

A mate és a barátság...

A barátság alapja a bizalom, feltétele az őszinteség, az egymás iránti jóakarat, megértés. Az emberek egymáshoz való ragaszkodásának egyik legszébb formája, a tiszta, őszinte barátság, amire mindenki vágyik, és aminek a hiányát azok érzik a legjobban, akik felnőtten szakadnak ki környezetükből és átmenetileg még a nyelvi nehézségek is akadályozzák a baráti szálak szövődését.

Hat évvel ezelőtt chilei egyetemisták népes csoportja európai körútja során egy hetet Budapesten töltött. Már csak egyetlen nap volt a visszaindulásig, amikor Szekérák Sándor egyetemista megismerkedett a csoport egyik tagjával, Anita Pazminoval. A csillogó fekete szemű kislány visszautazott, de a levelek két éven át hetente érkeztek Santiagóba. Anita befejezte a tanulmányait, tanárnő lett és elköltözött a családi háztól több tízezer kilométerre, Magyarországra.

Miskolcon a Gyula utcai lakásban Chileről beszélgetünk Szekérák Sándorné, Anita Pazminoval.

Négyen voltunk testvérek, s közülünk már csak ketten élnek Chilében. A nővérem és a férje Svájcban teleült le. Allende halála után menekülniük kellett. A házról érkező hírek mögött mindig felidőzöttnek, amit a nővérem férje pontosan leírt. Ott is fogva tartották a nemzeti stadionban, mert kommunista volt. Kutató orvosként egy kórház igazgatói posztját töltötte be, amikor a hazaiakat üldözni kezdték Chilében.

Anita Pazminó nem töltötte tényleg az elmúlt éveket új hazájában. Diplomája honosításán fáradozott, nyelvtanár lesz. Talán mondani sem kell, a magyar nyelvet szinte hibátlanul beszéli, hiszen ez elengedhetetlen feltétele a tanításnak.

Törékeny, csupa kedveség Anita Pazminó. Várja a kérdéseket, amikor a tekintetem hosszan elidőz egy-egy szép rézműves munkán, vagy stílizált, csillogó kövektől ékes álarcon. Csak ennyi, ami a régi környezetét idézi, ami a hazájából való. Na és a mate, ami alig nagyobb egy pánál: a chileiek ebből szívják az illatos növények szárított anyagával készített „teát”. Anita Pazminó kezében üresen kong a rég kiszáradt mate, a füvek már éveket ezelőtt elfogytak. A mate Chilében őszszezorra az embereket, a barátokat és a mate mellett cserélik ki a híreket,

s az illatfelhőben ülők kört alakítva diskurálnak.

2

Hogyan talál barátokra új környezetében egy chilei asszony? A válasz meglep: — Ha olyanok barátságát keresi, akik maguk is a beilleszkedés, a nyelvi nehézségek gondjaival küszködnek. A Hazafias Népfőnt évekkel ezelőtt létrehozta az országban mind ez ideig egyetlen nemzetközi klubot. A klub tagjai (immár 40—50 külföldről megyénkbe költözött asszony) tekintet nélkül az anyanyelvükre, magyarul beszélnek. Megtelepedésük körülményeiről mindannyian szívesen szólnak. Egy ideig kettős állampolgárságuk voltak, most a klub tagjainak egyharmada már magyar állampolgárnak mondhatja magát.

A görög emigránsok kivételével mind házasságkötéssel költöztek Magyarországra. Lengyelek, szovjetek, bolgárok, csehszlovákok, németek. Többségük Miskolcon él, jó néhányan vidéken, a megye különböző településein. Szinte általánossá mondható, hogy a gyerekek csaknem mindenütt beszélik a magyar nyelven kívül a másikat is; a szülőket. A harmadik generáció tagjai viszont már csak a mi nyelvünket értik, mert otthon is kevés idegen szó esik.

3

A nemzetközi klub ötlete valósággal lázba hozta a megyében élő külföldről megtelepedett embereket. A házasság, a család szűk körén túl lehetőséget láttak újabb barátságok, emberi kapcsolatok teremtesére. Meghatóan kedves nemzeti műsorokat állítottak össze. Ez volt az első év programja. A műszaki rajzoló, a mérnök, vagy nyelvtanár szívesen énekelt hazája dalaiól, elhozta a feltűzőt népművészeti, tárgyi emlékeit, képeket, filmeket. Igazi izgalmat jelentett egy-egy ilyen bemutatkozás, és ott, ahol a szülők egy kicsit is vonakodtak, a gyerekek átsegítették őket a szereplés első perceinek izgatottságán. Valahogy úgy, hogy „tudod, amiről nekünk otthon meséltél a faladról”...

