

Gál Sándor

A mítoszi küszöb

Ha leírom azt a mondatot, hogy: „Bal lábán sarka vett, jobb lábán szélső talpa hasított” akkor a mai harminc-nyolcven éves korúak aligha tudják értelmezni ezt az egyébként színmagyar mondatot. (Később erre majd még visszatérek). Mégpedig azért, mert az a társadalmi, gazdasági, történelmi és közösségi, de főleg anyanyelvi időzóna, amelyben az iménti (magyar) mondat mindenki számára világos és érthető volt, a huszadik század második felében lezárult.

A korábbi hagyományos gazdálkodás – annak minden tartozékával egyetemben – történelemé változott. És mindaz, ami benne egykor a létezés teljességét jelentette számunkra – úgy értem, a velem egykorúak számára –, egyszeriben *felesleggé lett, elhagyható ballasztá, jobb esetben, folklorizálódván, gyűjthető, muzeális látnivalóvá „nemesedett.”*

Hozzávetőleg a múlt század ötvenes és hatvanas éveinek fordulóját jelölhetném annak a MÍTOSZI KÜSZÖBNEK, amely ezt az évszázadok alatt kialakult és működő társadalmi és gazdasági rendet és rendszert múlt idejűvé tette. Ez a törésvonal jelöli – vagy jelölheti amolyan itthoni Szent András-vonalként – azt a határt, amely után egy több évszázados realitás, egével, földjével, napjával, holdjával, csillagaival együtt lassan, majd egyre gyorsulva, mitizálódott.

Ma azonban még él az a nemzedék, amely e történelmi rengések ellenére – együtt velem – még abban a „mítoszban” élt, benne nőtt fel, s azt a közösségi-emberi tudást, értéket, magatartást, amelyet benne elsajátított, meg- és felidézhetően magában hordja, ismeri és képes annak leírására.

Átlépve e „mítoszi küszöböt”, úgy érzem, hogy amit ebből az egészből, az emlékezet és a felejtés közötti térben mindmáig megőriztem, illene leírnom legalább a magam számára, hogy – bárha töredékeiben már –, de valami használhatóan megmaradjon, mondjuk az unokák számára...

Amit az ember úgy őriz magában, hogy szinte nem is tud róla, s amit úgy fogalmaz a papírra, mintha évszázadok testamentumát rögzítené, úgy tűnik fel előttem, hogy ennek következtében válhat – válik – láthatóvá az az EGÉSZ, amely valahányunk belső, elorozhatatlan szülőföldje, MÍTOSZ, ami egyszeri, oszthatatlan, s egyben felbecsülhetetlen értékű tulajdonunk.

Forduljunk hát szembe ezzel az egyszer-volt valósággal, s nézzük az utcára nyíló lepkeszárnyú, sövényből készült fonott kapuval, ahogy a megfeketedett akácfákból kifaragott oszlopok között kitárul, s beenged az udvarba, látni és megidézni azt a teret, amelyben járni és élni tanultunk.

Mielőtt belépnének az udvarba, előbb vegyük szemügyre a lepkeszárnyú kaput agát

a „verőckével” s a kerítéssel együtt. Az utcát az udvartól elválasztó sövénykerítés és a kapu is, akácfa tartóoszlopokhoz erősített, fűzfából font palánk – birtokhatár! – volt. A fűzfavesszőt „gúzzsal” erősítették a tartóoszlopokhoz.

A „gúzs” maga is fűzfavesszőből készült: megsodorták, s így kötélként használhatták. (Feltehetően ebből származik a „*gúzsba-kötés*” kifejezés is.) A gúzs évekig kitarzott, s ha idő múltával elrevesedett, kicserélték frissel.

A fűzfavesszőt és a „sárga-vesszőt” a határ lápos-mocsaras területein nevelték, rendszeresen nyesték, hogy a friss vessző mindig kéznél legyen, ha szükség mutatkozik kerítések, tetőszerkezetek vagy kasok, kosarak fonására, felújítására-cseréjére.

Ahogy a kapun át az udvarba – birtokon belülré! – jutunk, a porta jobb oldalán találjuk a lakóházat – nálunk Búacson a hosszú-házat –, amelyben az elmúlt XX. század első felében még három generáció lakott együtt. De azt hiszem, helyesebb, vagy pontosabb, ha azt mondom, hogy *élt együtt*.

