



Bevezető

Megérkezik lassan a nyár, az aratás ideje. Megérik a búza, majd lassan a többi növény is meghozza, megérleli termeseit, gyümölcseit. A nyár a szabadságolás ideje is. Elkezdődik a gyermekek szünideje. Az iskola kapui átmenetileg bezárnak. Kicsi falunkba napközben is zsongás kezdődik. Szülők szabadságnak, nagymamák beszemelik-betájolják a sütőket, hogy a napközben ott játszó csemetéket torkossággal lássák el. Új élmények születnek, új kötődések, barátságok, melyek akár életre szólókká válhatnak. Mikor a tanárok újra meglátják szeptemberben a gyermekeket, elcsodálkoznak, mekkorát nőttek, hogy megváltoztak? Mindenki meséli nyári élményeit. Mi is várható falunkban ősszel? Változások, az bizonyos. Már volt részünk az évben, megyei választás okán, szinte érdektelenségbe tor-

kolló európai parlamenti választás okán. Ősszel pedig választhatunk, ki vezesse és milyen irányba a falunkat. Talán új polgármester lesz? A képviselők maradnak-e, vagy ők is cserélődni fognak? Ősszel minden kiderül. Egy biztosnak tűnő dolog van, hogy kicsi falunkban felpezsdült az élet. Változások indultak el. Megszaporodtak a rendezvények, új kulturális programok rendeződtek, hagyományörzés céljából. Ebben a pozitív változásban minden bizonnyal újságunk is szerepet játszik. Ezúton szeretnénk megköszönni mindenkinek a segítségét, buzdítását, aki részt vett a csicsóiak újságjának szerkesztésében, gondolatainak megosztásában. Kérünk a jövőben mindenkit, hogy továbbra is ossza meg véleményét, gondolatait, hogy községünk szellemében is tovább gazdagodhasson.

Családok futottak a majálison

Hagyományteremtés céljából 2014. május 1-én került megrendezésre a falu főterén majális keretében az első családi futás, melyhez minden futó egy „Csicsó szeretlek” feliratú pólót kapott ajándékba. A futásra több mint 50-en neveztek be, még a közeli falukból is voltak részt-

vevők. A legkisebb sportoló a hároméves Terdy Jázmin, a legidősebb pedig László Árpád alistáli futó volt, aki az idén tölti be a 74. életévét. Árpi Bácsi egyébként is neves csallóközi futó, aki több félmaratoni távon is részt vett. Egyben ő tartotta meg a futás előtti bemelegítőt

is. A Veér – Tóth család teljes létszámában lefutotta a kijelölt távot, de futottak anyukák és nagymamák is unokáikkal és gyermekeikkel együtt. A sportrendezvényt az Oucha fúvószenekar színvonalas koncertje és a nemesócsai mazzorettek fellépése követte. Délben a „Csicsói bukti” sütőverseny kiértékelése tette színesebbé a májusi forgatagot. A rendezvény szervezését Androvics Adrianna és Bödök Károly biztosította, valamint a Csicsói Barátok Polgári Társulás és számos helyi vállalkozó és lakos támogatta. Jövőre ismét várjuk a sportolni vágyókat a majálisra.

Androvics Adrianna,
Csicsó, 2014. május 8.



Tartalom

Bevezető	1
Családok futottak a majálison	1
A körömvirágról	2
Az aratókoszorú készítése	3
Holokausz	3
PARASZT - csak tisztelettel!	4
Amit a mézről tudni illik!	4
Csicsó szeretlek!	5
Július	6
Májusi árvíz Csicsón	6
Augusztus	6
Újcsicsó és Tontul	7
Diófalevél	8
Kempos hírek	8
Pósa Lajos - Nagypapó diófája	8
Az időjárásról	9
Egy mini állatkert a falu szélén	9
A csicsói halászat története 3.	10
A száz éve kezdődött „Nagy háború”	11
Segítsetek, segítsetek!	11
Recepttár	12

A körömvirágról (*Calendula officinalis*)



A legkönnyebben nevelhető egynyári virágok közé tartozik, nemcsak díszíti a kertünket, hanem gyógyászati haszna is van. Erőt és derűt áraszt magából ez a szívós, régi virágunk, melegséget sugall narancssárga szirma. Nemcsak lelkünkre, de még zöldségeinkre is erősítő hatással van, elűzi a gyökérfonalférgeseket, és távol tarja a levéltetveket is. Szinte bármilyen talaj megfelel a termesztésére. Magját ősszel vagy tavasszal szórjuk a földbe, nem igényel több törődést, majdnem egész évben virágzik, kora tavasztól, késő őszig, sőt enyhé téli idején is. A további években már veti magát. Közép és Észak Európában a XIII. század óta gyógynövényként ismerik. Napsütéskor gyűjtjük, teljes virágzásában. Valójában az egész növényt felhasználhatjuk, (a gyökerén kívül) feldarabolva. A leghatásosabb része azonban a szirmai. Általánosságban elmondhatjuk róla, hogy gyulladáscsökkentő, sebgyógyulást elősegítő, mind külsőleg, mind belsőleg.

Főzete belsőleg gyomor- és bélrendszeri fekélyek, májproblémák valamint menstruációs panaszok kezelését szolgálja. 1 púpozott teáskanál körömvirágot adunk 1/4 liter vízhez. Nem főzzük, csak forrázzuk (a felforrított vizet pár pillanatig állni hagyjuk, utána öntjük a szárított vagy friss növényre), majd 10 perc elteltével szűrjük le. Naponta 3 csésze tea fogyasztása ajánlott. Lehűtve gargarizálásra is alkalmas.

Vagy szájöblögetésre, ilygyulladásra, de fülfájásra, vattára csepegtetve jobb a tinktúra: Egy marék virágzatot egy liter valódi pálinkába (vagy 70%-os alkoholba) két hétig a napon vagy 20°C körüli hőmérsékleten állni hagyunk. A tinktúra forralt vízzel hígítva alkalmazható: zúzódások, daganatok, izomrándulások, vérömlenyek, fekélyek gyógyítására.

