



NAGY VENDEL

ANGYAL SZÁLLT AZ ÉGEN

MIKULÁS, KARÁCSONY, SZILVESZTER

ÜNNEPI HÁRMASUGRÁS

VERSEK, PRÓZÁK DECEMBERI ÜNNEPEINKRŐL

NAGY VENDEL

ANGYAL SZÁLLt AZ ÉGEN

MIKULÁS, KARÁCSONY, SZILVESZTER

ÜNNEPI HÁRMASUGRÁS

VERSEK, PRÓZÁK DECEMBERI ÜNNEPEINKRŐL

E-KÖNYV

KIADOTT KÖNYVEIM 12.

2017. NOVEMBER 10.

KÉSZÜLT 2017 ŐSZÉN.

AJÁNLOM BARÁTAIMNAK ÉS ELLENSÉGEIMNEK, OKULÁSKÉNT...
VALAMINT MINDEN CSALÁDTAGOMNAK.

HARMINCÖT HANGULATI, ÜNNEPI VERS ÉS PRÓZA
EGY BEFEJEZETLEN ÉLETMŰBŐL...

Kapcsolattartás:
nagy.vendi54@gmail.com

KÖSZÖNÖM A MEK DOLGOZÓINAK ÁLDOZATOS TEVÉKENYSÉGÉT.

KÖSZÖNÖM A KÖNYVBORÍTÓ TERVEZŐJÉNEK MUNKÁJÁT,
CSOMOR HENRIETT BORÍTÓTERVEZŐ.

A KÖNYVET STEKLY ZSUZSA ZOMÁNCKÉPE DÍSZÍTI.

STEKLY ZSUZSA FESTŐMŰVÉSZNŐ ZOMÁNCKÉPE:
SZÁRNYAS OLTÁR, FESTETT ZOMÁNC, LEMEZEN.

BONYHÁDI MŰTERMÉBEN ÉS A HONLAPJÁN KERESSÉK.

zomancmuves@gmail.com

www.tolnaart.hu/stekly

www.zomancmuves.hu



A SZERZŐ FÉNYKÉPE AMATŐR FELVÉTEL.

A KÖNYV MAGÁNTULAJDON.

A KÖTET TARTALMÁT SZERZŐI JOGOK VÉDIK.

OLVASD ÉS ADD TOVÁBB.

A KÖNYVET VAKOK IS OLVASHATJÁK, OLVASÓ PROGRAMMAL.

KÉSZÜLT 2017-BEN, ÖSSZEL, KARÁCSONYI OLVASMÁNYNAK.

A SZERZŐ TIZENKETTEDIK KÖTETE
A MAGYAR ELEKTRONIKUS KÖNYVTÁRBAN.

TARTALOMJEGYZÉK, KERESÉS

01. BEVEZETÉS
02. AJÁNLÁS
03. MIKULÁSRA VÁRVA
04. MIKULÁS, MIKULÁS...
05. AZ IDEALIZÁLT MIKULÁS
06. HARANGSZÓ
07. ADVENT KEZDETÉN...
08. ADVENT UTOLSÓ ÉJSZAKÁJÁN
09. HARANGOK HANGJAI
10. KARÁCSONY VAKON...
11. SZENT ESTE
12. PRIVÁT ANGYAL
13. ANGYAL A SZÉLLEL
14. LESZÁLLT AZ EST...
15. FÉNYES CSILLAG RAGYOG
16. BETLEHEMI TÖRTÉNET
17. MILYEN LEGYEN A KARÁCSONYUNK?
18. KISLÁNYOM KARÁCSONYA
19. KARÁCSONYI KALÁCS
20. KI HOZZA A KARÁCSONYFÁT?
21. A BEJGLI
22. AZ ÜNNEPI HALÁSZLÉ
23. CSILLAGLOVAS
24. SZILVESZTERI HÁLAADÓ MISE
25. SZILVESZTERI VERSCSOKOR...
26. RÉSZEGES SZILVESZTER HAJNALÁN
27. BUÉK 2017
28. ESIK A HÓ
29. FELÖLTÖZTETEM SZÍVEMET...
30. AZ IDÉN MÁR NEM JÁTSZOM EL
31. SZILVESZTERI HANGULATBAN...
32. AZ ÖRÖM AZ ENYÉM
33. AZÉRT HALT MEG
34. ÜNNEPI ÜDVÖZLET
35. UTÓSZÓ

01. BEVEZETÉS

KEDVES OLVASÓK !

Köszöntök mindenkit, akit ide vetett a sors, hála és tisztelet érte.

Az egész évi hasznos munka és robot után a decemberi hónapra is jut még egy ünnepi hármassugrás, a Mikulás, Karácsony és a Szilveszter.

Egy újabb erőpróba a háziasszonyoknak és újabb öröm a gyerekeknek.

Unokám mondja, a kramplusz hozza a virgáncsot...

Nos, eléggé eleven a gyerek, de imádom...

Mikor kicsomagolja a dobozokat, eljátszik a színes papírokkal, azt hiszi, ő azt kapta...

Elgondolkodom, mennyit változott a világ még az én gyermekkorom óta is. Mi még tudtuk mi miért van úgy, ahogy láttuk és megtanultuk, ma már ki tudhatja, miért van a közösségi fán kindertojás... karácsonykor.

Ebben a tizenkettedik, tucatodik könyvecskében pillanatfelvételeket mutatok meg az ünnepi kultúrkör múltjából és jelenéből. Emlékként a régieknek, tanulásként az újabb generációnak.

A globalizált világban hamarosan eltűnik majd a nemek, kultúrák, és vallások közti különbség, ahol a kereszt már csupán mint egy kivégző eszköz szerepel majd, mivel már most megkérjük, miért imádnak egyesek egy kínzó eszközt... Tehát van mire gondolnunk, és van mit megvédenünk. Ahol nem szent a család köteléke, az ünnep felesleges robot egyeseknek, és keveredhet a bikini a burkinivel, akkor ne csodálkozzunk, ha levésik a pápa kezéből a keresztet, és barikád mögé kell rejteni az adventi vásárt.

Most már nem szent az eskü, és összeállnak az emberek, mint a zsírtalan tészta, nem csoda, ha eldurvul a világ.

Sokkal eredményesebb egy templomban lövöldözni, mivel ott össze vannak gyűlve az emberek a padsorokban.

Hit nélkül nem lehet élni, és most nem feltétlenül a vallásra gondolok.

Nem ígérhetek senkinek könnyed olvasmányt.

Mindenképp ajánlom ezt az összeállítást olvasásra, akár a fenyő alatt is elmélkedve, hiszen ajándéknak szánom a fa alá, szórakozásként és okulásként a Vendi könyvek kedvelőinek.

Áldott ünnepeket kívánok mindannyiónknak, és gazdag, boldog új évet.

SZERETETTEL...

NAGY VENDEL

MAGÁNZÓ,

NYIBA, KÖLTŐK IMÁI DÍJAS ÍRÓ, KÖLTŐ.

Szekszárd, 2017. december 20.

02. AJÁNLÁS

AJÁNLÁS TIZENKETTEDIK KÖNYVEMHEZ...

KEDVES OLVASÓK !

Nyugodt szívvel nevezhetem Nagy Vendelt költőnek és írónak.

Élete nagy részét az írásnak szenteli, immár közel negyvenöt éve ír, és még mindig újabb és újabb versformákat próbál ki. Írói tehetségének köszönhetően mindig törekszik a jobbnál jobb versek megfogalmazására.

Külön időt szentel az ünnepekre, szerényen készül rá. Nem láttam még költőt, aki ennyire közvetlen és tisztelettudó lenne.

Alázattal fordul az ember és a történések felé.

Gyönyörű lelkével megmutatja, hogy hangolódik rá, csendesedik el advent idején. Érzékeny lélekre vall, rendkívüli belső látásának köszönhetően. Képes úgy verset írni, hogy az olvasó elhiszi, hozzá szól vagy ott áll mellette. Verseivel és prózáival elhozza nekünk az ünnep szépségét, meghittségét. A hatás olyan, hogy még annak a lelkében is újra ünnepi fényt gyújt, aki már rég nem ünnepelt. Személyesen átélhettem az ünnep fontosságát újra.

Nagy Vendel néha személyesen is elmondja verseit, amikor lehetősége nyílik rá.

Vallja, ott a színpad, ahol éppen áll, ünnepi rendezvényeken, klubokban, a vakodában, baráti társaságban.

Nagy Vendel tizenkettedik könyvét szeretettel ajánlom ünnepi hangulatban, „Angyal szállt az égen” címmel.

Kívánok még sok szép alkotói évet a szerzőnek.

Tisztelettel...

Csomor Henriett

2017. november 20.

Hosszúhetény

03. MIKULÁSRA VÁRVA

Szent Miklós névnapján...

Ha jó voltál ma,
Jókedvű és vidám,
Nem morcos és nem dacos,
Ha hiszed még
Felnőttként is titkon,
S várod a csodát,
Ajándék jár Neked,
Nem aranyos virgács.
Ma este még
Hozzád is eljöhet
Egy elképzelt
Várva várt
Magadnak kitalált
Jóságosan vidám
Mikulás.

2017. 12. 06.

04. MIKULÁS, MIKULÁS...

Mikulás, Mikulás,
Csudálatos
Látomás.
Rőt ruhája
Piros bodor,
Ősz szakálla
Fehér fodor
Édes, puha
Vattacukor
Hajlott hátán
Teli puttony,
Csizmája kopog,
Talpa alatt
Friss hó ropog.
Versért, dalért
Cukrot ad.
Ajándékot
Osztoget.
Imádságért
Simogat.
Szánkó szárnyán
Libben Ő,
Jövőre is
Újra jó.

Szekszárd, 2016 december 6. Mikulás napján

05. AZ IDEALIZÁLT MIKULÁS

Én az ötvenes években voltam óvodás.

Szeptemberben jött hozzánk egy új óvó néni, aki nagyon szépen tudott mesélni. A Terike néni.

Nagyon szép nő volt, és én elragadtatva néztem mindig. Évtizedek után meghívtam pár könyvbemutatómra, és boldog volt, hogy emlékeztem rá, és összetegeződöttünk mindkettőnk örömére. Elnézően mosolygott, mikor bevallottam neki, ő volt az első plátói szerelmem.

Decemberben vártuk a Mikulást, de ő azt mondta, hogy nincs Mikulás, csak Télapó van, az új struktúra szerint. Akkor kértük, róla meséljen, s elkezdte:

A messzi északról jött egy szakállas bácsi, akinek nagy kucsmája, nagy kabátja, nagy csizmája és zsákja is volt. Abban hozta a sok ajándékot, mert szereti a magyar gyerekeket.

Mi azt hittük, a Télapóról mesél, mert nem lehet más perspektíva, ahogyan ezt nekünk el is magyarázta, nagyon helyesen.

Csak a későbbiekben jöttünk rá, hogy Leninről beszélt.

Az óvodában...

Csak zárszóként mondom, hogy mai egyetemistákkal beszélgetve, a poént leütve megkérdeztem, tudják-e, ki volt Lenin? - Csak úgy, mint történelemhez értő személy.

Azt felelték: Egy mozgalmi csávó volt és ott szokott lógni a kultúrház falán.

No comment.

2012

06. HARANGSZÓ

A harangok szava felhallik az égig

Templomunk tornyában
Két harang lakik.
Hangjuk messzire hallatik.
Egészen az égig.
Misére hívják az élőket,
Elkísérik a holtakat.
Vidáman mennek az Úrhoz,
Vigadozva járulnak színe elé,
Dicsőségét hirdetvén,
Karácsony ünnepén.
Minden megbocsájtatik,
A bűn és az erény.
Ha gazdag halt meg
Azt zúgja...
Házát, földjét, szőlőjét...
Ha szegény halt meg,
Azt dalolja...
Ringye, rongya, ringye, rongya.