Abban az időben, gyerekkorom hajnalán, ezek a hosszúházak még „sárból készültek.” Hogy miként, azt a *Mesét mondok, valóságot* című könyvem „*Sárfal és nádtető*” című fejezetében leírtam, mert annak idején még módomban állt azokat is megkérdezni, akik építői és használói voltak ezeknek a házaknak. (Gál nagyapám maga is „sárfalrakó mester” volt meg az öreg Szegi bácsi, a nádtetők atyamestere pedig Tárnok bácsi volt, ragadványnevén: Bagár-Tárnok, akinek a szerszámaikat is lefényképeztem, s valahol most is megvannak a gyűjteményemben...) Így most ennek összefoglalásától eltekintek, bár komoly kísértést érzek lényegi mozzanatait ide másolni, a folytonosság érthetősége végett. Egyébként az újtelepi házunk is „sárház”... Történelmi tényként még azt is ide rögzítem, hogy a háború után az egykori „Pap-fődeket” felparcellázták, s mi építettük fel az első „házat” az Új telepen, amit később nyárikonyhaként használtunk, s mi ástuk az első kút is, hogy legyen vizünk. Különben a kút 16 méter mélységű, s ma is megvan...

Visszatérve a hagyományos paraszti világ sok évtizedes – vagy akár évszázados – rendjéhez és ritmusához, a lakóház kulcsfontosságú szerepet töltött be. Már a három nemzedék együttélése maga is figyelmet érdemlő tény, hiszen a nemzedékek együttlakása, élete nem csak kölcsönös toleranciát, megértést, hétköznapi tennivalók megoldását érintette, hanem tulajdonosi – birtokosi – pozíciók el- és megosztását is! Hogy ki a gazda, kinek a kezében van a „gyeplő”, kié a döntés joga, amely ezekben a családokban megfellebbezhetetlen volt. És az sem tekinthető mellékesnek, hogy mekkora volt egy-egy család birtoka, amit közösen művelt, amely a családot el- és fenntartotta.

E „nagy család” keretei között történt meg minden olyan tapasztalat és emberi, paraszti tudás és ismeretanyag átadása, átörökítése, amely évszázadok alatt gyülemlett össze az adott közösségben. Nyelv, történelem, írott és íratlan törvények, s ezzel együtt a *birtokosi magatartás* mikéntje és hogyanja – együtt a gazdálkodás minden

fortélyával. Ez a tudás egybefogta a hajdani hagyományos gazdálkodás minden ágát, a növénytermesztés és az állattartás legapróbb, mikrorészleteire lebontva. Szinte percre, órára, napra és évszakokra felosztva a tennivalók egymásutánját.

Mindennek megvolt a helye, és megvolt az ideje.

A növénytermesztésben a szántástól a betakarodásig, az állattenyésztésben a lúdültetéstől a kancák, tehének fedeztetéséig, a kikelt szárnyasok vagy a megszületett csikók, borjak felneveléséig...

A hosszúházhoz hasonlóan az udvart is három részre osztották. Volt az „első udvar”, ahol általában a nyárikonyha állt, továbbá az egyik nagyon fontos épület, a kemma. A középső udvar az állatoké volt. Az istállók, ólak is ide épültek, a lakóház egyféle folytatásaként, ám attól elválasztva, mégpedig a kamra által. De itt ástak kutat is, amely mellett hosszú, jegenyenyárfából kifaragott itatóvályú feküdt, a nagyháziállatok számára. A baromfiállomány etető- és itatóhelye az ólak előtti téren volt, a sertések nyáron a kifutóban kapták – vályúba öntve – a „moslékot”, a lábas ólban „beépített” vályúk voltak az anyakocák, a hízók és a malacok számára. Külön jegyzem meg, hogy a középső udvar fontos és nélkülözhetetlen része volt a trágyadomb, otthoni nevén a „ganajrakás.”

A „hátsó udvaron” a széna- és szalmakazlak álltak, meg a „kórókúp”, de ide építették a „színt” is, amely alatt a vetőgép, eke, fogas, henger és egyéb mezőgazdasági szerszámok és eszközök voltak elhelyezve – nemkülönben védve az időjárás viszonyosságai elől.

