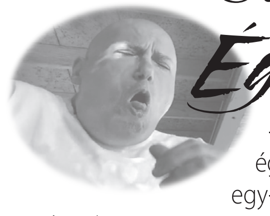
A mi gyógyszerészünk

Dr. Hanula Magdolna rovata



Égető fájdalom

– Kinek nem fájt vagy égett volna még a gyomra egy-egy finom ebéd vagy jó töltött káposzta után? Keressük meg ennek az okát, de először nézzük az emésztőrendszer működését! Egy finom étel elképzelése, egy ínycsiklandó illat vagy egy szépen terített asztal látványa elindítja az emésztőnedvek termelését. A falatok rágásával elkezdődik az emésztés, kis darabokra rágva az étel keveredik a nyálban található enzimekkel. A falat a nyelőcsövön át a gyomorba jut, ahol a gyomormozgással még kisebb darabokra esik szét, és keveredik a gyomor *emésztőnedveivel*. Az itt képződő *pepszin, lipáz, amiláz, inzulin* bontják le a fehérjéket, zsírokat és szénhidrogéneket. A táplálék innen a vékonybélbe kerül, és itt kezdődik meg igazán a feldolgozása.

De még a gyomorban sósav is képződik, ami az enzimek működéséhez szükséges savas kémhatást biztosítja. Amennyiben túl sok sav keletkezik, az gyomorégést okoz. Egyes savas ételek, mint például a paradicsom vagy a mustár, a szénsavas italok és a dohányzás is előidézhetik ezt a kellemetlen érzést. A sav kimarhatja a nyelőcső alsó részét, ilyenkor annak záródása már nem lesz tökéletes. Ilyenkor a torkunkban is érezhető a savas íz. Így alakul a reflux. Mind a gyomorégés, mind a reflux kellemetlen állapot.

Sokan nem is gondolják, hogy a krónikus köhögés oka is a torokba feljutó sav lehet! A sokáig fennálló savtúltengés sajnos további betegséget okozhat, mert a gyomor és bél nyálkahártyáját károsíhatva, fekélyt alakíthat ki.

– Mit tehetünk ez ellen? Étkezzünk többször, keveset, kíméljük gyomrunkat a nehéz, zsíros, fűszeres ételektől, kerüljük a dohányzást, az alkoholt, a koffeint és a szénsavas italokat. A nehezen emészthető hüvelyesek, az édesség, a tartósítószerrel telerakott „frissensültek" gyakran okoznak gyomorégést, ezért kerüljük fogyasztásukat! Vannak azonban olyan ételek is, melyek fogyasztása a termelődött savat közömbösíti. Ilyenek a főtt tojás, a tej, a sajtok, a fehér húsok, vagy a halak. A vény nélkül kapható savlekötő gyógyszerek azonnali segítséget adnak, de csak „tűzoltásra" használhatók. A kombinált készítmények, emésztőenzimeket, savközömbösítőket, nyálkahártya bevonókat is tartalmaznak. A receptköteles szerek a sav termelődését csökkentik, ezáltal hosszabb távon szüntetik meg a gyomorégést. A gyomorsav termelődés szabályozásával, étkezésünkre jobban odafigyelve megelőzhetjük a súlyosabb betegségek kialakulását.

Kívánok mindenkinek madárdalos szép tavaszt!

Legyen Malacod!

Sertéstartás online

Fotó: Internet archív

Viszonylag ritkán találkozunk idehaza igazán eredeti, innovatív agrárgazdasági vállalkozási ötletekkel, ezért kaptuk fel a fejünket a minap, amikor az egyik hírrádió műsorában érdekes és informatív beszélgetést hallhattunk *Cégénydányád* polgármesterével.

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Szamos-parti település az utóbbi időben azzal robbant be a köztudatba, hogy feltalálta a magyar „tamagocsit", és ***legyenmalacod.hu*** domain név alatt online sertésneveldét indított. Ezen bárki, bárhol él is, felneveltetheti saját malacát anélkül, hogy elhagyná lakása négy falát. Az online disznóhízlalás célja a kezdeményezők által üzemeltetett honlap szerint az, hogy elősegítse a minőségi magyar hústermelést, munkát adjon a szatmári település lakóinak, és egymáshoz közelebb hozza a városi és a vidéki embereket. Mondjuk a célkitűzések egy picit nagyívűeknek tűnnek ahhoz képest, hogy a tavaly év végén indult vállalkozás – a Szatmár Farm Szociális, Mezőgazdasági és Értékesítő Szövetkezet – egyelőre mindössze 70 malacot nevel, s azok közül is csak kb. a felének találtak már gazdát az interneten, de ez nem von le semmit az elképzelés és a szatmári projekt értékéből.

