

Iparosdinasztiák

Van a magyar nyelvhasználatban egy kifejező szólás: a „nem esik messze az alma a fájától”. Kifejező, mert egy szemhunyasnyi idő alatt világossá válik hallatán, hogy szülő és gyermeke valamiben hasonlatosak egymáshoz. Lehet, hogy külső vonásaikban, vagy jó és rossz tulajdonságaikban, netán választott mesterségükben. Nos, a következőkben épp erről lesz szó, a foglalkozásuk révén is dinasztivá lett családokról, amelyekben apáról fiúra öröklődnek a mesterség fogásai, legtöbbször még a szerszámok is, és mindig: a szakma szeretete.

Emléklap a toronykeresztben



Csontos Imre

Csontos Imrénének édesapja is, bátyja is a szegedi háztetőkön töltötte ideje javát. Őt is nehéz megtalálni a Holló utcai műhelyben, hiszen ott csak az előkészítésre szánt töredéknapokon van elfoglaltsága. Most, hogy fia vette

át az ipart — hiszen január elsején nyugdíjas és segítő családtag lett — már a két Csontost kell keresnie annak, aki bádogos- és vízvezeték-szerelői megbízást szeretne adni. Van azért közöttük munkamegosztás, hiszen a fiú inkább a vezetékszereléshez vonzódik, az apa pedig a fáradságosabb háztetőmunkákban, az ereszek, bádogtetődíszek szerelésében, karbantartásában leli inkább gyönyörűségét.

Például a nagy zsinagóga háború utáni beázásainak megszüntetése — akkor még a legidősebb Csontos mesterrel közös vállalkozásban — besorakozott a szívesen emlegetett munkák közé. (Most, hogy a tetőszerkezet ismét felújításra szorult, újra keresték az iparosdinasztia családtagját, de nyugdíjba vonulása közeléig, ilyen nagy munkába már nem fogott. De máig büszke, hogy a „millióegy” név között, ami a zsinagóga tetőszerkezetébe véve őri az egykor ott dolgozók emlékét, olvasható az övé is.)

Mint ahogy ott van a család „jele” a petőfitelepi templomtorny keresztjében, doboz rejti az ott munkálkodó ácsok és bádogosok névsorát. Szép szokás, megőrzött hagyomány ez manapság is — az új házak építómesterei ugyancsak otthagyták névjegyüket, pontosabban névjelüket valamelyik gerendába vésvé.

Sallang az üzlet falán

Hollófekete és nyers színű sallangok, bőrfonatok, díszes kulacsok, lőszerszámok — mezőhegyesi és Szeged környéki stílusban, köröskörül a falakon és a polcokon. A kisteleki, Árpád utcai elegáns berendezésű üzlet felett a cégtábla Gyífkó Gyula szíjgyártó mester „kuncsaftjait” hívogatja. Bár az az igazság, hogy a vevőkör igazából nem az utcáról betevődökből áll. Jórészt állandó üzleti partnerek megrendelésére készülnek a Gyífkó-műhely termékei.

Olyannyira, hogy jó néhányan közülük fényképet, rajzot küldenek, hoznak, hogy az alapján készülhessen el kedvenc „hobbilovuk” — mert ilyen is van — vagy fogatuk felszerelése. Az sem fordul azonban vissza üres kézzel, akinek nem volt előzetes elképzelése, hiszen a szíjgyártás alapkönyvéből, az egykori bábolnai lótenyésztési főfelügyelő szakkönyvéből, A magyar kocsiszás történetéből kedvére választhat stílust, mintát, méretet.

Gyífkó Gyula apjától tanulta a mesterséget, aki Losoncra települt Kistelekre, ugyancsak elődeitől öröklőve a vonzódást. Az ötvenes években a községben még őt szíjgyártó műhely volt, számuk mára kétfőre fogyott — nyilván, mert a helybeli megrendelések is apadnak. Inkább a szakmabeliek, a lótenyésztésben hivatásszerűen érdekeltek a vevők — Kanadától Szilvásváradig.