Ebbe az udvarrészbe hordták be aratás után a gabonaféléket, s külön-külön asztagokba rakták össze a búzát, a rozsot, az árpát és a zabot. S ide vontatták be – már az én gyerekkoromban – a „masinát”, a teljes cséplőgarnitúrát, amelyet traktor hajtott s később a „dinamó”

Mindebből látható, hogy – a birtok, a földterület nagyságához illő – tágas udvarra is szükség volt. Hogy a szénával, búzakévékkel megrakott „hosszúszekerek” be- és elférjenek, és meg is tudjanak fordulni, s elmenni a következő „térésért.” Régen, de még a XX. század elején is, a gabonát aratás után a szérűskertbe hordták be, és ott csépték, vagy nyomtatták ki járgány segítségével, s ott is tisztították, majd vermekbe rakva tárolták. (A vermekre később még visszatérek).

Itt bajba kerültem egy kicsit magamban és magammal a folytatást illetően. Ugyanis az a hagyományos gazdálkodási és közösségi rendszer és szokásrend, amit emlékeimből ide szeretnék rögzíteni, lényegét tekintve *egy zárt egész volt*. Olyan rendszer, amelynek egyes részfolyamatai szinte megszakítatlanul kapcsolódnak – kapcsolódtak – össze. És innen a gond. Hogy ezt a folyamatot hol szakítsam meg – mi legyen, melyik rész a *kezdet*?

De mert ennek a kezdetkeresésnek a dilemmáját föloldhatom, nem elvetve a nehezebbet a könnyebbert, sokkal egyszerűbb, ha most magam elé idézem a Duna felé

lehajló síkságot, amelynek szülőfalumhoz közelebb eső részét GYÖP-nek hívtuk. Pontosabban ez volt a GYÖP. De mindjárt jobban érthető, ha azt is hozzá teszem, hogy a Gyöp volt a libalegelő.

És ez volt, ez *l e t t a z é n e l s ő f e l e l ő s m u n k a h e l y e m !*

Úgy négy-öt éves koromban lettem libapásztor, természetesen a többi korombeli „gyerekekkel” és „lyánnyal” együtt. (A „gyerek” – nálunk – mindig f i ú t jelentett!)

Napi föladatunk volt a libafalkák leterelése a gyöpre, nemkülönben a legeltetés, s az őrzés-védés a héják, sasok, ölyvek, vércsék s a kislibákra éhes rókák ellen...

Komoly, figyelmet és fegyelmet igénylő munka volt a libapásztorkodás. Játéknak tűnő tapasztalatszerzés. Mert a föladat nem csupán egy libafalka pásztrolása volt, hanem az EGÉSZ hiánytalan megóvása minden veszedelemmel szemben. Hogyha már kikeltek a libák a tojásból, s megmaradtak „kihajtásig,” hát tollasodjanak és hízzanak meg Márton napjáig...

Azonban még egy keveset a „kihajtás előtti” időről s eseményekről.

Ugye a télre „meghagyott” majdani tojóludak a gúnárokkal együtt folyamatosan lejártak a Nagy-tóra vagy a közelebbiekre, a Kövecsesi-tóra, a Kenderáztatóra, a Fődásási- vagy a kicsi Csillagvári-tóra... (Ezek a vizek-tavak az elmúlt század végére eltűntek, s csak neveikben élnek még, ha ugyan élnek.) Szóval a továbbtenyésztésre meghagyott ludak nem csak fürdeni meg kishalakat fogni jártak le a tóra, mert amikor eljött az ideje, itt ment végbe a párosodásuk is. Ezt követően, úgy karácsony táján, vagy az új esztendő kezdetén a tojóludak kezdték „lerakni” a tojásaikat. Minden lúdnek volt saját „lúdkosara,” amit fűzfavesszőből fontak – általában az öreggazda, vagy valamelyik hozzáértő rokon, szomszéd, s ezt a kosarat színültig megtöltötték árpaszalmával – az rövid szárú volt, jól odaigazodott a tojó alá, mondhatni kényelmes fészekké nemesedett.

A tojásokat a gazdasszony mindennap összeszedte, s külön-külön tette a kamrába.

Miután a ludak „letojtak,” s kotlani kezdtek, a lúdkosarakat megigazították, s a fészekbe elhelyezték a tojásokat, majd a ludakat „megültették.” A tojásokon ülő ludak a mellükből kitépett tollból a tojásoknak valóságos pihefészket készítettek. Erre azért volt szükség, mert a megültetett ludakat naponta egyszer – etetni, itatni – levették a fészekből, s ilyenkor a tojásokat, hogy ne hűljenek ki, betakarták tollpihével. Így „nem fáztak meg.”

