

DRYP

## DECEMBERBEN ÍRT KERTI NAPLÓ JANUÁRRA, AMINEK FEBRU- ÁRRA JUTOTT HELY...

Már két gyertyát is meggyújtottunk az adventi koszorún, amikor ezeket a sorokat írom, tehát még két vasárnap és a fenyőfát is feldíszítjük. Egyébként pedig már mindenütt feldíszítették a városban körülöttünk, ezzel is siettetve az ajándékvásárlókat, hogy mihamarabb költség el pénzüket a kereskedelmi haszonra leső nagy távongó gyomorba kötött pénztáraknál, amit majd a GDP varázsszámának emelkedésével honorál a közvéleményt formáló sajtó. Ezért is gondoltam, hogy hagyjuk a tolongást másra – keressünk valami jó roppanós hidegre rímelő, havas, pálinkás témát azok között is egy hagyományörzöt – a téli falusi örömök közül. A disznóvágást. Ószövetségi emlékekre ugyan nem fogunk bukanni

e té-  
má-  
ban –  
bizo-  
nyára  
ala-  
po-  
sabb  
kuta-  
ko-  
dás  
után  
azért



akadna ilyen is a bárányhúsok között – és a bevándorló muszlim testvéreink sem sok ilyes adattal gyarapítanak a sertéshús fogyasztási hagyományokat. Tehát nézzünk bele egy falusi disznóölő visszapillantóba.

Manapság mindent igyekeztünk iparosítani magunk körül kezdve a konyhától a konyhakerten át az állattartásig, mégis valamiért a hagyományos disznóölés ebben a gépesített technokrata - technológiára hangolt - világunkban is meg tudta őrizni paraszti szakrális rituáléit. Ma is élő hagyományként találkozhatunk faluhelyen a disznóölés régi fogásaival, legfeljebb gázpalack biztosítja a pörzsöléshez szükséges lángot, de a városiak kívánságára olykor a szalmás pörzsöléssel is találkozhatunk. Bennünk él még a falusi hagyományok iránti vágy, még ha ezt csupán a falusi turizmus keretei közt élhetjük meg. Ilyeneket olvashatunk a disznóölésről a Néprajzi Lexikonban; „Parasztháztartásban a disznót megöli és felszedi (bontja) a gazda. Ehhez böllért a nagygazdák presztízből, mások csak egészséges férfi családtag hiányában hívtak. Disznóölésnél férfimunka

még a perzselés, a tartós töltelékek elkészítése, a hús és szalonna sózása. Női munka a béltisztítás, a hurka és gömböc készítés, az abálás vagy más szóval a kövesztés, a zsírsütés, valamint a munka végeztével sorra kerülő disznótor ételsorának elkészítése, a szomszédoknak-rokonoknak küldendő kóstoló összeállítása.” Itt álljunk meg egy szóra, érdemes végiggondolni ökológus szemmel is - ugyanis eddig többnyire csak élömunkát azaz, emberi erőt, energia igényt fogyasztotta ez a tevékenység a hűtést ellátta a tél és a kóstoló sem valamiféle promóciót szolgált. Ha egy falu jól be tudta osztani a vágási sorrendet, akkor mindenkinek friss hús került az asztalára a téli időszakban, nem kellett hozzá sem fagyasztó sem hűtőszekrény és nem tett meg hosszabb utat sem egy falu főutcájánál, azt is gyalogszerrel, vagy szánkón. Ha ránézünk erre a disznóölést ábrázoló festményre az is kiderül, hogy nincs veszendőbe menő hulladék, legfeljebb a házörzök és macskák fognak szebb napokra emlékezni, de még a tyúkoknak is akad takarítani való

és mi  
sem  
vásá-  
rolhat-  
juk  
vissza  
virsliként a  
darált  
börkét  
vala-  
melyik  
üzlet-  
lánc  
hűtő-  
pultjá-  
ról.

Ráadásul a húsoknak is megvolt a maga sorsa, helye is, merthogy: „sokféle egy meghatározott színhúsdarab – pecsenye – a kanász, kondás disznóölési járandósága volt, kanászpecsenye, pásztorpecsenye néven. A disznótoros házat estefelé gyakran látogatják meg alakoskodók és más adománygyűjtők.” – olvasható Ecsedi István: „A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása” című 1935-ben kiadott könyvében. Az ilyen alakoskodók nemcsak a markukat tartották, de versikéket is mondtak, mint pl:

Eljöttünk mi kántálni, kántálni,  
Nem kell minket bántani, bántani.  
Mink is fogtuk a farkát,  
Nekünk is egy darabkát

A Néprajzi Lexikon néhány „a disznóöléshez a paraszti életben betöltött fontos szerepénél fogva hiedelem jellegű előírást és tilalmat is megemlít, amelyek a hit szerint elsősorban a sikeres ölést biztosították. Ezek közül