2013. 07. 26.

07. ADVENT KEZDETÉN...

A Megváltóra várva...

Vágyódva várjuk,
Hogy négy gyertya égjen
Koszorúba fonva
A díszes asztalon,
S megtestesüljön az ige,
Letérdelhessünk
Megváltónk elébe.
Lángoló csillag
Vezet az égen
Mutatva utat
Rongyos istállóba,
Fénylőn, ragyogva,
S a három királyok
Elindulnak sietve,
Messze, Betlehembe.
Ajándékot visznek a
Kis Jézus elébe,
Tömjén füstje száll
A mennyország felé,
S a csillag megáll,
Ez lesz az égi jel
Vezess, hogy követhesselek.
Megtisztulni vágyó
Bűnös lelkemet
Elébed tehessem,
Egy dicsó élet reményében.

2015. 11. 29.

<https://www.youtube.com/watch?v=SjGv6-zVJ9g>

08. ADVENT UTOLSÓ ÉJSZAKÁJÁN

Kopár fák közt...

Kopár fák közt kotor a szél
fehér leplet lehel a tél
nászágyn elvérzik
az erőt vesztett erény.
puha dunyhával betakarja
a szemetet s a koszt
piros orcával nevetve
elúzi a gonoszt.
várja a megváltót
adventjét bevégezvén
eltölti lelkét
a hit és a remény.
varjak ülnek feketén
némelyik fészkeire száll
onnan néznek le ránk.
fényes csillag mutatja az utat
angyal száll az égen
fénylő angyal vezess,
gyermek szállt le közénk
pásztor előtte térdére hull
sok fényes csillag kigyúl
jászolban nyugszik az isteni bárány
tömjénfüst illata száll
erdő mélyén ünneplőben vár
egy pompás fenyőfa
gyertyákkal koszorúzva
Advent utolsó éjszakáján.
Így vált belőle csodát ígező
Szent Karácsonyfa.

2015. 11. 18.

09. HARANGOK HANGJAI

Szólnak a harangok
Hirdetnek örömet,
Fájdalmat, bánatot.

Kongatnak harangot,
Jeleznek tüzeket,
Áradó vizeket.

Zúgnak a harangok,
Esküvőre menet
Temetésről jövet.

Zengenek a harangok
Urunk dicsősége
Általuk ragyog.

Csendítenek harangot,
Fel ne ébredjenek
A holtak, a csillagok.

2013. okt. 23.

10. KARÁCSONY VAKON...

Szenteste fellobban
A gyertyák izzó lángja
Karácsony reggelre is
Kihűl a vaskályha.
Megszületett a Megváltó
Rongyos istállóban.
Jöjj kedvesem,
Ülj az ölembe
Utoljára nézzél a szemembe
Halványuló fényét
Látod-e?
Ezentúl fehér botot veszek a kezembe
Fekete kalapot teszek a fejemre.

Szenteste fellobban
A gyertyák izzó lángja
Karácsony reggelre is
Kihűl a vaskályha.
Megszületett a Megváltó
Rongyos istállóban.
Mindkét szemedre megvakultál
Ülsz az ágyon
Várod a karácsonyt
Várod a csodát
Az isteni bárányt,
Hogy újra lásd
Isten szép világát
Akkor majd meglátod
Ki maradt végül a barátod.

Szenteste fellobban
A gyertyák izzó lángja
Karácsony reggelre is
Kihűl a vaskályha
Megszületett a Megváltó
Rongyos istállóban.
Kalitkában, hogy enyém maradjon
Legszébbik madaramnak is szárnyát szegem
De ti kedveseim
Drága gyermekeim,
Ha megértetek
Repüljetek
Ti fészket elhagyók
Óvó szárnyaimat kiterítem felettetek.
Az nem sértene
Ha vissza sem néznétek,
De az rosszul esne,
Ha elfelednétek.

Szenteste fellobban
A gyertyák izzó lángja
Karácsony reggelre is
Kihűl a vaskályha
Megszületett a Megváltó
Rongyos istállóban
Az ige megtestesült Betlehemben
S a három királyok elindultak,
Fényes csillag vezette őket.
Tömjén füstje lebegett a légben,
Letérdeltek a kis Jézus elébe
Ki elhozta a reményt,
Hitet vesztett embereknek
Az utolsó esélyt.
A mennyben angyalok kara énekel,
Varázsgömböt szorongatsz
Vágyón a kezedben
Csillognak a fények
Álmodozó szemedben.
A megváltás reménye él
Megtisztulni vágyó,
Bűnös lelkedben.

Szekszárd, 2016 Karácsonyán...

11. SZENT ESTE

Karácsony este
Angyalok szárnyán
Belopódtam
A szobádba.
Majdnem eltévedtem
A félhomályban.
Talán hívatlan
Vendéged voltam,
Ajándékba
Magamat hoztam.
Elbújtam!
Én látlak tégedet,
Te nem láthatsz engemet.
Pedig itt vagyok
Veled
Ha keresnél,
Szívemet a
Fa alatt
Leled.
Csupán csak
Ennyit adhatok
Neked.
Örökbe.

2016. 12. 24. Karácsony szent este

12. PRIVÁT ANGYAL

Angyal jött a széllel

Az öregember kizárta a lakásajtót és kilépett a hideg utcára, érezte a decemberi hűvös szelet, de nem törődött vele, mert ilyenkor mindig izgalomba jött, mikor meghalt szeretteihez indult a temetőbe.

Összebb húzta magán a kabátot és fehér botjával kopogtatta a járdát és a mellette elmaradozó házak falát.

Ismeri az utat, hiszen régóta jár errefelé, de mióta megvakult már lassan tizedik éve, kezdenek elhalványodni az emlékek.

Néha belelép egy gödörbe vagy vízlefolyóba, nekikoccan egy vaskapunak a bot vége, ilyenkor a kutyák mérgesen harapják a lukat a kapu alatt.

Olykor ráköszön valaki járókelő, hiszen sokan ismerik a kisvárosban, sokakat tanított is.

Elért a zebráig, s tudta, itt alaposan figyelnie kell az átkelésnél, nagy a forgalom.

Már egy ideje észrevette, hogy valami halk suhogás vagy lágy zene hallatszik mögüle, és kellemes szellő is eléri néha-néha, s egy ismeretlen, jóleső illat.

Elindulna, de lágyan, alig érezhetően valaki megérintette a vállát.

Azonnal megállt és egy hatalmas busz rohant el mellette, még jó, hogy szót fogadott. Ki lehetett az? gondolkodott magában, talán valami ismerős, mormogta vélekedésképpen.

Útja egy hídon vezetett át, botjával érezte a híd korlátjának kongó rezgését és hallotta a víz csobogását. Sokat könyökölt ezen a korláton valamikor és nézte a vízbe ugráló békákat, sok érdekességet lehetett látni minden évszakban.

Volt, mikor csak érként folydogált, de záporkor folyóvá duzzadt. Ilyenkor venyigét, fatuskót, hordókat, és akár még teknőket is hozott magával. Elöntötte iszappal a város utcáit.

Ma már csak elképzelte a régi nyarakat, mikor melegben térdig állt a vízben, vagy télen korcsolyázott a jégen. Elmosolyodott és tovább botozott.

Valami robogásra lett figyelmes, olyan, mintha otthon az unokák motorozását hallaná, azt a kis lábbal hajtható gyermekmotort vélné felismerni.

A vállán megint csak érezte az érintést és a halk suhogást. Megállt.

A kisgyerek vad rohanással nekiment a lábának, megszeppent és sírni kezdett, de az öregember csak mosolygott. Senkinek nem lett baja az ijedségen kívül.

A vércsehangú anyuka kissé megkésve rohant a gyerek után és letolta az öregembert, mondván neki, nem lát?

Az öregember elnézést kért, hogy nekijöttek, és válaszolt: igen, nem látok.

- De azért füle az van... - rikoltotta a vércsehangú.

- Van - mondta, és tovább ballagott.

- Te meg ne menj neki minden hülyének - dorgálta a gyereket az anyuka.

Befordult a temetőkapunál, és emlékeiből tudta, csak végig kell mennie a betonos főúton és hamarosan odaér a kriptasorhoz.

Elhaladt a kis kápolna mellett, ahol temetéskor harangozni szoktak, mikor ment a menet, és a ravatalozónál balra és máris ott van mindjárt.

Megtapogatta a szürke követ, amelyre már sok név van vésve, párat már ő vésetett rá. Itt nyugszanak drága szülei és a testvére is.

A kriptát még a mama vette a papa halálakor, és a sír mellett álló tujafát a testvére ültette csemeteként, de már több ember magasságúra nőtt a sok év alatt.

Az öregember is volt már lent a sírban, hiszen mikor temették a papát, lement, mivel tele volt szeméttel a frissen meszelt kriptá és ki kellett takarítani. Trehányak voltak az építők, deszkákat, cementes zsákokat és másféle szemetet feledtek a kriptában. Nem hagyhatta, hogy örökre ott szentségtelenítse a sírt a rendetlenség emberi bizonyítéka.

Alaposan körülnézett. Valamikor te is ide kerülsz - gondolta magában. A mindenkori rituálé szerint végigtapogatta a sírt, az öntött karikákat, és ujjával elolvasta a neveket. Fura volt a saját nevét is kitapogatni.

Mikor a keresztnévén járt az ujjá, valaki lágyan rátette a kezére a sajátját, mintha csak véletlenségből hozzáérne, s az öregember látni vélte egy karcsú, magas leány alakot, aki a kő mellett állt.

Arca mosolygott és lényéből fény áradt, lágyan, szelíden.

A fiatal leány gyönyörű volt. Az öregember csodálkozott, hogy miért nem fázik, hiszen lenge ruhában állt ott mellette.

Az öregember eltűnődött.

Minden karácsony délelőtt kijött a temetőbe és egy kis fenyőágot hozott a lent alvóknak, rajta egy aranyos csengettyűvel és egy szál gyertyával.

Lerakta a márványköre, kicsinykét elbeszélgetett velük, és már indult is haza, mondván, nyugodjanak, hamarosan újra eljön. Szorítsanak helyet, neki is el kell itt férnie, számára ők nem haltak meg, csak ide kiköltöztek.

Megsimogatta a kőoszlopot és a fát, s lassan elindult a ropogó kavicsos úton.

- Én megyek haza a jó melegbe, csak titeket hagyjak itt, kedveseim, a zord hidegben - mormogta magában, rosszállóan vélekedve.

Itt maradt az élő tujafa és a halott márvány, a két kontrasztot szimbolizálván.

Az őrangyal követte néhány lépésnyire.

Hallotta, hogy valahol halkán beszélgetnek a sírok között. - Hát ez még él? - kérdezték suttogva egymástól, de az ilyenekre már oda sem ügyelt.

Mikor a kápolna mellett haladt el, eszébe jutott, mikor gyermekkorában hallgatta a harangozást, kitalálta, mit mondanak a harangok. Ha öreg ember halt meg, azt mondták: házat, földjét, szőlőjét... Ha szegény ember ment el, akkor azt csendítették: ringye, rongya, ringye, rongya.

Ezen elmorfondírozott a temető kapujáig.

A főutcán már sokan jártak, de igyekeztek hazafelé, hiszen ma este már felállítják a fenyőfákat, amik átváltoznak karácsonyfává, átszellemülnek, átlényegülnek sokaknál tudatosan, de a nemes lelkiületüeknél tudat alatt.