Egy hét eltelte után a gazdasszony megvizsgálta a tojásokat, hogy fiasak-e. A tojások átvilágítása petróleumlámpa segítségével történt. Elsötétített helyiségben a lámpát egy asztalra állították, az átvilágítandó tojásokat pedig szakajtó-kosárba rakták, és a lámpa mellé állították. Ezt követően a gazdasszony kézbe vett egy tojást, mégpedig úgy, hogy a szélesebbik fele legyen alul, majd a lámpa elé tartva lassan megforgatta a lámpa fényében. Ha a tojás „fias” volt, egy egészen halvány, holdsarló alakú árnyék jelent meg benne, a „szem” – a majdani kisliba...

Ha akadt – persze, hogy akadt! – olyan tojás, amelyből hiányzott az „árnyék”, amely „tisztá volt”, azt félretették. A fias tojásokat az átvilágítást követően visszarakták a fészekbe, s a ludakat rájuk ültették.

A „tisztá” tojásokat természetesen nem dobták ki, hanem felhasználták: tésztát készítettek belőle, amelyet lereszeltek tarhonyának. A lereszelt tésztát megszáritották, s fehér vászonzacskókban tárolták, mindig száraz, szellős helyen. A száraztésztát nyáron, leginkább aratás idején különféle módon fogyasztották. Húsok mellé, de amikor nagyobb volt a szegénység, elég volt „rátenni” zsírban pirított hagymára, s így „magában” is laktató ételnek számított. (A kacstojásokból nem, vagy csak igen ritkán készítettek száraztésztát, sok évtizedes tapasztalat eredménye volt ez a „szelekció” – a szalmonelózis veszélye.)

A tojások átvilágítása – vagy inkább maga az átvilágítás – fontossága, „szertartása” és annak eredménye tervezhetővé tette a család ellátásának egyik jelentős részét. A kikelt fészekaljok tapasztalatokon alapuló veszteségét figyelembe véve, megbecsülhették, hogy két vagy három fészekaljából hozzávetőlegesen tizenöt-húsz egyed marad meg majdani tömésre, levágásra. Magló libát ugyan ritkán vágta le, ám ha például lába vagy szárnya törött, akkor ez is megtörtént. A kényszer szülte helyzetből a használhatót fel kellett használni. Ez természetes és törvényszerű része volt a korabeli gazdálkodás rendjének.

Abban a rendszerben nem volt hulladék!

Az első, felelős munkahelyemen – akkor! – az ilyen kérdések még nem léteztek, nem is létezhetek, mert ez a közösség a saját rendje szerint működött.

Tehát a tojások átvilágítása és a tarhonyakészítés a télutó egyik elvégezni való föladatai közé tartozott. Ez irányban a következő, említésre méltó mozzanat az volt – az lett –, amikor a ludak alatt a tojásokban „hangok támadtak.” Ugyanis a kislibák csőrükkel igyekeztek feltörni a kemény tojáshéjat, hogy a rendeltetés szerint kikeljenek. Ez a „kopogás” jelentette és jelezte, hogy mostantól számítva több figyelmet kell fordítani a tojásaikon ülő anyaludakra, de legfőképpen a kikelt kislibákra. Így a kelés időszakában a gazdasszony gyakrabban megnézte a ludakat, a kikelt és felszáradt apró, aransárga kislibákat kivette a lúd alól, kötényébe tette, s a konyhában – ahol meleg volt – egy kibélelt kosárba helyezte, ahol a kislibák „összebújtak”, egymást melegítették, s hogy az apró jószágok meg ne fázzanak, takarót is terítettek rájuk. Ilyenkor aztán a konyha megtelt a kislibák – lilik – csipogásával, ahogy a meleg takaró alatt halkan „beszélgettek” egymással. Első alkalommal az apró jószágok tehéntúrót és keményre főtt tojásból készült „keveréket” kaptak – fehérje, ásványi anyagok – s természetesen vizet. Későbbi táplálékként, ha már volt, felvágott csalánlevelet kukoricadarával keverve fogyasztottak. Itt a csalánban lévő értékes C-vitamin játszott fontos szerepet, amit később egyéb friss zölddel gazdagítottak.

