

TÉLI DÉLUTÁN.

Bus téli délután, szürkülő homályban
Könyveket olvasok kedves kis szobámban.
A betűseregnek alig látom sorát,
Homály takarja a falusi kis szobát.

A meleg szobában mulandó csend honol,
Mellettem a széken két macska dorombol.
Apám a bubosnál jó kedvűn heverész
S kívül a téli szél reszketve füttyörész.

Kedves öreg anyám a kemma mellett
Elrejtett sóhajjal töri meg a csendet.
Szent Dávid zsoldárát olvasta, még látott,
Most szunyókál, amíg nem gyujtunk világot.

Anyám kergeti a vigan pergő rokkát,
Néha dudol egy-egy régi magyar nótát.
Ugyan miért is fon? - nincsen néki lánya,
Fiának meg nem kell se szöttes, se párna.

Az est fölöttem is szétteríti szárnyát:
Képzletben látom galambom kis házát.
Ha reá gondolok a karomban érzem
S a téli világot szép tavasznak érzem.

iff. Benedek Sándor
VADVIRÁGOK Uszód, 1933



Benedek Péter 1972.

Ételeink

KÁPOSZTA SAVANYÍTÁS

Érdemes megpróbálni, mert nem nagy tudomány kell hozzá, s mi ezzel szeretjük pl. a töltöttkáposztát, mert másképp savanyú, mint amit üzletben veszünk.



"Apám a káposztát tapossa" Benedek Péter 1959.

Veszünk 5-6 fej fejeskáposztát. Háromszögben kivágjuk a torzsáját. Akkora fazékban, amibe majd a káposzta belefér, teszünk vizet forni. Kezünkbe vesszük a nagyvillát, beleszúrjuk a káposztatorzsa helyére, így óvatosan a forró vízbe nyomjuk. Lepje el teljesen. A villát benne tartjuk, másik kezünkben egy fakanállal a vágott résznél kezdjük lefejtetni a leveleket. Kicsit alányúlunk, hogy a forró víz a levelek közé hatoljon. Egy fejről 5-10 levelet tudunk lefejtetni. A leveleket villával és a fakanállal

ügyesen áttesszük az odakészített tálba. Ha már túl kicsi leveleket tudnánk lefejtetni, kivesszük a fejet egy másik tálba, hogy hűljön. A következővel ugyanígy teszünk, amíg annyi levelünk nincs, amennyit szeretnénk.

A víz alatt elzárjuk a tüzet, sőt ki is öntjük, ne gőzöljön. Asztal mellé ülünk a leveles tállal. Egyenként átnézzük, ha nagy, középen hosszában elvágjuk. Levághatjuk róla a vastag eret is.

A fejes káposztát felszeleteljük, minél vékonyabb, annál jobb.

A leveleket 5-vel, 10-ével összetekerjük, s egy nagyobb fazék aljára szorítjuk. Szórunk bele egész borsot, pár babérlevelet, esetleg egész erős paprikát. Ráakjuk a szálas káposztát.

Hideg vizet engedünk egy edénybe annyit, amiről azt gondoljuk, majd ellepi a káposztát. A vízbe sót teszünk, kezünkkel kevergetjük, hogy elolvadjon. A víz legyen jó sós!

Beleöntjük a fazékba. Lepje el a káposztát! Vágjuk egy szelet kétujjnyi vastag kenyeret, tegyük a káposzta tetejére!

Fogjuk egy lapos tányért, tegyük a kenyérre, hogy lenyomja, az is vízben legyen! Borítsuk le fedővel, s hagyjuk a konyhában félreeső helyen. Ne a kövön! Melegben 2-3 nap múlva kész a savanyúkáposzta, hidegebb időben 4-5 napra van ehhez szükség. A következőkben úgy használjuk, mint a bolti savanyúkáposztát.