A görögök Özdről is bejönnek, ha klubfoglalkozás van. Egyikük legutóbb kenyeret hozott magával. Rokona járt itt a napfényes Hellásból és ő hozta. A többiek: görögök, németek, lengyelek megilletődötten álltak, ahogy markában, mint valami kincset tartotta a szikkadt kenyeret. Jó néhányan a klubfoglalkozások szünetében is

megkeresik egymást, a családi életéről, a tanulásról, a munkáról cserélik ki tapasztalataikat. Az újszülötteket egy-kettőre magukkal hozzák a fiatal mamák, bemutatkozó látogatásra.

4

Rafael Jon Levon görög fiatalember, aki Athénban született, Magyarországon nőtt, ügyintézőként dolgozik Miskolcon, esténként pedig egy zenekarban játszik. Szabad ideje alig van, mégis mindent tud a többiekéről, mintha a testvérei lennének, úgy számon tartja a sorsuk alakulását.

Tamilla a Donyec medencét mondja hazájának. Technikus volt, képezte magát, az egri főiskolán orosz, történelem szakos tanári diplomát szerzett. A törékeny Válya egyszerűen sugárzóan vidám, ha összetalálkozik valakivel a boltban, az utcán a klub tagjai közül.

Ebben az évben a megyével, a megye gazdasági, kulturális életével ismerkednek klubfoglalkozások keretében a megyében élő külföldi származásúak. Sorra látogatják a megye nevezetesebb létesítményeit, a kulturális centrumokat.

A régebbi klubtagok közül egyik-másik bizony már maga is vállalhatná az idegenvezető szerepét. Feuerberg Kálmán, aki 17 éve költözött Miskolcra Lipcséből, ragyogóan ismeri a megyét, sőt az országot is. Ahogy ő mondja: hazalátogatásai alkalmával mindig úgy érzi, Lipcsében már csak vendég lehet, a hazája, az otthona, a baráti környezete már ide köti ezer szállal. Könyvtárban dolgozik, jól beszéli a magyar nyelvet és mindenki Darvasnének hívja, a lánynevet nem is ismerik.

Anita Pazminó tavaly szeptemberben egy kubai ismerősre tett szert Miskolcon. Jakabné úgy került Borsodba, hogy szinte egyetlen szót sem tudott magyarul. A kisgyerekével érkezett Moszkvából, ahol a férje még jövő februárig tanul. Yazmin de la Caridad Hondar Gomez a nyelvi nehézségek ellenére a szűkebb családi környezetben a kedvenc lett kisbátyjával. Néha spanyolul beszélgetnek Anitaival, aki Chiléből jött és már megállapodtak, hogy a klub legújabb tagjaként rövidesen bemutatkozik Yazmin de la Caridad Hondar Gomez. Válya, Tamilla, Kazilisz Dimitriszné és a többiek szerellett, barátsággal várják, hogy mindazt amit ők tudnak a megyéről, az országról, a nyelvről, készséggel továbbadják.

Nagy József

Ízek, illatok, harmóniák varázsa

Bor, bor, bor, / de jó ez a mádi bor. Csaknem mindenki előtt ismert ez a vidám, egyszerű, igaz szövegű népdal. Ennek a népköltészeti alkotásnak szövege akkor is igazat mond — legfeljebb énekelni nem lehet —, ha a mádi jelző helyett tarcali, hercegi, erdőbényei, daróci, sályi szomolvai jelzőt mondunk, vagy írunk. Mert borokról ezek a községek is híresek: sőt hosszú volna felsorolni megvénk valamennyi jó bortermelő helységének nevét.

Érdekes, külsőségekben igen látványos esemény egy-egy borverseny. Különösen azt ragadja meg, amitja el, akinek először van része ívet látni. A tarcali borversenyek hangulatát maga a környezet, az ódon, felújított, nagyon izlésesen berendezett Rákóczi-kastély még inkább fokozza.