Néhány nappal a kislibák kikelte után nagyon fontos elvégezni való következett – a kislibák „megjelölése.” A szükség, a szokás és a hagyomány alakította ki, hogy minden házban, minden gazdaságban az „aprójószágot” – a teljes baromfiállományt – megjelöljék.

A kislibák, kacsák, csirkék megjelölése komoly szertartásnak számított. Azon a napon, amikor a libák megjelölését szándékoztak elvégezni, vagy az előtte valón, egész nap akácfával tüzeltek, s az akácfahamut egy nagyobb edénybe tették. A mi „jelünket” mondom el példának, mert sokféle változat létezett. Tehát a mi libáink tulajdonjele ez volt: *bal lábán sarka vett, jobb lábán szélső talpa hasított.* Ez a gyakorlatban, magyarból magyarra fordítva, azt jelentette, hogy anyám fogta a kislibát, s egy kisollóval lecsippentette a bal lábán lévő sarka-körmét, s utána bevágta – hasította – a jobb lábán lévő, szélső úszóhártyáját. Miután ez megtörtént, a vérző lábakat bemártotta az akácfa hamujába, amely ugye vérzéscsillapító és fertőtlenítőszer volt, s egyebek mellett jódot is tartalmazott. Az így megjelölt kislibák, ha már lejártak a gyöpre, s elkószáltak, más falkák közé keveredtek, *e testre írt ősi jelek alapján* mindig megkerültek. Szóval ez az *í r á* s ugyanúgy olvasható és értelmezhető, ahogy a sok ezer éves barlangrajzok üzenetei. Mert például egy emberalak mellett a nyitott tenyér azt jelenti: én vagyok! A dárda pedig, hogy ez az én fegyverem. A leölt vad ábrája pedig, hogy: ez az én tulajdonom. Ilyen egyszerű az egész. Csak ismerni kell ezt az évezredek óta létező írást, s használni, hogy bármikor – újra – emberi beszéddé válhasson!...

Nekünk, libapásztoroknak, egyik föladatunk volt, s mindennap, a hazahajtás előtt egybe terelni a saját falkánkat. Ami a megjelölés alapján gyorsan megtörtént. Különben a „műtéti beavatkozást” a kicsi, citromsárga libaporontyok gyorsan kihaverték. Ha a télutó hosszú és hideg volt, a kislibákat fűtött helyiségben tartották, s ahogy megerősödtek, az udvarra kerültek, s a „kihajtásig” ott nevelkedtek-növekedtek.

Ahogy ezeket a folyamatokat egymás után leírtam, látszólag hétköznapi rutinmunkának is tekinthetők. Azok is! Ám ha a jelölést, az *írást az eleven testre* más oldalról közelítem meg, akkor igen hamar kiviláglik, hogy amit a kisliba lábára „írtak”, az – ahogy már korábban is jeleztem –, az újra *emberi beszéddé* változtatható. Vagyis kimondhatóak ezek a jelek, értelmezhetőek, s bizonyos funkciókat is betöltenek. Például a tulajdont, a tulajdonos kilétét, sőt a nevét is felfedik.

A tojások átvilágítása pedig olyan szelekció, amely a család élelmezését gyarapítja, s teszi gazdagabbá. Hasonlóan jelentős tény, hogy a libapásztorok felelősséget, közösségi felelősséget követel meg, és folyamatos együttműködést az egész pásztor-sereggel. Ezen túl pedig a különféle közös játékok elsajátítását, mesék, dalok megismerését...

Sok évtized tapasztalata és tanulsága írhatja le velem, hogy *van tudás, amely úgy*

lesz tulajdonunkká, hogy szinte nincs is róla tudomásunk. Mozgás, ritmus, dal, vers, történetek, mondókák és játékok sokasága tűnik elő ma is bennem a Gyöpon tanul-takból. De ennél is tovább megyek: a közösségi magatartásnak, az egymás megbecsülésének a gyökerei is itt növekedtek, és még ma is innen táplálkoznak.

Még magáról a Gyöpről. Falum határának délre hajló része kölyökkoromban még a Duna ártere volt. Nyári áradások idején a folyó – zöldár –, még a háború után is egészen a falu alsó széléig „főgyütt,” vagy „főjárt a Duna.” Dédnagyanyám ilyen áradások idején még „péntöbe” fogta a sekély vízben úszkáló halakat. A vízben a „péntő” alja – a péntő: vászon alsószoknya –, megkeményedett, s az úszó halakat Szabó szüle ezzel „lelepte”, s ezt követően a halat már csak a kosárba kellett tenni...