A programhoz csatlakozók tetszőleges számú malacot vásárolhatnak, darabonként 100 ezer forintért. Ennek a felét a megrendeléskor, a fennmaradó részt pedig részletekben kell kifizetniük. A cégénydányádiak felnevelik a malacokat, és ezt a malactulajdonosok webkamerán online követhetik. Az ötletgazdák szerint a megbízható, minőségi magyar disznóhús hiánya fontos tényező volt a vállalkozás elindításában. A felhízlalt állatokat helyben, vendégházakban fel lehet dolgozni, ehhez a szövetkezet hozzáértő segítséget is ad. Ez a falu turizmusát erősíti, tovább segítve a térség fejlődését.

Azt gondoljuk, hogy a szatmári ötlet továbbgondolható, továbbfejleszthető, és igen jól beilleszthető más hasonló, az internet adta vállalkozási lehetőségek kiaknázását célzó helyi programokba is.

(A Klubrádió és az Élelmiszer Online nyomán)

K O N Y H A S A R O K **46**

Krumpli szuszogó

Németh Erzsi

Ez alkalommal egy – akár főételként, akár köretként is fogyasztható – palóc étel, a krumpli szuszogó receptjét jegyeztem le. Ezt a rendkívül egyszerű ételt annak idején még nagyanyámtól tanultam. Igen gyakran készítette, és családunkban is mindenki szerette. Én legutóbb sült szarvascomb mellé adtam vendégeimnek, de más húsételek köreteként, és önmagában is mindig sikert arat.

A krumplit meghámozzuk és annyi vízbe tesszük fel főlni, hogy éppen hogy csak ellepje. Sózzuk ízlés szerint, és addig főzzük, amíg szinte teljesen szétfő. A főzővizébe, ami ne legyen túl sok, beletörjük, vagyis ne öntsük le róla a vizet! Ezután folytonos keveregetés közben kanalanként hozzáadjuk a lisztet, és a tűzre vissza téve, állandó kevergetéssel „szuszogásig" keverjük. Egy tepsit fagyos zsírral kikenünk és ebbe kanalazzuk bele szuszogónkat, majd forró sütőbe tesszük és szép pirosra sütjük. Eközben a zsíron megdínszteljük a kockára vágott vöröshagymát. A sütőből kivesszük a szuszogót, megszórjuk a sülthagymával, és túróval, tejföllel kínáljuk a már izgatottan várakozóknak.

Jó étvágyat kívánok!

Fotó: Internet archív

HOZZÁVALÓK

(4 személyre)

- 1 kg krumpli,
- 6-8 evőkanál liszt
- 1 nagy fej vöröshagyma
- kacsa- vagy sertészsír
- 25 dkg túró,
- 2 dl tejföl,
- só (ízlés szerint)

HÍRMONDÓ FOTÓGALÉRIA

Hauer Lajos fotóművész az év egy részét, már több mint két évtizede, Kétbodonyban tölti. Házának, szűkebb és tágabb értelemben vett környezetének finom részletei, látványelemei teljes értékű, önálló kompozíciókként jelennek meg itt készült képein. Bár korábban fotóriporterként dolgozott, és több alkalommal volt az ***Év Sajtófotója*** *pályázat győztese, díjazottja, ma már kizárólag autonóm fotográfiával foglalkozik. A következőkben, a* ***Hírmondó Galériájában****, ez utóbbi korszak munkáiból mutatunk be válogatást.*

Két varjú

A város peremén

Függöny

A T E R M É S Z E T E R E J É V E L

Elfelejtett salátanövényünk, a zsázsa

Markovics Vera

Tavasszal jól jön a kerti zsázsa (Lepidium sativum), az elfelejtett salátanövény.

Ez a legrövidebb tenyészidejű zöldségnövényünk. Amikor így kora tavasszal a szervezetünknek sürgősen vitaminpótlásra van szüksége, jusson eszünkbe a kerti zsázsa, aminek áldásos hatását már két héttel vetés után élvezni lehet.

A benne lévő mustárolaj miatt enyhén csípős, a tormához, retekhez hasonló ízű. Nagy mennyiségben van benne C-vitamin, valamint karotin (az A-vitamin előanyaga), B-vitaminok és (B9) folsav is! Az ásványi sók közül káliumot, kalciumot, jódot, vasat, nátriumot és krómot is tartalmaz. Említést érdemel még a benne található baktériumölő hatású anyag. A népgyógyászatban általános erősítőszernek, vérképzőnek, légzőszervi hurutcsökkentőnek tartották.

Amíg nincs kint meleg, addig a lakásban, egy laposabb edénybe is elvethetjük. Jól lenyomkodott, nedves földbe sűrűn szórjuk a barna magokat, majd 2-3 mm-es rétegben fedjük be homokos földdel. Amíg a maghéj a levélkén van, addig igényli a sötétet. Ezután már jöhet a fény és a meleg, de a tűző naptól óvni kell, mert könnyen kiszárad. Nagyon szereti a vizet. Akkor szedjük, amikor a növénykének a két sziklevél felett 2-3 lomblevele is kifejlődik. A növényeket ollóval vágjuk le a talajszint felett. Szabadföldön egymás után áprilistól júniusig vethetjük. Ne hagyjuk teljesen kifejlődni a növényt, mert elveszíti frissességét. Az 5-6 cm-es hajtásokat felhasználhatjuk salátákba, levesekbe, rászórhatjuk szendvicsekre, tojás- és halételekre, tésztákra.

