

Utcai képek

A derűs, ősi délutánon sétára indult a nagymama alig 3 hónapos kisunokájával. A körüton haladva önfeláldozóan gyönyörködött az alvó csöppségben. Egy többemeletes ház előtt azonban döbbenet megállt. A kicsi hófehér rékljére szürke hamurakás esett. Fenn egy félig nyílt ablakban a függöny lebénése jelezte, hogy valaki ott állt és a cigarettá égő hamuját leszórtá.

Ha a kicsi arcába hull az égő parázs, vagy mosolygó szemébe? Elgondolni is megdöbbentő!

A házfelügyelőnél keresett elégtételt a nagymama:

— Örüljön — mondta a házfelügyelő —, hogy nem egy egész táj cigarettacsikkal öntötték le, mert már, sajnos, az is megtörtént.

A kora délelőtti órákban, szintén a körüton történt az eset. Kövér, éltes hölgy a világ legtermészetesebb dolgaként a járókelők nyakába poroltatta az ablakok kidugott porolóból a lakások összesöpört szeméte. Felszóltak neki: mit szólna, ha az ő nyakába hullna a nem kívánt égi áldás? Olyan csodálkozva nézett le, mintha arról értesülne, hogy az általa leszórt szemét szűzfórtosokká változott.

Sajnos, csoda nem történt. Jó lenne azonban figyelmeztetni azokat, akik az ablakból az utcára, a járókelőkre szórják a lakásokból a szeméte.

Szalma Gézné

Ötletes kiadó

A milánói Bempiani könyvkiadó a következő kérest csatolja kiadványaihoz: „Kedves olvasó, ha nem tetszett a könyv, adja át másnak: az ízlések különbözők és egyáltalában nem kizárt dolog, hogy valaki más talán jobban értékeli. Ha viszont tetszett, ne adja kölcsön senkinek. Ezzel nem lenne jó szolgálatot a szerzőnek. Inkább buzdítsa barátait, hogy ők is vásároljanak egy példányt!”.

„Az embernek Moszkvába kell utaznia...”

Antonioni beszámolója a L'Europeo-ban

Michelangelo Antonioni, a világhírű olasz filmrendező, aki részt vett a moszkvai filmfesztiválon, majd utána — ahogy mondta — „egy kicsit csavargott” Moszkva környékén és ellátogatott Leningrádba is, a L'Europeo című római hetilap hasábjain beszámolt a Szovjetunióban szerzett élményeiről. Az intellektuális hangvételű filmek rendezője — Moszkvában az *Il deserto rosso*, vagyis *A vörös sivatag* című új filmjével szerepelt — nem fukarkodott bizonyos kritikai megjegyzésekkel sem, összehasonlítása azonban igen kedvező volt. Mint szó szerint írta: „Az embernek Moszkvába kell utaznia, s nem azért, hogy rövid idő alatt valóban megbízható értékeléseket csinálhasson, hanem, hogy meggyőződjön róla: gyakran milyen olcsó fogásokkal él a szovjet életéről szóló olasz tájékoztatás.”

Antonioni leírta Romanov szovjet miniszterrel való hosszabb beszélgetését és elmondta, hogy a szovjet filmügyek vezető funkcionáriusával folytatott eszmecseréjéből két — számára meglepő — tapasztalatot szerzett. Először is megtudta — „s ezt később is bebizonyítottam látnom” —, hogy a Szovjetunióban nincs filmcenzúra. „Pedig ezt nálunk még a tárgyalgosságra törekvők is állították. Erdemes elgondolkodni ezen...” — fűzte hozzá az olasz filmrendező. Meglepte és elgondolkodtatta Antonionit az is, hogy Romanov miniszter közölte vele: a Szovjetunióban — amikor filmeket importál — tekintettel kell lennie arra, hogy a filmeket legalább *harminc nyelvre* kell szinkronizálnia. Ezt a nagy munkát pedig valóban csak a legjobb filmekre érdemes fordítani...