Kenőcsöt lehet belőle készíteni: 10 dkg disznósír (legjobb az ún. bélzsír), jó marék körömvirág. Fel kell olvasztani a zsírt, ebbe tenni a virágszirmot (vagy akár összevágva az egész növényt), majd lassan főzni, nem sütni, kb. 10 percig. Majd hagyni kell, hogy megdermedjen. 1 napig így legyen, másnap felmelegíteni és ruhán átszűrve tégelybe rakni. Hűtőben kell tárolni. Nagyon jó égési sebekre, egyéb sebekre, fekélyre, gyulladássalos bőrre, ekcémára.

Aki nem akar kenőcsöt főzni, az egyszerűbben készíthet olajat: Egy befőttes üveget lazán töltünk meg a virágfejekkel és öntsünk fel hidegen sajtolt olajjal. Erre a célra bármilyen jó minőségű hidegen sajtolt olajat használhatunk. Az üveget szorosán zárjuk le, majd legalább két hétig hagyjuk állni. Ezután szűrjük le, és sötét, hűvös helyen, jól záródó üvegben tartjuk.

Androvics Adrianna, Nagy Amália

Csicsói Hírmondó -

Csicsó kéthavi rendszerességgel megjelenő ingyenes lapja. Köszönjük mindenkinek aki az újságunk szerkesztésében részt vett. Szeretnénk mindenkit arra buzdítani, hogy leírja gondolatait és megossza másokkal. Ezzel is színesítve csicsói közösségünk életét.

Külön köszönet: Nagy Amáliának, Androvics Adriannának, Bödök Károlynak, Nagy Olgának, id. Bödök Dénesnek, Nagy Gézának, Gáspár Sámuel alapiskola diákjainak.

ISSN 1339-5300

Kamaráti o.z. - Baratok p.t.

946 19 Čičov, Petőfiho 79, Slovakia

Elérhetőség: info@csicso.eu, www.csicso.eu



Az aratókoszorú készítése

„Áprilisi meleg,
Májusi eső,
Júniusi langymeleg
Árpát, búzát, rozst növeszt
Finom cipóra.”
(Idős Bödők Dénes gyűjtése)

Ma már az aratás egészen másképp zajlik, mint 20-30 évvel ezelőtt. Itt nem csak arra gondolok, hogy nagyobb kapacitású kombájnnal dolgoznak a földeken, hanem arra is, hogy valahogy elmúlt az aratás igazi falusi hangulata. Régebben az aratás igazi népünnepély volt. Még ma is megborzongok, ha látok egy kombájnt kimenni a határba. Ilyenkor mindig édesapámra gondolok, aki évekig kivette részét az aratási munkákban, sőt még Csehországba is elment és segített



Cséplés és aratás:

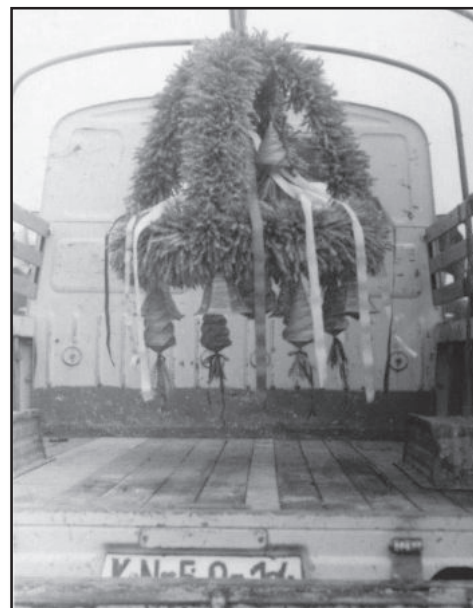
learatni a gabonát. Amikor hazajött, mindig szaladtam eléje, ő felkapott, és a fülembe súgta: „ne félj, most már learattuk a kenyereinket”.

Tehát amikor befejeződött az aratás, adigra az aratókoszorú is elkészült, melyet aztán végigvittek a falu utcáin. Utána következett az aratóbál. A koszorút minden évben Banda Ottó bácsi (1944-1990) készítette el. Természetesen minden évben más-más mintájú koszorút font. Ő szülőfalujából

Nánáról (Párkány melléki falu) hozta magával ezt a fajta kézművességet. Ott leste el a falubeliektől a koszorúfonás fortélyait. Az alapanyagot a szövetezet földjéről gyűjtötte be, kb. 3 kéve kalászos szalmát sarlózott le. Aztán vízben áztatta, hogy fonás közben ne törjön a szalma. Miután a szövetezet asztalos műhelyében elkészült a fakeret, a szalmát szépen egymásba fűzve drótozta fel a keretre. A kalászokra még ráhagyott kb. 10 centiméteres szárat és azokat így fonta bele a koszorúba. A legvégén kerültek rá a harang alakú szalmadíszek és a színes szalagok. Piros, fehér, zöld szalaggal a koszorú Koroncóra került, mely szövetezettel baráti viszonyt ápolt a helyi vezetőség. De készült Gútára, Komáromba és Nyitrára is egy-egy csodálatos mű. Az aratóünnepély végeztével a koszorú a helyi szövetezeti iroda lépcsőházában volt kiállítva egészen a következő aratásig. Itt szoktam én is megcsodálni a szép alkotást. Ottó bácsi nemcsak koszorúkat font, hanem készített fából polcokat, virágtartókat, gyertyatartókat is. Kifaragta a mintákat és a fa szélét, peremét kicsit megégette, amitől fekete színű lett. Ez adta meg a formáját. A mi pincénkben is őrzök még egy fali polcot, melyet még édesapám születésnapjára készített ajándékba. Sajnos a koszorúfonás titkát korai halála miatt már nem tudta átadni a fiatalabb generációnak. Csak reménykedem, hogy valaki egyszer újra feleleveníti ezt a szép kézművességet a falunkban.

2014. június 6.