Az ártér része volt a Nagylegelő és a Disznólegelő is – ez utóbbi leért a Veres-homoki dűlőig, az előbbi pedig a Mocsolyákig, vagyis a Duna-Mocsi határig.

A libalegelőn a pásztorkodás hozzávetőlegesen aratásig tartott. Odáig a kislibák megnöttek, megtollasodtak, igazi nagy falkává terebélyesedtek, amely már bizonyos értelemben képes volt megvédeni önmagát. Az anyaludak és a harcias gúnárok a ragadozókon kívül olykor még a libapásztort is megkergették. Természetesen ezek a nagy falkák továbbra is lejártak a legelőre, a Gyöpre –, de ekkor már nem kellett rájuk vigyázni. Megtanulták a „lejárást” és a „hazajárást” is – nem tévedtek el az akkor még poros utcák kereszteződéseiben, kacsaringóiban. Vacsorára mindig hazataláltak a vezérludat követve.

Amikor pedig Péter-Pál napján „megszakadt a búza töve”, vagyis beértek a kalászok, megkezdődött a legnagyobb jelentőségű – és egyben a legnehezebb munka –, az aratás. A learatott gabonát félkeresztekbe rakták, majd „behordták”, és a kévék asztagokba kerültek.

A megüresedett tarlókat pedig a „behordás után” ellepték a libafalkák.

Hogy semmi ne vesszen kárba abból, ami megtermett – amit az Isten adott!

A libafalkák összeszedték a kihullott gabonamagvakat, lelegelték az aratás után a tarlón frissen kinőtt csírákat és egyéb zöld növényeket. „Nagy begyet raktak”, s alig tudtak hazáig elcammogni. A libapásztorok pedig a letört gabonaszálakat – már amelyiken megmaradt a kalász – szépen csokorba szedték, s miután a libafalkával hazaértek, a kalászcsokrot a csirkéknek, kacsáknak dobták, amolyan vacsorai csemegének vagy ráadásnak.

A „tarlóra járás” odáig tartott, amíg gazdák a tarlószántást el nem kezdték. Hanem ekkorra a libák „anyányivá” nőttek, megtollasodtak, s hogy a „tollú” ne vesszen kárba, a libákat „megmellesztették”. A finom, pihés melltoll papírzsákba került, s eltevődött télre, s amikor a kinti munkákat már elvégezték és a családok „beszorultak” a házba, kezdődött a tollfosztás...

Az őszi munkákkal párhuzamosan a ludak korábbi szabad élete – törvényszerűen – megváltozott. A „magnak való” fiatal – majdani „tojókat” – együtt a fiatal gúnárokkal

kal megjelölték, a többit pedig – többé kevésbé folyamatosan – „betették a tömőbe”, hizlalni.

A libahizlalás – lúdtömés – látszatra egyszerűnek tűnő, mindennapi munka volt. Csakhogy ez az „egyszerűség” sok tapasztalatot kívánt, és sok minden kellett hozzá. Így elsősorban egy megbízható, kényelmes „tömőszék”, deszkából készült, négy lábbon álló alkalmatosság, amelynek az első része állványul szolgált, amelyre töméskor rátették a tavalyi áztatott kukoricával teli edényt. Friss kukoricával nem volt ajánlatos „tömni”, mert a nyers kukorica gyakorta „megerjedt”, s bizony ez a tömött liba pusztulásához vezethetett. Szóval a tavalyi morzsolt kukoricát a tömőtálba tették – mennyisége a ludak számától függött – és beáztatták. A reggeli töméshez este, az estéli töméshez reggel. Hogy a tömött libák mája nagyra nőjön, a kukorica közé mindig „bedobtak” pár szem feketeborsot. (Tudvalévő, hogy a bors hatóanyagai irritálják a májat, s nem ritka, ha kilónyira is megnövesztik). Maga a tömés pedig úgy történt, hogy a tömni való libát a tömőszékbe ültették, amelyre aztán „ráült” az, aki a tömést végezte – rendszerint a gazdasszony. A tömőn lévő nyílásba befogta – beszorította – a liba nyakát, a csőrét szétfeszítette, s egy maroknyi áztatott kukoricát a csőrén át a lúd nyelőcsövébe – a „gigájába” – tette, majd a mutató ujjával lenyomkodta a begyébe. Ez a művelet elég drasztikusnak tűnhet, s azt hiszem, a mai állatvédő széplelkek felháborodva borzonganának, ha látnák, ez azonban csak látszat, mert a tömőben lévő ludak ezt a műveletet nem szenvedték meg – rázták a fejüket ugyan egy kicsit, de miután lenyelték a kukoricát, jöhetett a következő adag...

