyen drága volt a szappan, 18 fillér. Biztos a Jóska vett ki a pénzből.” Odaálltam a doktorhoz, mondtam, tovább nem



dolgozom, mert a nagyságos asszony lopással gyanúsított meg.

– Kitől hallottad ezt? – kérdezte.

– Hát a Matildtól.

Megkérdezte a dajkálányt, miért mondta.

– Csak úgy, mondtam – hangzott a válasz.

– Tűnés azonnal. Menj innen! – Elzavarta a dajkát.

Nekem se volt maradásom, hazamentem. Időközben az apám újra megnősült. Azt mondta, hogy a mostoha közölte vele, nem főz ennyi gyerekre, vagy a gyerekek, vagy ő megy el. Bozóki, egy ismerősünk szölt, hogy Mélykúton a Kárászék egy hónapra keresnek bérest, 60-70 disznó mellé kanászt. Otthon nem maradhattam, így elgyűtem Mélykútra 1938-ban (14 évesen). Egy hónap után azt mondta a gazda: maradhatsz, ha akarsz. Hat év hat hónapot maradtam. Az első évben a mostoha küldte apámat, hogy a fizetésem vigye el búzában. Ásotthalmon csak a rozs termett meg, kellett a búza kalácsnak.

Karácsonykor mentem haza először. Mire hazaértem, a mostoha már kisütötte a karácsonyi rétest. Testvéreim ki is hozták a tál rétest, nekiláttunk enni. Amikor azt hittem, hogy végre egyszer finomsággal jól lakhatok, jött a mostoha és káserkodva szidalmazott bennünket:

– Hú, az anyátokat, ez nem a ti szátoknak lett sütve, jönnek a lányok (a mostoha gyerekei). Saját gyerekeinek készítette. Kárász bácsinak mondtam, hogy egy hét múlva megyek vissza, de megfogtam magam, buszra ültem, még aznap visszamentem. Többet nem kívántam hazamenni.

Mentek az évek. 1944-ben mégis haza mentem, látni akartam az apámat, annak ellenére, hogy gyerekei helyett a mostohát választotta. Sötét volt még, mikor odaértem. Véletlen a szomszédba zörgettem be, kijött a nagylány, úgy rösteltem. Tőle tudtam meg, hogy előző nap meghalt az apám. A hagyatéki tárgyalásig a mostoha mindent eladott, a tehénet, a két kocsit, ekét. Nem maradt semmi az apám után.

Visszatérve a Kárászékhoz hat év után azt mondta a gazda januárban (mindig január 1-jén volt a cselédfogadás), hogy szent Mihálykor megy a faluba lakni, addig köllök, utána nem.

• *Milyen volt ez a hat év, hat hónap, hogy bántak veled? Mesélted, hogy levante is voltál.*

Hetente egyszer tűzörségbe kellett menni, az iskola tetején volt egy bódé, onnan kellett figyelni, világít-e a búzatábla, ég-e, ellenség felgyújtotta-e. Kárász szölt a főoktatónak, hogy disznószállítás lesz, nem tudok menni leventébe. A főoktató elfelejtette beírni. Az volt a divat, hogy aki nem ment leventébe, azért éjszaka két órákor kimentek a rendőrök biciklivel. Zörgettek a tanyán a rendőrök, hiába mondta a gazda, hogy lebeszéltek. A rendőr csak, mondta:

– Ne beszélj, hát itt a neve!

Így éjszaka indulnom kellett leventébe. Este hétkor szabadultam, azt hittem, már megdöglök az éhségtől, olyan éhes voltam. Kibicikliztem a tanyára, Rozi néni kiküldött:

– Fogd a tragacsot, menjél, vágjál mislinget a teheneknek.

Mikor kész lettem, gondoltam, megyünk enni, alig tudtam már menni, olyan éhes voltam. Két napszámos aznap leszedett három kocsit kukoricát. Kárász szölt, be kell hordani a göréba. Még azt is berakatta velem. Este 11 óra körül végeztem, akkor ülhettem le enni. Sóbavízbe tarhonya, abba semmi más nem volt, ez volt a vacsora. Nem számított, ettem, mint az eszetlen. Lovakat megitatni és lehet menni lefeküdni. Éjfél volt, mire ágyba kerültem. Ágyba? Inkább vadgalamb fészekre hasonlított a pricc. Az istállóban, a mestergerendára volt két fa felkötve, arra volt két széles deszka téve, szalmát dobtam rá és azon aludtam. Három órákor gyűtt, keltett föl, úgy éreztem még nem is aludtam. Az volt a szava járása: „Ébresztő föl, reggel van!”, vagy ha megbolondult, vasvillával lökdöste a deszkát s ordította:

– Fölkelni, vagy jön a vaddisznó, széttúrja az ágyad!

– Mit akar, még sötét van? – kérdeztem.

– Nem baj, majd kivilágosodik – jött a válasz. Az állatoknak abrakot adni, kiganézni a tehenek alól!

Mikor elvégeztem az állatok körül, még mindig sötét volt. Kiküldött krumplit szedni. Sötétben még a bokrot sem láttam. Hét órákor ő is kiért, én vágtam, ő szedte a krumplit. Szóval így teltek napjaink.