S hol itt a dinasztia? — kérdezhetné most az olvasó, hát gyorsan válaszolunk: Gyífkó Gyula felnőtt fia a



Gyífkó Gyula

legjobb úton van afelé, hogy apja utóda lehessen. Hiszen máris megvan a bőrkonfekcionáló szakmunkásvizsgája — bőrdíszművei ott kínálják már magukat az apja készítette kantársallangok mellett. De mert jelenleg az egész országban szünetel a szíjgyártóképzés, csak két év szakmai gyakorlat után léphet rokon szakmájából a „felsőbb osztályba”

Alapítva 1873-ban



Széll Imre

Volt egyszer egy kovácsmester apa, s három kovács meg egy bogárnér fia. A három közül a legkisebb ma 84 éves, s ott él az apai örökségben, a makói Hosszú utcai műhely lakásában. A fia — s itt jutottunk el főszereplőnkhez — Széll Imre alaposan megújította az 1873-ban alapított műhely szakmai örökségét. A cégtábla is tanúsítja, hogy az autógókkra s más, kovácsolandó járműtartozékokra specializálta magát.

— Ma már az egyediből nem lehet megélni — mondta —, a tömegmunkára kell áttérni, hiszen vége a fatengelyes világnak.

Az igazsághoz azért hozzátartozik, hogy mégsem csak alkatrészekből áll a világ, Széll Imre világa. Hiszen azok az oklevelek, amelyeket különféle hazai és külföldi vásárokon, kiállításokon kapott, egyedi alkotások értékét jelzik. Lámpák és tükörkeretek, asztalok és legújabbak: a szegedi Kass-galéria díszkapuja... Ez utóbbit az utolsó pillanatban, azaz két hét alatt kellett a készen kapott rajzból műhelyrajzzá és részletekre bontani, „felszerszámolni”, s aztán minden egyes darabot külön-külön megmunkálni. Őt embernek való munka volt, és készen lett az avatásra a tizmászás, mégis könnyed vaskapu.

A mester szerint „elfogadható” minőségben és kivitelben készülnek egyedi díszei, maga tervezte tárgyakra ugyanis az ember ennél többet nem mondhat. E sorok írójának egyébként Széll Imrénének egy másik mondása is megmaradt az emlékezetében. Véletlenül a „forró” jelzőt használván az izzó vasról folyó beszélgetésben, Széll mester javított: „kérem, a tea — az forró. A vasat csak melegítik.”

Értettem. Úgy 850 fok körül már lehet formálni a „meleg” vasat. Kár, hogy Széll Imre ezt a mondást fiának nem hagyhatja örökségül. Kézügyességét öröklő gyermeke ugyanis lány. Orvosnő.

Pályi Katalin

Konferenciák, ajánlások

Az MTESZ ideai tervei

Az MTESZ Csongrád megyei szervezete idén januárban 27 taggyűléssel látott munkához. Még ebben a hónapban megalakul a híradástechnikai egyesület megyei csoportja is.

Az idei év egyesületi munkájának középpontjában a VII. ötéves terv indítása áll. Ehhez kapcsolódnak rendezvényei és a szakbizottságok munkája. Februárban tartják meg a hagyományos gazdaságpolitikai aktívatervezetletet. Májusban lesznek a 26. műszaki hónap rendezvényei. Az idén három plenáris előadást tartanak. A Szegedi Ipari Vásárral egy időben, július 24. és 25-én rendezik meg a 15. országos ipari tudományos konferenciát, amelyen a népgazdaság irányítási rendszeréről hangzanak el előadások. Október-

ben a 9. közgazdasági napok rendezvényei a vállalati önállósággal foglalkoznak.

Az egyesület a munkabizottságok számára elkészítette a témaajánlások jegyzékét. Néhány érdekesebb vizsgálati témajavaslat: a vállalati szervezeti rendszer és a korszerűség, vállalati belső mechanizmus hatása a jövedelmezőségre, egy-egy vállalat vagy iparág devizatermelő képessége, az új bér-és keresetszabályozás hatása a munkatermelékenységére, a biotechnológia ipari hátterének fejlesztési lehetősége.

Az MTESZ országos szervezetén belül már működik a szakértői tanács. Ennek megyei szervezetének a létrehozása az idei év feladata lesz.

Semmi rendkívüli

— Jó reggelt kívánok. Geodói iskola következnek.

— Arra kérem kedves utasaimat, hogy a megálló előtt idejében szíveskedjenek jelezni leszállási szándékukat, mert a sikos úton nehéz megállni. Köszönöm megértésüket.

— Csongrádi sugárút következik. Tessenek figyelni a le-és felszállásnál, mert csúszik a lépcső!