Az öregember már az otthoni családjára gondolt, akik már várják haza, ünnepi vacsorával és díszes karácsonyfával, mint minden évben. Lelkiismeret furdalása van állandóan, hiszen betegsége okán cserben hagyta a gyermekeit, feleségét, most, amikor a legnagyobb szükség volna a munkájára és segítségére. Néha-néha hátrapillantott, és vágyta, hogy kövesse az angyal.

- Ő is hazajön velem... - gondolta.

Emlékezett egy régmúlt időre, mikor várta egy angyal eljövetelét, de az idők zivatarában ennek eddig nem jött el az ideje. Mindig is érezte, hogy valaki áll mellette, de még soha nem látta így, mint ma. Valaki mindig vigyázta a lépteit, őrizte, nehogy valami baja essen, s ma végre meglátta. Tudta, csak ő lehet az.

Álmában sokat látta, de az arca mindig homályban maradt.

Érezte, szálingózik a hó, pedig nem ígért havat a rádió.

Örült, hogy mindent befed fehér lepellel a hótakaró.

Hazaértek. Az öregember kizárta az ajtót, s mindketten bementek.

Kellemes meleg fogadta, és a halászlé is ugyanolyan jó volt, mint máskor, de mégis más lett minden. A lány csak állt a fal mellett és mosolygott. Kezeit összekulcsolta és figyelt.

Elénekeltek a „Mennyből az angyal”-t és meggyújtották a gyertyákat a fán. Meghitt volt az este, s az unokák önfeledten bontogatták az ajándékokat, s a felnőttek áhítattal figyelték őket. Csak az angyal térdelt még sokáig a fa előtt, ragyogó arccal, senki nem vette észre, csak az öregember figyelmeztetett rá. Végre mindenki eljött, és eljött az igazi karácsony is, amire mindig is várt.

Az én kis Angyalkám.

Meghittség és melegség járta át a szobát, s az öregember mosolyogva állt.

Látni vélte a csodát.

Talán az ő utolsó karácsonyán.

Egy angyal jött a széllel, az örökkévalóságon át.

2016 Karácsonyán

13. ANGYAL A SZÉLLEL

Egy angyal
Hírt hozott a Földre,
Gyarló embereknek
Gyönyörűségére.
Angyal szállt az égen,
Elsuhant csendesen.
Lángot vitt kezében,
Ragyogó fényesen.

Angyal szállt az égen
Éj sötétjében.

Angyal szállt az égen,
Halk suhogással.
Kezében lángot vitt,
Fényes ragyogással.
Oszlatni sötétet,
Elhozni a fényt,
Hitet vesztett
Embereknek
Mondani az igét.
A megváltást várva,
Az utolsó reményt,
Elhozva az utolsó esélyt.
Tömjén füstjén át
Érezni az erényt.
Angyal szállt az égen,
Elsuhant csendesen.
Lángot vitt kezében,
Ragyogón, fényesen.
Az ige megtestesült
BETLEHEMBEN.
Egy angyal hozta a hírt a széllel.

Szekszárd, 2016 Karácsonyán.

14. LESZÁLLT AZ EST...

Babba Mária

Leszállt az est,
Csillag vezess,
Barlangja
Rejteken
Ébred a
Szent remény.
Mellette áll már
A két szüle pár
Glória lengi át
BABBA Mária
Dicső homlokát.
Angyalok kara zeng,
Tömjén füstje száll
Pásztorok imáján át,
József meghatva áll
Mária oldalán.
Harsona hangjára felsír
Az isteni bárány.

2013. 12. 24. Szenteste

15. FÉNYES CSILLAG RAGYOG

Fényes csillag ragyog
Hideg éjszakában
Kisgyermek született
Barmok barlangjában.
Csendesen elszunnyadt
Mária karjában.
Fényjel mutat utat
Betlehem városba
Három királyoknak,
Szegény pásztoroknak.
Jézust felkeresni
Ajándékot vinni
Illón köszönteni
Örömmel imádni.
Másoknak hírt vinni
Szerte a világba.
Megszületett Jézus
Világmegváltásra.

2013. 12. 04.

16. BETLEHEMI TÖRTÉNET

Fényes csillag
Ragyog az égen
Mutatja az utat.
Vezeti a híveket,
S megáll Betlehem
Városa felett.
A mennyben angyalok kara énekel
Az udvaron pásztorok
Csapata térdepel.
Bent csend van,
Friss széna
Illata leng a légben,
S ímhol a jászol,
Benne a kis Jézus trónol,
Előtte három király hódol
A barlang sem nagy,
S az is csak istálló.
Itt született a megváltó.

Nem született ő
Fényes palotába,
Nem tették csöpp testét
Címeres pólyába.
Hanem takarták
Jó meleg szalmába.

Nem fényes palotában,
Jött Ő a világra.
Nem tették kis testét
Címeres pólyába.
Hanem takarták
Jó meleg bundába,
Isten bárányának
Hófehér gyapjába.

2012 Karácsonyán

17. MILYEN LEGYEN A KARÁCSONYUNK?

Már idős fejjel hallottam a mondást: csak egészség legyen, a többit megvesszük.

Ezt a szállóigét, ami lehet esetleg közhely is, egy gazdag ember mondta nekem, aki ismert is, sikeres is, és ami fő: tele van pénzzel.

Talán ő még az egészséget is meg tudná venni, mert drága gyógyszerekre, vagy akár drága kórházakra is telik neki.

De... kedves barátaim, mi már tudjuk, hogy a legdrágább dolog számunkra az egészség, amit már kisebb-nagyobb mértékben elveszítettünk.

Szüleim mindig mondták, vigyázz rá, mint a szemed világára, de kit érdekelt ez akkor.

Most meg már késő.

Végül is, annak örülök, hogy nem érték meg a megvakulásomat, mert belebetegedtek volna a tudatba.

Mi ikrek vagyunk a testvéremmel, de ő már eltávozott közülünk. Már drága szüleim sem élnek.

Én mégis mindig a régi velük töltött karácsonyokra gondolok.

Mára átértékelődött a világ.

Már vagy ötven éve történt, valamilyen súlyos betegségben feküdtünk ketten egy ágyban, a nagy, magas lábon álló ágyban. Láztól izzott az arcunk, nagy csendességben és elesetten feküdtünk, tele piros pöttyökkel, apám rakta a kályhára a fát, hogy nehogy fázzunk, és jó meleg volt a szobában. Anyánk főzött a konyhában, és néha benézett ránk, hogy mi van velünk.

A fenyőfa feldíszítve állt az asztalon, alatta ajándék, tízévesek voltunk és mindketten egy repülőgépet kaptunk könyvek és egyebek között. Mindig mindenből egyformát, és mégis bármilyen kis jelből, de tudtuk, hogy melyik kié. Ezt a repülőt adtam most fiú unokámnak, aki kettő éves, és a repülő ötven, de olyan, mintha új lenne.

Nagyon vigyáztunk a könyveinkre és játékainkra.

Mi szófogadó gyerekek voltunk, soha nem kaptunk ki, de most mégis feltűnően jók lettünk. Édesanyánk kiment a dolga után a konyhába, és akkor édesapánk odaállt az ágyunk elé, és könnyes szemmel, halkán csak annyit mondott, talán csak magának, de én hallottam és még ma is a fülemben cseng: - De jó lenne, ha újra rosszak lennétek...!

Emlékszem, hogy ilyenkor barna papírzacskóban kekszet hozott nekünk, a kedvencünket, és akkoriban ez finom csemege volt, és mi boldogan rágcsáltuk a párnáink közt pihegve.

Ezek a szeretteim már régen nem élnek, de sokszor gondolok rájuk, és néha még örülök is, hogy nem érték meg a vakságomat, mert meghasadt volna a szívük.

Azóta már megértem gazdagabb, szebb, jobb karácsonyokat, de mostanában egyre jobban érzem azt, hogy az igazi ajándék a szülők féltése és szeretete. A legnagyobb érték, amit én már elfecséreltem, az egészség. Mindenki gondolkodjon el ezen, ez a történet mára már mesévé szelídült, és unokáimnak mesélem és ötven év múlva megnézném, hogy megvan-e még a repülőgép. Mindenkinek áldott karácsonyt kívánok. Vendi

2016. 12. 21.

18. KISLÁNYOM KARÁCSONYA

Szenteste fellobban a gyertyák izzó lángja,
Karácsony reggelre is kihűl a vaskályha.
Varázsgömböt szorongatsz vágyón a kezében,
Csillognak a fények álmodozó szemedben.

19. KARÁCSONYI KALÁCS

Kis karácsony,
Nagy karácsony.
Szép Karácsony.
Jó Karácsony.
Sütögetem
A kalácsom?

Volt-e pénzem
Lisztre, sóra?
Édes mákra,
Jó dióra?

A mákot a
Kertben szedtem,
A diót a
Fáról vertem.

Dagasztottam
Virradóra,
Hajnal tájban,
Kakasszóra.

Venyigével
Befűtöttem,
Kemencébe
Bebettem.

Ha kisült már
Ide véle,
Hadd osszam szét
Melegébe.

2012. 11. 22.

20. KI HOZZA A KARÁCSONYFÁT?

Egy régi történet, amely velem esett meg.... ötven évvel ezelőtt

Már közeledett a várva várt ünnep, és mindenki készült a Karácsonyra.

A kis völgyben fekvő falu olyan volt, mint egy porcukorral behintett mesebeli falucska, csak a lomhán füstölgő kéményekből kiáramló kékesszürke füstből lehetett gondolni, hogy a házikókban serény élet folyik. Az emberek készültek a szép ünnepre.

Csak néha, itt-ott tűnt fel egy csilingelő lovas szán kucsmás, bundás emberekkel, hidegtől pirosló arccal siettek nagyon valahová.

Takaros, hóval betakart kis házikó állott a falu közepén, a meghitt nyugalom hona, a nagyszülők háza.

Egy kisfiú ült a sparhelt melletti padon és figyelte a serénykedő nagyszülőket, akik sütöttek, főztek, a papa fát hordott be, hogy ha hamar beesteledik, már ne kelljen kimenni a kamrába tüzelőért.

- No, kis unokám - kérdezte az öreg -, várod már a Jézuskát?

A kisfiú, tízéves legényke, elmosolyodott.

- Én már nem, mert nem is a Jézuska hozza a karácsonyfát...

- Ezt miből gondolod? - kérdezte a nagymama megrökönyödve.

- Az iskolában tanultuk, hogy a felnőttek díszítik a fenyőfát, és jobb ha a gyerekek is segítenek a fa díszítésében, de már nem is jó, ha karácsonyfának hívjuk, hanem közösségi fa a neve...

A két kis öreg összenézett, és szép csendesen megebédeltek. Csak néha-néha csóváltgatták fejüket rosszállóan.

Ebéd után a papa hívta az unokát, hogy menjenek ki a nem messze lévő kiserdőbe, hogy azért ők se maradjanak fenyőfa nélkül, ha már a Jézuska nem hoz, legalább ők díszítsenek fel egy fát.

Beöltöztek, mert hideg volt és nagy hó. Sapka, sál, kabát, csizma, és a talpuk alatt ropogott a friss hó, miközben mind beljebb mentek az erdőbe.

A papa a karjára akasztotta a megreszelt kézifűrész, hogy azzal könnyebben kivágják majd a kiválasztott fenyőfát.

Láttak is útközben sok-sok fát, de a papa értő szeme mindegyikre mondott valamit. - Ez kicsi, ez görbe, ez túl nagy, ez eléggé ritka, és ez meg már túl nagy kettőnknek, hogy hazacipeljük.

