

DICSÉRETES DEBRECENI EVÉSEK

NEM AZÉRT HASZNÁLTUK ezt a kifejezést, mintha dúskáló lakomázást értenénk rajta! Éppen ezért rá kell térnünk arra, ami a legdicséretesebb. A magyar nép veleszületett szociális természetére ennél szebben valljon rá valami — ha tud! Nincs rá eset. Miért is? Figyeljünk rá a következőkben. Van rá elég szó? A szöveg tán sok lesz? Akármennyi, de nem elég, hogy eleget mondjon róla.

A debreceni gazdálkodás a tanyai rendszerben folyik le, — hogy már a telekkönyvi paragrafust használjuk — azaz a tehetősebb civisnek a városban van a „kúriája“: ott él, hogy a város életében állandó jelenlétével vegyen részt. Innen irányítja a gazdálkodást, a gazdaság béreseinek innen rendezi egész életét és még a táplálkozási ügyrendjét is számon tartja: ellátja a szükséges ennilával. Minden vasárnap összeállít számukra egy hétre való eleséget, sőtől kezdve paprikáig, szalonnától kezdve kenyérig, mindent-félét. Ebből aztán odakint a rideg életmód ősi nagy-siksági rendtartása szerint ők maguk készítenek ételeket — ha nem is nagy változatban, de legalább melegen. Kétszer kerítenek sort húsrá s utána monoton rendben jönnek a tésztalevesek, néhai jó szalonnasütéssel tarkázottan ritka, korai reggeleken, avagy napnyugta után egy perccel: „esteimet“. Azonban sok gazda szakácsasszonyt is tart a tanyán, aki éppen úgy főz nekik, mintha otthon lennének. Nevel aprómarhát, napjában háromszor főz, lebbencsleveseket tálal ebédre, napszámra, hónapszámra, évszámra eleget. És itt egy tálból eszik a debreceni civis családja, cselédje, napszámosa, bérese. Középre teszik a tanyai eperfa alatt a vaszazekat — maguk alá hajtott gúnyájukon ülnek köréje. Sokhelyt már nem is a gyepre állítják a kondért, hanem egy hatvan-hetven centiméter magas evőszékre, ami talán keletről magunkkal hozott szokás lehet. Körülük gyalogszékkel. Ez már ünnepibb „tálalás“, — ilyenkor nem illik a fűvön se ülni. Kalapjukat maguk mellé teszik a földre, ez annak a rendje. Hámozni kezdenek egy-két karaj kenyeret, nagy gonddal, hogy belőle egy morzsányi se hulljon szét, hiszen „sok szem búzából lett — mint mondogatják — a morzsa is“. Mielőtt evéshez kezdenének, a tornácon lógó vashorgonyra függesztik a megfőtt ételt, hogy meghűljön: sok idő nem adatik a magyar embernek a legforróbb nyári munkák között a legforróbb leves megföntolt eszegetésére. Ha kihült — már szaporábban kanalazhatják.

Még szebb ősi szokás, ahogyan ebédelni hívják a tanya lakosságát. Ilyenkor az idővel nagyon csínján kell bänni, az aratási idő egy percre folér más munkaidő órányi-órájával, tehát az ebédrehívásra csak az a röpké pillanat „pazarolható“, míg a vashorgon kihül a leves. Sík ez a vidék, különösen a Hortobágy körül — s így a tanya legmagasabb pontját, a kétágast a messzi mezőkön dolgozók is meglátják. Tehát a kútgémre tesznek fel délre egy fehér ponyvát. Aztán feleresztik. A ponyvára rásüt a nap és olyan lesz tőle, mint egyetlen, hirtelen jött kis felleg, vakító fehérséggel summáz magába minden fényt! Maga színével, egyedül, saját erejére hagyottan villogtatja el ebédre hívó „fény-szavait“. Tulajdonkép nagyhatalmú ez a szó, ez a szín, legyőz minden olyanfajta hangot, amely csak levegőrezgéssel jön a torokból és talál a fülbe. Ez a kis villogó, sugárzó fehérség, ez a kis bárányfelhőszerű színorgia olyan magasra kerül a táj fölibe, hogy hívójele erősebb minden dudánál! A legtávolabbi barázdáról is ráesik a szem s elin-

dúlnak — századok óta ilyen módon — e szín hívó szavára szaporán a munkások a tanyai ebédre.