Androvics
Adrianna



Holokauszt

70 éve, a vészidőszakban a csicsói zsidókat 1944 júniusában a nagymegyeri gettóba szállították, majd Komáromba. Az auschwitzi haláltáborban pusztultak el.

Az első és második világháború áldozatainak emlékére 1993-ban a ravatalozó mellett Csicsó község felállított egy emlékművet. Itt olvashatjuk a falu minden háborús áldozatának nevét. Az emlékmű falán a Madonnát ábrázoló bronz dombormű Nagy János ismert felvidéki szobrász alkotása.

Emlékezzünk meg a csicsói zsidó családokról, akiket elhurcoltak és elpusztultak: Perl család, Fleischmann család, Raáb család és Braun Ármin, Spielmann Margit, Weiszberger család és Lusztig Móric!

Perl Sámuel rabbi, tanító-mester, sakter

A csicsói zsidó családokról: <http://csicsonagy.uw.hu/fo-o-Csicso-NAGY-A/zsido-csaladok.htm>



Amit a mézről tudni illik!

Magyarország területén már a honfoglalás előtti időszakban is foglalkoztak méhészetrel az itt élő népcsoportok. A bevonuló magyarok eltanulták és folytatták ezt a mesterséget. A mézből mézeskalácsot, mézbort, mézsört készítettek, ill. az ipari cukorgyártás beindulásáig ez volt az egyetlen édesítő szer. Manapság a méz újra divat lett az egészséges táplálkozásban. A mézet a természetgyógyászat édesítőszerként, köhögések csillapítására, immunerősítőként ajánlja. A mai ismeretek alapján a méz közel 70 féle gyógy és fiziológiai hatással bír. A méz kiváló szénhidrátforrás, gazdag ásványi anyagokban, tartalmaz vitaminokat, szerves savakat, illóolajokat és fontos enzimeket. Találhatók még benne aminosavak, fehérjék és egyéb bioaktív anyagok. Elsősorban C és B vitamint tartalmaz. Rendkívül magas az enzimtartalma is, mely a méz legértékesebb részét adja. Ez nagyon fontos az emberi szervezetre, a sejtek működéséhez. A lépes mézben lévő viasz és propolisz fokozza a méz hatékonyságát, nyálkahártya-gyulladás, ill. immungyengeség esetén. Legjelentősebb felhasználási köre szívbetegségek, gyomorhurut-, légcsőhurut-, endokrin- és mirigybántalmak, valamint sebek kezelése. (A kedvesnővérek a zárdában „flastrommal” kenték be a gyerekek sebeit, horzsolásait. Ez méz és liszt - összefogta a mézet- keveréke volt. N.A.) Nem javasolt a méz fogyasztása: cukorbetegség, pajzsmirigy-túltengés, agyalapi-mirigy túlműködése, allergia és gyomorsav túltengés

esetén. De nemcsak a mézet, hanem a méhmérget is alkalmazzák a gyógyászatban, mégpedig reuma, sokizületi gyulladás, idegzsába, szivárványhártya- és ideghártya-gyulladás esetén. Sajnos, aki allergiás a méhméregre, annak ez a gyógymód már nem javasolt. Az állatvilág legszorgalmasabb munkásairól és a méhészkedés fortélyairól a következő számunkban számolunk be.

2014 június
Androvics Adrianna

Folytatjuk



Addig is egy régi kép: Öreg Liska Károly (1901-1983) méhkaptárjai között, a Vida tónál.

Ezt a szót - PARASZT - csak tisztelettel lenne szabad kiejteni

A paraszti kultúra a vidék vonzerejének egyik legfontosabb összetevője, a természettel való együttműködés, az életerő, a megbízhatóság forrása. Egy paraszt nem menekülhet el a tettei, hazugságai következménye elől, munkája közszemlére kitétt, ezért megfontoltnak, szorgalmasnak kell lennie.

Ökológiai szakértők, hiszen a saját életterületet kell megővni a jövőnek. Nagypapaink - Apáink nem szemeteltek, felhasználták minden hulladékot, ami a földeken, a ház körül keletkezett. Visszapótolták a földbe, amit a termés kivett belőle. Évente felújították az épületek, kerítések stb. hibáit, kimeszelték a házat, gondoskodtak fűtenivalóról, ültettek a kivágott fák helyett újakat. Gondoskodtak a vidékről, fákat ültettek a dűlőutak mellé, diófákat, gyümölcsfákat, akácfaikat stb. Együttműködtek a szomszédokkal, akik általában tisztas távolban laktak, de ők voltak a legközelebbi segítség. Építettek, növényt ültettek, - állatot tenyésztettek, hasznosítottak minden hulladékot, és előállítottak hihetetlen sok gazdálkodáshoz szükséges eszközt, saját szükségletet fedező terméket. A felesleggel lehetővé tették, hogy más is hozzájusson hagyományos étkekhez. Megtanították az unokákat dolgozni, tanulni. Nem volt villany, kismorzsolót, kiskalapácsot, kiskapát,

kisteknőt stb. készítettek a gyermekeiknek. Ezzel is fenntartották a hagyományt, a kultúrát stb. Igazi polihisztorok, amilyenek már nincsenek más szakmában. Meg kellene becsülni a parasztokat már csak azért is, mert az elmúlt 60 -70 évben a politika mindent megtett, hogy eltüntesse ezeket a becsületes, szerény, szigorú erkölcsű, egyszerű, önálló túlélő művészeket - hazánkban nagy sikerrel. Nemhogy nem segítették a megmaradásukat, hanem agyonterhelték áróllóval, adóval, kulakozással, egyéb zaklatással, hazugságokkal szitokszóvá tették a nevüket.

Túlnyomó részüket sikerült integrálni, azaz lezülleszteni vagy átképezni, gyermekeiket városban diplomás munkákba csábítani. De egy részük megmaradt igazi parasztnak, dolgozik birtokon, telken vagy tsz-ben, nem hőzöng, nem tüntet. Nagyon ritka kivételtől eltekintve. Szerencsére nem buták - azok nem boldogulnak parasztként - nagyon is helyén van a szívük-eszük, hiszen a munka, amit végeznek, igazi embert próbáló és embert faragó.