Tellett az idő, már kezdett söthenyenedni, és a fiúcska fázott is a hidegben.

- Menjünk haza - javasolta a nagyapa -, otthon legalább meleg lesz!

- És a fa? - aggódott a gyerek.

- Hát az nem lesz, úgysem hiszel a Jézuskában...

Mire hazaértek, már esteledett, és a meleg konyhában levetköztek és felmelegítették átfázott ujjukat, és érezték a tűz jótékony melegét.

Egyszer csak a kisfiú halk neszezést hallott a szobából, mintha csendben kisuhant volna valaki, és utána halk csengőszó csendült és fényesség áradt ki a szoba üvegajtáján.

A gyerek beóvakodott a szobába és ott pompázott teljes valóságában a szép, hatalmas, fénytől ragyogó karácsonyfa.

Mind a hárman az örömtől könnyes szemmel álltak a megtestesült csoda előtt.

A kisfiú megszeppenve nézte a csodálatos fát, és már elhitte az égi jelenést.

Hálával nézett a két kis öregre, akik örültek annak, hogy az unokájuk milyen boldog.

S mikor már felnőtt volt és gyerekei lettek, ő állította a fényes fenyőfát, és az átváltozott karácsonyfává minden évben, karácsony estéjén.

S együtt énekelték a szent dalt: Mennyből az Angyal... Eljött hozzátok...

ANGYAL SZÁLLT AZ ÉGEN

Angyal szállt az égen,
Halk suhogással.
Kezében lángot vitt
Fényes ragyogással.
Oszlatni sötétet,
Elhozni a fényt,
Hítet vesztett
Embereknek
Adni a reményt.
A megváltást várva,
Az utolsó reményt.
Tömjén füstjén át
Érezni az erényt.
Angyal szállt az égen,
Elsuhant csendesen.
Lángot vitt kezében,
Ragyogón, fényesen.
Megszületett a KIS JÉZUS Betlehemben.

2016. 12. 15.

21. A BEJGLI

*Karácsonyi édességek, sütemények
Receptek az Ízes történetek című irodalmi szakácskönyvből*

Az emberek, de sokszor az állatok is, szerették magukat kényeztetni finomságokkal, akár édes gyümölcsökkel, méhektől ellopott mézzel, vagy erjedt gyümölcsök alkoholos levével.

Aztán később, az élelmiszer alapanyagok korszerűsödésével és a konyhai tudományok fejlődésével egyre finomabb ételeket és édességeket, süteményeket kísérleteztek ki a korabeli háziasszonyok, gazdaasszonyok, szakácsok, pékek és cukrászok.

Már évezredek óta nem múlhat el úgy ünnep, hogy ne kerülne az asztalra valamilyen desszert, édesség, sütemény, vagy akár valamilyen torta.

Minden ünnepnek megvan a maga jellegzetes süteménye, ami illően kiegészíti a főételeket és valami jellegzetességet ad annak az adott rendezvénynek, családi eseménynek, vagy akár egy egyszerű, hétköznapi ebédnek is. Ki ne örülne egy születésnap tortának, bár ennek kissé árnyoldala az egyre szaporodó gyertyák száma.

A karácsony egyik fő varázsa a mézeskalács, amit lehet akár családi körülmények között, családi összetartozás jegyében is készíteni, például a gyerekekkel kiszuratni a figurákat, vagy akár a díszítésbe is bevonhatjuk családtagjainkat. Édesanyám nagy kedvence volt a mézeskalács, és sokszor vettünk is egy híres cukrászmestertől akár a búcsúban vagy a piacon is nyakba akasztható rózsafüzéért, és a szemek után a keresztet illett megenni legutoljára. Őnála ittam először hideg márcot is, ami karamellizált cukorból és mézből készült, vízben megfőzve és jéghidegre lehűtve lehetett inni, de ma már biztos jól elmarasztalnák, mondván: hogy egészségtelen. Ilyen alapon az összes cukrászdát, pékséget be lehetne zárni!

Eleinte nem jöttem rá, hogy miért árul a mézeskalácsos a pultjánál gyertyákat is, aztán rájöttem, hogy ez árukapcsolás, mert a mézet a cukrász maga termelte meg, praktikusság okán, és így olcsóbb is volt, de inkább valamelyik családtag méhészkedett, mert a mester nemigen ért rá még ezzel is foglalkozni. A méhek mellékterméke a méhviasz, és unalmas hosszú téli estéken a gyertyaöntés tudományának adóztak a régi mesterség kedvelői. A gyertyákat aztán mint szentelt gyertyát árulták a búcsújáróknak itt Szekszárdon is, a remete kápolna mellett, ami híres Mária búcsújáró hely volt, még az én gyermekkoromban is csodálatos népviseletben jöttek a sárközi asszonyok és ott aludtak a templom domboldalán a fák alatt, hogy másnap időben ott lehessenek a szentmisén.

A mézeskalács figurákat még a mai napig felaggatjuk a fenyőfára és még sokáig eltartható, és meg lehet enni hetek múltán is.

De azért a mi családunknak a legkedvesebb karácsonyi süteménye a bejgli. Mégpedig a mákos és diós töltelékes.

A mindig meleg és kissé párás konyhában, ha anyám valami finomságot készített, feltérdeltem a hokedlira, és figyeltem, hogyan serénykedik szorgos keze. Akkor megfigyeltem és nem gondoltam arra, hogy egyszer még valahonnan az agyam mélyéről élesen előkerül minden pontos részlet. A bejglihez fél kiló lisztet szitált egy tálba és belerakta a hozzávalókat. Előtte azért egy deci meleg tejbe egy csomag élesztőt tett, elmorzsolva, és egy kis kávéskanál

cukrot, majd felfuttatta az élesztőt. A lisztbe ütött kettő egész tojást, egy kis sót tett bele és négy evőkanál cukrot. Vagy kettő vajat, vagy egy egész margarint rakott még bele, de hidegen, mert ha meleg a margarin, akkor más lesz az íze.

A felfuttatott öt deka élesztőt és a tejet még ráöntötte a lisztre, és az egészet óvatosan kezdve, hogy ne poroljon a liszttel, egyneművé gyúrta, és egy cipót kapott, amit a deszkára téve konyharuhával letakart és egy-két órát állni hagyta a melegen. Persze az ügyes háziasszony, ha van ideje, akkor nem ül ölbe tett kézzel, hanem előkészíti a további feladatokat és bekeveri a töltelék, amiben én, mint kis kukta, lelkesen segítettem, mert egy ifjú férfiembernek meg sem kottyant egy kis mák- és diódarálás. Visszagondolva: milyen büszke voltam magamra, hogy ledaráltam a hozzávalókat. Hittem, hogy ezzel is erősödik a kis vézna karom izma.

A mákot és a diót megtermeltük, annyit, hogy még másnak is adtunk belőle, és tőlünk soha nem ment el senki üres kézzel. Mindig odaadtuk a megtermelt felesleget: „másnak is legyen, ha nekünk van” jelszóval.

A mákot és a diót forró tejbe kevertük, hogy ne maradjon nyers és az olajok is kissé megfőjenek. Van, aki meg is főzi, de mi soha, mert még kellően megsült a töltelék, és nem jó, ha a bennük lévő olajat többször is hőkezeli. A töltelékbe került még a huszonöt deka dió vagy mák mellé húsz deka porcukor, esetleg rumba mártott mazsola, és a mákba némi reszelt alma is, hogy ne legyen olyan száraz a töltelék. Persze kell még bele citrom reszelt héja, és vaníliás cukor is a dióba és a mákba, egy zacskó fele-fele. Persze az édességet meghatározza, hogy a család mennyire szereti vagy eheti a cukrot, de a húsz deka az bőven elegendő.

Tehát a tölteléknek majdnemcsak többnek kell lennie, mint a tésztának. Nagyon csúfos és szegényes, ha a töltelék csak itt-ott látszik a tésztában. A bekevert töltelékét kihűtjük, hogy hidegen kenjük majd a tésztára.

Lassan le is telt a kettő óra, és a pihentetett tésztánkat kettőbe vágjuk és a gyúródeszkán kb. egy centis vastagságúra nyújtjuk.

A gyakorlott háziasszony már tudja, hogy melyik tepsiben akarja sütni, mert akkorára nyújtja a tésztát. Kanállal, de jobb, ha kenőkéssel a langyos töltelékét egyenletesen elsimítjuk és óvatosan feltekerjük a tésztáját.

A tepsibe úgy helyezük el a tekerést, hogy a teteje sima maradjon és a tekerés vége alulra kerüljön, mert különben a sütemény kiforr és nem lesz olyan szép, ha szeleteljük.

A tepsinkben kettő rúd fér bele, egy diós és egy mákos. Már most gyönyörködhetünk benne, mert szép látvány egy jól elkészített félig kész bejgli is. Egy igazi műalkotás.

Egy egész tojást feltörünk és megkenjük vele a tészta felületét, ettől lesz szép ropogós a teteje és barna a színe. Hegyes villával vagy tűvel megszurkáljuk a tésztát, hogy a gőz ki tudjon jönni belőle sütéskor.

Ekkor a tepsit betesszük hűvös helyre és még egy órát pihentetjük, és újra elővéve már csak tojásfehérjével kenjük le. A már eddigre befűtött sütőbe, sparheltbe, vagy akár kemencébe rakva harminc percig sütjük, de a sütő ajtaját ne nyitogassuk. Amikor a látvány is szép és az illata is finom és szép aranybarna a színe, akkor biztosan készen van.

Megvárjuk, míg kissé kihűl, mert melegen nem jó szeletelni, mert nem lehet szépen vágni. Langyosan már szépen szeletelhető és akkor a legfinomabb. Tálaláskor egy-egy szeletet

kaphat mindenki mindkét fajtából, és porcukorral meghintve nagyon szép és gusztusos a bejgli.

Későbbiekben mindig frissen szeletelve kínáljuk a süteményt, mert akkor nem szárad ki, és hamar elfogy, mert nagyon rossz látvány, mikor még januárban, a vízkereszt ünnepén is még a karácsonyi bejglit adják a vendégnek.

Ahogy a régi kabarétréfa mondja, elmúlik a karácsony ünnepe, a szilveszter, a vízkereszt ünnepe, de nem múlik el a bejgli. Az igazán jól elkészített sütemény akár forró tea mellé egy délutáni uzsonna is lehet az ünnepek alatt. Persze mindenkinek lehet saját receptje, de a bejgli alap receptje ez, és az egyéni ötleteket még hozzáadva finomabbnál finomabb variációkat lehet kisütni.

Édes fehér bor illik hozzá, vagy egy különleges rozé, de egy illatos desszert bor is megfelelő.

Mindenkinek áldott karácsonyt kívánok, békében és boldogságban.

Mindegyőnknek jusson valami finom étel az asztalára.

22. AZ ÜNNEPI HALÁSZLÉ

*Ízes történetek 03
Receptek a szerző szakácskönyvéből...*

A DUNAI HALÁSZLÉ

Minden népnek megvannak a saját, jellegzetes ételei, az alapanyagok akár évezredek óta használatosak, de az étel elkészítése sokat változott a hosszú évek során, ami az emberi kultúra fejlődésének köszönhető.

A halászlé jellegzetes magyar étel, a világban sokfelé nem is hallottak róla, és nem is mindenütt főzhető meg, mert nincs meg a hozzávaló.

Én sokféle művészetnek hódolok, de a leginkább használatos és alkalmazott művészet a szakácművészet, amelyet a legtöbb ember tudatosan vagy tudat alatt elkövet.