Antonioni megnézte Moszkvában *Bondarcuk* új filmjét, a *Lev Tolsztoj* regényéből készült *Háború és béke*-t. „Szilárd, két lábon álló alkotás” — jegyezte meg — többek között — róla. A fiatalok stúdiójában látta egy fiatal, kezdő — ahogy Antonioni kedvesen írta, „még nevet sem viselő” — rendező *Ők ketten* című kisfilmjét és erről azt írta: „Művészi, érzélgősségtől mentes.”

A szovjet és az olasz filmközönség ízlése — állapította meg Michelangelo Antonioni — nem azonos, de „talán sehol nincs olyan lelkes, az alkotókat és az alkotást annyira tisztelő közönség, mint amilyen Moszkvában és Leningrádban találkozottam.”

Az olasz filmrendező különben Moszkvát „hatalmasnak és erőteljesnek” nevezte, s hozzátette: „Nem csoda, hogy még Napoleont is megriasztotta a nyilván már akkor is érezhető erő.” A leningrádi „fehér éjszakák”-ban — a filmművész érzékeny szemével — „sok báj és finom szomorúság”-ot látott. Színházakat — mint írta, — nagy sajnálattal — nem látott, de „kihallgatott” több olasz és francia művészt, akik elragadtatva nyilatkoztak — többek között — arról a leningrádi színházról, ahol mostanában *Cserkasov* is játszik.

Erdemes még egy apró epizódot idézni Antonioni cikkéből. Ehhez a leningrádi *Ermitázs*-ban lejátszódott epizódhoz az olasz rendező nem fűzött sem pozitív, sem negatív megjegyzést. Ime, szó szerinti leírása:

— Megkérdeztem egy leánykát, aki ott állt Picasso egy sötétké képe alatt, hogy vajon tetszik-e. „Jobban tetszik az ott alul” — felelte. „Az ott alul” egy *Rembrandt*-képe volt.

Híres szakmák, öreg mesterek

A FAZEKAS

— Kilencéves koromban, még le sem ért a lábam, már rúgtam a korongot. Először kis macskatányért, kuglófsütőt csináltam, aztán pár hónap alatt belejöttem a munkába...

Palotás Jánossal, az utolsó szegedi fazekasmesterrel beszélgetek alsóvárosi műhelyében. Még csak ötvenhat éves, s mégis, egy hagyományos kisiparág utolsó képviselője a városban. Bizony régen volt — úgy a múlt század vége felé —, amikor a szegedi műhelyekben 110 fazekasmester, segéd és inas rúgta a korongot. Palotás mester úgy emlékszik, hogy még gyerekkorában is harmincnál több fazekas dolgozott Szegeden. És most ő a szakma „utolsó mohikán”-ja. Két fia, akik kitanulták az apai mesterséget, áttért a cserépkályhásságra és ezt a rokon szakmát űzi 9–10 éve egy másik, fiatalabb iparostársra is.

Régen és ma

A mester udvarán nagy halom frissen kiásott agyag magasodik, a napon pedig hosszú deszkákon virágcserepek száradnak. A fazekasműhely éppen tele van száradó félkészportékával: a lézsa-fának nevezett polcon karcsú tejeskőcsögek, hasas lekvárosfazekak és kisebb-nagyobb virágcserepek sorakoznak. A műhely másik oldalát csaknem teljesen elfoglalja a nagy égetőkemence. A fazekaskorong mögött, a fapadlón hűvös tapintású, nagy agyagkockák hevernek, amikből a mester mindig egyet-egyet vesz munkába.

Vegyük sorra, hogyan munkálja a fazekas a nyersanyagot, míg a formátlan agyagrögökből formás edény alakul a keze alatt! Régen a zsíros tapintású nyersanyagot a műhelyben kupacba rakták és sarlóval szeletekre szelték. A sarló megakadt az idegen anyagokon, köveken, amiket félredobtak. Egy idő óta a szelést az iszapolás helyettesíti. A fazekas az agyagot jól átmossa, majd miután megszikkadt, kockákba vágja és a pincébe hordja. Ezután következik a taposás vagy gázolás. Az agyagkockákat mezítláb, sarokkal széttaposásuk szabá-