Egyszerre ne tegyünk sokat az ételre, mert elnyomhatja azok ízét, viszont érdemes gyakran fogyasztani. Ez a növény mindenkinek javára válik: már 1 teáskanál zsázsa is előnyösen hat a vércukorszintre és a koleszterinértékre. A benne lévő mustárolaj természetes antibiotikum, vírus- és gombaölő hatású. Fitoanyag-tartalmának köszönhetően a tavaszi fáradtság hatásos ellenszere. Hólyag- és veseerősítő. Keringésfokozó hatásának köszönhetően óvja ereinket a lerakódásoktól. Jódtartalma okán a pajzsmirigy működését, s ezzel az egész szervezet energiaellátását is hatékonyan támogatja. (Itt megjegyzendő, hogy Magyarország területének nagy része jódhiányos.) Végül gyulladáscsökkentő hatása sem lebecsülendő.

Fotó: Internet archív

Cserhát Vidéki HÍRMONDÓ

Kiadja a **Házvilág Kiadói Kft.** · 1026 Budapest, Trombitás út 26.
Felelős kiadó: **Toldy-Ősz István** · Felelős szerkesztő: **Léderer Pál**
Fotó és lapterv: **Fodor Attila** · Weboldal: **Horváth Viktor**
A szerkesztőség címe: 1026 Budapest, Trombitás utca 26.
Telefon: 06 (1) 331-4207, 06 (30) 932-4588, (30) 515-7049
E-mail: kisecsetbt@t-online.hu · Megjelenik: kéthavonta
Fogyasztói ára: 55 Ft · Az újság éves előfizetési díja: 330 Ft
Megrendelhető: a **06 (30) 552-1236**-os telefonszámon.
Hirdetésekkel kapcsolatos információk: **Rátóti Sarolta**,
Telefon: 06 (20) 423-6891 · E-mail: sratoti78@gmail.com

ISSN 2498-6410

Minden eddig megjelent lapszámunk (2011–2017) elérhető:

www.csermondo.hu

Megtalálhatóak vagyunk a facebook-on is!

Következő számunk 2018. június elején jelenik meg!

IX. évfolyam, 2. szám (46.) w w w . c s e r m o n d o . h u 2018. március–április

Cserhát Vidéki

HÍRMONDÓ

Kétbodony, Kisecset, Szátok, Szente és a környékbeli faluközösségek lapja

Munkácsy Mihály: Siralomház (részlet) 1880.

R A B L Ó B Ó L · P A N D Ú R

Sisa Pista – az utolsó nógrádi betyár

A néphagyomány, az egy-egy vidékhez kötődő népmesék, népdalok napjainkig őrzik a híres betyárok emlékezetét, akiknek a cselekedetei szépirodalmi, műzenei művekben is gyakran felbukkannak. A leghíresebbek a szegedi ***Rózsa Sándor****, a Hortobágy* ***Angyal Bandija****, a mátrai* ***Vidróczki Márton****, a Somogyhoz kötődő* ***Patkó Bandi****, vagy a Bakony* ***Sobri Jóskája****. A nógrádi* ***Sisa Pista*** *neve országosan kevésbé ismert, pedig az ő életútja talán a legkalandosabb, legromantikusabb mind közül.* ***Végh József*** *helytörténész* ***Rablóból pandúr*** *című kötetében a híres nógrádi betyár történeteit gyűjtötte csokorba. A szájról-szájra terjedő mesék, balladák, dalok gyakorta nem fedik a való igazságot, hiszen az egyszerű emberek képzeletében Sisa Pista volt korának igazságtevője, aki helyettük is megbosszulta sérelmeiket, megdézsmálta a sanyargatásukkal összeharácsolt vagyont. Az alábbiakban a betyár valós élettörténetét ismerhetjük meg, a szerző kutatómunkájának eredményeképpen.*

Kubányi Alajos: Sisa Pista portréja (A kép Brechtold gróf megbízásából készült.)

Talán még ma sincs Nógrád megyében olyan település, hol Sisa Pistáról szóló történetek ne élnének, legalábbis az idősek emlékezetében. Az évszázadnyi múlt olykor megszépítette, másította ezeket a történeteket, de az eredetiek is olyannak ábrázolták az utolsó nógrádi betyárt, amilyennek a nép szerette volna látni.