TÖLTÖTTKÁPOSZTA uszódi módra

Hozzávalók: 1-1,5 kg disznódagadó +
30-50 dkg zsirszalonna darálva
a savanyított takartak + szála
1 marék rizs /egyik kéz/

Elkészítése:

10-15 dkg disznózsírt lábosban felolvasztunk. Belekeverünk 3 evőkanál törött paprikát, félreteszük.

A darálthúst nagyobb tálba tesszük, a darált szalonnával együtt, beleszórjuk a marék rizst, só, törött borsot, 1 evőkanál törött paprikát. Jól alaposan összegyúrjuk. Megkóstoljuk, ha szükséges,



szózzuk. Nagyobb lábos aljára öntünk a paprikás zsírból, elrendezzük az alján a szálas káposzta felét. Beletekergetjük a töltelékeket, a lábosba állítva, szorosan egymás mellé rakjuk őket. Rásimítjuk a szál másik felét, ráöntjük a maradék piros zsírt. A savanyú káposzta levéből felöntjük, de csak feléig.

Leborítva felforraljuk, majd lassan, körkörös mozgattva főzzük. Ha a töltékben levő rizs puha, elkészült a káposztánk. Elkészíthetjük olajjal, vagy szárazabb húsból, de minek? Az akkor már nem az igazi!



Vörös Zoltánné
-folytatjuk -



Uszód történetéből

AZ USZÓDI RÓMAI KATOLIKUS EGYHÁZKÖZSÉG

Az első plébános

Horváth Imre 1834. december 7-én született Foktón. Atyja, H. Antal 35 éven át a község kántortanítója volt, anyja Spolarich Katalin szintén kántortanítónak volt leánya. Szegény családban nevelkedett, gimnáziumi tanulmányait a kalocsai piaristáknál kezdte, majd Pécsre került papnövendéknek. 1857 végén már diakónusként káplánkodott Adán, majd dec. 21. pappá szentelték, és Miskére, majd Kanizsára került káplánnak, aztán pedig főszekesegyházi hitszónokká nevezték ki. Ezeket írta le önmagáról az emlékkönyvben, megjegyezve: ha valami dicsőretest vélné felfedezhetni a tisztelt olvasó, azt ne nekem tulajdonítsa, hanem a Mindenjók Adományozójának, a kegyelmes Jézusnak, kinek segítségével még többet is tehettem volna, ha a könnyelmű ifjú évek el nem vakították szemeimet, azt látván, a mit rosszul láttam, s meggyengíték elmémet, azt hívén, a mit csalódom hittem. Külömben Istennek legyen hála drága kegyelméért, hogy megérem engedé, miszerint én legkisebb szolgája az Úr szőlőjében önálló munkás lehettem. Adja Ő Sz. Felsege további működésemre is sz. malasztját, s végre az örök életet!



A plébánia építése

Isten házának megépítése után Uszód hívő közössége még nem rendelkezett külön plébániával papjuk részére, ezért a templommal átellenben levő, bérelt házat ajánlotta fel a katolikus közösség. A főkapitán megígérte, hogy jövőre a plébánost megillető ház építéséről gondoskodni fog. A község pedig megígérte, hogy az építkezéshez elegendő kocsit és napszámot fog szolgáltatni. A terveket ezúttal is Schindler Károly készítette, a kivitelezést pedig a helybeli építőmesterre, Balita Istványra bízta. Először a ház ármentességéről kellett gondoskodni. Az év eleji árvíz megmutatta, milyen magasra kell a házat építeni. Mivel az árvíz a töltéshez való külső földeket mind elborította, s azok csak a nyár végén száradtak ki, a plébánia melletti területről kellett 54 köböl töltésföldet ki-

termelni, amit az építkezés közben már pótolni szándékoztak. 1871. augusztus 8-án volt az alapkövetel, szeptember végén már álltak a falak. A váratlanul érkező nagy esőzés miatt azonban csak november 12-én került tető alá az épület. Az építkezési anyagot mind az uszódi katolikus gazdák fuvarozták be. Összesen 400 napszámot szolgált, amihez hozzájárult még a főkapitán által fizetett 600 napszám is. A plébánialak felszentelésére a következő évi búcsú napján (1872. június 16.) került sor. Lichtensteiger kanonok úr végezte ünnepi istentisztelet keretében, aki a jeles napon védőszentje tiszteletére ezüst kupájú, aranyozott kelyhet és paténát ajándékozott templomunknak (első kelyhünk rossz aranyozása miatt két év alatt alkalmatlanná vált a szent cselekményhez).