Főzés közben a társaságtól megkérdezem, hogy mióta ihat az emberiség bort vagy sört? Ehetett-e paprikás krumplit Mátyás király? Melyik állat a még ma is élő, ehető dinosaurus? Tehát a főzés nemcsak hasznos és szükséges dolog, hanem fejlesztheti akár történelmi, fizikai, kémiai és irodalmi, vagy akár gasztronómiai ismereteinket is. A főzés ilyen alapon az emberi kultúra egyetemese része. Végigkövethető az emberiség fejlődése a kezdetektől napjainkig.

Az egyik legfontosabb élelmiszer-alapanyag, amit a vadászó, halászó őseink találtak korlátlan mennyiségben a folyókban, tavakban, tengerekben a vízi élőlények közül: a hal volt.

Viszonylag könnyű megfogni, és az éhes ember leleményes, különféle eszközökkel egyre jobban megkönnyítette a dolgát.

Eleinte nyersen, majd később sütve, főve is fogyasztotta, és a későbbi időkben fűszerezte is, sóval, különféle növényekkel és azoknak poraival, mint például zöldségek, vagy akár a paprika is.

A nagy távlatokból térjünk vissza szűkebb hazánk területére, hiszen az itteni dunai halászléhez szeretnék némi támpontot adni, ízelítőt bemutatni.

A Duna számomra a legfontosabb és legkedvesebb folyó a világon, hiszen némi túlzással mondva, abban nőttem fel, mert gyermekkoromban rengeteg időt töltöttem ott, sokszor reggeltől estig.

A dolog nem volt veszélytelen, hiszen jó néhány gyermek vesztette életét a folyóban, de félni mégsem kellett, csak tisztelni és szeretni és ismerni kellett a vizet.

Sokszor, ha néztem a folyót, láttam rajta a kecses római hajókat, a robusztus török gályákat, és eltűnődtem, hogy mennyi mindent láthatott a Duna a történelem során. Vonzotta a vonuló seregeket, hiszen a víz kellett a sok embernek, állatnak, és az akkori útviszonyok miatt fontos közlekedési útvonal is volt, azon szállították a nehéz rakományokat, pl. az ágyukat és a rablott zsákmányt is.

Leírásokból tudjuk, hogy Attila Hun vezér is megvonatta a hálókat, hiszen a nagy had sok éhes gyomor, és olvastam, hogy Szulejmán is állt Mohácsnál a Duna parton, és fogták és sütötték olajban neki a keszeget, amit ő kézzel evett, akármilyen nagy szultán volt.

Jómagam a Sárközben és Faddon nőttem fel, ahol annyi volt a hal, hogy akár a sekélyebb patakokban kézzel is lehetett fogni, de egy feneketlen nyomókosárral biztosan.

Régi mondás, hogy az itteni népek sült halat ettek főtt hallal, ami igen finom, de hamar kiürülő, könnyű étel volt, és a béresek kikötötték, hogy hetente csak háromszor fogadják el ebédként, hogy valami energiadúsabb húsos ételhez is jussanak.

Magyarországon számtalan formában főzik a halat, és én is ettem már sokféléit, de hát, hogy is mondjam finoman, csak annyit: hogy ahány ház, annyi szokás.

Ha vízbe zöldséget és húst teszünk, akkor abból jobb esetben húsleves lesz, és attól függ, milyen húst: csirke, marha, disznó, vagy ha akár halat rakunk bele, akkor halleves lesz.

Már ettem ilyen, de semmi köze a halászléhez.

Hazánkban kettő fő változata van a halászlének: a dunai és a tiszai.

Hasonlítanak egymásra, de még ez a kettő is ég és föld.

Az sem mindegy, milyen halakból készül, milyen a hagyma, a paprika, sőt még a bogrács fajtája, alakja, anyaga is meghatározó, sőt még a mérete is.

A halászlé bográcsos étel, lábasban nem igazán lehet, és főleg szabad tűzön kéne főzni, de ha lakásban főzzük, gázon, akkor is legalább bográcsban tegyük. Fedőt soha ne használjunk, hadd lobogjon szabadon. A dunai halászléhez felfelé szűkülő bográcsot használunk. Az befelé forgatja a halakat és a párolgást is kissé meggátolja.

Lehetőleg szabad tűzön, keményfával, és ne fenyővel vagy ellobbanó puhafával tüzeljünk.

A halászlé előkészületének legfontosabb mozzanata a hal előkészítése. Tudni kell, honnan van a hal és milyen fajta, hiszen meghatározó, hogy milyen a minősége és a súlya is, és többféle, vegyes halból lehet jót készíteni.

Horgásztól kapjuk, vagy halastavi az alapanyag, mindegyiknek megvan a veszélye. A tavi lehet hizlalt és zsíros is, a szabadvízi pedig olajos vagy akár fenolos is. Vigyázni kell!

A halpucolás is szakértelmet kíván. Szépen megpucoljuk és éles késsel mindkét oldalát beirdaljuk, lehetőleg minél sűrűbben.

Vigyázzunk, hogy a keserű foga és a kopoltyúi is kikerüljenek, és ha szeretjük a belsőségeket, akkor az ikrát és a haltejet külön tálkába rakjuk.

Van, aki beleteszi a légsákot is, de ez nem fontos, ízlés dolga.

Miután kétujjnyi szeletekre feldaraboltuk a halainkat, bár ez csak a nagyobbakra vonatkozik, jó alaposan besózzuk a beirdalt részeknél, mert a hal íztelen és a só hozza ki az ízeket.

Később erre figyelni kell a sózásnál, mert bele kell számítani ezt a sómennyiséget is.

Az apróbb halakat: keszeg, kárász, törpeharcsa, egészében feltesszük a sóba, persze azokat is beirdalva. Ragadozó halból, pl. csuka, csak keveset használunk, csupán csak egy-két szeletet, mert vad íze lesz a lének.

Az egyik legfontosabb kérdés, hány vendégünk lesz a lakomára.

A halmennyiség fejenként fél kiló, de másfél kiló halnál kevesebből nehéz jó halászlét főzni, hiszen a mennyiség adja ki a megfelelő ízeket és kalóriát és állagát az ételünknek.

Amíg a halunk áll a sóban, legalább kettő órát, addig megkezdhetjük a következő munkafázisokat.

Mi is kell egy jóféle halászlé elkészítéséhez? Viszonylag kevés dologból tevődik össze, de sajnos nem a legolcsóbb manapság, pedig régen a szegények étele volt egyszerűsége miatt, és mert minden háznál volt hagyma és paprika, ami a fő alapanyaga a halászlének, a hal után.

A hal mennyiségétől függően kiválasztjuk a megfelelő nagyságú bográcsot, ami régen általában rézbogrács volt. Ez kissé macerás, mivel érteni kell a tisztításához, mert az oxidréteget sóval és ecettel kell lesikálni, esetleg homokkal, mert mérgezhetheti az ételt, és főzés után ki kell venni a maradékot, mert elromolhat, ha sokáig benne marad.

A mai modern világban legpraktikusabb a zománcos bogrács, ami könnyen elmosható, kezelhető és nem károsítja az ennyivalót, ha esetleg másnapra is maradna belőle.

Más anyagból készült edény nem alkalmas a főzéshez, mint például az alumínium vagy a vas-kondér.

Említettem már, hogy a bogrács szája felfelé szűküljön a forrás intenzitása miatt. Sajnos a halnak és a paprikának manapság igencsak húzós az ára, és ez kissé megdrágítja ezt a fenséges étket, mert régen mindennapos volt, manapság pedig általában ünnepi eledel.

Nagybátyám annyira szerette a halat, hogy kedvenc mondása volt, hogy ha már annyira jóllakott, hogy már egy falat nem menne le a torkán, akkor még három tányér halászlévet meg tud enni.

Míg aggódik a halunk a sóban, eltűnődöm a régi idők emlékein, mikor a Faddi főutcán reggel négykor lassan megindultak a halászok a Duna holtága felé, hogy elkezdjék napi munkájukat, kihalásszanak néhány mázsa halat a mederből és elvigyék jeges kocsival a közeli, tolnai piacra.

Mire leértek a vízhez, a Nap már emelkedett az Alföld felől és rávetítette sugarait a vízre, és a hozzáértők megállapították a víztükréből, fodrozódásából, színéből, hogy lesz-e fogás ma vagy sem.

Csónakokból kiterítették a hálókat, melyeknek parafái himbálódzva úsztak a vízen, és már öt órakor húzták a hálókat kifelé a vízből, amelyek egyre nehezebb lettek.

A gazdag zsákmányt fajtánként válogatták. A nagyon aprókat és a nagyon nagyokat visszadobták a mélyebb vizekbe. Hat órakor már jéggel körülpakolt kosarakkal elindultak a szeke-
rek a piac irányába, hogy az asszonyok vásárolhassák az aznapi ebédrevalót. Míg a többiek elkezdték javíthatni, elpakolni, szárítóra teríteni a hálókat, a halászmester kiválasztott egy szép nyurga pontyot. Megpucolta a hevenyészett asztalon, és már darabolta a hagymát, berakta a halat a bográcsba, jól megrakta a tüzet és mikor felforrt, meghintette sóval, paprikával, és mire leégett a tűz, már kész is volt a reggeli.

Mindezt munka közben végezte el, és semmiféle különleges módozatokat nem alkalmazott, nem passzírozgatta, nem készített alaplevet, és mégis egy órán belül készen volt a halászlé, megfelelő sűrűségű és erősségű lett. Mindenki szedett magának a tányérjába, vagy kis paraszttáljába, és a mindig nála lévő kanálával megette a levet halastól, cseresznyepaprikástól, mindenféle felesleges ceremónia nélkül.

Ittak rá faddi homoki bort, ami nohából készült. Reggel nyolc órakor már mindenki indult hazafelé, hogy mehessen a saját dolga után. Ki a szőlőbe, ki a dohányföldre, ki a kukoricát kapálni, és a hazavitt halból, mire hazaért a munkából, otthon már megint várta a sült vagy főtt hal.

Zsákszámra vitték haza az apró szeméthalat és odaborogatták a disznóknak, vagy a kutya, macska is ehetett belőle. Számtalanszor láttam ezt a halfőzési módot és most is így fogjuk főzni az ebédünket.

Októberben több névnapot, születésnapot is ünnepelünk, és mivel mindenki szereti a halat, szívesen fogadják, ha ez az ünnepi ebéd. Édesanyám Terézia, édesapám Vendel, mint jómagam is, és nagylányom pedig a születése napja alkalmából kapja a halászlévet.

Akkor hát kezdjük, Isten nevében.

Halunkat már kellően átjárta a só és itt az ideje, hogy elkezdjük a főzést.

Kilónként egy-egy nagy fej vöröshagymát összevágunk a lehető legapróbbra, mert mivel mi nem passzírozuk az apró halból és hagymából készült alaplevet, apró kockákra kell vágni a hagymát, mert nem fő szét a vízben, és célunk, hogy minél sűrűbb levet kapjunk.

Van, aki a hagyma felét lereszeli vagy ledarálja, de tábori körülmények között nemigen van erre mód. A hagyma tavalyi, érett legyen és ne idei gyöngye vagy esetleg póréhagyma, és mellőzzük az illatos lila hagymát is.

Tegyük a bogrács legaljára és arra helyezzük el a halakat, de olyan módon, hogy megvan a sorrendje - lehet, hogy csak mánia, de mindig így csináljuk.

A hagymára vagy egyben, de ha nagy, akkor kettévágva ráhelyezzük a fejeket, melléje a farkakat, erre a szeleteket és erre a másfajta halakat, amiket egyben hagyunk a beirdálás után.