Ki is volt Sisa Pista? *Benkó István*, azaz *Sisa Pista* Lócon (ma Nagylóc) született bele egy juhászcsaládba 1846-ban. Természetes, hogy a fiút is bojtárnak adták. A szomszéd községbe, Ilinybe került a keresztapjához, hogy tanulja meg a juhászság csínját-bínját. A baj akkor keletkezett, mikor a felcseperedő legényke nem tudott elszámolni a reá bízott birkákkal. Azzal vádolták, hogy eladta őket és társaival elmulatták a birkák árát. Hiába tagadta mindezt, nem hittek neki. Keresztapja pandúrkézre adta őt. Egy *Balás Sándor* nevezetű pandúr vallatta őt, s közben nagyon megkínozta. A vallomást azonban nem tudták belőle kicsikarni, míg ilyen kemény kínzás árán sem. Egész életén keresztül hangoztatta ebbéli ártatlanságát. Későbbi – ennél sokkal nagyobb – bűneit pedig mindig vállalta. Miután azonban igazságát nem tudta bizonyítani, a szégyen miatt haza nem mehetett, így vált betyárrá.

Hamarosan társai is akadtak, s egyre többet szerepeltek a sajtó híradásaiban. Itt egy pincét törtek fel, másutt egy árendás zsidót, korcsmárost fosztottak ki. Mindenütt voltak segítői. Ellátták étellel, itallal, s bújtatták is őt, ha kellett. Talán még gondoltak az elbukott szabadságharcot követő megtorlásra, s a szabadság szellemiségét testesítette meg Sisa Pista.

Sorsa akkor vált végzetessé, mikor egy alkalommal összetalálkozott az őt megkínzó sipeki *Balás Sándorral*. Egy egész éjszakán át együtt ittak. Hajnaltájt azt vette Sisa Pista észre, hogy a volt pandúr el akarja őt fogni. Sisa Pista volt az éberebb, s megelőzve ebben az ellenfelét, s – mint egy birkának – elvágta Balás torkát. A szörnyű tett után azonban menekülnie kellett, s vesszőfutás lett az élete. Vérdíjat tűztek ki a fejére, három vármegyére szóló hajtóvadászatot indítottak ellene, mely végülis eredményre vezetett. Eger mellett, Egerbaktán 1873 karácsonyának másnapján elfogták. Az egri börtönbe került, majd 1874 márciusában, az illetékesség okán Balassagyarmatra vitték. Két évig tartott a vizsgálati fogsága. Az ügyész halált kért rá, volt azonban egy kiváló, fiatal ügyvéd – *Harmos Gábornak* hívták –, aki elérte, hogy az akasztófát húsz év börtönbüntetésre változtassák.

A kor két legszigorúbban őrzött börtönében – Lipótvárott és Illaván – töltötte le büntetését, mind a húsz évet. Sőt még egy évvel meg is toldotta azt. Ezek után aztán megnyílt előtte a börtönajtó, s azt mondták neki, hogy most már mehet Isten hírével ahová csak akar. Szülei még éltek, de a szégyen miatt – börtönviselt gyilkosként továbbra sem mehetett haza.

Ekkor eszébe jutott, hogy a börtönben egy különleges figura meglátogatta őt, aki nem volt más, mint *Zubovits Fedor*, a kalandor életű huszárkapitány, kinek lételeme volt a veszély, a kaland. Nála jelentkezett szolgálattételre Sisa Pista, s Zubovits azonnal fel is fogadta őt mindenesnek. A kapitány a váci püspökségtől bérelte a *nógrádverőcei Migazzi kastélyt*, amely a püspökség számára korábban afféle nyári rezidenciaként szolgált. A bérleti díj folyamatos elmaradása miatt azonban állandó feszültség volt közte és a püspökség között. A sorozatos konfliktusoknak egy hivatalba lépő új püspök vetett véget. Felmondta a szerződést, s így Zubovitsnak mennie kellett. Tombolt dühében, de el kellett hagynia Nógrádverőcét.

Távozását megelőzően azonban beajánlotta hű szolgáját barátjához, *Berchtold grófhoz, Nagyoroszba*. Sisa érkezésének híre megelőzte őt. Míg korábban csapatostul járták a vadorzók az erdőt, ettől kezdve gombászni, rőzsét gyűjteni sem mertek kimenni az emberek az erdőbe. Sisa Pista pedig rászolgált a hírére. A hozzáfűződő történetek szerint egy alkalommal egy népes vadorzó csapatot egymaga lefegyverzett, összetörte a puskáikat, majd ezt követően bekísérte őket a nagyoroszi bíró elé.