Az étellel is spóroltak. Mindig tészta voltam, a mákos tészta volt a kedvencem, de Rozi néni azt mondta, hogy tészta nem éri meg főzni, abból egyszer lakunk jól. Inkább tyúkot, abból két napig jól lakunk. Igaz, ők jól laktak belőle, én meg csak tekingettem. Nekem csak a lába, a feje, meg a vére jutott, azt is két ebédre kellett beosztani, avval ugyan nem lehetett jóllakni. Csak a kenyeret tudta jól megsütni, abból is csak egy karéjjal kaptam, Rozi néni odaszölt:

– Adj a kutyának is belőle. – Gondoltam magamban a kutya abból nem eszik. De ahogy a kutya rám nézett, megsajnáltam és adtam neki. Jó kutya volt.

Mivel januárban azt mondta, csak szent Mihályig kellek, nyáron beszéltem a kommandáló asszonnyal, a Mária nénivel, hogy tud-e helyet. Közben a Bozóki Jóska, aki Vaskúton volt parádés kocsis, üzent, hogy van hely a gazdájánál, menjek. Egyik bérest behívták katonának. Kárásznak szöltam, elmegyek szegedi földre, majd jövök, de nem odamentem. Biciklire ültem és elmentem Vaskútra. Sose felejttem Égi Antalt, egyszerű sváb ember volt. Odajött mindjárt hozzám és aszondja:

– Fiatalember, nagyon sajnálom, nem tudok mit csinálni, visszaküldték a béresem a honvédségtől, mert nem megbízható. – Visszafordultam, se nem ittam, se nem ettem.

Közben a vén öregasszony (a kommandáló asszony) megkérdezte a Kárásztól, hogy miért megy el a béres tőled?

Hazaértem.

– Hun voltál? – kérdezte Kárász.

– Hun lettem volna, hát Ásotthalmán.

– Ne hazudj! – kiáltott rám.

– Mit tudtam volna csinálni, azt mondta nem köllök.

Egy műanyag zsák félig lett a ruháimmal, ennyivel jöttem el hat év hat hónap keserves munka után. Most panaszoknak az emberek, hogy hideg a tél. 1939-ben, 40-ben, 41-ben, 42-ben, 43-ban volt hideg tél, mínusz 30 fok hideg is volt. Nem volt kabát, nem volt gatyá, nem volt semmi. Egyedül a lábam nem fázott, fából kivésett klumpába szalmát tettem, fuszeklit húztam, az olyan vastag volt, mint a lópokróc.

Majd a Franckóékhoz szegődtem, arany helyem volt, abból a szempontból, hogy odaültünk az asztalhoz, annyit szedtem, amennyit akartam. Nekem akkor az volt a minden, hogy jól tudjak lakni. Emígy meg nagyon fukar volt a Franckó Jóska bácsi. Egyezkedtünk a béren.

– Ha fogadok cselédet és még fizetni is kell, eladhatom a földet. – mondta ő.

– Én meg csak azért dolgozok, amit megesszek? Sose jutok egyről a kettőre.

Nem adta meg amit kértem, így hát három hónap után elszegődtem Dudás András bácsiékhoz. Mikor először mentem a Dudásékhoz, mintha mindig ott lettem volna, szaladt elém az András bácsi.

– Szervusz! Ide hallgass, nem tudtam, hogy te létezel a világon. Mihozzánk jössz te dolgozni.

Megadta azt a bért, amit kértem, és azt mondta:

– Adok még egy kateszteri földet, megszántjuk, elvessük, leszedjük, te csak a termést kapod, semmi gondod nem lesz rá.

Kaptam ebédet, három órákor megint etünk. Hívtak vacsorázni, kacsát sütöttek. Furcsa volt ez nekem. Mondtam:

– Nem bírok én enni.

– Itt enni kő, itt sokat kell dolgozni – jött a válasz.

Úristen, mi lesz itt? – gondoltam. A Kárászék, mindig azt mondták, hogy „nincs itt munka” és agyon dolgoztattak. Itt meg azt mondják, sokat kell dolgozni. Mi lesz velem?

Idővel lsten jóra fordította sorsom, hálás is vagyok érte. Megnősültem, házat vettem, ott-hont teremttem, családot alapítottam...

• *Papa köszönöm a beszélgetést, az Úr áldása legyen rajta.*

Az interjút készítette:

Molnárné Szabó Szilvia (unoka)

Húsételek a XX. századi Mélykúton

Az előző szám folytatása

A disznóöléskor készült töltelékek: hurka, kolbász, gömböc, disznósajt, kuláré.

A hurkát a disznó vastagbelébe töltötték. Általában füstötlen maradt és sütve hamar (napokon belül) elfogyasztották. Sokféle hurkát készítettek: volt kásás (köles, kukorica, rizs), májas, húsos. Utóbbi bácskai hurka néven vált ismertté, sokáig csak környékünkön készült, bár később a nagyüzemi technológia az egész országban elterjedtette. Bőr, belsőségek nagyra darálva, szalonnakocka az alap, fűszere a dinsztelt vörshagyma, majoranna, bors, törött paprika a hozzávaló. Abálás után pár órára a füstölőbe kerül. Hidegen fogyasztható mintegy két héten át.