általánosan elterjedtek voltak a disznóölés tilalmas napjaira vonatkozóak: nem volt szabad újholdkor ölni, mert férges lenne a hús; helyenként változóan tilos volt a disznóölés kedden, pénteken, vasárnap, mert pl. megromlana a hús; valamint néhány magára a disznóölésre vonatkozó tilalmat, mint pl. közben nem szabad a disznót sajnálni, mert nehezen döglük meg; a disznó felhasításakor kacagni kell, hogy vastag legyen a szalonna; a szóást szótlanul kell végezni, nehogy férges legyen a hús; néhol a hurkát is szótlanul főzték, nehogy kifakadjon, továbbá bizonyos, az asszonyokra vonatkozó tilalmak, mint pl. terhes asszony ne lépjen disznóperzselésbe, mert szőrös lesz a gyereke; ne egyék a velőből, mert a gyerek taknyos lesz; asszony ne egye az orrát, mert törni fogja az edényeket. Szórványosan felbukkanó, helyi jelentőségű adatokat is nagy számban ismerünk pl. azt tartották, hogy ha öléskor a Göncölszekér és Kaszáscsillag közel van egymáshoz, több zsír lesz; ölés előtt a disznót meg kellett kergetni, hogy porhanyós húsa legyen. A levágott disznó bizonyos részeit felhasználták gyógyító, ill. mágikus eljárásokra; így elsősorban a Tamás-napon vágott disznóból eltett tamáshajat gyógyszerként.” No de kinek jutna eszébe ilyes előírásokhoz ragaszkodni, amikor a csábító csinos csomagolás között válogatva vásárolhatja meg a hűtőpultból a félig- vagy egészen konyhakész sertéshúsokat. Mára már a biodinamikus kertészkedők sem Holdtöltekor ráolvasással hizlalják a jószágot s a kertet is precíziós elektronikával vezérelt digitális technikával műveltik. Hogy miként jutottunk el az innováció e már-már a tudományos fantasztikus regényeket idéző technikai magaslataira? A kényelemszeretetre – fogalmazhatnánk úgy is, hogy a munka örömeinek elporladása, azaz, hogy már nem szeretünk dolgozni életszemléletre számító haszonszerző törekvések útján. A Mammon, a Pénzisten szeretetére számítva s nevelve. Napjaink egyik példáján megvilágítva: történt ugyanis, hogy a gazdaságban ahol dolgoztam, a háztáji területek kukoricái rendre kevesebb termést hoztak a közösben termeltekénél, pedig többnyire a jobb termőhelyi adottságú helyeken mérték ki őket. Csakhogy ezeket a háztájiban dolgozó gazdák kézzel kapálták s kézzel is törték le a kukoricát. Egy idő után felmerült a szóbeszédben, hogy ennek a különbségnek bizonyára olcsóbb, ezért rosszabb minőségű vetőmag lehet az oka, amit a háztájiba vetettek. Jóllehet mindenki tudta, hogy csak egy termelési rendszertől, hatósági tanúsítvánnyal vásárolt vetőmag került a szövetkezetbe. Amikor megszámláltuk együtt az egy hektárra jutó tőszámot, bizony kiderült, hogy az a 30 000-et sehol sem érte el, míg a közösben ennek közel dupláját számláltuk. Az akkori idők átlag tőszáma 50-60 ezer növény volt hektáronként és ezt a vetés után gyomirtottuk. Ezután már csak a kombájn járta a területet. A kapa pedig többször is helyet keresett magának a kukoricásban, bármennyire körültekintően is használták. Ezért az elvetett magból csak majdnem

fele növényről törték le a csöveket. 60 ezres tőszámnál ugyanis lehetetlenség volt két-háromszori szorgalmas kapálás mellett valamennyi növényt megőrizni. Miután szembenéztünk a valósággal, közös belegyezéssel a háztáji kukoricára is kiterjesztettük a hasonló technológiát, művelési sorrendet. Eredmény; a gyomirtó szer s kijuttatási költségek térítése ellenére sem kívánt többet kapálni senki sem, pedig spórolós asszonycsapat ápolta a növényeket. Győzött hát az innováció, a vegyszeres növényvédelem tudásalapú kényelme. A GMO-k korában pedig már nemhogy gyom- de még gyomirtószerhatóanyag ismeretre sincs szüksége a termelőnek. Legyőzte hát a gazdák tudásvágyát is a befektetők nyereségvágya.

DR. OLAFSSON KÁROLY PLACID OSB (PLACID ATYA)

## A TÚLÉLÉS SZABÁLYAI A GULÁGON

A Jóisten olyan változatos életet engedett nekem, abból tudok egy-két dolgot mondani, azt hiszem, jól fognak szórakozni. Azzal kezdeném, hogy egy picit bemutatkozom: 69 esztendeje pannonhalmi bencés vagyok. Sőt, 77 esztendeje, mert budapesti bencés diák voltam. 86 éves vagyok, a harmadik legöregebb bencés. Ezt csinálom, amíg a Jóisten tűr.

1933-ban érettségiztem, aztán Pannonhalmára jelentkeztem. Nem szerzetes akartam lenni, hanem bencés tanár. Annyira megszerettem a saját tanáraimat, mert mi annak idején szerettük ám a tanárainkat. Nekem a tanáraim voltak az ideáljaim. Azok a tanárok személyiségek, azok egyéniségek voltak, és én olyan akartam lenni, mint ők. Akkor megtudtam Pannonhalmán, hogy ehhez szerzetesség is kell. Akkor nekünk hét év alatt kellett a teológiai abszolutóriumot megszerezni. Én a doktorátust is megszereztem, és megtudtam, hogy a Jóistennek az akarata, ha azt teszem, amit a főapátom kíván tőlem. Hát akkor azt csináltam.

Bevallom, hogy én pesti gyerek voltam, soha falun nem éltem, aztán mindjárt elküldött falusi káplánnak. Hát én mondtam, hogy én ahhoz nem értek, azt mondta nem baj, majd megtanulom. Hát abban az időben ez így volt. Úgyhogy egy évig voltam káplán, aztán egy évig táborig lelkész, ott még le is fokoztak, mert már akkor kezdtem a rendetlenkedést. Utána tanárkodtam, és 1946-ban a magyar rendőrhatalóság letartóztatott. Akkor nekem az volt a problémám, hogy nem a főapát tartóztatott le, mert ha a főapát tartóztat le, akkor az az Úristennek az akarata. De engem nem a főapát tartóztatott le, hanem a