— Marx tér következik. Kérem, valaki segítsen a közepő ajtónál az idős néminek! Köszönöm.

A BV 03—61-es csuklós busz vasárnap reggel háromnegyed nyolckor indult Tárnyából, a 17-es kocsiallásból...

Reggel 7-ig 6 centiméter hó hullott — tudtuk meg a meteorológiai állomáson. Szombat délután 13 óra 03 perctől 15 óráig is volt egy picit ha-

vazás, az „igazi” 23 óra 10 perckor kezdődött. A hőmérséklet mínusz 2,4 fok, másodpercenként 3 méter „sebességgel” szellőcske fújdogal észak-északkeleti irányból. A havazás déltájban már egyre jelentéktelenebb, valószínűleg elvonul...

A KM Közúti Igazgatóságának munkatársai a főúton már szombat éjjel megkezdtek a sósórást, hőkézést. Tegnap reggeltől folyamatosan 22 gép takarította az összekötő utakat is. A felszórt utak latyakosak, vizek, a mellékutak helyenként még havasak, csúszósak. Hóakadályok, átfúvások sehol sincsenek a megyében, a síkosság azonban indokolja az óvatos vezetést.

Folyamatos műszak volt a városgazdálkodási vállalatnál is. Hat ZIL, illetve IFA sószóró, hókotró és kilenc kisgép dolgozott az hőeltakarításon. A főközlekedési utakat és a gyalogjárdákat tegnap kora délutánra megtisztították, a „2. fokozat” következett ezután: a nem tömegközlekedési utak takarítása.

A hólapátoláshoz mértani-számtani ismeretek szükségeltetnek — vontuk le a tanulságot Makkosházán. Ugyanis minden házban van illetékes — házfelügyelő, takarító, ügyeletes —, akinek dolga, hogy a saját portáján sörpörjön. Kínosan csak ott. Van úgy, hogy két lépcsőház — két gazda, az egyik már fölkelt, kotort, kicentizte, hol ér véget az ő felelőssége. Van úgy, hogy egy ház — egy gazda, de a rá merőleges ház másik gazda, elvágólagos derékszögben, milliméter pontosságra le van takarítva a járda mindkettő előtt. Csaknogy a négyzet két oldala senkié sem, így közben van vagy harminc méter bokáig erő, csúszós takaró...

Ugyebár arról ók nem tehetnek, hogy a teljes kezdő népművelői fizetésért árult csizmak beáznak, a talpuk meg csúszik. Igaz, lehet korcsolyázni ott is, ahol takarították, de ott legalább nem csorog be. A bokáját meg törje ki az a boldog, akinek ilyen csizma adatott, de lehetőleg a közetemen kívül. Vagy járjon mumbucban.

Ügyes... Egyébként semmi rendkívüli nem történt. Csak nál'istennek végre megint esett a hó...

Acs. S. Sándor

A. S. S.—R. E.

Disznótorban — Pósaéknál

Csönd van, sötét hajnal. A falusi házak ablakain még nem szűrődik ki fény. Kihalt az utca, csak az éberebb kutyák jelzik vad csaholással, valaki elment a kerítésnél.

A bicikli kormányán szatyrológ, csomagtartóján keresztel, a Fázekas utcában udvari lámpa világít. A kiskonyhában gyülekezik a rokonság, segíteni hívott szomszédok: disznóölésre készülődik a gazda, Pósa Sándor.

— Jó reggelt!
— Pálincsat! — így a válassz, s máris nyomják a kezembe a feldecist. Illatából ítelve törköly.

— Igya, másnak is kell a pohár!

Még ébredező gyomromat alaposan felfrissíti a nedű. Amerre az ital járt, pontosan érzem nyomát. Kemény palinka, kisvártatva tudom megköszönni.

A melegen öltözött férfiak megjárják még a poharat, aztán a böllér újra ellenőrizi a szűrőkest, és a „na menjünk, emberek” kijelentéssel végérvényes az „ítélet”: le-szúrják a disznót.

— Itt a kötél is, fiam — nyújtja a „szerszámot” a 70. even túli Pósa tata.

— Hagyja apám, vagyunk elegenden.

Sok századik disznóölés ez, Annus néni mégis izgatott: — Menjetez már, tudjátok, nem bírom a visítást. Sajnálom az állatot — serkenti a társaságot a mama.