Esetleg egy darab csukát is beletehetünk, de csak az íziért, ahogy mondani szokás, de a domináns a ponty legyen.

Lehet másfajta halakból is főzni, de az már megint egy másfajta elbánást kíván. Busa, amur, angolna, afrikai harcsa tájidegen, máshonnan behurcolt halfajok - lehet használni, de egy másik ételt kapunk.

Felöntjük hideg vízzel annyira, hogy a halat ellepje, de ha túl sok a víz, akkor híg lesz a lé és nem lesz meg a halászlé jellegzetessége. Vannak, akik egész krumplit, paradicsomot és egyéb mást is beleraknak, de az nem való bele, még fehér paprika sem, csak piros csöves fűszerpaprika és erős cseresznyepaprika. Ezekből jó néhány darabot tehetünk, hogy mindenkinek jusson a tálaláskor. Esetleg a mai modern világban néhány halászlékocka, de nem egyben, hanem kikeverve, mert akkor egyben is marad és nem tölti be a funkcióját.

A későbbiekben kerül még bele jófajta házi őrölt paprika, nemes, édes és csípős is, ami faddi vagy bogyzslói lehet, egy pohárka savanykás bor, ami összetartja a halat, és más nem is kell az ételünkbe.

Ilyenkor felakaszthatjuk a háromlábra a bográcsunkat, és főhet a sokak által kedvelt, jellegzetes dunai halászlé. Csak rakni kell a tüzet, keményfával, aminek a füstje is beleszáll a bográcsba, átadva a jellegzetes füstillatot a hálnak. Az sem baj, ha a pernye is beleszáll.

A tiszai halászlé úgy készül, hogy az elkészített passzírozott alaplébe beleteszik a hal-szeleteket és újra felforraltva főzik meg a halászlévet. Az is finom, de sokkal több időt vesz igénybe.

A mi halászaiknak nem volt arra ideje, hogy a munka mellett még ilyesmivel is foglalkozzanak, és így alakult ki ez az egyszerű, de hatékony főzési technika.

Minden beleválót, kivéve a törtpaprikát, egyszerre rakunk a bográcsba, és ha odafigyelünk, akkor nem törjük össze a haldarabokat, mert nem kevergetjük, hanem forgatjuk a bográcsot.

Egyszer láttam a faddi kisvendéglő udvarán egy majdnem kétméteres szürke harcsát felakasztva egy fára, és a farka leért a földre. Mondták, hogy közel egy mázsa volt.

Nagy üstökben főzték és a falu lakói ingyen ehettek belőle a vendéglős jóvoltából. El is fogyott az utolsó falatig. A harcsa ingyen volt, a hasznot az elfogyasztott bor ára hozta. Szóbeszéd járta, hogy ez a nagy, kapitális hal a Duna közepén elrabolt egy csecsemőt is, de keresve keresem, hogy mit keresett volna ott egy csecsemő a folyó közepén, de azt elhiszem, hogy néhány kacsa azért áldozatául eshetett, mert szemtanuk mesélték, hogy látták a kacsát eltűnni a víz tetejéről.

Amíg fő a halunk, elkészíthetjük a tálalást. Ennek több módja is van.

A legegyszerűbb, hogy mindenki szed magának a bográcsból, de ha tálakba öntjük a levet, akkor ki kell szedni a haldarabokat egy lapos tálra. Addigra elkészült a jellegzetes gyufatészta, amivel a dunai halászlét Pakstól Bajáig eszik.

Édesanyám és feleségem több mázsa lisztet meggyúrtak már a halászléhez készített tésztához, de ma már lehet vásárolni erre a célra készített gyufatésztát is. Azért a házi az megintcsak más.

Volt olyan férfi, aki nem engedte, hogy a felesége illatos szappannal mossa a kezét, mert azt is megérezte a tésztán.

Lassan felforrt a vizünk, benne szépen befelé forognak a halak, és mikor elforrt a habját, akkor beleteszünk annyi kanál paprikát, ahány kiló halat főzünk. Lehet egy kanálnyi csípős is. Ekkor kissé lanyhul a forrás és elolvad a gyönyörű paprika, bíborszínt adva a lének.

Tehetünk bele egy kiskanál borsot is, de csak egy igazán keveset. A sóval vigyázni kell, mert a halat besóztuk. Kóstolhatjuk már külön kanállal, és ha kell, akkor sózhatjuk, paprikázhatjuk utólagosan. Ilyenkor beletehetjük a belsőségeket és a kikevert halászlékockát is. Ez sűríti a levet, és tovább kell fornia, lobognia a lének, hogy sűrűsödjön az ételünk. Hogy ne főjön szét a halunk és egyben tudjuk kivenni őket, adjunk egy pohár jófajta bort a halaknak, mert a mondás szerint a hal úszni akar, először a vízben, aztán a lében, utána pedig a borban.

A biztonság kedvéért, mielőtt bort öntenénk a bográcsba, feltétlenül meg kell kóstolnunk az

italt, nehogy véletlenül mást öntsünk a lébe, és aztán néha még kontrollálnunk kell, hogy valóban az volt-e, amit bele akartunk önteni. Mindenféle halétel megfő háromnegyed óra alatt. A hálnak még ennyi idő sem kell, csak a sűrítéshez kell idő.

Miután levettük a tűzről, kissé megnyugszik a leves, akkor hosszú nyelű kanállal kiszedjük a haldarabokat, azt is szép sorba rakjuk a tálon, mellé rakva az ikrát és a cseresznyepaprikákat.

A levet, ha szükséges, leszűrjük, és a hagymát is kistányérra tesszük, a levet pedig ráöntjük a cseréptálba tett gyufatészta. A tál általában fehér, hogy jól mutasson a piros étel a tálban.

Ezután mindenki merhet a saját tányérjába annyit, amennyit szeretne.

Díszítheti paprikával, ikrával. Van, aki nyers hagymát is darabol rá tolnai módra, és tehet bele halszeletet is, de azt inkább külön eszik főtt halként a halászlé után.

Aki nem tésztával eszi, annak fehér kenyeret ad a háziasszony. A főtt halat is kenyérral kell enni.

Közben, mivel a hal úszni kíván, isszák rá a jófajta borokat, mivel a hal fehér húsu. Fehérbor illik hozzá, de az sem követ el hibát, aki vörössel próbálkozik, mondjuk kadarkával vagy kékfrankossal. Sör nem illik a halhoz.

A hal után a gondos háziasszony túros csuszával tetézi még a bőséget. Aki még bír enni ezek után valamit, és még a tetejére valamilyen édes süteményt is kínálnak a lakoma végén.

Általában, mivel mindig többet főznek a kelleténél, marad az ebédből. A maradékkal több mindent lehet kezdeni.

Van, aki a tányérokba levet mer és bele egy-két szelet halat tesz, és másnap reggel hidegen, halkocsonyaként igen kellemes a meggyötört gyomornak.

Ha még mindig marad halszelet, akkor azt még gyorsan ki lehet rántani és sültként tálalni délután nassolásképpen. A halfejet általában az ínyencek megeszik kanállal, mert úgy a legjobb.

A hálnak a farkát nemigen szeretik, de én rájöttem az ízére, és mivel kevés benne a szálka, azt is kanállal szinte egyben meg lehet enni.

Utána a maradékkal már vigyázni kell, mert a hal gyorsan romlandó.

Mióta a paprika átkerült az óceán másik feléről Európába, azóta élvezhetjük ezt a pompázatos ételt, aminek a fejlődése a mai napig nem állt meg. Mivel a halban sok a D-vitamin, kívánatos, hogy minél több halételt együnk. A halakból sokféle változatos, jobbnál jobb ennivalót lehet készíteni, a harcsapörkölttől kezdve a kirántott halon át a sült keszegen keresztül a rácponyig bezárólag. De ez már egy másik értekezés feladata lesz az olvasó elé tárni.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok ehhez a csodálatos, egyszerű, de mégis fejedelmi ételhez!

Szekszárd, 2013. október 10.

23. CSILLAGLOVAS

Történelmi ihletésű, megtörtént eseményeket feldolgozó történet.

Felnyergelem kesely lábú lovamat,
Lovamat, de lovamat,
Lerúgatom véle a csillagokat.

Mikor a csikó megszületett, nagy öröm volt az istállóban.

A gazda és a gazdasszony már várták a kicsikó világra jöttét, mert a gazdaság gyarapodása mindig örömteli esemény a tanyán,.

Ez a mai mégis más, mert a kis Jóska tizenötödik születésnapját ünnepelték, s neki szánták ezt az új lovat, hiszen látták, hogy a gyerek mennyire érdeklődik a gazdálkodás iránt és hogy szereti. Meg jól is bánik az állatokkal, kiváltképp a lovakkal.

A gyerek határtalanul boldog, hiszen első saját tulajdona állott előtte remegő lábakkal, és mindjárt látták rajta, hogy nem akármilyen állat.

Egyszerűen gyönyörű, erős, szép állású, de legszebb a feje volt. Nagy, barna szemei fáradtnak tűntek, de a fiú tekintetével egymásra találtak, s ez boldogsággal töltötte el.

Mégis, legkülönlegesebb a homloka volt. Hatalmas fehér csillag díszítette, ezer közül is kirítt volna.

A lovacskát el is nevezte Csillagnak. Igazán hozzá illő név, kifejezi a valós szépségét.

Csillag boldogan szaladgált az anyja mellett, mikor kikocsiztak a földekre a termést hazahordani, vagy amikor télen szánkóval kihordták a trágyát az udvarról a tavaszi szántás alá.

Jól tartották, etették, ápolták, s ez meg is látszott rajta. Derék, okos állat vált belőle.

Néhány év múlva lehetett már vele dolgozni is, de az idővel ifjú férfivá érlelődött Jóska sajnálta paraszti munkára használni a nemes, büszke járású paripát, hanem csak lovagláshoz szoktatta a Csillagot.

Titkos vágya volt, hogy ő is, mint a nagyapja és az apja, huszár lesz, mint amazok az első háborúban, ha majd egyszer őt is behívják katonának. Állt egy kis füzetecske a szoba asztalán, amit valami Petőfi Sándor írt, és abban szokta nézegetni a képeket a huszárokról, a János vitéz hősi cselekedeteiről. Aztán meg sokat meséltek az öregek is a maguk katonaélményeiről, nagy divat volt ez akkortájt.

Egyszer csak eljött az ő ideje is. Kitört a második nagy háború.

Saját lova hátán büszkén vonult be a tolnai huszárlaktanyába. Otthon illőn elbúcsúztatták a katonafiút, az apja büszkén nézett utána, az anyja kellően megkönnyezte, ahogy már csak az anyák szokták, ha katonának vonul a fiuk.

Nem gondolták még akkor, hogy ez már egy másféle háború lesz, mint az ezelőtti összezörrenések voltak, amikor még ember küzdött ember ellen, s nem gépek, a földön és a levegőben.

Kiképzés után ló is, lovasa is beállt a sorba, ahogy mondták akkoriban.

Már alig várták az indulást, hiszen beléjük nevelték, hogy a hazát meg kell védeni a kommunizmustól.

Egy napon bevagoníroztak, vonatos huszár, ... de hát Oroszország messze van.

Egy hét múltán már a fronton voltak.

Kiderült, hogy a lövészárokban a tankok és aknák ellen nem használható a ló. Hátra vitték őket, és fogatolásra, élelmezésre, sebesült szállításra használták a lovakat.