Aki a tömést végezte, annak arra kellett ügyelnie, hogy a lúd csőrébe tett kukoricából ne kerüljön – még véletlenül se – „szem” az állat légcsövébe. Mert ha a liba „szemet kapott”, ha akárcsak egy kukoricaszem is a légcsőbe került, hamarosan fuldokolni kezdett, s a „szemet” vagy sikerült kiprüszkölnie, vagy – jöhetett a kés. Persze, nem volt ez gyakori eset, mert általában a ludakat tapasztalt, tömésben járatos asszonyok végezték.

Ha mégis megtörtént, abból se származott baj, mert a fuldokló-kókadózó libának elmetszték a nyakát, a kifolyt és edénybe fölfogott lúdvért hagymás zsíron megsütve, bőséges vacsorául vagy reggeliként fogyasztották. A többi pedig kopasztás után általában a hét végén – szombaton, vasárnap – került az asztalra. A májat a félig-hízott liba hájával együtt kisütötték, az „aprólékból” – szárnyvégek, lábak, nyak, zúza, szív – ludaskása készült főtt rizs és zöldség hozzáadásával, s lett laktató étellé. A „fertályokat” pedig megsütötték, s általában dinsztelt káposztával, főtt krumpligombóccal fogyasztották. Vagy – hidegen – legtöbbször kenyérrel. De az aprólékból libalevest is főztek az említett ludaskása helyett. (Hogy egy kicsit személyeskedjek: nekem egyik kedvenc ételém a savanyú tejfölös lúdleves volt. Mivel nálunk, lévén apám vadász, gyakorta több vadlúd is a konyhára került, a savanyú vadlúdleves volt a csúcs!)

Tovább menve, a kisütött libazsirt kenyérre kenve, friss hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal reggelire vagy akár vacsorára is fogyasztották. (Annak idején nekem kenyérsütéskor a „libazsíros puhakenyér” volt az uzsonnám vagy a vacsorám).

Azonban térjünk vissza még az előbb leírt „baleset” után a libahizlalás további, igazán fontos részleteinek az összefoglalására.

A hizlalásra fogott libákat, hogy ne mozoghassanak sokat – hogy ne járják le magukat, hanem hízzanak –, vagy külön ketrecekben tartották, vagy olyan ólban, ahol – lévén több állat együtt –, hamarabb „elnehezdedtek.” A libák tömésének igazából nem volt szabott ideje. Fél óra ide vagy oda, nem számított.

A hizott libák vágása is folyamatosan történt, de általában novemberben, Márton-nap táján már szinte minden hétvégre jutott e nem kevés időt és szakértelmet igénylő munkából.

Mert a levágott libákat meg kellett kopasztani, tollukat eltenni télire a többi mellé, a szárnyak felső részét is le kellett vágni „tollsőprűnek” (lisztet, hamut, kormot seperetek velük, kenyérsütéskor, tészták „gyúrásakor”, takarítás idején kerültek folyamatosan használatba).

A tolluktól így megszabadított libákat forró vízbe mártották, a maradék tollat, pihéket ily módon távolították el róluk.

Ha csak egy ludat vágtak le, annak megtisztítására és „rendbe tételére” elég volt fél nap. Ha több ludat vágtak le egyszerre, értelemszerűen a rokonok, családtagok – lányok, asszonyok – ezt már közösen végezték, s bizony egy egész hétvége is ráment e sok figyelmet követelő munkára.

A hizott libák feldolgozása abban különbözött – részben – a kényszerből levágottakétól, hogy ezek nem mindig kerültek azonnali fogyasztásra. Általában az „aprólék” – szív, szárnyak, lábak, a nyak, volt a „levesnek való”, míg a májat kisütötték, együtt a hájjal – ugyanúgy elfogyott, amiként a magló liba esetében is. Azonban a „fertályokat”, miután kisültek – a sütőben vagy a kemencében – „eltették” a nyári „nehéz munkák” idejére. Nagy, öblös cserépedényekbe helyezték el azokat, s a ludak kisütött zsírját a fertályokra öntötték, úgy, hogy a zsír befedje azokat. Az így eltett sült hús, huzatos helyen – kamrában –, sokáig „elállt”, s egy-egy család számára az élelemmel való folyamatosságát jelentette. Felmelegítve vagy hidegen egyaránt fogyasztható étel volt. Együtt a hizott kacsák hasonlóan „konzervált” részeivel.