A kolbász tölteléke fűszeres színhús, amelyet a vékonybélbe töltöttek. A bevaló fűszerek: törött paprika, fokhagyma, só. Néhány helyen a csípősséget nem erős paprikával, hanem borsal érték el, bár a borsnak a csípősségen kívül még egyéb jellegzetes zamata is van. Köménymagot általában nem használtak, mivel úgy vélték, hamar megavasodik tőle a kolbász. Aki viszont tett a kolbászba, az tudtán kívül szlovák módra készítette a kolbászt. A kolbászt füstölték és így sokáig eltartható volt. Megjegyzendő, hogy régen nem nagyon készült kolbász. A sonkát sokkal többre tartották, jobban fel tudták használni a főzőskor. Ezért általában mind a nagy sonkát meghagyták, s emiatt nem is igen maradt olyan hús, amiből kolbászt lehetett készíteni.

A gömböc a disznó kásás töltelékkel vagy kolbász hússal megtöltött húgyhólyagjának népszerű elnevezése. Előbbi esetben hamar elfogyasztották.

Gyomorba töltött tartós készítmény a disznósajt vagy disznófőcsajt (svartli). Késsel vágják össze a bevalót (fejhús, bőr), nem darálták. Törött paprika, fokhagyma, bors való bele. Kézzel töltötték, bevarták, abáltak, préselték, füstölték. Ezt akár kukoricakapálásig is el lehetett tartani.

A kuláré a sertés végbele, amelybe kolbász-hús kerül.

A sonkát lesózták, hat hétig sóban állni hagyták, nem pácolták, majd füstölték. Húsvétra a hátsó sonkát hagyták, az ún. nagysonkát. A sonkát ették főzve is, nyersen is, ahogy az aktuális helyzet diktálta. Ma már különlegességnek számít az, hogy a sonkaszeletet tejbe áztatták, majd kirántották. Szokták mondani régebben a nagy sonkára, hogy „Na ezzel el lehet menni Gyűdre a búcsúba!”

A töltött káposzta (szárma) török húsétel magyarországi változata. Érdekes, hogy a szintén török eredetű fekete kávé a magyar parasztság csak azt követően volt hajlandó elfogadni, miután a Nyugat elkezdte fogyasztani; ugyanakkor a töltött káposztát nem kísérte ilyen ellenérzés.

A savanyított káposztalevélbe göngyölt töltelék apróra vágott savanyú káposztában főzték meg, a végén berántották. A töltékbe a darált húshoz vörshagyma, rizs, tojás, liszt került. Egyeszerre általában nagy mennyiséget készítettek, ugyanis minél többször melegítették – főként kemencében –, annál finomabb volt.

A töltött paprika csak a két világháború közötti időszakban jelent meg a népi ételek sorában.

A hús sütése az újkorban is ritka volt a parasztságnál. Az 1900-as évek elejétől készítenek rántott húst. A vékony szeletekre vágott sertéshúst tojás, liszt keverékében meghempergetik, utána száraz kenyérmorzsával megszórják a hús tetejét és forró – sok helyen fokhagymával ízesített – zsírral megsütik. Kezdetben nem a sült helyére lépett, hanem főzelék feltétjeként szerepelt. Az 1920-as években kezdett parasztlakodalmakban megjelenni a sülték között. Innen haladt a közönségesebb alkalmak felé és az 1950-es évektől fogva kibontakozott a vasárnapi rántott szelet országos divatja.

Az 1920-as évektől jelentkezett parasztlakodalomban a fásírozott is. Régebbi szakácskönyvekben főzelék feltétjeként szerepelt. A parasztoknál ez is rangosabb szerepet kapott, a sülték közé sorolódott be. A XX. század derekára országszerte gyakori lakodalmi étel lett.

A jobbágyparaszti háztartások adótartásának lajstromaiban, várak, katonai raktárak, nemesi udvarházak, földesúri birtokközpontok élelmiszeres kamráinak fennmaradt leltáraiban a 16-17. században rendszeren találkozunk szalonnával, míg sertésszírral sohasem. Az 1870-es években disznóöléskor zsírt egyáltalán nem sütöttek ki, a teljes szalonnamennyiséget meghagyták, tartósították. Így zsír nem keletkezett, legfeljebb egy kevés, amit a húsdarabokról leszedtek. Ha ez a sütés-főzéshez nem volt elég, hát szalonnával főztek. Sózottal, füstölttel, senkit nem zavart. De takarékosan mégis, különösen a földműves háztartásokban, ahol a szalonnát önálló ételnek, erőt adó tápláléknak tartogatták a nehéz mezei munkák idejére. Mélykúton a sült szalonnának kuncina volt a neve. Pontosabban: a tőporlyúre sült szalonnát nevezték így, mert a csak félig megsült szalonna neve sült szalonna volt. A fagyasztó meglepte a szalonna készletezésében is változásokat hozott. A nagy disznó szalonnájának egy részét besózva, nejlonzacskóba téve teszik a hűtőbe. A másik része sózás nélkül kerül a fagyasztóládába. A zsírnakvaló kis adagokban csomagolva szintén a fagyasztóba kerül, és csak akkor sülnek ki belőle, ha elfogy a zsír, illetve a tepertő.