Interneten böngészve találtam itt: Origo.hu – Muschong bejegyzése, Nagy Amália



Csicsó szeretlek!

Ezen a szép napon elhatároztam, hogy írok a Csicsói Hírmondó lapba egy elmélkedést arról, amit csak az érezhet, aki elment a szülőfalujából. Ahogy én szoktam mondani: a szép hazám és az otthonom más-más helyen van. Ennek már 50 éve.

Amíg a szüleim éltek, hozzájuk tartottam a testvéreimmel együtt. Azután már hazát kellett teremtenem, hogy tovább is ehhez a faluhoz tartozzak.

Nagyon szeretem ezt a falut, szeretem, becsülöm, tisztetem a lakóit. (Mindig azt hiszem, hogy én itt mindenkit ismerek, pedig már rég nem így van. – ezzel már mi itt lakók is így vagyunk. N.A.) Az utca, ahol a házunkat vettük szüleink halála után, nagyon ismeretlen volt nekem. De jó emberek laknak itt, mindenben segítenek nekünk. Nem is lehet szavakban kifejezni, mennyire örülök, amikor viszontlátom őket. Nagyon elszomorít, amikor hallok, hogy valaki eltávozott.

Sajnos nagyon nagy Kassa és Csicsó között a távolság, kb. 370 km. Autóval nagyjából 5 órás út. Október végén (mindenszentek körül) mindig azt mondom: majd ha jönnek a gólyák, én is jöhetek, akkor már az idő is megengedi, az útviszonyok is jobbak lesznek.

1964 óta keleten, Kassán élünk családommal. Van két lányom és négy szép unokám. A kassai vasművekben dolgoztam, mint közgazdász, az utolsó években pedig könyvvitelt tanítottam a kereskedelmi akadémián. Ismerem az itt élő embereket, fiatalokat. Kassa többnemzetiségű, gyönyörű város. A keleti emberek nagyon szeretteméltók, de mások. Szegényebbek, de nagyon dolgozók. Az élet itt sokkal nehezebb. Ragyogóan beszélnek magyarul. A fiatalokat is minden érdekli, igyekeznek megfelelni, szerepelni versenyeken, sportolni, nyelveket tanulni.

Szeretem az otthonomat, Kassát, hiszen mindent megadott. De a szülőfalum Csicsó, itt születtem. (Én vagyok az ikrek közül az egyik, a kisebbik.) Az embernek el kell hagynia a hazáját, hogy visszatérhessen (látogatóba), ami óriási erőt ad, feltöltődik szeretettel, élményekkel.

Gyönyörű az én falum! Mindig más, szebb. Meglepődöm, hogy mennyi minden változott ez alatt az idő alatt. A református templom gyönyörű, felújított. A sok ügyes mester, dolgozó asszony rengeteg mun-

kával újjá varázsolta. A temető a falu büszkesége, látni mekkora a tisztelet az eltávozottak, a hozzátartozók iránt. A kultúrház (az átadásán én is ott voltam, leírhatatlan élmény volt számomra), a szép iskola, a ragyogó főtér, öröm este arra sétálni, kivilágítva csodás. A játszótér tiszta, gondozott. (Itt kezdett el járni a kis unokám.) A szobrok a parkban, mellette a szép virágüzlet. Istenem, milyen ügyesek a földijeim! A szomorú kastélyból egy csoda alakult ki. A falu dísz lett a parkkal, a futballpályával együtt. Finom süteményekkel a szép cukrászda vár. A finomságokon kívül érezni a felszolgáló személyzet szeretetét. Utoljára megjegyezném, hogy egy felújított, jó minőségű út vezet a faluba.

Igen, ez a szülőfalum! A családom is szeret ide járni, jól érzik itt magukat. Minden kapható, biztonsággal és egészségügyi ellátással szolgál a falu.

Elnézést kérek, hogy a szavak ismétlődnek, de így érzem, így kellett leírnom.

Utoljára hálám fejezem ki mindenkinek. Drága kis falum! Köszönök mindenkinek, aki itt él, itt élt, itt született.

Szeretettel: Gaálné Csémi Jusztika, Kassa, 2014. május 1.

Ilyennek látnak minket. Tegyük érte, hogy így is legyen! És ne csak a külső szemlélő számára. Gondozzuk környezetünket, figyeljünk egymásra, segítsük egymást. N.A.

Fontos intézmények nyitvatartási ideje

	községháza		posta	
hétfő	8,00-12,30	13,00-17,00	8,30-12,30	13,00-14,30
kedd	8,00-12,30	13,00-16,00	8,30-12,30	13,00-14,30
szerda	8,00-12,30	13,00-16,00	8,30-12,30	13,30-17,00
csütörtök	7,30-12,00	12,30-16,00	8,30-12,30	13,00-14,30
péntek	7,30-12,00	12,30-14,00	8,30-12,30	13,00-14,30

	gyógyszertár	Dr. Bulajcsík Ferenc általános orvos	Dr. Szerda Andrea gyermekorvos
hétfő	7,30-15,30	6,30-8,00 nővér 13,00-15,00 beteglátogatás	8,00-12,00 13,00-15,30
kedd	7,30-15,30	6,30-8,00 nővér 13,00-15,00 beteglátogatás	8,00-12,00
szerda	7,30-15,30	6,30-8,00 nővér 13,00-15,00 beteglátogatás	nem rendel
csütörtök	7,30-15,30	6,30-8,00 nővér 13,00-15,00 beteglátogatás	8,00-12,00
péntek	7,30-15,30	6,30-8,00 nővér 13,00-15,00 beteglátogatás	8,00-12,00 13,00-15,30

Dr. Bulajcsík tervezett nyári szabadsága 2014-ben:
Július 2-16., Augusztus 11-15., Szeptember 8-12.



A Csémi lányok: Irén, Jusztika, Eta, Szilvia
Kassa



Július

oroszlán hava - szent jakab hava nyárhó – áldás hava

Július 2. Sarlós Boldogasszony, a másik aratókezdő nap:
„Sarlós Boldogasszony, ne sírjon kigyelmed, mert így a jó idő
4-5 hétre elmegy.”