- Kéri Benedek, Atanáz atya -
plébániai adminisztrátor

FALUNK TÖRTÉNELMÉNEK TOVÁBBI ALAKULÁSA

Az árvíz gyakran sújtotta falunkat. Feljegyzések beszélnek az 1768. 1775. 1779-es árvizekről. De ami 1808-1809. év telén történt, ahhoz fogható addig nem jegyzett fel krónika. A tragédia 1808. decemberében kezdődött. A Dunán feltorlódtott jég szinte sataba zárta a vízimalmokat. Tóth József és Nemes István malmaikat végül körbefürészelték, így tudták kiszabadítani a fagyos ölelésből. 1809. január 29-30-án aztán megindult az olvadás. A jég február 6-án indult meg, ami a partoktól magasabbra emelkedett. A benedeki szakadáson keresztül a határt feltornyozott jég töltötte meg. A víz folyását Uszódnak és Kalocsának vette. A házakat ledöntötte, a megrakott kocsikat elvitte, az állatokat megölte. A víz a faluban február 7-től 18-ig tartott. A földeken sokkal tovább. Sok évnek kellett elteltie, mire Uszódból ismét az az Uszód lett, ami az árvíz előtt volt.

1832-1835-ben falunk kikerült az érseki uraság fennhatósága alól. A kalocsai főkapitán lett a falu földesura. Uralma alatt töltött bő évtized mélypontot jelentett Uszód népének jogviszonyaiban. Robotoltatott, természetben igényelte a szolgáltatásokat. Így nem csodálható, hogy Uszód életében is megváltást jelentett 1848. márciusának forradalma, a jobbágyság felszabadításának történelmi sorsfordulója. Az egyház lelkipásztora Decsi Gábor tollából maradt fenn néhány emlék ebből a korból:

„Ezen háborúban honvédek lettek fiaim, Miklós és Dienes, s mikor e sorokat írom, veszem a hírt, hogy nagyobbik fiam ápr. 20-án Pest alatt karcgolyó által bal karján sebet kapott. A mi helységünket s vidékünket illeti, igen keveset szenvedett az ellenségtől. Mindössze vagy kétszer ember és ló élelmet kértek, de nem erőszakoltak.” Azért mindenki meghúzta a vereség után magát. Aki részt vett a harcokban, sikerült messzire futnia. Így volt ezzel Máté Jánosné apai ágán élt Tóth

József is. Egészen az arabokig futott. Sok-sok év után tért haza az araboknál szokásos hosszú ruhában és kevéske pénzzel, amiből az Árpád utcában egy házat vett. Nem nősült meg, leszármazottja nem maradt.

1863-ban a faluban nagy tűzvész volt. Sok ház leégett. Ez siettette a falurendezeit. Ez után épült újjá a Hunyadi utca, amit még mi is Új utca néven is ismerünk. Ekkor építették be a Fokalján lévő szálláskertet lakóházakkal.

Míntha Isten az uszódi református egyházközseget a tenyerén hordozta volna, minden időben akadtak lelkesek, egyháztagok, akik templomuk, iskolájuk, parókiájuk karbantartását, újjáépítését olyan fontosnak tartották, hogy bár nagy nehézségek árán, de tudtak, akartak érte tenni. A lelkesek készülték a nagy álmom megvalósítására, a környék legnagyobb templomának megépítésére. Így a következő évtizedekben a tégláztatás fontos feladatnak számított.