A füstöléssel tartósított hajat is felhasználták étkezésre. Nyáron, amikor a nagy munkák ideje elkövetkezett, levágtak belőle egy darabot, és megkenték vele a kenyeret.



A városi konyha a XVIII. században tért át erőteljesebben az olvasztott sertésszír konyhai használatára, amit a zsiradékban pirtított liszt rántásként való használatának ugyanerre az időre eső belépése csak erősített. A városi változások nem hagyták érintetlenül a vidéki háztartásokat. A zsírtárolás hiányáról, az egész szalonnáról a zsírsütésre való áttérés a XVIII-XX. századot átfogó hosszú folyamat. A zsírt nem csak étkezésre használták. A zsírral való világítás szükség esetén, vagy a szegényebb helyeken nem volt ritka. A zsírt egy tányérszerű edénybe tették, kanócul összecsavart rongydarab szolgált. (Szükség esetén még a benzint is tudták világításra használni: jól besózták, így nem robbant.) Az önellátó parasztagazdaságban a szappant is előállították zsiradékból és lúgból. Jó szagú, tiszta, fehér szappant csak tiszta zsiradékból lehetett főzni. A főzés a konyhabeli nagy katlanon ment végbe. A jó gazdasszony a legáltalább egyéves, száraz szappant szerette.

A vajnak, olajnak a hagyományos táplálkozásban alárendelt szerepe volt. Leginkább bőjti időszakban használták. A vajjal főként akkor sütöttek-főztek, ha nem volt elég zsír. Eltarthatóvá kisütéssel tették. A friss vajat a tűzre téve lassan megolvastották, a benne maradt vízre író kisütötték. A vajat melegen szűrték tárolóedénybe. A vajjal, ami az apró tepertőre hasonlított, kenyérré kenve fogyasztották, de tésztát is csináltak vele. Vajas kenyeret ritkán ettek, s nem mézzel, lekvárral, hanem sóval, paprikával meghintve.

A beérett napraforgó (tányérics) fejét levágva a ház körül szárították, majd bottal kicsépeltek. Utána lehetett vinni az olajütőbe. Az olajütőt specialisták, felkészült szakemberek működtették, bár elvileg háztartási szinten is folyhatott volna az eljárás ősi, primitív szinten. Az olajütés a molnármesterség speciális ágazata volt. Az olajtartalmú magok törésével, zúzásával kezdődik. A magtörésre vályúban vagy kőlapon oldalukra fordított malomköveket forgattak körbe állati (ló) erővel. A megtört magot vízzel péppé gyúrták, s ezt állandó keverés közben megpörkölték. Ezt követte a préselés. Az így nyert növényi olaj még jelentékeny mennyiségű vizet tartalmazott, amelyet főzéssel párologtattak el. A második világháború után kényszerűségből főztek, sütöttek vele. Aki napraforgót termelt, az a fizetség egy részét olajban kapta, ezért valamilyen módon fel kellett használni. Forrázták a disznóknak a darát, abba is lehetett olajat tenni.



ÜZENET HAZA

Ahol jelentősebb juhtartás folyt, ebből is került rendszeresen az asztalra. A tartás elsőrendű célja azonban a tejhaszon, illetve a gyapjú. A húst elsősorban frissen használták fel, bár tudunk szózással, füstöléssel való tartósításról is.

A kecske a szegényebb háztartásokban a tej forrása volt. Húsáért nemigen tartották, nem volt kedvelt étel a belőle készült paprikás.

Leggyakrabban adott friss húst a házi nevelésű baromfi. A parasztháztartások állandó és legkönnyebben igénybe vehető húskészletét a házi származások szolgáltatták.

Ezek közül elsőrendű hely a baromfit (tyúk, kakas) illeti meg. Ennek elkészítésében a főző eljárások domináltak: a tyúkhúsleves és a főtt tyúkhús egyaránt általános és ünnepi táplálék. A paprikás lében megfőzött baromfi a paraszti konyha elterjedt, de viszonylag nem régi eleme, ennél még újabb a sült és töltött tyúk.

A kacsa és a liba általánosan ismert ugyan, de a hagyományos ünnepi étkezésben viszonylag kisebb a szerepe. A szegények elsősorban a tolláért tartották, amivel a párnákat töltötték meg. Sokkal ritkábban fogyasztották, mint a gazdagok, nagy részét piacokon értékesítették. A kacsa felnevelése az egyéb háziszármazásokhoz képest nagyon drága volt. A hizott kacsa élelőlyának minden egyes kilogrammját 6-7 kg takarmánnyal érték el, a csirke fele ennyit fogyasztott. Elterjedt volt a kacsabegybe disznóvágszorkolbász húst tölteni, mivel füstölés után az hosszú ideig eltárolható. A liba utálatos állat volt, mindent összerágott, még a kerítést is. Ezért miután a tollát megszedték, levágták. A hizott libát jó áron lehetett eladni a zsidóknak. A zsidók szerették a combját füstölve fogyasztani.