Áprily Lajos:
Hallgató kakukkszó

Július fényverése nyers,
kaszákon ég a munka.
Kakukk, kakukk, már nem felelsz
szólitgató szavunkra.
Szótlan madár, mondd, hogy lehet,
hogy megrezzenti lelkemet
ez a finom kis őszbe-hajlás?
S már Merlin-füllel hallgatom:
jön-jön viharvert szárnyakon
a nagy, komor erdőmorajlás...

Májusi árvíz Csicsón

Májusi eső arányát ér. Mondja a közmondás. Az idén bőven volt belőle részünk. A falu utcáiban többször megjelentek a tócsák. De még mekkorák! Végigfotóztam a falut az esőben. Meglepődtem. Úgy tűnik, az elmúlt 10 évben nem törődött senki azzal, merre folyik az utcák vize. A képeket megtekinthetik az interneten. Megdöbbenő volt látni, hogy vannak lakosok, akik egy ki eső leestével ki sem tudnak jönni a házukból, lakásaikból. Az ügy nem tűrhet halasztást. Megvizsgálva a vizeket, több esetben tapasztaltam, hogy egy ásó esetleg csákány kérdése a megoldás. Sok helyen a nemtörődömség látszik az utcakarbantartók részéről, mert a zöld növényzetet nem távolították el, és a víz ezért nem tud elfolyni. A keresztmajori útról nem is beszélve. Innét a sáron keresztül járnak a lakosok munkába, gyermekek iskolába, sokszor biciklivel.

A gondot beterveztettem a falu közgyűlésén június 2-án. Polgármester úr jelezte, kivizsgálja az ügyet. Eddig már több utca lakója kérte a vízvezetők rendbetételét. Reméljük most történni is fog valami pozitív az ügyben.

A Petőfi utca közepén ahol megáll a víz nem, vártunk a központi segítségre. Ástunk saját költségünkön egy vízvezetető gödröt. Reméljük, így az utca nemrég felújított aszfaltja tovább ellenáll az időjárás viszontagságainak.

Bödők Károly

Augusztus

szűz hava - kisasszony hava nyárutó – új kenyér hava

Augusztus 15. Nagyboldogasszony vagy Mária mennybevétele a katolikus egyház legnagyobb Mária-ünnep, egyúttal Magyarország védőszentjének napja.

Szent búcsú napja a csicsói római katolikusoknál. A falusi búcsú 15-én van, ha ez a nap vasárnapra esik, vagy 15. utáni első vasárnapon. Legkésőbbi napja 21. lehet.

Augusztus 17: Lesz még Csicsón búcsú! Idén ezen a vasárnapon tartják falunkban a búcsút.

A nyár végén a reformátusok is hálát adnak Istennek. Új kenyérért való úrvacsorás hálaadó istentiszteletet tartanak.

Augusztus 20. az egyik legrégebbi magyar ünnepnap:
Szent István király napja, a keresztény magyar államalapítás,
a magyar állam ezeréves folytonosságának emléknapja.

A magyar Szent Korona másolata, koronaőrök kíséretében a csicsói református templomban, 2008.július 20.

Radnóti Miklós:
Augusztus

A harsány napsütésben
oly csapzott már a rét
és sárgáll már a lomb közt
a szép aranyranét.
Mókus sivít már és a büszke
vadgesztenyén is szúr a tüske.



Valamikor Csicsónak, a határának és magának a falunak nagyon jól átgondolt, kiépített és karbantartott vízvezetési csatornahálózata volt. A maradványait itt-ott még láthatjuk, de az utak alatt is biztosan megvannak a már valószínűleg eltűnt csatornagégék, betongyűrűk. A hálózat kiépítése gróf Waldstein János (1809-1876) idejében kezdődött, akinek az elnökletével 1845-ben, Bősön megalakult a Csallóközi Vízszabályozási Társulat. Az 1950-60-as években a csatornahálózattal már nem törődtek, sőt elkezdődött a megsemmisítése.

Nagy Amália



Újcsicsó és Tontul

Édesanyám Budapestre elkerült unokanénje szokta mondani, hogy Csicsónak több része van, mint Budapestnek. Ha annyi nincs is, de van annyi, ahány kerülete van Pozsonynak. (Ezt meg én szoktam mondani) Vagyis öt: Alsó és Felső Falu, Péro, Újcsicsó és Tontul. Péróról múltkor írtam. Most a két új részéről írok pár sort, amit tudok róluk.

Újcsicsó:

Ahogy a neve is mondja, csak az 1920-as évek végén, az 1930-as években kezdtek ide építkezni. Többnyire haljósok, de legalábbis tehetősebb családok építették ide téglából, cserép- vagy palatetős verandás házaikat. (Petőfi utca) Itt volt Fleischmannék gabonafelvásárlója. Ma ebben az utcában van Benedek Kató háztartási és műszaki cikkeket árusító üzlete. A kaszárnya szintén ekkor épült, 1926-27-ben a pénzügy- és határőrség számára (fináncház). A második világháború idején községháza is volt benne. Ma lakóház. 1942-ben építette a Hami út mentén az ONCSA házakat (Országos Népi és Családvédelmi Alap) a Közjóléti Szövetkezet hat kiválasztott nagycsaládnak, akik kamatmentes kölcsönt kaptak a szövetkezettől. (lásd az emblémajukat a fotón, az egyik ház homlokzatáról.) Ekkor már kezdtek építkezni a Ravaszlik-Erecs felé. A Ravaszlik (rókalyuk vagy utalás nádi farkasokra) utcát Piri utcának is szokták emlegetni. Az 1965-ös árvíz után épültek a panelházak az Erecsi út mentén.