A nagy sárban, majd a hóban jobban bírták a munkát, mint az a néhány autó, ami még üzemelt a hidegben.

Jóska néha látta a Csillagot, és mikor közelébe jutott, néhány kockacukorral kedveskedett neki, amit a reggeli tejes kávéból spórolt ki.

Csillag mindig örült a gazdájának és mindig szomorúan váltak el egymástól.

Ha nagyon hideg éjszaka volt, kaptak egy kis rumot a lövészárokban, és akkor halkán énekelgették a huszárnótákat.

Sárga lovam
Megbotlott a csatában
Rosszul ugrott
Be a rövid vágatába.

Vigyázz lovam
Vigyázz a vezényszóra
Jobban tudod
Mint egy bundás regruta.

Néha a túlsó vonalak felől is hangos énekszó hallatszott, s tudták, ott is vodkaosztást tartottak. A lerészegedett katonákat másnap hajnalban rohamra vezényelték, s nem számított az ember, hiszen volt elég a nagy Oroszországban. A mieink rendre visszaverték a támadásokat, de hát sokan jöttek, korszerűbb fegyverekkel, s a magyarok visszavonulásra kényszerültek.

Az oroszok az ágyúzás után nagy hurrázással, felegyenesedve futottak a lövészárkok felé, és megfutamították az átfázott, éhes magyar bakákat. A hátrálás végül nagy meneküléssé fajult. A maradék felszerelést és a sebeseket szekerekre rakták, és megindult visszafelé a vert sereg, ami ide oly büszkén és dicsőségre vágyón érkezett.

Csillag is nekifeszült a nehéz kocsinak, s mintha tudná, hogy hazafelé indulnak, megsokszorozta erejét.

A maroknyi sereg, halottait a fagyos földre temetve, visszavonult a nagy hóban, közeledett a Karácsony, s ez adott némi bizakodást és reményt. Rossz utakon, dideregve érkeztek be egy ismeretlen falucskába, ami két domb közé szorulva két sor ház között vezetett el.

A tiszték csapdát sejtettek, féltek bemenni a szűk utcába a házak közé, de visszafordulni nem lehetett.

Át kell vonulni minél gyorsabban, ez a parancs.

Egy nagykendős öregasszony öklét rázta a bakákra, de azok oda sem ügyeltek.

- Hitler kaput - kiabálta.

A férfiak betámasztották a kapukat karókkal, rudakkal, de senki nem akart sehová sem bemenni.

A némán vonuló csapat hirtelen repülőgépek zúgására kapta fel a fejét.

Kettő szovjet vadászgép közeledett vészjóslóan.

A raták rárepültek az úton vonulókra, és alacsonyan szállva géppuskatüzet zúdítottak az ellenségre.

Háromszor fordultak vissza és verették a menekülő bakákat, akik hiába próbáltak a házakba bejutni, hiszen azok mindenütt zárva voltak.

Árokba, falak tövébe, kocsik alá próbáltak elbújni az emberek, nem sok sikerrel.

A csapda bevált.

Amilyen hirtelen jöttek, úgy el is tűntek a vadászok.

Percekig nagy csend maradt utánunk.

Kezdték felocsúdni a katonák, mindenfelé jajgató, haldokló emberek és lovak heverték. A kocsik szanaszét, mindenhol riadalom lett úrrá a megtámadottakon. Jóska ült az árokparton, kezét a füleire tapasztva, és nem értette, mi az a zúgás a fejében? Mintha harangoznának valahol nagy zúgással.

Kiabálásra, parancsszavakra ocsúdott.

Borzalmas látvány fogadta. Mindenütt halottak heverték, ember, állat.

Gyorsan felrakták a kocsikra a sebesülteket, s a halottakat, majd egy alkalmasabb helyen eltemetik őket. A fiú titkon örült, hogy nem érte golyó, de sajnálta a bajtársakat.

Szemével a lovát kereste, mert sehol nem látta, sem elöl, sem hátul, mert összekeveredtek a fogatok.

Roszzat sejtve kissé lemaradt és az árok partján meglátta az út szélén fekvő Csillagot. Ordítva odaszaladt hozzá, s letérdelt melléje. A ló testét kettő lövés érte, de a gyönyörű csillagos feje sértetlen maradt.

Azonnal látta, hogy élettelen a barátja. Szólongatta, simogatta, de hiába.

Védtelennek, magányosnak és elveszettnek érezte magát a nagy orosz télben, s a kilátástalan, reményvesztett helyzetben.

A csapat már előre haladt, észre sem vették, hogy lemaradt. A fiú utánunk nézett, szeme megtelt könnyel.

Szájába vette a puskája csövét és szép lassan megnyomta a ravaszt.

Ott feküdt a kedves lova mellett, holtan.

A többiek csak egy távoli csattanást hallottak, de oda sem ügyeltek. Igyekeztek ki a falu szorításából, s csak nagy későn vették észre, hogy egy társuk elmaradt a csapatból, de visszamenni már nem lehetett érte.

Azon a napon a békésebb helyeken Karácsonyt ünnepeltek. Este meggyújtották a gyertyákat, s örültek a betlehemi Jézus születésének.

Jóska szülei is a fiukra gondoltak, és aligha hitték, hogy őérte is gyújtották a gyertyát.

2016. 12. 24.

24. SZILVESZTERI HÁLAADÓ MISE

Novella
Történelmi visszatekintés
Hitünk ereje
1944-1945 fordulóján

A háborúnak még nincs vége, de a harcok már a nyugati határok közelében dúlnak, és az orosz csapatok megállíthatatlanul nyomulnak Berlin felé.

A felszabadult területek megszenvedték a háborút, de már kezd helyre állni a rend és a béke, de a nyugalom még várat magára, s mindenki várja már ennek a borzalomnak a végét.

A szegényes Karácsonyon főleg annak örültek az emberek, hogy túléltek a borzalmakat és hálával telve köszönték meg a templomban Istennek a megmenekülésüket.

Szilveszter estéjén a hívők csoportokban vagy párosan vonultak a szokásos év végi hálaadó szentmisére.

Már sötét volt az utcákon, de a templom ragyogott a villanyfényben, és a sok gyertya fényétől az ünneplőbe öltözött, melegségre vágyó hívek lelke is repesett a boldogságtól.

A kisváros gyönyörű temploma csodálatos módon nem szenvedett nagyobb károkat a háborúban, s ez azért is örvendetes, mert Európa egyik, ha nem a legnagyobb egyhajós temploma, s igencsak kár lett volna érte. Csupán egy mesterlövész próbálta ki a torony keresztjén puskáját és ügyességét, de ez is csak évek múltával derült ki egy tetőjavítás során. Jó lövés volt.

Akik az oldalajtókon mentek be, nem láthatták a főbejárat előtt álló orosz katonai kocsit, amiből a szovjet városparancsnok szállt ki, s megindult a templomajtó felé.

Mozgásán látszott, hogy sebesült, bizonyára azért maradt le a harcoló csapatoktól, s rangjánál fogva tették meg városparancsnoknak. Szokás volt ez akkoriban.

Néhány géppisztolyos közkatona a bejárat előtt helyezkedett el, nem kis félelmet keltve a polgároknak, de senkihez nem szóltak, csak apró ferde szemekkel figyelték a számukra szokatlan, kiszűrődő fényeket és hallgatták a zajokat.

A kapitány némi tétovázás után egyedül, de határozott léptekkel bevonult a zsúfolásig megtelt, ragyogó Isten Házába.

A mise már elkezdődött, gyönyörűen szólt az orgona, s a tömeg hangosan, önfeledten énekelte a hálaadó zsoltárokat.

A tiszt sétált a padosorok között, lovagló pálcájával fényes csizmáját ütögette, s fejét forgatva figyelt, nézelődött.

Láthatóan tetszett neki a zene, a búsan bűgő, később diadalmasan zengő orgona magasztos hangja.

Az asszonyok összébbhúzódtak a padokban, a férfiak suttogva kérdezték egymástól: - Mit keres ez itt? - de mivel nem történt baj, megnyugodtak, hiszen Isten Háza mindenkié. Azért mégis kissé behúzódtak az oszlopok mögé.

Lassan beért a főhajó közepére, ahol a lépcsősor tetején a szószék magasodott, s felnézett, felemelte tekintetét a kupola felé.

A régi építészek tudat alatt vagy igenis úgy tervezték a templomokat, hogy az emberek önkéntelenül felemeljék fejüket az Úr felé.

Amikor felért a plébános a szószékre, meglátták egymást: a pap és a katona. Mind a ketten meglepődtek, s ebben a pillanatban elhallgatott az orgona is.

A tisztelendő atya elkezdte mondani a szentbeszédet a hit erejéről, a háláról és a reményteljes, békés évekről. Csak néha-néha remegett meg kezében a csatos imakönyv.

A hívek áhítattal hallgatták, de a kapitány nem értett semmit a beszédből, s ez zavarba hozta.

Lassan megfordult, az orgona sípjait nézte, majd a kántort kereste tekintetével. Ekkor hirtelen a csizmája szárára csapott, s pálcájával mérgesen leintette a prédikáló atyát.

Ő kérdően nézve elhallgatott.

A kapitány rekedtes, idegen hangján felkiáltott.

- Doszta propaganda! Davaj muzika!

S hirtelen felharsant a hálaének, a hit, a remény, a szeretet, és az összetartozás diadala, a zene által, mely kapcsolatot teremtett a hívők és Isten között.

2012. 11. 23.

Megjegyzés: Az írás nyomokban megtörtént eseményeket tartalmaz.

A szellemi terméket a fogyaszthatóság érdekében kissé cizelláltuk.

25. SZILVESZTERI VERSCSOKOR...

Szilveszter éjszaka van,
Holnap új évre ocsúdok,
Mivel segíteni
Semmivel nem tudok,
Csupán csak
Jónak vélt
Tanácsot adhatok.
Nincs a Nap alatt
Semmiféle új,
Titok,
Szívem melegével
Csak annyit mondhatok:
Boldogulj!

2016. 12. 31. Szilveszter

26. RÉSZEGES SZILVESZTER HAJNALÁN

Rég elmúlt
Már Karácsony,
Hóember áll
Az udvaron.
Söprű van a
Kezében
A két szeme szén.
Fazék a fején.
Idekint didereg
Újév reggelén.

Pezsgővel a
Kezemben,
Mellé ülök én.
Beszélni
Tanítom
Konok fejét.
Mondja azt
Okosan,
Szépen,
Hogy:
BUÉK.

2016. december 31.

27. BUÉK 2017

Pezsgő pukkan
Pohár koccan
Szánkó csusszan
A nagy hóban.

Szilveszter van.

Játék durran
Fénye lobban
Éjfél ütnek
A toronyban.
A harangok.
S én fekszem
Egy jászolban.

2016

28. ESIK A HÓ

Esik a hó,
szalad a ló.
havas fák ölen,
siklik a szánkó.
roskatag felhőkből
párnáját rázza
Holle anyó.
mindent beborít,
pihés hótakaró.
szunnyad alatta
egy téli manó.
hólepte fák alatt
oson az álom,
didergő árnyékom
lábait himbálva
ül egy faágon.

2016. november 16.

29. FELÖLTÖZTETEM SZÍVEMET...

Újévi látogatás...