Ha erdős vidéken áll, netalán valahol a Tiszántúlon ez a mi tanyánk — akkor méteres fadudával fűjnek egy ismert retorikus dallamot, amelynek nagy szólamossága, szónoklatszerűsége ellenére is tényközlő jellege van. Ezt mondja: „Emberek! Ebéd lesz, terítve van — várja a teríték az eperfa alatt a munkásokat, a kaszálót és kéveköttöt, marokszedőt és sarlóskisasszonyt, kereszttrakó legényt és kéveköttő asszonyt...” A duda hangja néha rekedtes és színtelen, mintha egy átmulatott éjszaka után a civis torkából áradna szét ezen a vidéken, meső fölött, ősi tereken. Nincs elég képzelőtehetsége senkinek, hogy el tudja képzelni, hogy milyen is ez a hang. Tulajdonképpen hallani kell, mert nehezen akad rá találó szó. Mélységesei mély vagy rekedt, de hörgése olyan, mint egy kifáradt, hazafelé ballagó paraszt sóhaja. Bariton-szerű és néha tán basszusra is emlékeztet, ha nagy szuflával fűjják. Erős és kemény szót keringet meg a tájon, mezőn és réteken, kicsiny akácok erdők felett és látóhatár alatt ez a mélységes búbánattal ékes, olykor gólyakepelésre emlékeztető méteres faduda. Van ebben valami örökség, amelyet kétségtelenül messze keleti őshazánkból hoztunk magunkkal. Enni hív ez a duda, — enni, nagy munka után, amikor az erek, inak, zsigerek már elvégezték nemes hivatásukat — széthordták a test kimunkált részeibe mindent, ami táplál és erősít — a gátlástalan magyar munkakedv kibontakoztatására többet már nem is tehetnek. De új erő csak kell a testnek! És a pillanatnyi pihenés igaz szigorral szükségeltetik, komoly s ha kell, komor követeléssel kiharancsolt kis nyugalom, déli pihenő a kidolgozott testek keretébe zárt magyar lélekeknek. Ez a rangja az ebédnek a tiszántúli napszámos lelkében 1 Ezt tudatja a duda. Rikító hangok nélkül, a komolyság mély színezetével. A munka fáradalmainak nemes feledtetésével. Az élet egészen felelősségteljes felfogásával.

Aki sokszor hallotta ezt az ebédre hívó déli dudaszót, ezt a konok harsogást, annak mindig a következő gondolat sorok jutnak eszébe, míg erre a dudaszóra elő nem sereglenek a tanyára a munkások.

A tájhoz rögzítődni először éppen ezek a tanyák segítettek, ahol ma is szól ez a keleti duda. Ha harsogására jól odafigyelek, talán az is eszembe jut, hogy kalandos nomádok voltunk régente, mielőtt még a Kárpátok koszorújába kerültünk. Itt, ez új hazában éppen azért építettük ezeket a tanyákat, mert ez volt a továbbélés egyetlen útja. Ezekből a tanyákból fejlődtek a helyhez és tájhoz rögződő kicsiny telepek, lassankint falvak, lassankint városok, kötött állami rendbe illeszkedő nyugateurópai nemzet fejlődhessen. Ezt kellett csinálnunk. Minden más csak révedezés lett volna nomádos, egykori nobilitásunkról, keleti antikvitásunkról, amely itt Európában és a kereszténységben már aktualitását veszítette, ódon lett és nem kellemes. Tovább ragaszkodni hozzája: félszegség lett volna és öngyilkosság vagy majdnem az! Az állat itt már nem nyújtott olyan termelési lehetőséget, mint a fold. A Duna-Tisza mentén földművelő faluközösségeknek kellett kialakulniuk s ez csak az alföldi tanyák szállásrendszerével volt megoldható.

Erről szól ma is ez az ebédre hívó duda, ez a talán Ázsiából való „beszélő szerszám”: a kalandból csak ennyi maradt már, ez a semmiképpen nem újdonság, de éppen régi ódonatóságával Hortobágy mellékére, Duna-Tisza közére odavaló, déli ebédre szólító dudaszó. Nemcsak az inyeknek szól, de idegeink mélyén ott fészkelő nomád ösztönöket még ma is meg-megberzeli. Aki egyetlen egyszer is hallotta, bizonyítja és esküszik rá, hogy szinte már déli éhségünket is elfeledjük, ha közben arra gondolunk, mily nagy dolog is volt, hogy az alföldi magyarság dönteni tudott afölött, vájjon: Európában kalandozzon-e továbbra is, úgy mint Keleten tette — avagy