Tontul, ma már inkább ezt a részt nevezik új Csicsónak:

Tón-kanálison túl. A falu legújabb része. Ezen át jutunk be a faluba Komárom felől, a Nagykanálisi vagy más néven Füssi hídon át. Majd a kastélytónál, a kastélyhídon keresztül jutunk a Felsőfaluba. Valamikor itt kezdődött a falu a „piros házzal“. Tontul lapos, vizekkel sokszor elárasztott, erdős határ volt. A XX. században a grófi család kialakított egy Tontult átszelő, az Országúttól egészen a Kis-

erdőig nyúló platánfákkal szegélyezett sétáló fasort, a Spallér utat. Ez volt a falusiak, szerelmeseik kedves sétáló útja. Csak az 1950-es évektől építkeztek ide ingyen telkekre. Többnyire fiatal családok a Péro részből, először inkább az Országút mentén (Fő utca). Ebben az időben nevezték kissé gúnyosan Pelenka utcának. Ekkor fúrták az ártézi kutat. Itt áll a dohányszárító, ma fémlerakat. Ekkor emelték a kanálison átvezető, Felső utcát a mai Jókai utcával összekötő gyalogos Kishídat, először csak fából. Ma már autóval is át lehet rajta hajtani. Ez a kanális a valamikori Millér ér nyúlványa.

Az 1965-ös árvíz ezt a részt szinte teljesen romba döntötte. Mai formájában a nagy árvíz után épült ki. Ebben a részben van a szépen felújított „kisbolt“ a Főút mentén, és egy kis hentesüzlet.

Tontul: Ártézi kút vize

Sokan isszák, és nemcsak falunk lakosai, hanem a környékbeliek is. Tavaly nyáron,



állítólag, kivizsgálták a minőségét. Megfelelőnek találták. A tapasztalat azt mutatja, gyakrabban kell kivizsgálni az ivóvizek minőségét. Nem elég táblát kitenni arról, hogy saját felelősségünkre isszuk. Hisz a kút nyilvános, és sokaknak ez az egyetlen ivóvízforrása! Itt lehet érdeklődni, bárkinék: Regionálny úrad verejného zdravotníctva, Mederčská ul.č.39, 945 75 Komárno (kórház területe) Szükséges lenne községünk lakosai egészségének érdekében kivizsgáltatni a kút vizét! Sok helyen megteszik.

Ártézi kút kevés helyen van. Becsüljük meg, óvjuk ezt a természetes vízforrásunkat! Köszönöm.

Dohányfeldolgozás

Sajnos nem tudok utánajárni, és édesanyámat, aki egy ideig a szövetkezetben dolgozott a „dohányban“, nem tudom már megkérdezni. Ezért a magam gyerekkori emlékeire kell hagyatkoznom és a Magyar Néprajzi Lexikonra. Csicsón már az első Csehszlovák Köztársaság idején biztosan foglalkoztak dohánytermesztéssel és feldolgozással. A legismertebb dohánytermesztő a grófi birtokon bérlő Jezsó házaspár volt, Ferenc (1910-1980) és Julianna (1910-2008). Másik ismert család dohányos Nagy Lajos (1904-1983) és felesége Lina néni (1905-1996) voltak.

A dohánytermesztés nagy gondosságot igényel. A Magyar Néprajzi Lexikon így ír erről, és nálunk is így végezték (rövidítve): „Palántáit melegágyakban nevelik. ... A porhanyósra előkészített földön a sorokat sorhúzóval jelölik ki. Száraz időben csak vízzel lehet ültetni, ezért ültetés előtt meglocsolják a palánta helyét. ... A megeredt palántákat háromszor-négyszer kapálják. ...A dohányszüret egyedüli formája, a leveleknek a töről kézzel való leszedegetése a törés, mely a levelek érésének megfelelően alulról felfelé szakaszosan történik. A hazaszállított dohányleveleket előbb hervasztják, füllesztik, majd a hosszú hegyes fém dohánytű segítségével erezetükön át zsinórra fűzik. A kifeszített dohányleveleket napon, ideiglenes állványokon vagy szellős, erre a célra épült dohánypajtákban szárítják – mint Csicsón. A megszáradt dohányleveleket csomózzák, azaz szín és nagyság szerint válogatják, lesimítják és összekötik. Ezután veszi át az állami kereskedelem.” Tavasztól őszig sok asszonynak munkát adott a dohány.

A dohányzás káros az egészségre!

<http://csicso-nagy.uw.hu/fo-o-Csicso-NAGY-A/07-helynevek.htm>

Nagy Amália



Dohányválogatás, dohányszárító - Tontul, 1960-70
Beke Gyuláné Petőcz Vilma, Sztahóné Gulyás Ilonka,
Vajdnáné Décsi Etus, Magyaricsné Kura Éva, Nagy
Bélané Gálik Mancsi



Diófalevél

A diófa (Juglans) környékünk egyik legelterjedtebb fája. Termését ismerjük és összeszedjük, mely a sütemények remek alapanyaga. A dió termésében számos vitamin és ásványi só található: magnézium, foszfor, vas, kalcium, cink, B9, B6, E és A vitamin. A levelét pedig alkalmazzák a népi gyógyászatban. A mérsékelt égöv alatt mindenhol termesztik termése és olaja miatt.

A teljesen kifejlődött, megvastagodott szövetű, a szárról lefosztott szárított levelei adják a drogot (Juglandis folium), amely többek között juglont, hidrojuglont, cseranyagokat, flavonoidokat, illóolajat tartalmaz. 4-5 kg friss levélből lesz 1 kg száraz drog (eredeti magyar jelentése fűszer, illetve növényi vagy állati eredetű gyógyhatású anyag), amelyből forrázatot készítünk. A népi gyógyászat korábban felhasználta a szárított termésburkot, és a diótöréskor nyert, a termésben található közfalat, amelyekből főzet készült. A diófa alatt nem nő meg más növény: a levelek lehullásakor felszabaduló juglon több hónapig marad a talajban, mielőtt elbomlik, mérgező más növényekre.