Felöltöztetem szívemet,
Tiszta új ruhába,
S kívülre is
Szép ruhát veszek.
Ez évben is legelőször
A temetőbe megyek.
Együtt eltölteni
Az ünnepeket.
A sírkertnek csendje vár
Itt nyugszik Apám, s Anyám,
S öcsém is immár.
Tizedik éve.
Első utam idevezet
Minden esztendőben.
Köszöntöm Őket
Fedetlen fővel.
Számomra nem haltak meg,
Csak ide kiköltöztek.
Karácsonykor kis fát hoztam,
Szilveszterkor koccintottam
A zord márványkövel.
Megköszönöm, hogy őrzitek
Nekem e helyet,
De én még egyszer
Haza megyek.
Süvít a metsző szél,
Fagyosak a rögök,
Itt hagyom most még
E sírgödröt.
Az arcomon érzem
Hideg van nagyon,
A kutya is fázik
Kint az udvaron.
Az ajtót résnyire nyitom,
Úgy engedem be.
Duruzsol a kályha,
Jobb neki, ha bent van,
A meleg szobában.
Csak Titeket hagylak kint,
- Kedveseim -
A hideg kriptában.
Szorítsatok helyet,
Nemsokára Veletek leszek.

2017. 01. 01.

30. AZ IDÉN MÁR NEM JÁTSZOM EL

Önirónia

Jó néhány évig eljátszottam az általam poénosnak vélt viccet egy közeli boltban. Többé nem teszem. Néha bejött, de az utolsó balul sült el.

Rájöttem, tudni kell, mikor, kivel és hol lehet humorizálni, és nem kell egy vak, vagyis helyesbíték: egy nem látó embernek mindenáron felhívni magára a figyelmet.

Ugyanis vak nem vagyok, csak nem látok. Óriási különbség.

Minden évben, január 2-án átszaladtam a közeli ABC-be, hogy a hosszú ünnepek alatt kifogyott dolgokat pótoljam, s némileg felbosszantsam magam, hogy a jó édesanyjukat..., már megint javítottak az árakon. Aggódok, mert egyszer még sérvet kapnak az emeléstől.

Hogy oldjuk a feszültséget és poénosra vegyük a figurát, ráteszek a kosár tetejére egy csomag WC papírt. Most éppen nem kellene, de hát a vicc, és az ilyesmi mindig kell otthon.

Hosszú a sor a pénztár előtt, előttem is, mögöttem is. Végre sorra kerülök.

A hölgy kissé fáradtnak tűnve, halkán mondta a végösszeget.

Én álzavaromban kutattam a zsebeimben...

- Hú, a fene egye meg, otthon felejtettem...

A sorban állók és a pénztáros is azt gondolta, a vén hülye már megint otthon hagyta a buksz-tárcáját.

- Nem baj, majd át tetszik hozni a pénzt - próbált segíteni a hölgy, mert nem halad a türelmetlen sor.

- Nem a pénzt felejtettem otthon, az itt van - mutatom.

- Akkor mit? - zsörtölődik.

- Az igazolást...

- Miféle igazolást?

Hátul már többen nevetnek, somolyognak.

- Hát nem hallotta? Az új év elsejétől csak az vehet WC papírt, aki igazolja, hogy evett.

A sor végén kibuggyant a röhögés, s a pénztárosok is nevetni szoktak, s ezzel a dolog el volt intézve. Ez az év is vidáman kezdődik...

De ez a hölgy nem értette, zavartan nézett maga elé és sírva fakadt. Ki tudja, mi jutott hirtelen az eszébe, a jövőre nézve.

Alig tudtam megmagyarázni, de akkor már baj van, ha magyarázkodni kell. Szégyenkezve bocsánatot kértem és leforrázva kijöttem a boltból. Nem mindegy, hogy az emberen nevetnek, vagy ha kinevetik. Pláne, hogyha sírnak a rosszul sikerült viccén.

No, ez az év rosszul kezdődött, de aztán úgy is maradt. Bocsánat. Igazán nem rajtam múltott.

Egyebet nem mondhatok.

Bocsánat, hülye vicc volt.

2017 január elején

Megjegyzés: - Magamat kigúnyolom, ha kell...

31. SZILVESZTERI HANGULATBAN...

Szilveszter éjszaka van,
Az éjfél t verik a harangok,
Fent a toronyban...
Holnap új évre ocsúdok,
Dülöngél a hóember
A fagyos udvaron.
Pezsgővel a kezemben
Mellé ülök én
Az udvar közepén,
Tanítani akarom konok fejét.
Mondjad nekem okosan, szépen,
Azt, hogy...BUÉK.
Mivel segíteni
Semmivel nem tudok,
Csupán csak
Jónak vélt
Tanácsot adhatok.
Nincs a Nap alatt
Semmiféle új,
Titok,
Szívem melegével
Csak annyit mondhatok:
Boldogulj!

2017. 12. 31. Szilveszter

32. AZ ÖRÖM AZ ENYÉM

Volt egy barátom, aki már fentről vigyáz reám, állandóan füstölgött magában, és néha hangosan is, hogy, ennyire nem tolhatott velem ki az apám... S tényleg...

Ő valójában december 31-én született, és nemes egyszerűséggel a Szilveszter nevet kapta, melyet soha nem tudott megbocsájtani a szüleinek.

Egy napon volt a születés- és névnapja, ennek ellenére, vagy éppen ezért, ő is, és egyáltalában én is nagyon szerettük az ünnepeket.

Minden hónapban van valami, vagy családi, vagy egyházi, akár állami ünnep, egyre megy.

Szint hoznak a szürke mindennapokba, ok a kedvességre, az evésre, ivásra, és hogy mindenképpen jobban szerethessük egymást.

Ha két ember szeretettel beszél a társával, halkán teszi, a lelkük mind közelebb kerül a másikhoz, halkán is megértik a másikat, a szerelmesek pedig szinte hangtalanul ölelik egymást.

Akik hangosan kiabálnak, azok lelke messzire eltávolodott valamikori barátjától, kedvesétől.

Ma az ünnepi hármassugrásról olvashattak pár gondolatot, ehhez azért feltételeznünk kell némi jártasságot a témában, hogy Miklós püspök eredetileg délről indult el, és nem északról, a Téalapó nem azonos a Mikulással, ideológiai szempontból sem, s nem a kéményen közlekedik, az biztos. Karácsony pedig nem azonos a fenyőfa állítással, a betlehemi születésről sem kéne megfeledkezni, és hogy eredetileg a három királyok hozták az első ajándékokat, ebből alakult ki a mai ajándékdömping divatja. S a Szilveszter sem mindig ekkor volt, a naptár szerint is átalakult párszor.

Arról most ne is beszéljünk, hogy éjfélkor nem a legjobb nő mellé kell állni, hogy őt csókolhassuk meg legelsőként.

Első a család, és csak aztán a Ferencváros...

Hogy milyen volt az idei év, már előre tudjuk, jó közepes. Rosszabb, mint a tavalyi volt, és jobb, mint az, ami jövőre lesz.

Ez már minden éves tendencia.

Nem kell ezen studírozni, a kimondatlan törvényeken úgy sem tudunk változtatni, általános a szabály: boldogulj...

Nem igazán lehetsz vállalkozó, hanem csak próbálkozó, esetleg.

Egyebet nem mondhatok..

Néhány gondolat a szeretetről:

A szeretetről mindenki úgy beszél, mint egy valamilyen egységes dologról.

Pedig hát millió fajtája van, és ezek mind minősítő jelzők, és mindenki tud felsorolni még számtalan változatot.

Mikor a szerelem szeretetté szelídül, és van anyai, apai, testvéri, baráti, nagyszülői, munkatársi, kollegiális, és még sorolhatnám miféle szeretet, akkor ezek csak szavak lehetnek, de ha mélyebben belegondolunk, akkor mindegyik mély, de másféle érzelmet takar, de a végén mégiscsak egy tőről fakad, és egy irányba mutat és halad. A szeretet mindennél fontosabb érzélem, erősebb minden pillanatnyi érzelmenél és értéknél, mert a szeretet az örök. Szeretni csak az ember tud. Az oktalan állat csak ösztönösen cselekszik, és az érzélem nélküli ember

is, de mi szorosabban kötődünk egymáshoz, mivel talán valamilyen testrészünk nem úgy működik, ahogy kéne, de a szívünk az mindhalálíg szeretettel teli.

Mindenkinek áldott ünnepeket kívánok szeretettel, Vendi.

AZ ÖRÖM AZ ENYÉM...

Szekszárd 2017 decemberében

33. AZÉRT HALT MEG

Sírfelirat a tanya falára írva

Azért halt meg
A nagy vendi,
Búcsúztatván
Az Óévet,
Vizet adtak
Inni neki,
A bor hazájában,
Saját tanyájában.
Ha bort adtak
Volna neki,
Nem is ilyen
Duna vizet,
Mibe hal és
Béka vizelt,
Ma is élne
A nagy vendi,
Bizonyára.
Bort hoz elő,
Pince mélyről,
Nem is vizet,
Az a vendég,
Aki fizet.
Ki nem fizet,
Igyék vizet,
Hajnalán egy
SZÉP ÚJÉVNEK.
Házigazda
Nem sajnálja
A Kadarkát,
Isten tartsa
Jó szokását.
Éljen soká
A barátság.

Szexárd, 2018 Újév hajnalán

34. ÜNNEPI ÜDVÖZLET

Tündöklő csillagok
a hideg éjszakában,
Meleg fény a holdsugáron.
Fénylő csillag lebeg
Betlehem felett,
Ez az égi jel,
Megszületett a Megváltó
Kicsiny istállóban,
Szeretet költözzön
Minden kis kunyhóba..
Boldog ölelések,
Csillogó szempárok,
A szeretet ünnepén
Mindenütt ezt látom.
Tegyük önfeleltdté,
Boldog meghitt nappá.
Érezze mindenki,
Elfér Jézus karján.

35. UTÓSZÓ

KEDVES OLVASÓK...

Egy több ezer éves bibliai kultúrkör néhány mozzanatát hoztam el ide Önöknek, természetesen a teljesség igénye és lehetetlensége nélkül és okán, mivel több milliányi vers, dal, és prózák, kötetek sokaságát lehetetlen feladat volna megmutatni.

Ilyesmire nem is vetemednék, csak néhány szemelvényt emelnék ki ebből a hálás témakörből, az én szemszögemből megvilágítva, vallásos családi, materialista iskolai világszemléletem irányítottsága okán, és egyéni elképzeléseim alapján, s tapasztalataim sokaságai kapcsán kialakult bennem egy eléggé kusza, és káosz-szerűen leülepedő, majd gyakran felkavarodó erkölcsi és érzelmi katyvasz, ami végigkíséri életemet.

A versek, és novellák váltakozásával eljuthatunk a történelmi események sokaságán át, a bibliai útmutatásokon keresztül akár a mai keresztény-üldözésig is, a kereszttek tudatos levételéig, és a karácsonyfa nevének megváltoztatásán át a közösségi fáig, a fákra akasztott kindertojásig bezárólag.

Aki esetleg nem érti, hogy kerülnek egymás mellé ezek a látszólag szemben álló történetek, gondolják meg, hát nem ilyen ez a világ?

Az én hatvan évvel ezelőtti ünnepeim egyre jobban nem hasonlítanak a mostani családi ünnepekre, de én még hinni akarok a családi kapcsolatokban, a szeretet összetartó erejében, és talán még nincs veszve semmi elvén a jövőben is.

Nem ígértem könnyed olvasmányt, bár ránk férne. Köszönöm azért, ha elolvasták ezt a kis egyveleget.

Hálás köszönettel vagyok mindenkire, akik emlékeztek még, és azoknak is, akik sok mindent ebből a könyvből tudtak meg újdonságként.

Kézcsókom a Hölgyeknek, kézfogás az Uraknak..

NAGY VENDEL

Szekszárd, 2017. december 20.

VÉGE, ENDE, KONYEC, FIN, END, FINITO...