Pulyka régebben nem sok volt a faluban. Aki tartotta, az karácsonyra nevelte. Általában inkább eladásra szánták, mint saját fogyasztásra, mivel jó ára volt a piacon a pulykának.

A félvad gyöngytyúkot kevés helyen tartották, inkább csak díszes tollazatáért, mint a húsáért (bár azt a fácánnal egyenértékűnek vélték). Eladásra az 1920-30-as évek után nevelték, de máig is csak kevés helyen. Egyrészt nagy ricsajt csapatot maga körül, másrészt nehéz volt megakadályozni, hogy elsőként a baromfiudvarból.

Kevés helyen tartottak galambot, pedig a belőle készült húsleves kitüntetett helyet foglalt el a gyermekágyas anyáknak vitt ételek sorában. Betegnek is igen ajánlott volt a galambhúsleves. A húst általában a levesben hagyták (becsinált leves). Finom ételnek számított a galambpaprikás csipetkével.

A második világháború előtt is lehetett halat venni. Az utcákon hetente lovaskocsival mentek végig a vidéki halászosok. Vízrel teli hordóval járták a falut. Legtöbbször az apróhalat vették és paprikás lisztben meghempergetve megsütötték. Halászlét ritkán főztek.

Dr. Rauzs József

1934. június 15-én születtem – Gavlik István asztalos és Bényi Rozália varrónő egyetlen gyermekeként – Mélykúton, Bács-Kiskun megyében. Gyermekek-, ifjú- és kezdő pedagógus éveim emlékei szeretett szülőfalumhoz kötődnek. Közéleti és kutatómunkám végett fél országot bejártam, még járom ma is, de Mélykútra mindig szívesen megyek, s nem kötelességből.

„Olykor-olykor hazavágyom, / Szülőföldem, szép határom...” (Nagy Sándorné)

Mélykúton voltam óvodás, ott jártam elemi, illetve általános iskolába. Volt tanítóim, tanáraink: Bánhegyi János, Budai József, Horváth Lajos, Török Máttyás, Mélykúti Elemér, Kiss István, Gusztovics Károly, Budai Géza, Tóth Gyula, Lovrity Sándor és mások. Valamennyiük – későbbi kollégáim – példája alapján választottam hivatásul a pedagógus pályát. A bajai tanítóképző elvégzése után a választható lehetőségek közül első munkahelyem – 1953–1961 között – a Mélykúti Állami Általános Iskola volt. A tanítás, illetve napközis nevelőmunkám közben szereztem testnevelési szaktanítói és néptánc-oktatói oklevelet. 1964-ben kaptam meg történelem szakos diplomámat a Szegedi (a későbbi Juhász Gyula) Tanárképző Főiskolán.

1956-ban feleségül vettem kolléganőmet, Herczeg Irént. Két gyermekünk született, Zsuzsanna 1959-ben, Erika 1961-ben. Egy évig a Mátételki Általános Iskola Igazgatása alatti – Bácsalmási Állami Gazdaság Ilma-majori – Összevont Tagiskolában tanítottunk.

1962 és 1982 között a Bács-Kiskun megyei Apostagon éltünk családdal. Voltam az Apostagi Általános Iskola napközis nevelője, illetve vezetője, majd testnevelője és történelemtanára. 1964-től a helyi Felnőttoktatási Tagozat vezetője és a Dunavescsei Járás Tanács Művelődési Osztályának felnőttoktatási szakfelügyelője voltam. 1967-től a Járás megszűnéséig, 1971-ig a Művelődési Osztály személyügyi főelőadójaként és általános felügyelőjeként is dolgoztam.

1972-től igazgatóhelyettesi, majd igazgatói beosztást ellátva, töltöttem 20 évet Apostagon. Ezalatti pedagógiai és közéleti munkámat többször elismerték, jutalmazták. Emellett végeztem helytörténeti és néprajzi kutatómunkát is. Apostag demográfiai viszonyait dolgoztam fel egy kötetben *Apostag helytörténete a XVI-XIX. században* címmel. Ez adta alapját volt tanítványaimnak, Klajkó Nórának és Valaczka Andrásnak megírni az *Apostag* című monográfiát.

1982-ben Budapestre kértem áthelyezésemet. Nyugdíjazásomig, 1994-ig a XX. kerületben, Pesterzsébeten tanítottam az 1982-ben nyílt, a mai Hajós Alfréd Általános Iskolában. A történelemtanítás mellett voltam az iskola tanulószoba vezetője, de dolgoztam igazgatóhelyettesi, majd igazgatói beosztásban is. Közben új házasságot kötöttem.