“A dió a magyarok szent fája, számos magyar legendában szerepel. A bölcsesség, az erő szimbóluma, természetének alakja miatt a kozmosz és az emberi agy jelképe. Levelei növekedésgátló vegyületeket építenek fel, ezeket az eső lemossa a talajra. Így gondoskodnak a diófák arról, hogy lombkoronájuk alatt ne nőjenek, szaporodjanak saját gyermekeik.” (Jéki László: A bölcs diótól a pesto mártásig)

Gyógynövényként a zöld burkot, sőt magát a termést is használják, gyógyteát azonban a levélből készítünk. A diólevelet június végétől augusztusig gyűjtjük, olyankor, mikor már szép sötétzöld a színe, de még nem jelennek meg rajta a rozsdafoltok. A leszedett, ép, nem foltos leveleket megszárazítjuk, összevágjuk, szellős, száraz helyen tároljuk.

Hagyományos felhasználása: tonizáló, stimuláló, emésztést elősegítő és salaktalanító. Ezért ajánlják angolkórra, nyirokrendszeri betegségekre, tüdő- és csont-tbc-re. Jól megfigyelhető hatása van az emésztőrendszerre és az izomzatra. Vértisztító, serkenti a máj tevékenységét és a vérkeringést. Antibiotikus hatása régóta ismert a népgyógyászatban. Vidéken a lépfenét is kúrálták vele.

Cukorbetegséget is kezelnek vele, mert szabályozza az anyagcserét, csökkenti a vércukrot, enyhíti a szomjúságérzetet, csökkenti a vizelesek számát és megakadályozza a szövődmények kialakulását. A levelek összehúzó hatásúak, ezért enyhe hasmenésre és gyomorhurutra használják.

Belsőleg: naponta 1-3 csésze az előbbi esetekben. Hat hét folyamatos fogyasztás után ajánlatos egy 3-4 hetes szünetet tartani.

Külsőleg nőgyógyászati problémákra (fehérfolyás, méhgyulladás), ekcémára, tejallergiára, korpára és hajhullásra, visszérsebekre, szemháj duzzanatra, mandulagyulladásra és fekélyes sebekre használják. Angliában fejtetű és atka ellen használták meg-

előzésre. Orrpolip esetén az orrba felszívott diólevelel-tea hatásos.

A dió zöld burkát, de a levelét is hajfestésre, barnításra is használják, mert nemcsak színezi - sötétíti - a haját, hanem fényessé, ragyogóvá is teszi.

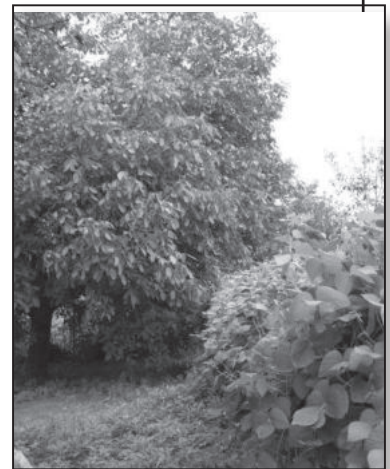
Forrás : www.gyorgytea.hu

A dió értékességét bizonyítja, hogy az 1965-ös nagy árvíz után más gyümölcsfacsemete mellett, diófacsemeteket osztottak szét a lakosok között. (N.A.)

Pósa Lajos - Nagypó diófája

Ezt a diófát itt,
nagypám ültette.
Árnyékában nem ült,
gyümölcsét nem ette.
Nem maga használta,
másért cselekedte.
Unokái áldják,
emlékét érette.

(Nemesradnót (Gömör),
1850. április 9. – Budapest,
1914. július 9.), a magyar
gyermekirodalom klasszi-
kusa, dalszerző)



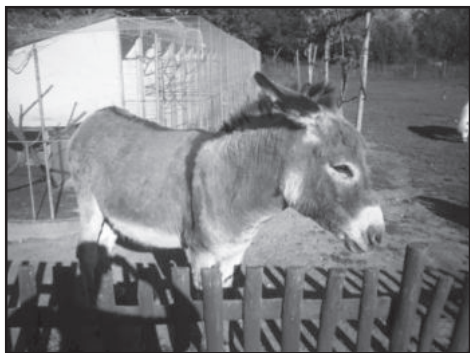
Kempos hírek

2014. április 24-26. között Budapest adott otthont a XI. IKF Kempo Világbajnokságnak és Világkupának, ahol öt földrész negyven nemzetének legjobbjai mérték össze tudásukat. A háromnapos tornán technikai és küzdelmi kategóriában léptek a tatamira a harcművészek. A Csicsói Kempo Klubot három fiatal tehetséges harcos képviselte: Beke Adrián, Földes Tímea és Takács Tamás. Adrián Semi Contact küzdelemben egy ezüstérmet, Tamás Chikare Kurabe küzdelemben pedig egy bronzérmet gyűjtött be. Gratulálunk a szép eredményhez. A csapat július 2-től öt napon keresztül Kovácspatakon edzőtáborozik, majd a nyári szünet után folytatja az edzéseket, melyek heti két alkalommal (hétfőn és csütörtökön) lesznek megtartva fél 6 órai kezdettel az alapiskola tornatermében.



Egy mini állatkert a falu szélén

Amikor telefonon bejelentkeztem Krajmer Andrea magánvállalkozónál, hogy szeretnék cikket írni az általa vezetett mini állatkertéről, már tudtam, hogy egy nagyon szép órát fogok eltölteni egy szép környezetben. Andrea készséggel fogadott és azonnal belekezdett a mesélésbe. Elmondta, hogy az állatpark megálmodója élettársa az azóta elhunyt Kovács Géza volt. Ő kezdett el foglalkozni 2006-tól az állatok tartásával. Később együtt vágta bele a park bővítésébe, sőt Andrea a vállalkozását is erre építette fel. Évről évre újabb és egzotikusabb állatok jelentek meg a parkban. Ottjártamkor láthattam emut, lovat, szamarat, pávákat, libákat, törpe kecskéket, dámszarvast, borzot, papagájokat, pulykákat, kacsákat, tyúkokat, kakasokat, galambokat, disznókat, mosómedvéket, lámát, birkát, vadászgörényt és tengeri malacokat. De tulajdonukban volt egy struccpár is, mely sajnos pár éve elpusztult. A gyerekek legnagyobb öröme ezek az állatok szabadon lehetnek és annyira szelídek, hogy bárki megsimogathatja őket.