A szavak segítségével idézzük fel, hogyan kutatták a bíráló bizottság a borok arany színét mögött megbúvó titkokat, az ízek, az illatok, a harmónia varázsát.

*

Az édes és száraz borok zsűrije — akárcsak a másik két bizottság — héttáig. Az asztalfőn az elnök, Tóth Mihály, az Országos Bortermelői Intézet igazgatóhelyettese. Körötte a bizottság tagjai, Leskó István, Takács Miklós, Németh László, ifj. Szabó Dániel... hogy csak néhányuk nevét említsük. Körülük a fehér, gyertyafény világította asztalt, amelyen sajtalt, almszeletekkel, kiflivel rakott tányérok sorakoznak és talpas poharak sokasága.

Csinos, miniszoknyás lányok: Murák Gizi, Lemák Jutka, Tokaji Erzszi — valamennyien az abaujszántói Szőlész Szakmunkásképző Iskola tanulói — egymás után hozzák az egyelőre csak számokkal megnevezett boorkat. Zöld, hédécis üvegekben Bükkalja kincse várja a szakvéleményt, míg Hegyalja borai hagyományos, féltiteres fehér üve-

gekben kerülnek a zsűri asztalára.

Minden zsűritag poharat az ügyes lányok félig töltik aranyló színen pompázó nedűvel.

Es innen kezdődik valóban az igazi munka. A borok érzékszervi bírálatát. Innen figyeljen az, aki el akarja lenni a szakszerű borbírálat módszerét! Fogassát! Mert minden mozdulatban, hunyorításban, arcándulásban, ajakrezdülésben ott van a zamatok kutatása, az illatok keresése, a minőség érzékelése.

A zsűritagok talpuknál fogva emelik a poharakat, nehogy véletlenül üjlenyomat maradjon a pohár falán, ami esetleg befolyásolhatja a tisztaság vizsgálatának objektivitását.

A fény felé emelik. A gyertyaláng átvilágította bor olyan, akár egy röntgenkép. Legalábbis a vizsgált bor tisztaságáról tökéletes képet, keresztmetszetet mutat.

Kissé poros — állapítja meg ifj. Szabó Dániel, a borkombinát kerületvezetője, némi vizsgáldás után az első mintáról. — Nézzé azokat az apró, lebegő részecskéket — mutatja felem a poharat.

Szigorú a zsűri. Ez már az első mintánál észrevehető. Leskó István véleménye is nagyon kritikus: — Ez a bor illatszegény, a sav egy kissé erősebben uralkodik benne...

A zsűri titkárnál meglessem a kapott pontszámot. Az első minta 39 hibapontjával bizony kiesett az érmekért folytatott küzdelemből.

Újabb borok következnek. Két minta között a zsűri tagjai hol a sajtól, hol az almából, hol a kifliből harapnak egyet. Közömbösítik az előző borok ízét. Szükség van rá, a realitás érdekében.

Nézem Takács Miklóst, a mádi Rákóczi Szakszövetkezet fiatal borászát. Egy kortynyi bort vesz a szájába, Megrágja. Mozognak az ajkak, munkálkodik a nyelv, a szájpádás, miközben a felszabadult zamat betölti az egész szájüreget.

A bort nem nyeli le, sem ő, sem más, hiszen az ízek csak a szájban érezhetők.

Figyelem Takács Miklós pontozólapját. A most vizsgált minta a 38. sorszámmal viseli, furmini-fajtájú bor. A fiatal mádi borász a tisztaságot, az illatminőséget kívánja, az illat intenzitását, az íz, zamat minőségét, a harmóniát jónak értékeli. Végeredményként 9 hibapontot ad. Ez már ezüstérmes bor.

Egy teremmel arrább még aranylább a pohárban „táncoltatott” bor színe. Itt bírálja az aszú-bizottság a „vinum regum, rex vinorum”-ot, a borok királyát, a királyok borát. Szilágyi Dezső bácsi sokáig forgatja poharában az illatos nedűt. Elvezi illatát.

— Elégedett vagyok a versenyre benevezett aszúk minőségével. Méltóak a hírnevükhöz... — mondja.

Dezső bácsi véleményére igazán adnunk kell, hiszen ez a mostani legalább a harmincötödik borverseny, amelyiken mint bíráló részt vesz.