Európával éljen-é mindenem túl, legyőzve ösztöneit és keleti hajlamait? És a sík Alföldön, lankás Dunántúlon, Tiszán innen és Felvidéken, Királyhágón és messze túl: az újhazai tájhoz éppen ezekkel a tanyákkal rögzítődtek, amelyeken most már mindössze ez a déli dudaszó a ősi emlék. Többé nem kalandoztak. Most együtt aratnak, úr és béres, család és cseléd, szolga és paraszt. S ebben a dudaszóban, ebben az egyezményes ebédhívóban a közös törzsi életmódra emlékeztet még az a mód is, amellyel a debreceni civis a tanyai közös étkezést intézi, cselédben családot érezve. Ez a dudaszó nekik közösben komponált, együttes induló, díszhangversennyel felérő harsogó felszólítás az ebédre! Régi emlék keleti hangszínezésével szól tehát mindig, századok óta és a hátralevő évezredekig ez az ebédre hívó duda.

Csak a duda?

Nemcsak! Sokkal izgalmasabb ázsiai tradíció még ezenkívül is van egy — de ez az egyetlen egy, amelyhez nincs hasonló semmi! Hogyan találjunk rá szavakat, ritmust és tempóváltásokat, sebesen iramló szótagokat édesen magyari mondatszerkezetekkel? Nehéz lesz, de próbáljunk rá szavakat. Legelőbb is tudni kell hozzá, hogy a faduda állandóan vályúvízben hever a tanyasi kút mellett — különben szétszárad vagy elreped! Mégis megtörténik ritkán, hogy a gulyásbojtár nem mer elég vizet ebbe a kürtörző és jószágitató vályúba. Innen is kiszárad kánikulás napon a víz, szétpattan a duda szára, szertesét, hirtelen, váratlan és többé soha nem szólal meg. Fújhatnád és tudódba adhatod minden erődet, mégis hallgat. Pedig várja a távoli barázdátón a napszámos és a cseléd ezt a megnyugtató, édes jó ebédhívogatót. Ekkor már nincs más, csak a legritkább, de legnagyobb hagyományú, legritkább alkalmi ünnepélyességgel felhasznált és nyújtványított kiáltás, teljes torokkal, mély tüdővel, egész szívvel, ázsiai lélekzetvételekkel:

„Ennnni hééééé-éééé!!!“

Háromszoros újrázással, pusztai mélyről jövő csöndben a szünetekben, csodálatos atmoszférával, végig a szikes talaj fölött, szikár földön, száraz kútágason és a fáradt eperfa alá megbújva a keleti népek délebéd-asztala.

„Emmi hééééé-éééé!!!“

Az eperfa alatt — ismétljük — áll már a magyar evőszék, közepén lyukas — benne a vasfazék. És hogy áll ott és hogy vár — sosem felejtjük el, csak egyszer lássuk meg azt! Körülte a gyalogszék sora már szétszaladt. Ha szék nincs, helyettük jó csak egy-egy töke vagy vékaba gyűrt gubadarab. Ott lesz a helye a kalapnak, véka alatt, fűvön és hallgatagon pihenve a gye-
pen. E paraszti fejek méltóságos nyári ég alatt meztelen emelkednek nyílt tekintetükkel az étkezés befejeztéig, a munka keleti méltóságával. Az evési szertartás percceneti idején, ilyenkor, csak most látszik meg legjobban rajtuk, e konok koponyákon a munka igazi rangja. Izzadtukban is méltóságosak. Deres, megfakult, sok-sok ősz hajszálaktól is nagyon díszesek ezek a koponyák. Sokszor patyolatfehér, galambósz üstökük meztelenül, kalap nélkül mutatja meg egész lényüket. Olyan Adámok-ként kanalaznak a tanyasi eperfa alatt, mint akiket eredettől kezdve kikergettek a pihenések, örömök, élvezetvágyak és szimpla gyönyörűségek paradicsomából. Igen, az élvhajhászás édenéből a nagy orosz síkon keresztül kergettetett ide a magyar paraszt munkára termett lelkialkatával és fáradtságát nem ismerő testi habitusával, amelynek minden unalmas ezen a földi világon, csak a munka nem. Csak azért értek ide, ebbe az alföldi pusztába, mert itt csak a munka ad értelmet az életnek és már az állandó fáradtság sem unalmas és csak egy dolog nem únható meg, csak a folytonos munka. Csak a föld, csak a barázda a szerethető élvezet. Csak a búzavetéssel eléggül ki a magyar paraszt élvezetvágya. Csak az aratás izgalmas neki!