Kerületi közmunkában – több pesterzsébeti kollégával együtt – 1992-ben megalakítottam a Pesterzsébeti Kossuth Társaságot. Annak vezetését – rövid időn belül – átadva, már 1992-ben a Monoki Kossuth Kör, illetve a Kossuth Alapítvány felkérésére elvállaltam a Kossuth és kora, Kossuth és kortársai országos hagyományörző szervezetnek, a Kossuth Szövetségnek létrehozását. Ennek országos elnöki tisztét láttam el – a Kossuth Emlékév programját még irányítva – 2002-ig. Az országos, sőt határainkon túli ismertséget, folyamatos elismertséget, a sajtó szerint „hírnevet Kossuth Lajos halálának századik évfordulója, az 1994. év hozott” számunkra, számomra. Közül nyolc éven át kezdeményezésemmel több helyen és rendezvényen veztettem beszélgetést Kossuth-díjas és más jeles személyiségekkel. Irányítással 1998/99-ben, az 1848/49-es forradalom és szabadságharc 150. évforduló tiszteletére a Kossuth Szövetség elnöksége vetélkedőt szervezett. E pályázat és vetélkedő több mint 7.500 tanulót mozgatót meg a Kárpát-medencében. 1999-ben dr. Messik Miklós kutató által összeállított tablósorral *Kossuth és az emigráció* címen a budapesti Magyar Házban, majd a párizsi Magyar Intézetben és a londoni Mindszenty Házban rendezett kiállítások és konferenciák 2-2 héten át képviseltem a Kossuth Szövetség Elnökségét. Az egy évtizedes hagyományörző elnöki munkám során – ügyvezetőim feljegyzései szerint – 514 település megemlékezésének, emléktábla, szoboravató ünnepségének, egyéb rendezvényének voltam aktív közreműködője, szervezője vagy tiszteletbeli vendége.

A Kossuth Szövetség Választmánya kezdeményezésével, a Magyar Honvédség tisztségviselőinek és több település polgármesterének véleményét összegző feltejtés alapján részesültem 2001. augusztus 20-án a Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt kitüntetés-

ben. E legmagasabb kitüntetésen kívül közéleti, az ifjúság hagyomány-ápoló, közösségi és hazafias érzelmét formáló nevelőmunkámért, tevékenységemért következő elismerésekben részesültem: 1986-ban Honvédelmi Érdemérem; 1992-ben Kossuth Emlékérem; 2001-ben Millenniumi Érme ezüst fokozata; 2001-ben Levéllel ékesített Honvédelemért I. osztályú Érdemkereszt; 2002-ben a Haza Szolgálatáért; 2004-ben Kossuth Emlékérem Kitüntetés ezüst fokozatát;

A 2002-es Kossuth Emlékévben 12 tagszervezetünk, 30-nál több Kossuth-iskola, húszat meghaladó település, számos honvéd-, huszár és más hagyományörző szervezet stb. bevonásával 187 országos, régiós, helyi és határon túli megemlékezést szerveztünk névadónk, Kossuth Lajos születése 200. évfordulója tiszteletére. Az emlékév záró rendezvénye a Fiumei úti Sírkertben a Kossuth-mauzóleum előtti megemlékezés volt. Az ezt követő közgyűlésen mondtam le – egészségügyi okok miatt – elnöki tisztemről. A következő tisztújító közgyűlésen hagyományörző, szervező tevékenységem elismerése jeléül a Kossuth Szövetség örökös tiszteletbeli elnökévé választottak. Így továbbiakban is szívesen segítem az elnökség és a tagszervezetek hagyományápoló munkáját.

A több évtized alatt lapokban, folyóiratokban megjelenő cikkeimnek „se szeri, se száma”. Témájuk abban azonos, hogy jeles személyre, eseményre emlékeztem – sajnos nem gyűjtöttem össze megjelent írásaimat.

Nyomatásban, könyv formájában is megjelent munkáim közül pedagógiai értékeik miatt is említésre méltóak: Gavlik István szerkesztésében, összeállításában felelős kiadóként *Kossuth Szövetség Évkönyve* (1994-től); *Kossuth Hírlevél* (1996-tól 4 szám/év); *Helytörténeti olvasókönyv*. – *A Budapest XX. kerületi általános iskolák 5. osztályos tanulói részére*. Budapest, 1988.; *Kossuth Lajos Pest-Budán*. Budapest, 1993. Dr. Bolla Dezső – Gavlik István: *Csepeli helytörténeti olvasókönyv – 5. osztályos tanulók részére*. Budapest – Csepel, 1993.; *Csepeli helytörténeti olvasókönyv – 6. osztályos tanulók részére*. Budapest – Csepel, 1994.; *Csepeli helytörténeti olvasókönyv – 7. osztályos tanulók részére*. Budapest – Csepel, 1995.; Gavlik István – Pilinyi Péter: *Józsefvárosi séták 1.* Budapest, 2004.; *Józsefvárosi séták 2.* Budapest, 2004.; *Józsefvárosi séták 3.* Budapest, 2004. és *Józsefvárosi séták 4.* Budapest, 2005. Monoki Kálmánné gyűjtése – Gavlik István összeállítása – Garay János Tamás szerkesztése: *Kossuth-nóták, katonadalok gyűjteménye és Népdalköri Találkozó emlékkönyve*. Budapest, 2004.; Gavlik István – Dr. Tóth József: *Batthyány Lajos nyomában hazai és külföldi tájakon*. Budapest, 2007.

Több éve folytatok levéltári, könyvtári és egyéb kutatást. Ennek eredményeként bizonyítható, hogy Kossuth Lajost 112 település választotta díszpolgárává. Ő sajátkezű írásában „csak” 30 települést nevez meg. Sajnos, egyre kisebb eredménnyel járok a sajnálatos „történelmi” eseményekben megsemmisült dokumentumok miatt. Optimista vagyok, a kutatást folytatom, még „csak” 78 éves vagyok. A dokumentum-kötekként megfogalmazott, kiadásra váró kéziratomból bővíttem, történések, szaktanácsadóim segítségével helytörténeti, helyismereti olvasókönyvvé formálom.