Végre 1899. augusztusában elérkezett az idő, bezárták a templomot, majd bontani kezdték a toronyszerkezetet, de csak az óráig. A falakat 2 méterrel, a tornyot 2,5 méterrel emelték meg. Az új templomot 1901. augusztus 18-án szentelték fel. Mindez Orosz Endre lelkipásztorsága alatt valósult meg. Bőven akadt tehát alkalom, hogy a következő uszódi dal néhány sora megszülethesse:

„Ihajja! Bádoggózzák az uszódi templomot!
Ihajja! Kilenc kislány hordja fel a bádogot.
Kilenc kislány kilenc barna legénynek,
Ihajja! Mindegyik a maga szeretőjével.”

Ebben a korban a feljegyzések szerint 1300 körül volt a református lakosság száma, ám nem tudjuk, hogy ebbe a 14 évnél fiatalabbakat beszámolták-e. 1910-ben 2257 magyar lakosa volt Uszódnak. Ebből 663 római katolikus, 1541 református, 40 izraelita.

A két háború megviselte a mi falunkat is, hisz fiak, apák maradtak a harctéren, itthon özvegyek és árvák. Az elesettek emlékét a Hősök terén elhelyezett emlékművek őrzik, valamint a már hagyományosan november elsején meggyújtott nagy gyertya lángja az ő emléküket is idézi. Legközelebbi adatunk a falu lakosságáról 1948-ból származik. Ekkor államosították az iskolát. Első igazgatója a katolikus iskolából kinevezésre kerülő Mácsai János lett. Ő vette számba az uszódiakat. Így írta: „Uszód községnek a tanyákkal együtt 3500 lakója volt. Tehetősnek mondhatók. 2600 református és 900 katolikus vallású.

(Bárth János, P. Szabó Barnabás munkájának felhasználásával)

- Vörös Zoltánné -

ISSN 2559-9518

KÖVETKEZŐ SZÁM: 2018. MÁRCIUS

K É S Z Ö L T

I M P R E S S Z U M

USZÓD KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZAT MEGBÍZÁSÁBÓL
6332 USZÓD ÁRPÁD U. 9.

FELELŐS KIADÓ, FELELŐS SZERKESZTŐ
BEDI GYULA

2018/1

JANUÁR

Népviselet Uszódon

Az uszói népviselet téli kellékei mások ünnepekkor és a hétköznapokon. December 25-én úrvacsoraosztás van már évtizedek óta a református temp-



lomban az istentisztelet végén. Ilyenkor hideg lévén, az asszonyok melegen öltöztek, öltöznek fel a templomba. Úrvacsoraosztásra plüsskabátot illik húzni még most is. Ez lehet fekete, sima bársony, vagy nyomott mintás. Kétsoros gombolással záródó, a régieket fekete, selyemzsinórral tették díszesebbé. Ehhez télen bársony szoknyát húztak, bársony kendőt kötöttek. A kendő színben harmonizált a szoknyával.



Karácsony másnapján már a kabát helyett köthettek „belinert” is. A fiatal lányoké világos színű: fehér, törtfehér volt. A középkorúak drapp, az idősebbek barna, vagy fekete színűt viseltek. A beliner rojtosszélű, meleg kötött kendő, melyet a nyakuk köré fontak, a mellükön keresztbe hajtottak, hátul a derekukon megkötöttek. Kétféle rojtú létezik: a sodrott, rövid rojtú, és a hosszabb, vékony rojtú. A sodrott rojtú ünnepélyesebb, alkalomra való. A módosabb férfiak lakkos szárú csizmába, csizmanadrágba, fél szövetkabátba, nagy prémes sapkába járultak az úrasztalához. A lakkos szárú csizma akkor volt szép, ha fekete boksszal átkenték, kicsit hagyták, hogy átjárja, beszívja magába a bokszot, majd puha ruhával fényesre „vikszelték”.