MOST PEDIG BESZÉLJÜNK a gazdaasszonyok főzési művészetéről.

Aki még nem látta a tiszántúli gazdaasszonyt, amint nagy ügygonddal, példátlan nyugalommal, a világ sorjától, szerencsétől és bajoktól, háborútól és békétől teljes elvonatkozásban tudja meggyúrni a maga mindennapi tésztáját a legközönségesebb leveshez — az nem is tudja, hogy a magyar embernek az evés milyen szertartás és ez a szertartás, jegyezzük meg, már a tésztagyúrásnál kezdődik. Amint az antik, ógörög mitológiai szertartásokhoz hozzákészültek a jósnők — a magyar gazdaasszony nevezett ügygondja éppen annyira aprólékos, részletekre kiterjedő: már gyúrás közben is! Stílusbravúr kellene már csak ahhoz is, hogy le tudjuk írni, miképpen készítik a legmegszokottabb legmindennapibb táskaleves tésztáját. Hogy is kezdődik ez, etikett szerint? Erre pusztá tömondatokban, igazi tiszántúli mondatszerkesztéssel, ha debreceninek születünk — csak így felelhetünk:

Gyúrnak egy jó levél tojásostésztát. Jó keményre hagyják. Böven pergelnek sós szalonnát. Mikor szép vékonyra nyújtják a tésztát, megöntözik a pergelt szalonna zsírával. Nem baj, ha néhány tepertő is ráhull. Azután tört borssal is meghintik tapintatos vékony hintéssel. Íznyire elvagdaldják. Közben egy kaszolyba vizet tesz szakácsasszonyunk. Ebbe só és borsot. Tepertővel együtt önti rá a zsírt és főzi.

Illatok, ízek szállnak a levegőben szét, enyhén zubog a víz, szállnak felfelé illatos gyöngyözések. Egy-két röpke pillanat. Villanásnyi idő: megfőtt a táskaleves.

Ha ilyen minuciózus pontossággal készíti el a gazdaasszony, — hát még milyen etikettszerűen ismétlődő, szabályos mozdulatokkal fogyasztja el a gazda. Belemeríti a kanalat s tányérjába mér egy-két porciót. Csak annyit, hogy pontosan ismétélhesse, amikor étvágya olyanmód felgerjedt, hogy szívesen repetál.

A levest hagyományoszerűen kanalazzák, de a nyári munkaidőben nem érnék megvárni a főzés figyelem-felajzó mívelkedetét — inkább felmennek a padlásra. A tölgygerendák alól nagy és hosszadalmas szemlélődés után, minden szalonnadarabot sorra véve, megszemlélgetve, tapogatva, szagolgatva levágnak egy darabot és fontos lassúsággal, gondos rártatással, csaknem büszke öntudattal, önelégült örömmel, hogy még ez is van: „szalonnázni“ kezdenek.

De csak izgalmasabb azért, ahogyan otthon ezalatt a háziasszony előveszi a patyolatfehér lisztet és sárga tojással keményre összegyúrja. Leterít egy sajtözövésszerű fehérkendőt. Veszi a reszelőt. Rézsút állítja és a tésztát lefelé tolja rajta. Érdekes, alig észlelhető hersegéssel, angyalian halk siránkozással vágódik szét apró darabokra a tészta! Most aztán szikkadniok kell a kis gömöliségeknek, mint akik a teremtés hajnalánál, éppen most, ebben a pillanatban kapták meg a maguk formáját! Ezalatt történik meg a szakcsúság határozott degandájával a krumplihámozás. Rövid idő alatt is szükséges keménységre szikkad a tészta: a gazdaasszony forró zsírba teszi, kavarja, keveri. Szem elámulhat rajta, hogyan bámul, s a barnaságából miképpen hajlik át szép pirosba szemcsiklandozó színe.