lyos kör alakú lepénnyé, hogy a csomókat eldőlgozzák benne. Gázolás után kockákba vágják az agyagot, majd az edényformálás előtt a mester a gyűrőpadon még alaposan meggyúrja, hogy egyenletessé tegye az agyag sűrűségét. Ezután következhet csak a korongolás, ami a fazekasság igazi próbája. A fazekas lábbal rúgja a korongot és keze nyomán a gyorsan forgó korongon a szorító-bőr, egy fakés és egy fémérték segítségével percek alatt formálódik ki a karcsú tejeskőcsög. Egy vékony dróttal leveszi a korongról, újabb agyagrögöt tesz rá és már készíti is a következő darabot.

A korongon megformált agyagedény ezután megszikkad. A füles edényt *fülezik*, majd *börkemény* állapotban alapfestést kap. Teljes száradás után következik az első égetés, utána a mázálás, a mintás festés, majd a második égetés.

Mint a gyerekek...

Amint látom, száradás közben nagyon óvatosan kell bánni az edényekkel.

— Hát még égetéssel! Olyan ez, mint a gyerekek. Úgy kell vigyázni rá, mint a csecsemőre. Kényes portéka ám ez nagyon... — mondja a mester és szeme szeretettel fut körbe a keze alól kikerült, méretre pontosan egyező „kényes” kőcsögekön.

— Milyen portékákat készítettek a régi fazekasok, amik ma már nem kellenek?

— Régebben háromféle mester volt: *korsós*, *tálas* és *fazekas* — magyarázza Palotás mester. — A korsós csak korsót, kantát, locsolót, egyszerűen *fennálló edényt* készített — a tálas meg csak paraszttálat, téstaszűrőt, tányérokat. A fazekas viszont mindenfajta agyagedényt elkészített. — Aztán sorolja a már kivesztett készítményeket: ilyen a *parasztfazék*, amiben a szabadtűzhelyen főztek, a *vajköpülő*, a *komacsésze*, a *boroskancsó*, a *zsíros- és vajfazék*, a *tarhós bögre*, no meg a *pálinkás-butykos* és *butella*, amiket szokás volt tréfás feliratokkal ellátni.

Palotás mester már csak néhány feliratos butellát készített megrendelésre, de a régi fazekasok — különö-

sen a vásárhelyiek — nagy mesterek voltak ebben.

Fazekas elődök

— káyhás utódok

— A szegedi fazekasok — ugyan a nép *gölcncsér*-nek nevezték minket — szöbbs állású edényeket csináltak, mint a vásárhelyiek — büszkélkedik Palotás János, de azért hozzátesszi: — Igaz, hogy azok még szépen *virágoztak*, művészködtek.

Valóban, a fazekasmunkák között tájanként nagy eltérések mutatkoztak. Használó különbségek ma is vannak: több helységben — így pl. Hódmezővásárhelyen — az agyagformálásnak ez a több évezredes múltú mestersége, részben változott rendeltetéssel, szövetkezeti keretek között tovább napjainkban is. Másutt — így Szegeden is — kihalóban van. Palotás mester elődei negyedikiglen fazekasok voltak. Fiai elcsajátították ugyan a mesterséget és az ősi anyaggal dolgoznak ma is, de már nem a régi módon. Ma azonban még dolgozik az utolsó szegedi fazekas és készítményei: a jellegzetes *vörösedények* és *virágozott jehédruk* ott tarkállnak minden héten a Marx téri hetipiacon.

Juhász Antal

A testvérországok életéből

Hegyi emberek között

Ezernyolcszáz méter felett az emberek — nyelvi különbségre való tekintet nélkül — szeretik és segítik egymást — mondta nekem egy alpinista fiatalember Zakopaneban. Megjegyezte azt is, hogy amikor kis csoportjuk viharba került a kétezzer méteres csúcson, elhagyták filmfelvevő gépét. Másnap ugyanazon a helyen megtalálták, valaki azonban már vízhatlan kendőbe burkolta.