Emlékeim mélyéről a libavágások idejéből egy játék is megmaradt. Általában ismert – ma már alig –, hogy a lúd „gigája” kemény porcgyűrűkből áll, s ha kiszárad lehet rajta „trombitálni.” S gyerekkorom hajnalán, lúdvágások idején gyakorta trombitáltam ezen a különös hangszeren...

Itt azonban nem zárult be a kör, mert a lúdtartás – gazdasági jelentősége mellett – fontos társadalmi és kulturális eseményeket is magában hordozott. Ugyanis a „betakarodás után” a tollfosztás nemcsak munkát jelöl, hanem egyúttal az adott

közösség hagyományainak át- és továbbadását is. Aminek az volt a rendje, hogy az asszonyok-lányok körülülték az asztalt, s az asztal közepére „kikiszített” tollkupacból egy marékra valót maguk elé tettek, s a csutkáról letépték a pihéket. A lefosztott pihét zsákokban tárolták, s később dunyhákat, vánkosokat, párnákat készítettek belőlük. Ebből lett – részben – a lányok „hozománya”, az „ágynemű”.

Az ilyen téli esteken a férfiak dolga – ha már az istállóban elfogyott a munka – a tűzhely gondozása volt, hogy a helyiségben nagy hidegek, fagyok idején is jó meleg legyen. Ezeken a hosszú téli estéken általában „ízikkóroval” fűtöttek. Ez a fűtőanyag közönséges kukoricaszár volt. A kukorica betakarítását követően kukoricavágó kapával – mert volt ilyen kapa is – a szarat tövénél levágták, kérébe kötötték, s száradni késő őszig kint hagyták a földeken. Később szekerekre rakták, és behordták az udvarokba, ahol nagy kórókúpokat raktak belőlük. Ez a kukoricakóro télidőben a szarvasmarhák eleségéül szolgált. A tehének, tinók, ökrök, borjak a szárról lerágták a kukorica megszáradt leveleit, s a lecsupaszított szarat a gazdák kérébe kötötték. Amikor az „ízikkóro” kiszáradt, felhasználták fűtésre. Vagy feldarabolták, vagy – ha a kemencében kenyérsütéshez kellett fűteni – akkor a kéréket egyenest a kemencébe dobálták. A tollfosztóban ebből az ízikkóroból a gyerekek – vagyis a fiúk – számára az „emberek” kórómuzsikát készítettek. Készült pedig oly módon a „muzsika”, hogy a kukoricaszarat a „csomó” alatt- és felett vágták el, s mivel a kukoricaszáron, a csomók között teknőszerű mélyedés volt, éles késsel fel lehetett hasítani a két oldal felső részét, amit aztán alátámasztottak, s ha a kifeszített „húrokat” megnyalztuk, s akárha hegedülnénk, a felső részt az alsóhoz szorítva oda- s vissza húzogattuk, nyekergő hangok keletkeztek. Vagyis muzsikáltunk. Közben pedig hallgattuk a háborúkat járt nagyapák történeteit, amelyek még akkor ugyan történetek voltak, ám olyan állapotban lévő történetek, amelyek lassan átvándoroltak a mesék birodalmába. Az irány jó volt, ám ma már látható, hogy nagy részük nem jutott át a túlsó partra. S mivel ezeknek a történeteknek a nagyobbik részére én sem emlékszem már, itt csupán a bennem lévő hiányukkal vannak jelen...

Ennek ellenére a Gyöp, libapásztorkorom egyik legfontosabb, meghatározó tere volt!

Azt azonban teljes határozottsággal állíthatom, hogy az ismert irodalmunk és történelmünk évszázadait a ludak szárnyaiból kitépett és jól meghegyezett lúdtollaknak köszönhetjük!...

Természetesen ezt ma tudom így.

De libapásztorkorom ennek a tudásnak vetette meg a szálláshelyét.

Mert amit a GYÖP adott, az a Föld és az Ég együtt.