Közéleti emberként még nem nyugdíjaztam magam. Tagja, aktív közreműködője vagyok a Budapesti Honismereti Társaságnak, az országos Honismereti Szövetségnek. Részes vagyok a huszár-, katonai- és más hagyományörző szervezetek rendezvényeinek. a tavaszi hadjárat programjainak, a kiállításokat, előadásokat és egyéb kulturális rendezvényeket szervező intézményeknek.

Szülőfalumhoz – ma már városhoz – kötődő emlékeim elsősorban személyekhez kötődnek. Persze, nem tudom elfeledni az azóta megújult „helyszíneket” sem. Az óvodát, a mai iskolával szemben, ahol a Margit vagy Erzszi néni dadussal együtt az apáca-övnénéni is vigyázott ránk. Édesanyám és nagymamáim elbeszéléseiből tudok felidézni mondókákat, versrészleteket. Vagy ez már a kisiskolásként tanultakkal kavargó bennem? Lehet, de jó visszagondolni rá. Hisz kis elemistaként – mert én még az voltam –, Bánhegyi János, Horváth Lajos, Budai József tanító bácsiktól, de még Agusztia apácánővér – tanító nénitől – is sok verset és éneket tanul-

tam. Ugye, Ti – a ma még élő – akkori osztálytársaim, osztálytársnőim, Ti is emlékeztek ezekre. Igen, 1943-44-ben volt egy rövid idő, amikor „háborúban, katonák” voltak a tanító bácsik! Na, és milyen sokan voltunk egy osztályban! A világtörténelem osztályunkkal „tanügy-történetet” íratott. Mi elemistaként kezdtük, de „nagy iskolásként” már a Mélykúti Állami Általános Iskolában végeztünk.

Milyen szerencse, sőt megisztelő, hogy az iskolatörténetet író Novok Rostás Lászlót, kedves kollégámat, jó barátomat másokhoz hasonlóan „magunkról iskola-történelmet dokumentáló” korabeli fotókkal segíthetem.

Elmúlt egy évtized, a történelem ismétli önmagát? Nem, de a példa kötelez.



Agusztia nővér 3. osztálya,
57 fiú, 1943/44-ben, s apáca tanító nénink mosolyogva nevelt minket



Alig múlt el egy évtized
és már én állhattam egy népes csapat élén, már az én mosolyomat leste 40 fiú



1947/48 A 7-es elemisták tanáraik vezetésével
sétáltak át az általános iskolába, pedig az iskola maradt a helyén.
Tanár: Horváth Lajos, Károlyi Vendel, Kiss István, Budai József, Török Máttyás



A példa folytatódott, nem zártuk osztálytársaimmal a tanulmányainkat hat elemivel. Átmentünk hetedikbe, mert közben „államosítottak bennünket”. És közben visszajöttek tanítóink, és jöttek újak. Tanításuk, türelmük és mosolyuk mögött szigorúak, mikor mit érdemeltünk. Valamennyien példát adtak! Tanító leszek, mondtam, pedig édesapám iparosnak szánt. Lovrity Sándor és Buda Géza „bácsik” – és persze édesanyám – segítségével sikerült „jó apámat meggyőzni”.

Sokan nem élnek már a fentiek közül, de többen igen, akiket emlékezésre szeretnék készíteni vidámabb eseményekre is. Vegyetek elő néptáncos fotóitokat, emlékeiteket, színdarabokról őrzött fényképeiteket! Mélykútra tanítóként visszakerülve – Budai Géza kollégám rábeszélésére – elvégeztem a néptánc oktatói és színjátszó tanfolyamot, saját csoportokat szerveztem. Általam tanított néptáncokkal és rendezett színdarabokkal sikeresen szerepeltek tanítványaim. Örömmre, mert így lettem, amire vágytam, tanító. Később szerzett tanári végzettségemmel vált teljessé pedagógusi hivatásom, amit több mint



1948/49. Az általános iskola nyolcadik osztályát elvégzett közösségünk is példa számomra Jóbarátok az élők, bús emlék, kik örökre távoztak. Tanárok – közepén: Gusztonyi Károly ig., Kiss István oszt.fő., tőlük jobbra: Pusztaszeri Miklós, Lovrity Sándor, Tóth Gyula, Budai Géza, Varga Gábor, tőlük balra: Károlyi Vendel, Mélykúti Elemér, Horváth Lajos, Makra Gyula káplán.

44 évig gyakorolhattam. Mindennek gyökere szülőfalumba – városomba – vezet vissza! Bár ritkán, de mindig nagy örömmel megyek látogatóba, haza!

Kedves fiatalok, zárjátok Ti e hosszúra sikeredt emlékezést, mert én nem tudom lezárni.

Budapest, 2012. június 6.

Gavlik István



Engem Budai Géza bácsi tett néptáncossá még iskolás koromban.