A grófnak volt egy szépséges leánya, Sarolta. A grófkisasszony egy alkalommal megbetegedett. Tífuszt kapott. Az apa állandó orvosi felügyeletet kért az ipolysági kórháztól, akik egy orvostanhallgatót küldtek hozzá, ki nem volt más, mint az ifjú bernecei birtokos, *Szokolyi Alajos*, a kiváló sportoló, az első újkori olimpia hőse. A gróf kisasszony ágyánál töltött hetek alatt azonban szerelem szövődött a két fiatal között, és be is jelentették ezt az apának. A grófnak sehogyan sem volt ínyére a számára rangon alulinak ítélt házasság, ezért magához hívatta hű szolgáját, Sisa Pistát, mondván, hogy ő már csinált ilyet, tegye el láb alól az ifjút, és majd vadászbalesetnek tűntetik fel az esetet. Sisa azonban nem volt hajlandó az újabb bűnre. Esetében valóban igazzá vált a mondás: *rablóból lesz a legjobb pandúr*. A két szerelmes ifjú kitartott egymás mellett és elköltöztek *Bernecebarátiba*, a Szokolyi-kastélyba. De Sisa Pistának is mennie kellett Orosziból. A fiatalokkal tartott, s őket szolgálta vadőrként élete végéig. Ma is ott nyugszik a bernecebaráti temetőben.

Végh József

SISA PISTA

Nógrád-megyei hirhedt rabló tettei.

Irta: Igazmondó M.

Budapest, 1875.

Nyomatott és kapható Bartalits Imrénél.

(Eszterházy-utcza 5. sz.)

Vásári ponyva kiadvány illusztrált belső címlapja – 1875-ből

A sok érdekességgel szolgáló ***Rablóból pandúr*** *című kötet megvásárolható a Börzsönyi Helikon Szerkesztőségében: 2645 Nagyoroszi, Petőfi út 1.*
(a szerk.)

Elhunyt Réti Zoltán festőművész

Kilencvennégy éves korában meghalt Réti Zoltán festőművész, a Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt kitüntetettje. Igazi polihisztor volt, aki a képzőművészetnek és a zenének szentelte életét. Nemcsak festőművészként tisztelték, ő volt a balassagyarmati zeneiskola alapítója, majd 20 éven át igazgatója, karnagy, és a magyar zenetörténet egy fontos fejezetének, a verbunkos korszakának kutatója is. Neki köszönhetjük, hogy megismerhettük a balassagyarmati zeneiskola névadójának, Rózsavölgyi Márknak, a „csárdás atyjának" életrajzát is.

Réti Zoltán akvarelljein a számára mindig kedves nógrádi tájak mellett Madách Imre, Mikszáth Kálmán, Komjáthy Jenő műveinek jelenetei, szereplői elevenedtek meg. *Az ember tragédiája* című sorozata bejárta a világot, a Magyar Posta bélyegein sokan találkozhattak Madách illusztrációival. Képein, festményein gyakran zeneszeretete is fellelhető.

Számtalan díj, elismerés, kitüntetés birtokosa volt. Díszpolgár Nógrádmegyében, Nagyoroszi-ban, Balassagyarmaton, Érsekvadkerten és Kétbodonyban is. Önkormányzatunk 2017. október 23-i ünnepségén adományozta számára a címet, és bár romló egészségi állapota miatt hozzátartozói vették át az oklevelet, mégsem gondoltuk, hogy hamarosan búcsúznunk kell tőle.

Réti Zoltánt Balassagyarmat saját halottjának tekintette, nyugalomba helyezésén sokak között önkormányzatunk képviselői is részt vettek.

Réti Zoltán: Nagyoroszi (akvarell)

Bélyegblokk Réti Zoltán, Zichy Mihály és Kass János grafikáival

Réti Zoltán bélyege

Kétbodonyi harangszó a rádióban

2018. február 26-án, hétfőn és 2018. március 3-án, szombaton – az épület történetének rövid imertetését követően – templomunk harangjai jelezték a delet a Kossuth Rádióban. (Az ott hallható hangfelvétel 2017. őszén készült Kétbodonyban.)

A nyugdíjasklub összejövetele

A nyugdíjasklub tagjai *Ilike* (*Póder Pálné)* búcsúztatására gyűltek össze március végén a könyvtárban. Ilike néni, aki 2009 óta volt a *Szivárvány Nyugdíjas Klub* vezetője, párjával, hamarosan gyermekeikhez közelebb eső lakóhelyre költözik községünkből.

Kívánjuk nekik, hogy új otthonukban is olyan békére, harmóniára és nyugalomra leljenek, mint amilyenben itt Kétbodonyban részük lehetett! Egész falukközösségünk nevében köszönjük a faluért végzett sokéves áldozatos munkájukat!