Az asszonyok a hétköznapokon is a hidegben belinert viseltek. A hétköznaplós beliner rojtja lehetett egyenes szálú. Ahhoz, hogy az ilyen belinerek a viselés során ne fejtőlődjének ki, emlékszem az én nagyanyámra, aki a téli estéken



körbe csomóztatta a rojtokat. Télen, ha lovas kocsival, szánkóval piacra mentek, előkerült a sublat fiókból a „nagykendő” is. Ezt még a hátukra vagy a lábukra terítették menet közben. Ez egy posztóhatású szürke vagy fekete, kisorjtú kendő volt. A nők és a férfiak hétköznapokon bekecset is hordtak.



Ezek kezdetben birkabőrből készültek. Az asszonyokét a szoknyák miatt karcosították, az alja kissé bővebb volt. A szélén körbe barna prém díszítette. Zsinóros gombokkal gombolták össze. Magát a birkabőrt sárgásbarnára festették. Később már megjelentek a műbőrből készült bekecsek is. A férfiaké egyenes vonalú volt, prém nélküli.



Régen, talán száz éve is van annak, hogy a férfiak télen, a hidegben facipőbe jártak. Még mindig van nálunk a padlason. Kipróbáltam, rettentő kényelmetlen viselet lehetett. Eleinte szalmával bélelték ki, később egy birkabőr darabot vágta bele, lábukra az asszonyok által kötött gyapjú zoknit húzták. Így védekeztek a hideg ellen. Külön technikája volt a facipőbe való járásnak. Bizony meg tudta nyomni az ember lábát, ha nem megfelelően jártak benne!

Samu Sándorné
- folytatjuk -

Paraszti munkák

DISZNÓTOR



A hideg idő beálltával elérkezett a disznóölések ideje is. Volt, aki szerette ezt Karácsony előtt letudni, de sokan a farsangi időszakra hagyták, amikor már lecsengett az ünnepkör. Régen nem



disznóvágást, hanem igazi tort tartottak! Már alig várták. Érthető, hisz a paraszti étkezésben hét közben nem igen volt hús. Friss pedig még ritkábban jutott az asztalra a mészárszékből. Erre a napra összehívták a rokonságot, még a szomszéd falvakból is. A gazda és a gazdasszony hozzákészült. A férfi dolga volt a kazán, bogrács, lúgzó, kések, daráló, pálinka, bor előkészítése. Az asszonyé a nagy tálak, vajdtingok, vendölök, fateknók elmosogatása, fűszerek, só beszerzése. A ház asszonya előző este begyúrta a pogácsát, kiszaggatta, majd hideg helyre tette, s reggel korán kisütötte. Ezzel kínálták a torra érkezőket. Így keztek a pogácsát jó sok zsírral készíteni, mert az azt jelentette, hogy spórolós volt az asszony, maradt zsírja az egy évvel korábbi vágásból. A disznóölés csak a férfiak dolga volt. Régen csak annyi vérért fogták fel, amennyi a hurkába kellett. Majd



változott az ízlés, s a reggelihez is kellett a vér. Ehhez egy asszonyra volt szükség, aki a tálat tartotta. A vágás után a disznót szalmával megpórszölték. A kis fiúknak dobta a lecsavart körmöket, amit azok egy kis tűzön tovább sütöttek, játszottak vele. 8 óra körül érkeztek az asszonyok is. Sokan voltak, de mindenkinek jutott munka. Egy-két



nő a hurkába, pörköltbe való vöröshagymát pulcolta, kockázta, majd fonnyasztotta. Volt, aki fokhagymát tisztított a kolbászba, abált szalonnára, disznósajtba. Mások a levesbe való zöldséggel foglalkoztak. A fiatal lányok megterítették az asztalt, ahova majd a férfiak leülnek reggelizni. Idősebb asszony abálta a vért, majd a gazdasszony elkészítette. A férfiak csak akkor reggeliztek, amikor a sertés hófehéren, mosva, kaparva feküdt egy deszkán.