A kis lengyel várost a világ minden tájának turistái felkeresik, mert a környező hegyekben korán lehullik a hó s a magas csúcsok nyáron is fehérek, hóval borítottak. Évente milliónyi idegent vonz a vidék csodálatos varázsa. Tengerszemek, rohanó patakok, szédítő szakadékok s érdekes formájú hegycsúcsok fogadják a turistákat. A sí-olimpia városa is Zakopane korszerű ugróáncokkal, nagy sportszállóval s



Jellegetes lengyel faház

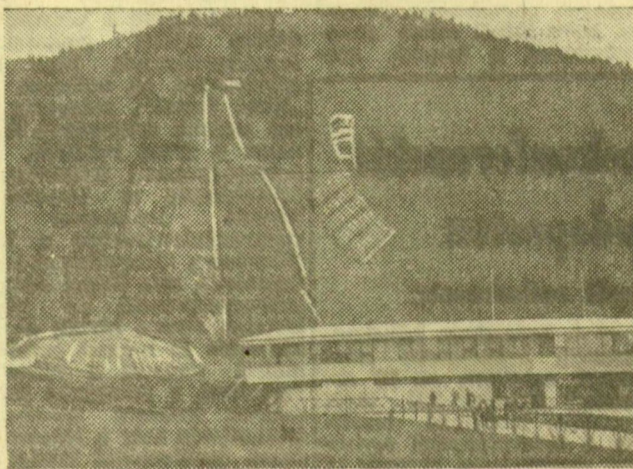
szívélyes vendégszeretettel. A vendégszeretet, a barátság a magyarokra különösképpen vonatkozik. Mint úti kalau-

zom, Marian Chojnicki var-sói mérnök elmondotta, ez abból is adódik, hogy Varsó lerombolása idején a magyar családok befogadták a hazájukból menekült lengyeleket. A hegyek némelyikéhez legenda is fűződik. A Giewont sziklái messziről olyan látványt nyújtanak, mint egy hanyattfekvő óriás katona, nagy sapkával, csizmával. Ez az „alvó katona” — a legenda szerint — a háborúban felkel, hogy megvédjék az országot az ellenségtől.

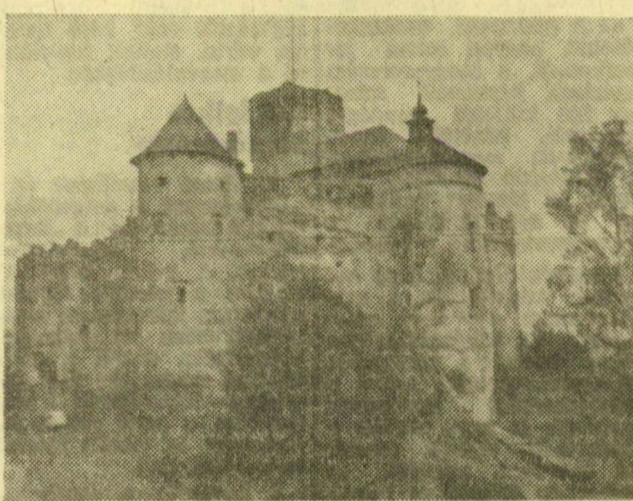
Hegyi embereknek nevezik magukat Zakopane környékének lakói s ezt büszkén vallják. Nyugodtak, sosem sietnek, kimért, magabiztos léptekkel róják a hegyi ösvényeket, tömött, súlyos hátizsákokat cipelve. Nem kíváncznak el más tájra, azt mondják: a hegyek jók hozzájuk. A havas csúcsokra igyekvő turistáknak készségesen segítenek s ha a vészjelzés lavinára hívja fel a figyelmet, életük kockáztatásával mentik a bajba jutottakat.

Ezernyolcszáz méter felett az emberek szeretik egymást — ezt jegyeztem meg legjobban zakopanei utamból s arra gondolok, milyen jó lenne ezt a magasságot lejjebb, sokkal lejjebb, alacsonyabb szintre szállítani.

Tóth Béla



A siugrósnac az öltözővel



A hegyesúcson épült Czorsz tyn vára ma már múzeum