



Jézuskát várva

„Semmi karácsonyi hangulatom nincs.” Hányszor hallottuk ezt a mondatot mostanában, s ha jól belegondolunk... tényleg. Pedig a fogyasztói társadalom kínálatai szereplői mindent elkövetnek érte. A plázákban és az egyéb pénzköltő helyeken már november eleje óta karácsony van. Vattaszőnyegen megfeszülő plasztik rénszarvasok húzzák szánkóján az integető robot-télapót, csillogó karácsonyfák figyelmeztetnek, hogy jó lesz lassan a pénztárcát elővenni, mert költeni kell.

Persze tudjuk mi azt a nélkül is, elvégre fogyasztói társadalomban élünk, ahol a pénzköltés állampolgári kötelességünk. Már szeptemberben kigondoltuk, hogy kinek mit hozzon a Jézuska, ügyelve arra, hogy a tavalyi ajándékot mindenképpen überelni kell. Az októberi árleszállításnál aztán elkezdtünk módszeresen vásárolni, úgy, hogy minden hónapra jusson is, maradjon is. Persze a végére úgysem marad. Sebaj, a bevásárlóközpontban majd megszólít bennünket egy csinos hölgy, és felajánl egy extra hitelkeretet, amelyből aztán megvehetjük a „T” gazdaságos beigli, halat, pulykát, virslit és sört. Fizetni pedig ráérünk jövőre.

A dolgos hétköznapiakból így fejlődik ki egy mesterséges hangulat, amely karácsonykor fokozódik, szilveszterkor eléri a csúcspontját, aztán jön az újév, amely (konvergencia-csomagjával) maga a kijózanító halál.

Ezért nincs karácsonyi hangulatunk. A Karácsony nem erről kéne, hogy szóljon.

Az egyre rövidülő nappalokkal a Jóisten emlékeztetni akar, hogy a gonoszság hova vezet. Az emberek megijednek, és eszükbe jut a sok rossz, amit egész évben elkövettek. A legrövidebb napon aztán alászáll egy angyal, és mi meggyújtjuk a gyertyákat a karácsonyfán, hogy ha a Jóisten alátekint, fényt lásson, és megbocsássa

a bennünk lévő jóság és szeretet miatt a bennünk lévő rosszat.

Képzelnünk el egy plazmatévé- és házimozi-mentes ünnepet. Keressük meg magunkban az igazi magyar karácsonyt, mielőtt a legszentebb ünnepünk végképp egy vásárcsarnokká változna. Talán segít ebben, ez a néhány gyöngyszem, amelyet erdélyi magyar gyermekek – a világháború idején - Jézuskához írt leveleiből, - Wass Albert gyűjteményéből – válogattam:



Kedves Angyalka.

Közeledik Karácsony. Nagy örömmel és gonddal kezdek a levélíráshoz. Egy kéréssel fordulok Te hozzád.

Nagyon szépen megkérlek jó Angyalka, hogy ha teheted légy szíves és hozz nekem egy pár bakancsot. Mert kilenc kilométer teszek meg minden nap és télen a félcipőben mikor nagy a hó ros. Ha pedig nem lehet egy bibliát mert azt is szeretnék csak a bakancs még is jobban kell. Ezért ne haragudjál. Nagyon örövendék ha megkapnám valamelyiket. Ha ezt sem lehet, akkor, amit te akarsz.

Bezárom levelem bálás köszönettel:

Varga Piroska

Kedves anygalkám kívánok egy korcsolyát és, hogy hozzád karácsony fát és egy ötözet rubát. Édes anyámnak rubát, édesapámnak cipőt és sok egészséget és egy mesekönyvet.

Bodrogi Lajos

Kedves Jézuska.

Nagyon szépen kérek tőled meleg fehérműt és barisnyát s meg kérlek kedves Jézuska, hogy agyjal nekem jobb eszet és több szorgalmat, hogy tanulbassak ahogy anyuka szeretné s hogy agyjal nekik egészséget, mert apuka beteg, de te azt tudod, mert te mindent tudc.

Szeretettel maradok

Szabó Gizella V. o. t.

Őfelsége názáreti Jézuskának Menyország

Drága jó Jézuskám.