A reggelihez már bort is ittak az „embörök”. Nehéz is volt újból belefogni a munkába! Felbontották az állatot. A hurkának, disznósajtnak, a tokaszalonnából abált szalonnának valót feltették a bográcsban főni. Néhány fiatalasszony és egy nagyobbacska lányka ment belet mosni. A lánykának volt a dolga bögrével a vizet öntözni a vastagbelet sóval, vöröshagymával, ecettel mosták tisztára. A vékonybél kieregetése után azt kifordítva meg kellett kaparni. Ehhez ügyes kézre volt szükség. Majd azt is megmosták, sőt egyenként felfújták, hogy nem lyukas-e. A sonka, a szalonnák kialakítása után következtek az egyéb füstre való húsok, csontok. Ezeket leszóta egy idősebb férfi, s a lúgzóban szépen sorban egymásra helyezte. Régen még az orjából is tettek a sózóra, hogy kb. 1-2 hét múlva annak egy részéből főzzenek orjalevest, a maradékot majd a füstre akasztották. De sóztak, majd füstöltek fejbőrt, oldalt, dagadót is. A konyhában lévő idősebb asszonyok az ebéd főzésével foglalkoztak. Friss csontból húsl-

vest, májpörköltet krumplival főztek, pecsenyét sütöttek. Az ebéd 3 óra körül volt. Eddigre a férfiak ledarálták a kolbászhúst, a megfőtt hurkába valókat, összevágták a disznósajt anyagát. A bográcsban ekkor megfőzték abaléval felengedve a rizst. A hurkatöltést még melegen kellett végezni, hisz a hurkatöltő kézi erővel működött. Mindig asszony fogta, igazította a vastagbelet.

A rizs helyére ekkor a zsírnak való került, amit idősebb asszony vagy férfi kevergetett. A disznósajthoz valókat meleg abaléval felöntötték, majd kézzel rakták a disznó gyomrába, amit bevarttak. Csak ezután következett a kolbásztöltés. Persze nem volt ez sok, hisz csak pár vékony szál került a füstre.

Lesült a zsír, kiszedték a tepertőt, a forró zsírt a vendölbe szűrték. A megszűrt abalévet tették vissza a bográcsba, ebben abáltak meg a hurkát, svartlított. A faluban lakók hazamentek ellátni az állatokat, tiszta ruhába öltözni. A háziak, meg a más faluból érkezettek a vacsora készítésével foglalkoztak. Beterkergették a töltött káposztának való húst, feltették főni. Köménymagot főztek kevés vízben, amit az ebédre maradt húsvés levehez szűrték, összeforalták, tejfölt, csipet törött paprikát tettek bele, majd a vékonyra szeletelt kenyérré, később zsemleire öntötték a csontokról leszedett, darabolt hússal együtt. Ez a savanyú leves. A sültben hurkát, kolbászt sütöttek. Este 9 óra körül kezdődött a vacsora.

A szobában terített asztalhoz a férfiak ültek. Az asszonyok felszolgálták, a konyhában ettek, ki mikor tudott. Közben beszélgettek, iszogattak. Ha a családban szerettek mulatni, még arra is sor ke-



rült. Általában megjelentek a muzsikák cigányok is. Senki nem sietett haza, akár éjfélig is elhúzódtott így a disznótor. Szokás volt ebédet küldeni öreg, beteg rokonnak, szomszédnak. Kis lábos májpörkölt tetejére 1-2 darab pecsenye került. Amikor a vendégek készültek haza, a gazdasszony kóstolót rakott nekik. Kis tálban pár töltelék káposztát, rá 1 pecsenyét, 1-2 darab hurkát, 1 darab kolbászt. A család egész nap együtt dolgozott, evett, beszélgetett. Ünnepelet.

Vörös Zoltánné
- folytatjuk -