Derekasan dolgozik a bizottság. Negyed egy felé járunk, amikor mind a 94 benevezett bor átesik az érzékszervi bírálaton. Talán a laikusnak furcsa hallani, de egyáltalán nem könnyű munka ez. Nagy szaktudást, még több gyakorlatot, ízlést, figyelmet és összpontosítást kíván minden bírálótól.

*

Cikkem elején arról szoltam, hogy híresek a borsodi borok. Alitástomat az ideai borversenyen kiadott 33 aranyérem is alátámasztja. A benevezett borok több mint egyharmada lett aranyérmes.

Reális vélemény ez, s bár mi, fogyasztók nem vagyunk borász szakemberek, mégis, mikor kezünkbe vesszük a minőségi, Bükkalján termelt, sauvignonnal, vagy a Hegyalján szüretelt óptunonyos aszúval telt poharat, eszünkbe jut a reklámszöveg igazsága: nem minden orvosság keserű...

Hajdú Imre

Fütyöntő nyúl a Csontház-teremből

Sikeres kutatómunka az aggteleki barlangban

Tizenöt, időnként harminc fiatal tevékenykedett két hétig az aggteleki barlang különböző ágaiban. A Budapesti Vörös Meteor Vass Imre barlangkutató csoportjának tagjai dolgoztak Aggteleken, a Magyar Állami Földtani Intézet megbízásából. A munka befejeztével dr. Kordos Lászlótól, az intézet őslénytani kutatójától és Helibrand Magdolnától, a miskolci Herman Ottó Múzeum régészettől kértünk tájékoztatást a kutatás céljáról, eredményéről.

A kutatás már éveket ezelőtt megkezdett munkának tervszerű folytatása. A Kőlyuk-barlangban, a szinpetri csapástól barlangban, Diósgyőrben már végeztek hasonló célból feltárást. Most az aggteleki barlang Csontház-teremtől Róga-ágát, Denevér-ágát kutatták át. Mi célból?

Az utolsó jégkorszak végén, körülbelül tízezer évvel ezelőtt megkezdődött a felmelegedés, amelynek következményeként — egyebek között — kiserelődött az egész állatvilág. A mammutok kora elmúlt, és meg-

kezdődött a mai gerincesek kialakulása. Ezeknek az új állatfajoknak a nyomait, tárgyi bizonyítékait keresték a kutatók, egy meghatározott rétegben, mely réteg a mi időnkől számítva körülbelül ötezer évvel ezelőtti rakódott le. Ötezer évi mélységben jártak tehát a fiatal kutatók.

Kutatókhoz illő szerszeggel szólnak munkájukról, eredményeikről, pedig ezek az eredmények Európa-szerte is érdeklődést kelthetnek a szakmai körökben. Szép sikerrel fejezték be munkájukat, pedig számos nehézséggel kellett megküzdniük. Ezek közül például az egyik: olyan réteget kellett találniuk, amelyet a múlt század végén a kutatók még nem találtak meg, nem bolygattak, nem szedtek szét. Sikertől ívet találni a Csontház-teremben.

Cseppkövel lezárt, teljesen érintetlen réteget találtak, ebből kerültek elő különböző állatcsontok, csontszékek, szerszámok. Például olyan csontszerszám, amely a bükki kultúra embere a kerámiaedények-

be karcolta bele finom mintáit. Ennek a kultúrának az embere használt ugyanis először kerámiát. Találtak baltát, kecskejuh-, számarcsontot. (Az őslénytankutató, mint elmondta, igen szeretett volna löcsönt találni, a számarcsontot sokáig vizsgálta, hátha mégis lö de nem. Viszont, ha lö nincs, a számarcsont is érdekes.) Megtalálták a szibériai pocoknak és a fütyöntő nyúlnek a csontjait is. Ez a két állatfaj még a jégkorszakból mentette át magát mintegy ötezer évvel későbbre. Valójában még ma is el mindkét faj az Ural környékén, a mi területünkön viszont már sehol nem található. Néhány növényi magot ugyancsak sikerült azonosítani: kölest, bükönyt lenest, sőt búzát is.

A szakemberek megkezdtek az igen gazdag anyag feldolgozását, rendszerezését. Az anyagból a tervek szerint körülbelül egy év múltán kiállítás rendeznek be a miskolci Herman Ottó Múzeumban.

(p)