Nagy kéréssel fordulok hozzád. Egy óbajom hogy az én drága szüleimnek az egészségét őrizd meg. Nekem pedig az érdemem szerint. Hogyba megérdemlem, akkor nagyon szépen kérlek, adj nekem egy Bocskai rubát, meg egy karórát. És a testvéreimnek is egészséget.

Kézait csókolja

Koós Éva J. polgári

„Tedd, ha akarod, hogy kevesebb legyen szánkban a kenyér. Tedd, ha akarod, hogy kevesebb legyen a zsír, a cukor, kevesebb legyen a szórakozás és legyen, ha kell, eggyel még súlyosabb gond, ami vállunkat nyomja. De tedd, hogy minden gyereknek karácsonya legyen.”

Áldott, békés Karácsonyt s egy sikerekben gazdagabb, szebb Új Esztendőt kíván mindannyiuknak a

Taksonyi Lokálpatrióta Egyesület

Disznótor

Gyerekkoromban, télidőben szombaton kora reggel gyakran ébredtem arra, hogy egy hosszas elhaló malacvisítás után, egy ideig erős bűgő, duruzsoló hangot: a pörzsölő hangját hallottam. Disznóvágás. Egy ilyen élményt szeretnék megosztani az olvasókkal, de a régi sváb szokás szerint.

A disznótor, mint az egész éves munka gyümölcse a család, a rokonság és a barátok körében zajlott. A több disznót tartók karácsonyig legalább egyet levágtak. Olyan családok, akik közt nem volt hentes vagy böllér, azok fogadtak. A férfiak bátorítónak egy pohár pálinkával koccintottak és éltették a házigazdát, majd következett a hízó lefogása és leszúrása. Jól sikerült – mondtuk, ha a vér bő sugárban jött és a disznó nem szenvedett sokat. Szúrás után a gyerekek a malac farkát meghúzták, a felnőttek pedig, hogy az apróságok ne verekék észre, diót és mogyorót dobtak oda, mintha a malac „produkálta” volna. Míg a gyerekek csodálkozva, visítózva összeszedték a férfiak ismét koccintottak egy pohár pálinkával. A hideg ellen védekezve a továbbiakban forralt bort ittak. Mire az áldozat az utolsókat is kirúgta és megmerevedve feküdt, addigra felforrta az üstben a víz. A hízó bekerült a teknőbe a forgatáshoz szükséges láncokra, majd hordtuk sorban vödörrel a forrásban lévő vizet és öntöttük a malacra. Az első forrású vizet tartották a legjobbnak, a disznóra öntés előtt egy kevéske hidegvízzel csillapítva azt. A nagyobb szórt kaparó ónharanggal, ón kanállal eltávolították el, ebben az egész család részt vett, majd a rénfára felfüggesztve éles késsel hófehérre borotválták. A forrázó teknő mindvégig a felfüggesztett disznó alatt maradt, míg félbe nem lett vágva, hogy minden kosz, vér abba gyűljön össze, még a bélmosás is oda történt. Amíg a böllér megtisztította a belet, addigra elkészült a reggeli: paradicsomos máj és főtt krumpli.

A rénfán függő két fél disznóról lekanyarítottuk a szalonnát és a sonkát, a fejét hideg vízbe tettük, hogy jól kiázzon. A húskok, szalonnák, sonkák végleges formájukat a hákstkot-on (daraboló asztal) nyerték el. Ez alatt a schparherden nagy, húszliteres fazékban főztük a fejét és a bőrkét, amiből a disznósajt fog készülni. Az üstben főtt a sertésbelső és a hurkához. Majd a darab húskokból és nyusedékből vagy netán kicsontozott húskokból darálás után készült a kolbász. Amíg nem terjedt el a húsdaráló, aprító bárdokkal vágta össze a kolbásznak ill. a

hurkának valót. Ez egy ügyesebb kezűnél a pergődob veréshez hasonlított, volt, aki a hangulat kedvéért még cifrázta is.