Fotók: Janecskó György

Ifjúsági sikerek

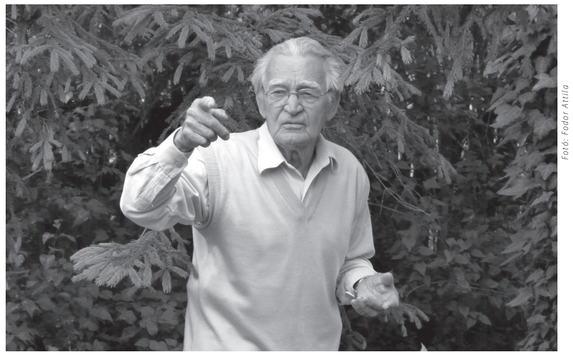
Nagyon büszkék vagyunk *Boskó Benére*, aki 2018. március 2-án a *Zrínyi Ilona Matematikaversenyen* 1. helyezést ért el. Gratulálunk a szép eredményhez!

Ezúton gratulálunk *Zagyvai Armandnak* is, aki 2018. 03. 03-án Romhányban *a XX. Rákóczi kupa EEC Round 2.* versenyen az első helyen végzett!

Janecskó Györgyi

Boskó Bene az oklevéllel

A dobogón középen Zagyvai Armand



Fotó: Fodor Attila

Búcsú Ghyczy Györgytől

Ghyczy György 2018. 02. 03-án hunyt el szerető családja körében. Az őt búcsúztató szátokiak és környékbeliek – a család kérésére – egy szál virággal rótták le kegyeletüket a szátoki kultúrházban tartott búcsúztatón. Hamvait, kívánságára, a Duna vizére bocsátották.

Egy ember élete, élettörténete nehezen foglalható össze néhány lejegyzett gondolatban, de emléket állítani neki, emlékezni rá talán így is lehetséges.

Ghyczy György 1929. május 14-én, Lébényben született. Állatorvos édesapja, óvónő édesanyja három gyermeket nevelt, a testvérek közül ő volt a legidősebb. Középiskolai tanulmányait Újpesten végezte, majd az ELTE biológia-földrajz szakán szerzett diplomát. Tanított a Tiszafüredi Gimnáziumban, majd a Homoki Kisegítő Iskola és Nevelőotthonban. Közben elvégezte a Gyógypedagógiai Tanárképző Főiskolát. Már feleségével, Lengyel Juliannával költöztek Szátokra, ahol a nevelőotthon igazgatója lett. Igazgatói megbízatásának lejárta után, 1989-es nyugdíjazásáig internátusvezetőként és tanárként tovább dolgozott az intézményben. Tanítványait családtagként kezelte, szívesen látta őket otthonában is. Kollégái munkáját sokra becsülte, ha szükséges volt, mindig kiállt érdekeikért is. A gyerekek oktatásához, ellátásához felkutatta a legjobb lehetőségeket, az elérhető segédeszközöket, így az internátusi körülményeiket nagy mértékben tudta javítani. Ennek eredményeképpen igazgatóságának ideje alatt jó hangulat uralkodott az intézményben. Ennek érdekében munkatársaitól is maximális teljesítményt várt el. Ezekben az időkben újíttatta fel az ebédlőt és a konyhát, átalakíttatta az internátus belsejét, pedagóguslakásokat építtetett. A gyerekek számára különféle szakköröket indított, és létrehozott egy „gyakorlókertet", ami a gyerekek játékos munkára nevelését szolgálta.

Feleségével – vezető tanárokként – sok fiatal gyakorló pedagógust tanítottak, vezettek be az oktatás világába. Mindent megtett annak érdekében, hogy a fogyatékos gyerekek életkörülményeit a lehető legjobbá tegye.Emellett, éveken át, szakfelügyelőként is dolgozott Nógrád megye oktatási intézményeiben.

A 80-as évek elejétől 2014-ig Érsekvadkert két óvodájában logopédusként több száz gyermekkel foglalkozott. Otthonában 2017. júniusáig folytatta a beszédjavítási tevékenységet.

1990 és 1998 között – két cikluson keresztül – Szátok polgármestere volt, ez az időszak pedig komoly eredményeket, folyamatos fejlődést hozott a község életében.

Tevékenységének köszönhető, hogy falunkban ma egészséges vezetékes ivóvíz van, vagy vezetékes telefonszolgáltatás a lakásokban. Ő indította el a gázberuházási konstrukciót, ő szorgalmazta, hogy a II. világháborúban elesettek tiszteletére emléktáblát állítsunk, és neki köszönhető a Szent Flórián szobor felújítása is.

Az sem közömbös, hogy erőfeszítéseinek eredményeképpen sikerült Szátoknak a Tereskei Közös Községi Tanácstól leválva önállósulnia.

Gyurka bácsit igazságosság és minden ember iránti segítőkészség jellemezte. Véleményét soha nem erőszakolta másokra. Észrevételei, tanácsai mögött komoly szakmai tudás, pedagógusi tapasztalatok és mély emberi bölcsesség állt. Lényéből nyugalom, csendes derű áradt, biztonságban érezte magát, aki a közelébe került. Az ő tekintélye ebből a lelki nagyságból, csendes bölcsességéből, elfogadó, és mindig jobbítani akaró személyiségéből táplálkozott, ami a *köztiszteletben álló* szavakat, esetében, a legvalódibb tartalommal töltötte meg.