Sokat szerepeltünk sikerrel az iskolai és községi ünnepeken kívül járási és egyéb néptánc versenyeken. Géza bácsi betanított motívumaihoz, néptáncaihoz

Tóth Gyula bácsi szolgáltatta a zenét, hegedűn



Kicsik néptánc csoportja 1954-55



Középsős néptánc csoport 1953-54



Szintársulat 1955-56

Ahol életre kel a középkor

Folytatás a címloldalról

Madaras színpadon a látogatók testközelből csodálhatják meg a ragadozó madarak ügyességét és kapcsolatteremtését az emberekkel. Emellett ismeretterjesztő programok keretén belül mutatják be a madarak tulajdonságait és faji jellemzőit az érdeklődőknek. Mint hagyományőrzés, a madárröptetés a reneszánsz korban virágzott és nem hiányozhatott a királyok udvarából, ekkorra forrta ki magát művészeti tevékenységgé. Ahogy Balassi mondta: a reneszánsz kori solymász bemutató „gondúzó szórakozás”.

Az Óvárosban műhelyek, apródok, sikátorok. A déli kapu tövében szobrászműhely, a vele szemben levő ablakban látni lehet, hogy sűrűg-forog a városi pékmester. Mellette a mézeskalácsos ház, ahol folyamatosan készülnek a változatos formájú finomságok. A szabó, a fafaragó és az ékszerkészítő műhelye pedig éppen csak egy utcával esik odébb, ahol megint csak nyüzsgő életnek lehet szem- és fültanúja az arra

sétáló. A szorosan egymás mellé épült házakat kockaköves utcák kötik össze, ahol időnként csip-csup dolgokon is képes összeakasztani a bajszát némely polgár és jóasszony, de szerencsére mindig akad, aki megbékíti a perlekedőket.

A Főtéren a városfalon kívül, az északi kapun túli sátoráborban fegyveres vitézek űzik harci játékaikat, minden alkalmat megragadva, hogy rátermettségüket bizonyíthassák a király előtt. Ez a birtok egyik leginteraktívabb helyszíne, ahol a látogatók is – gyerekek és felnőttek, fiúk és lányok egyaránt – próbára tehetik magukat... A palota épületében kapott helyet a 300 fős lovagterem, ahol vendégek hétfőgenként műsoros lovagi vacsorákon vehetnek részt főúri hangulatban. Az élménybirtok leglátványosabb állomása a lovagi küzdőtér, ahol vendégek korabeli lovagi tornákat, látványos csatajeleneteket, valamint ügyességi lovasbemutatókat tekinthetnek meg...

Mind ezen élmények részesei lehettünk pünkösd hétfőn A TÁMOP.3.3.7-09/1-2009-0028 Mélykút Város Önkormányzata és Esély a Hátrányos Helyzetűeknek Közhasznú Alapítvány konzorciumának Add a kezéd! Esély Tanoda megvalósítása Mélykút városában című pályázata keretében szervezett kiránduláson. Egyedül a



délutáni lovas bemutatót mosta el az eső, de nem estünk kétségbe. Hazafelé úton betértünk Grábócra, amely a magyarországi szerb ortodox szerzetesképzés központja 1585 óta. Itt található Magyarország egyetlen működő szerb kolostora. Múltja több mint 400 évre nyúlik vissza

Fáradtan, de élményekben gazdagon érkezettünk haza.

Börcsökné Kiss Erzsébet



„Kodály nyomában Dunapatajon...”

Kodály Zoltán születésének 130 éves, a Dunapataji Népdalkör fennállásának 30 éves évfordulója alkalmából egésznapos rendezvényt szervezett a Dunapataji Népdalkör és Hagyományőrző Egyesület *Kodály nyomában Dunapatajon* címmel. Itt került sor a KÓTA által szervezett Népzenei Együttesek Országos Mi-

nősítőjére, melyre a Hagyományőrző Mélykúti Asszonykórus is benevezett.

A zsűri tagjai voltak: Dévai János népdalgyűjtő, a Magyar Rádió Népzenei Osztályának vezetője, a zsűri elnöke, Bodza Klára dalénekes, a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem tanára és Kovács László zenetanár. A ran-

gos minősítő versenyen a Mélykúti Asszonykórus **Országos Ezüst** minősítést szerzett.

Az eredményhirdetés után a környék neves népdalkörei, néptáncsoportjai adtak színvonalas bemutatót. Többek között a Kalocsai Kamarakórus, a Kalocsai Hagyományőrző Népi Együttes, a Géderlaci Hagyományőrző Néptáncsoport, a kalocsai Bokréta Néptáncsoport és a Mezei Virágok Népdalkör. A rendezvénynek helyt adó, Kodály Zoltán nevét viselő Művelődési Ház körül egész napos népművészeti kirakodóvásárt tekinthettek meg az érdeklődők.

Az ezüst minősítéshez gratulálók a 37 éve fennálló Hagyományőrző Mélykúti Asszonykórusnak és munkájukhoz további sikereket és támogatást kívánok Kodály Zoltán szavaival: „A mag el van vetve, nem kell más, csak a májusi eső aranya, hogy kalászbá szökjön.”

Mikó Lászlóné alpolgármester