— Hol van már az az idő, amikor szalmával pórszölték a jószágot? Szegénység kényszerre volt az, hiszen csak a módosabb gazdáknak futotta fatüzelésű pórközlőre. Most a gázos a divat. A kékes láng gyorsan elbálik a sáttával, gyönyörűen pirul az állat bőre, szaporán jár a tompa élű kaparókés, meg a súrolókefe

A macskák tisztas távolból várják a nekik jutó hulladékot. Egy-egy lecsavart körömmel birkóznak ugyan, de a füstös iz csak illúzió.

Az első ehető falat a böllért illeti. A perzselt disznó megpörkölt fülhegyét kanyarítja le, ami megszóva igazán csemege.

A lámpafénynél gyorsan villog az éles kés: a meleg sonkák, a fej, az oldalas és a többiek ott sorjáznak a hosszú asztalon. A konyhában az asszonyok a belet tisztítják, aki ráér, reggelit készít. A férfiak bevégezték a disznóbontást, kezét törölnek a zsíros rongyban, hogy lehörpint-hessék az illatosan gőzölgő forrált bort.

A pórközlőfejet gázgőre cserélik. Állandóan kell a meleg víz az üstben. A bontás után van kis idő a csevegésre. A platinin lassan elkészült a sült vér, a lerniben a pecsenyehús, fenséges illatok terjengenek.

— Azt hittem, semmi nem lesz ebből a malacból. Kicsi volt, étvágytalan, de mégis felcseperedett — jegyzi meg a ház ura.

— Mondtam én, ne vedd meg, semmi jót nem néztem ki belőle — így szól a tata. — „Asztalhoz lehet ülni” — ez a háziasszony parancsa. A hagymás-borsos vér, a pár perce kemencében sült házi-kenyérrel s a hozzájuk való jéghideg ecetesuborkával olyan izharmónia, amit kös-tolni, ízlelni, enni kell! A tor reggeli szertartása két fröccs közötti pipahújjával ér véget.

Folytatódik az érdemi munka. A fateknőbe a kolbásznakvaló, másik edénybe a hurka, a harmadikba a sajtalapanyag kerül. Csinosodnak a sonkák, karcsúsodik az oldalas, laposabb lesz a szalonna, szaporodik a szalámihús. Emitt a zsírszalonna

na gyűlik, a háj táliban pihen. Az abálóléből favillával keressük a májat: néhány enyhén sós falat atározhatatlan eledel. Mindenki csip-pent egyet az ujjával a tek-nőből, a vājlingból, a fűszerezést a családnak kell ellenőrizni. Elkészült a rizseshurka, betöltik a májast és a vérest, a vékonybélbe a kolbászt, kuláréba a szalámit. Most már gyakrabban fogyhat a bor. Jól is esik a zsírszagtól nehéz levegőben.

Az ifjabb Pósa préseli a gömböcöt, aminek oldalát hosszú tüvel szurkálja: levegő nem maradhat a disznó-sajtaban. Félreteszi a kőstólokát, vége a disznóvágásnak. de nem a családi összejövetelnek. Asztalra kerül az aranysárga orjaleves, a sült pecsenye, a disznópaprikás, az elmaradhatatlan szárma, végül a hájaskifli és a tőpörtös pogácsa.

A társaság hosszan elbeszélget: hogyan is volt, miként is lesz. Meghívások cserélnek gazdát. Hajnaltájú búcsúznak: viszontlátásra jövő-re!

— Ho-hó! A jövő héten, szombaton, Sadi sógor vág disznót...

A baktériummentes magzatvíz

Mintegy tizenöt éve tudjuk, hogy a baktériumok az emberi magzatvízben nem szaporodnak. A manheimi klinika orvosai megkísérelték földéríteni ennek okát. Megvizsgálták, hogy mi lesz a kőlibaktériumok, sztreptokokkusok és sztafilokokkusok sorsa a magzatvízben,

s az eredményt összehasonlították azzal, amit a tápoldatos vizsgálatokból kaptak. Megállapították, hogy a baktériumok a magzatvízben akkor sem szaporodnak el, ha azt előzőleg 120 Celsius-fokra hevítették. Azt továbbra sem tudják, hogy mi módon küzdi le a magzatvíz a baktériumokat.