A leves elfogyasztásához aztán még a megfőzésnél is nagyobb tudomány, szebb szertartás, megbonthatatlanabb tradíciótszetelet kell! A kanalat csöndes méltósággal fogják kézbe. A bemelegítés olyan dőírásos ügybuzgalommal történik, mintha ez a pléh eszköz valami szent forrásba merülne bde s amit onnan felhoz: ezzel az üdén forró forrásvízzel történnék meg a gyomor első részdtetése e tündérien egyszerű, árkádiai módon szimpla keresztvízben. Ez a „keresztvíz“ izei összetételében nem készült korszerű szakácsművészeti bravúrokkal, de van benne valami még talán egyenesen az ősembertől leszármazott főzési tudományból. Az étkek primitív „pre-

zentálásából“ ittmaradt távoli üzenet! Bizonyos, hogy ezek az „antik“ ízek — minden főzési sikk és városias tudóskodás ellenére is — izlenének a legfővárosibb konyhaséfhek is, s legyőznék az internacionális diplomaták és urbánus ingyencek kiszolgálóinak az ízlését! Természetes hát, hogy a debreceni szegény ember egyszerű lassúdadsággal, folyamatos rendben, tiszteletteljes ütemezésben, csöndes tempóban, vallásos áhítatban kanalazza ki az elébe tett levest.

Igen, enni tudni kell — mondja a debreceni civis. De a szalonnaevésnek megint más a stílusa!

Ehhez nemcsak gyomor kell és csattogó fogsor, de szív is. Nem a pillanatnak túlzottan örülő falási öröm, hanem a magyar falatozás külön etikettje! Aki nem látott még debreceni pásztor, hortobágyi gulyást „botjára támaszkodva“ szalonnázni — az ezt nem érti! Nincs benne, mint általában a tiszántúli emberben sincs — semmi falási becsvágy! Aki éhezni nagyon jól tud, — hiszen a nyáj gyakran szétszalad, megkegyülnek a birkák, szétficánkolnak a csikók, nekivadul a konda, elszánt vágatásba kezdenek a birkák és ilyenkor a pásztor gyomra olyan mélységesen tud hallgatni, mintha sohasem is élt volna! — tulajdonosa tud enni is a legszebben, legkímértebben. Amikor a nyáj pihen, vagy semmi előjele nincs az állatok belső nyughatatlanságának és ázsiai, pusztai vadócságának — akkor veszi elő tarisznyájából a kenyeret nyugalmasan, már olykor-olykor csaknem méla szertartásossággal és ráteszi a szalonnát. Illetlenül nézi körül úgy a legújabb növendékét, mint ő az ujjai között megforgatott darabot! Vékonyából, szárazából, avagy vastagabb-zsírosabb részéből kiszemel magának foghegyrevalót — méltóságos, kiszámított mozdulattal levágja. Mielőtt enni kezdené — jön még a legügyesebb és alig eltanulható stílusbravúr! Balkeze hüvelyk és mutatóujja közé fogja a szalonnát, hogy a bőre a mutató felé essék. Felüljére kenyérhéjat tesz, hogy hüvelyke zsíros ne legyen és e megnevezett két ujjal rögtön össze is fogja. De így még feladat nélkül marad ám a közép-, gyűrűs- és kisujj! Mi az ő feladatuk? Nekik kell ugyanerre a bal tenyérre még oda-szorítaniok, a szalonna mögé fogott kenyeret nem nagyon illik kétszer vágni, annak elégnek kell lennie az evés egész szertartása alatt, csak a szalonnából szabad, lehet vagy kell kétszer is szelni! Ekkor a jobbkezébe fogott bicska szel egy szelet kenyeret, egy szelet szalonnát és utána rögtön kezdheti szép lassan, nagyon is tempósan az ő szerepét (csámcsogás nélkül) a csontkemény és ázsiai módon villogó fogsor. A tavaszi fű herseg ezalatt a legelő gulya szája nyomán, mint holmi tavaszi zongora. Pattog a nyári gyopár, mint erőshúsú hegedű. Recseg az őszi kikerics, mint a citera. De rendben megy minden a maga útján. A pásztor mívelkedetét lehetne eszegetésnek is nevezni és ennek az eszegetésnek, fogak összeérésének, ínyek és ajkak összetapadásának szinte zenéje van! De éles fogsora, bármilyen lassan vésik is bele a szalonnába, úgy él, úgy metsz, úgy harsog — a mozgásról és akcióról, szándékról és elhatározásról olyan észrevehetően ad jeleket és hangokat, hogy ez a lassú, csöndes és kicsiny mozdulatokat becéző szó: „eszegetés“ — mégsem találó reá! Mikor e szép, lassú szalonnázásban már a fele elfogyott és a hüvelykujjnak kényelmetlen volna tovább szorítani — megfordítja, bőrénél tartja s még elszántabb lassúsággal fogyasztja el a másik felét, mert, íme, mihamar vége ennek az ázsiai nyugalmú szertartásnak! Mert a hortobágyi pásztor és minden rendű és rangú tiszántúli szegény ember, napszámától a kiscigáig, az éhkoppon élő vagyontalantól a törpebirtokosig valóban csak egyszerű előírásnak tartja, úgyszólván paragrafusnak, hogy a testnek külön falási indulatok nélkül, csakis falatozással szabad megadni azt, ami a testé. Ebben a cselekedetben is szükségesnek tartják nemfeledni, hogy a test csak múlandó keret s fontosabb, amit ez a keret tart: a lélek!