Optimista, nyitott ember volt, a bajok, a nehézségek mellett is tudott örülni annak, ami jó, ami szép. Különös örömére szolgált a természet szépsége, egy virágzó meggyfa, egy igaz emberi szó. Csodálta a természetet. Kertjének szerelmese volt. A házuk köré olyan kertet varázsolt, amelyet több ezer virág, több száz bokor és fa, kis kerti tó, sziklakert és virágház is gazdagított.

Iránta érzett szeretetünket, tiszteletünket szólaltassák meg *Remények Sándor* sorai:

„Fáradságom adom az esti árnynak,
Színeimet vissza a szivárványnak.
Megnyugvásom a tiszta, csöndes égnek,
Mosolygásom az őszi verőfénynek.
Sok sötét titkom rábízom a szélre
Semmit se várva,és semmit se kérve.
Kik üldöztek át, tüskén , vad bozóton:
Kétségeim az örvényekbe szórom.
A halálom után ne keressetek,
Leszek sehol- és mindenütt leszek."

Szabó Izabella

(2015. 5–6. számunk ***ime*** *rovatában olvasható interjú a Ghyczy házaspárral.)*

K I S E C S E T

Fotó: Matkovszki Nikolett

A korábbi évekhez hasonlóan, ahogy vidékünkön mindenfelé, Kisecseten is megemlékezést tartottunk a március 15-i nemzeti ünnep alkalmából.

Ismerjük meg egymást

ime

Babázás felsőfokon

Salgótarjáni beszélgetés a népi iparművész **Bocsi Évával**

Bocsi Éva kazári és vizslási paróc népviseletbe öltöztetett babáit mentünk megcsodálni Salgótarjánba, de előbb még más csodákon akadt meg a szemünk és időzött el beszélgetésünk: kukoricacsuhéból remekbe készült babákon. – Ezeket a magam szórakoztatására, ajándéknak vagy megrendelésre készítem, mondta az alkotó, sejtetve, hogy majd csak később jön a lényeg. Közben a csuhébabák között egy különleges, ismerős figurát is észrevettünk. Ő Mary Poppins, Éva keresztlányának kedvence. A remek babát Éva a kislánynak meglepetésként készítette.

A télen készült kukoricacsuhé babák, állatkák és jelenetek a sarokszekrényben

A *Kézműves Remek-díjas* népi iparművész babakészítő otthonában, a takaros családi házban tetőtől talpig helyi népviseletbe öltözve fogadott bennünket. Látva meglepettségünket, rögtön elmagyarázta, hogy vidékükön mára szinte teljesen kihalt hagyomány volt, hogy vendéget csak „tiszta ruhában" fogadott az ember, arról nem beszélve, hogy vendégségbe sem lehetett bármilyen ruhában menni. Minden alkalomhoz más ruhát és persze „féketőt" (fejkötőt) hordott, aki adott magára (már, persze, ha megtehette).

„Itt mindig nagy demokraták voltak"...

Az a *fékető*, amiben bennünket várt, Kossuth Lajos halálának idejét idézte: piros, sárga és zöld selyemszalagok díszítették; a sárga a fehéret helyettesítette, egyrészt azért, mert a palócoknál ez a gyász színe, másrészt és főleg, mert így nem volt feltűnő. Amikor a nagy tiszteletben álló politikus 1894-ben meghalt, csak két település volt Magyarországon, ahol egy évig gyászolták, Kazár és Vizslás. „Itt mindig nagy demokraták voltak az emberek", adott magyarázatot. Aztán elmesélte, hogy vizslási illetőségű nagyapja, aki pásztorból lett aknász, bár mindig volt munkája, sztrájkokat szervezett – a vérében lehetett a lázadás. És, ha már a nagyapára terelődött a szó, azt is megtudtuk, hogy ezt a vidéket annak idején nem a szegénység jellemezte. Kazáron és Vizsláson két tucat bányalejárat volt, s a bányákban jól lehetett keresni. A nagyapa havi 600 pengőt keresett, ami ma nagyjából 600 ezer forintnak felelne meg. – Biztos sokan ismerik a kuplét, amit akkoriban éneklettek, hogy *„havi kétszáz pengő fixszel, az ember könnyen viccel"*... E viszonylagos jóléttel magyarázható az is, hogy arrafelé a 30-as, 40-es években hordhatták a legdíszesebb népviseleti ruhákat az emberek.

Bocsi Évát élvezet hallgatni, mert nem csak iparművész, de elhivatott néprajzkutató és népművelő is, noha számvitelt tanult főiskolán, egy vállalat statisztikusaként dolgozott, majd évekig könyvelőként segítette családja vállalkozásait – kocsmát, büfét, ABC-t vittek. Férjezett, fiai már a saját lábaikon állnak.