A kolbászt feszesen keményre, a levegős részeknél kiszúrva töltöttük és tettük a füstölőbe szikkadni, másnap pedig felfüstöltük. A véres hurkába a reggel felfogott, és lehetőség szerint alvadásmentesen meghűtött vér, dinsztelt hagyma, főtt rizs és az abált belsőségek egy része, fűszerek meg a hagyomány szerint pirított kenyérkocka és abált szalonnakocka is kerülhetett. A májas hurkába került a főtt máj a belsőségekkel, rizs, apróra vágott párolt vöröshagyma meg a fűszerek. A bélbetöltést követte az abálás művészete: a májast éppen csak, a vérest tovább, hogy a bél és a vér jól megabálódjon, óvatosan, ha megszúrjuk, ne vérezzen. Ha netán egy-egy sztrepedt, sebaj – mondtuk, így jobb lesz a hurkaleves: kesselsup. Mivel a fejét és a bőrkét külön fazékban főzték, így az üstben lévő abalé nem lett zavaros és túl zsíros.

Közben a szóban a húskok besózásra kerültek, amire egy hét múlva öntöttük rá a páclevet majd három hét múlva a húskok, a szalonnák sonkák pedig 6 hét múlva kerültek két-három napra, a füstre. A fa standerben leszótt húsból a felfüstölésig több alkalommal is főzéshez kivettek.

A sajt abalása és lesajtolás után másnap reggel az üstházból kivett fahamuban meghempergetve majd jó szellős helyre lógtatva került tárolásra. A munkálatokat a zsír kisütésével fejeztük be. Ezek után került sor a disznótoros vacsorára.

Az abaléba tésztát és paradicsomlevet öntve viszonylag ízletes levest kaptunk, sült hurka, kolbász és hús, csontos húsból savanyú toroskáposzta. A hurkalevest másnap ill. néha egész héten is fogyasztották. Vacsora után a gyerekeket lefektették, az asszonyok beszélgettek, a férfiak sokszor hajnalig kártyáztak és borozgattak. Másnap pedig a kóstolók csomagolására, küldésére került sor, ami régen nem csak egy nemes gesztus volt, hanem mélyhűtőszekrény híján egyfajta kölcsön, mivel később, mikor ők vágta, mennyiségileg ezt visszakaptuk és a segítségüket is viszonzozhattuk. Így mindig friss hús, hurka jutott az asztalra és télidőben végig disznótor volt módunk ülni, ami nem a rohanásról, hanem a jókedvről és a hagyományok őrzéséről, továbbadásáról szolt.

Ruff András



Hova? Tovább?

Egy régi francia film jutott az eszembe, amint a minap az MSZP helyi lapját olvastam: Négy hóbortos fiatalember eltévedt, és egy helybéli parasztot kérdezett a jó út felől. A stadiont keresték. „Mindig csak arra.” – mondta az öreg – „Csak egyenesen.” A fiúk komolyan vették az útbaigazítást, és „csak arra” mentek, és „csak egyenesen”. Nem vettek róla tudomást, hogy a jó út néha irányt vált, és az egyenes nem minden esetben egyenes. Az út, amin jártak, már nem is volt út. „Biztos, hogy ez a

jó irány?” –kérdezték egymástól. „Így mondták.” – nyugtatták meg egymást. Aztán egy szakadékhoz értek. Egy darabig tanácstalanul álltak, aztán rádöbbsentek az igazságra: „Lehet, hogy az öreg mégis tévedett.”

Bizony, van úgy, hogy nem a tovább haladás a legjobb megoldás. Van úgy, hogy át kell értékeljük a helyzetünket, meg kell állnunk egy kicsit, és fel kell építenünk egy hidat, hogy tovább tudjunk haladni. Van úgy, hogy az igen: a nem. Hogy a pozitív: a negatív.

(Gondoljunk csak egy AIDS-tesztre) Tényleg fel kell ébrednünk a „családi ezüst” és az „aranytojást tojó tyúk” meséjéből. Mert lesz ugyan egy kacsalábon forgó kristály-óvodánk, de ezért a családi ezüstöt bizony a zaciba kellett vágni. Az aranytojást tojó tyúk pedig úgy megmakacsolta magát, hogy teszkógazdaságos tojást is csak sátoros ünnepeken hajlandó produkálni. A nyakában pedig ott lógott a tábla: ELADÓ!

Kreisz János

Várjuk véleményét, észrevételét, javaslatait a www.taks.hu honlap „FÓRUM” oldalán!!