A nyersszalonna valóban évszázados elesége Debrecen és Tiszántúl, de talán az egész ország minden rendű és rangú népének. Mindenesetre a debreceni szenátusi jegyzőkönyvekben már 1670-ben olvasható, hogy a városi tanács limitálta a nép, a tömeg, a populus elsőrangú élelmiszereit, olyan gonddal, mint aki maga is tagja ennek a populusnak, hiszen a szenátus minden tisztviselője e parasztpolgári társadalomból rekrutálódott, a civisek közül! 1670-ben, mondom, így rendelkezett: „Az ó-szalonnát (nem szép kifejezés? nem érzik már magán a szón is egy avitt népi régiség, előkelő táplálkozásbeli tömeg-antikvitás?!) — szóval az; ó-szalonnát hét pénzért mérjék. Orját, sodorját ne adják vde, de sőt mérjék éppen anélkül. „Két év múltán, tavasszal, a tanács limitálása szerint hat pénzért adják fontját. De nyárára felment ám a száraz szalonna ára. A száraz-színszalonnát (ez aztán csakugyan olyan szó, amely kifejezőképességében egész valóságában tudja felidézni szemünk elé azt, amit szándékszik) szóval ezt a gyönyörű népeleséget, a száraz-színszalonnát fontonként a tanács már elég szintelen pénzmegejelöléssel élve: „nyolc pénzen engedte“. Négy év múlva, 1676-ban már a pénznemet nevéen nevezve, bár nem ríktóan, „kilenc dénárért árulylyák“ az ószalonnát sodora és or ja nélkül, az újat meg hat dénárért adta ki megint igazi, korszerű szociális érzékkel készített rendeletét; ilyen szenátus ma is elkelné. Amikor a XVII. század beköszöntött, erősen emelkednek az élelmiszerek a zavaros, háborús viszonyok „folytán“, 1706-ban pedig a kuruc veszedelem miatt. 1707-ben a városi jegyzőkönyv sárgult oldalain nagyon stílusos szakkifejezéseket találunk és olvastukön a fogalmazás szabályait szinte el is felejtjük: „Szin szép szalonnának sósnak fontja csont nélkül ad dénár 9, ösztövér hús nélkül is. Az újnak fontja dénár 5. A kenyér és húsban nagy fogyatkozás van, ezért ezek ára fele fehér, fele rézpénz legyen.“ A XIX. század elején huszonhat váltócédulát ért a sós szalonna és harminc garasra is felugrott 1816-ban. Ez nyilván a devalvációval magyarázható.

íme, néhány századcska ez s ha nagyon történelmies hanghordozást használunk, mondhatjuk, hogy a kiegyezés után lassan világcikk lett a magyar szalonnából, amely ekkora ügygonddal tárgyalatott a régi protokollumokban. A debreceni evéseket tehát nem a tobzódások miatt tartjuk dicséretesnek. Ez az epitheton omans csak a magyar nép után évszázadok óta pásztorolt süldöket, emsüket, ártányokat, csipetnyi malacokat és néha ropant kanokat, de gombányi csirkéket is, gögös hidakat, tárgyilagosan unatkozó pulykákat, személyeskedő kacskákat, anyáskodó tyúkokat, szomorúan passzív juhokat, gyermekien báva bárányokat juttat csak eszünkbe, amint itt a Tiszántúlon életük értelmét abban találták, hogy rövid lejárátú földi életükből csak a testük emléke maradjon itt — de az se sokáig, abból se sok, ebből se lakomázásokra való, hanem csak annyi, amennyi az emberi testnek, a nép testének kell lelke fenntartásához!

ERDÖS JENŐ