A matyó kapcsolat

Megtudjuk, hogy Bocsi Éva már egész kis gyerekként megszerette a kézimunkázást; meg is mutatta első „művészi alkotását", egy hímzett kendőcskét a ház tágas garázshelyiségében kialakított kiállítóteremben. Mindig a felnőttek mellett ült, amikor hímeztek, szőttek, fontak, és, ha a nagymamája kérte, örömmel fűzte be neki a cérnát. A többi gyerek nem csak ügyetlen volt ebben, de hamar el is unták, mesélte. Valamikor szinte minden háznál készítettek díszes ruhákat, aki nem tudott, az odavitte a varróasszonyhoz a hozzávaló anyagokat, az megvarrta és cserébe megművelték a kertjét, földjét. Egy-egy lány ruhájának az elkészítése akár egy hónapig is tartott. Az ő felmenői, a dédike, a nagyi, a mama mind szépen dolgoztak. Akkor mindenki népviseletben járt, és a ruhák egy részét mindenki saját maga készítette, a bonyolultabb ruhadarabok elkészítését, mint például a *fékető* vagy a *vizitke* (kiskabát féle) már varrására specializálódott asszonyok végezték. A férfiak fekete nadrágot, fehér, hímzett gallérú inget, csizmát viseltek. Az inget szokás szerint a menyasszony készítette a vőlegénynek. A színes hímzés, a csipke, az üvegdíszek csak a 19–20. század fordulóján jelentek meg a ruhákon, fejkötőkön, részben matyó hatásra. A matyó asszonyok járták az országot, s Palócföldön is megfordultak, s nagyon szépen kerestek azzal, hogy kihímezték a helybéli megrendelőik ruhadarabjait. És persze tanították is a mesterséget. Egy-egy ünnepen és minden vasárnap gyönyörű látványt nyújtottak a templomba igyekvő lányok, asszonyok. Aztán elkezdtek„kivetkőzni" az emberek, s amikor ez a 70-es években általános lett, mindenki varrt vagy varratott magának egy babát, hogy ne tűnjön el a régi ruhákban megtestesült hagyomány. A babák a tisztaszobákba kerültek, ahol emlékeztetik az embereket, hogy lám, milyen szép ruhákba jártak valamikor.

Kazár, Vizslás – New York

– Az én édesanyám is szeretett volna készíttetni születésnapomra egy babát nekem, de Mári néni, akit megbízott ezzel, folyton csak halogatta, úgyhogy a végén megcsinálta saját maga. Ez aztán olyan szép lett, hogy mindenki azt hitte, Mári készítette. Ezután Bocsi Éva édesanyja is egyre gyakrabban és egyre több babát készített. Ahogy ismertté lett, még egy New York-i étterem magyar tulajdonosa is folyamatosan rendelt tőle, méghozzá méteres babákat. Elküldte az alapbabákat, amiket aztán édesanyám felöltöztetett. Egy idő után viszont olyan sok dolga lett ezekkel, hogy engem is bevont a munkába. Kezdetben csak a kötényké, a *gangák* hímzését bízta rám, de egy idő után már az összes ruhát én készítettem.

Vizslásiak a Vatikánban

Bocsi Éva eleinte még játékbabákat öltöztetett fel, de ma már ő készíti a testeket és a fejeket is. Ma már minden baba feje papír- és textilmasé, az arcokat pedig igyekszik„palócosra" alakítani. A babák mérete egyforma lett: 48 cm. Felkérésre egyszer egy matyó babát is alkotott, de alapvetően paróc babákat készít, és a legapróbb részleteket is maga csinálja a bőrcsizmácskáktól a gombokon át a csipkékig. Az anyag túlnyomórészt régi ruhadarabokból kerül. Ügyel rá, hogy minden figurája „csináljon" is valamit. Ehhez különféle tárgyakat, eszközöket használ, amelyek zömét egyik fia készíti. A kiállítóhelyiségben több mint 70 babát csodálhat meg a látogató, és vannak kis életképek is, például az, amelyik egy karácsonyi vacsora után az asztalnál ülő és huszonegyesező családot ábrázol, ahol dióval helyettesítették a pénzt. Látható az a háromalakos karácsonyi jelenet is, amely ki volt állítva a Vatikánban.

Bocsi Éva alkotásai közel százötven kiállításon vettek részt itthon és külföldön egyaránt. Fontos részlet, hogy a számos díjjal kitüntetett alkotóművész eladásra nem készít babákat, és csak múzeumoktól, gyűjteményektől fogad el olykor-olykor egy-egy megrendelést.

Sajnos, derült ki beszélgetésünk során, nincs, aki idővel átvenné a paróc hagyományőrzés e fontos stafétabotját: – Vannak érdeklődők, de mit lehet kezdeni egy olyan jelentkezővel, aki 13 évesen nem tudja befűzni tűbe a cérnát?!

Léderer Pál