Járnak is ide szép számban óvodások, kisgyermekes családok. De szívesen ellátogatnak ide Medvéről a mozgássérültek otthonából az ottlakók. Sőt hippoterápián, gyógylovagoltatáson is voltak már itt betegek. Sok kis rászorulónak segített az állatok közelsége és simogatása. A park egész évben nyitva áll az odalátogatóknak. Jönnek is sokan faluról városból, hisz itt minden állatot testközelből lehet megcsodálni és simogatni. Telente a tavon fagyos időszakban még korcsolyázni is lehet. Nyáron pedig a horgászatnak lehet hódolni. A bejáratnál egy kis pihenősarok van kialakítva, ahol alkalom nyílik sütögetésre is. Andrea végteleenül szereti az állatokat, látni is lehet rajtuk a törődést. Mindegyiket a nevére nevezi, és mindegyikről tud mesélni valamilyen kedves élményt. A jövőben szeretné bővíteni az állatállományt, hisz a közösen megálmodott park még nem teljes. A reklámra is gondolnia kell. Sajnos csak egy szépséghibája van ennek a majdnem tökéletes gondolatnak, hogy elképesztően rossz útviszonyok

vezetnek az állatkerthez. Az is előfordult már, hogy egy mozgássérült kislányt a falu végétől úgy toltak oda kocsival, mert az autóbusz nem tudott odajutni. Talán kicsi ráfordítással meg lehetne oldani ezt a problémát is. Az út, mely odavezet, lehetne egyben egy újabb kerékpárút, mely összekötné bennünket Kolozsnémával.

2014 júniusa,
Androvics Adrianna

Az időjárásról

A napjainkra, közelmúltra jellemző szélsőséges időjárás nem újdonság. A mérsékelt övi klímán gyakran tapasztalható időjárási anomália (rendellenesség). A mi térségünk ebből a szempontból sem kivétel, nálunk is egyszerre érvényesül a kontinentális, óceáni és mediterrán hatás. Pétervári Tibor, az Országos Meteorológiai Szolgálat Szombathelyi Meteorológiai Főállomásának vezetője szerint éppen régióink fekvése kedvez a szélsőséges időjárási jelenségeknek. A Kárpát-medence időjárása már ezer éve száraz és esős szakaszokra bontható. Mivel ma sokan elég gyakran úgy érzik, hogy a körülmények csak romlanak, Pétervári Tibor néhány történelmi példát is felelevenített. Magyarországon a leghidegbbet 1940-ben mérték, akkor mínusz 35 fokot mutattak a hőmérők. Szombathelyen 1929. február 11-én mínusz

29 fok volt. Az állomás vezetője szerint a globális felmelegedésről szóló vélemények is túloznak. A mai napig mindössze félfokos melegedést mutattak ki, ezt az adatot azonban már a múlt század közepén is mérték. 1998 óta pedig egyáltalán nem melegedett a bolygó légköre. A gázok kibocsátásának klímára gyakorolt hatását sem igazolták még megbízhatóan. A jégkorszaktól pedig azért sem kell félni, mert éppen a közepén egy melegebb periódusban vagyunk. A meteorológiai szolgálat rendszeresen végez átfogó méréseket az országban, így a kormányzat felé is jelzik, ha aszályosabb vagy éppen árvízveszélyes év várható. (Savaria Fórum)

Nagyon régi feljegyzések az időjárásról: 1327-ben olyan enyhe tél volt, hogy januárban kivirágoztak a fák, pünkösdkor arat-

tak, Jakab napján (július 25.) pedig szüreteltek.

1473-ban havas tél volt, a nyár és az ősz pedig olyan meleg, hogy a fák kétszer virágoztak, októberben másodszer, s Márton napkor (november 11.) cseresznyét lehetett enni.

1572-ben olyan langyos tél volt, hogy januárban már zöldültek a fák, a madarak visszajöttek.

1628-ban enyhe tél volt, utána iszonyú szárazság következett. Egész Európa éhezett.

1650-ben megint enyhe tél volt ismét, majd korai tavasz. Áprilisban már mézet pörgettek.

Jegyezzék fel Önök is észleléseiket az utókornak. Különböző forrásokból összehangsztta idős Bödők Dénes



A csicsói halászat története 3.

Nagy Géza gyűjtéséből. Adatközlő idős Kolocsics Mihály (1933-2000)

A halász fő szerszámai közé tartoztak a külféle hálók és vörsék - varsák. Áradáskor a dunai halász a rekesztőhálót használta, amelyvel az áradással beosont halak járatát lerekesztette, és ezzel megakadályozta, hogy újra visszaúszhassanak a folyó medrébe. A rekesztőhálók után helyezte el a kétszárnyú szárnyas vörsét. A szárnyas vörse két szárnya terelte



bele az ártérből kifelé igyekvő halat a vörsébe. Ez a halászati mód csak az áradások idején volt alkalmazva. Ilyenkor a két segédhalász mellé még fogadott úgynevezett kocahalászokat. A kocahalászok legtöbbször azok az emberek voltak, akik halászenszámmal nem rendelkeztek, vagy nem volt bérelt vizük. A halász, ha rajtakapta őket saját halászerületén halászni, azt mondta nekik: „Meg lesztek büntetve és majd szólok, mikor kell letölteni a büntetésüket.” Mikor megjött a zöldár, akkor felkereste ezeket az embereket, akik többséggel cigányok voltak. (A cigány akkortájt állandó munkát nem vállalt, jórészt csak lustálkodott. Ahhoz, hogy megélhetését biztosítsa ki-kijárt halászni a bérelt vizekre.) Megparancsolta nekik, hogy hozzanak magukkal zsákot és a fölszerelést. A fölszerelésbe tartozott a tápliháló, táplihajtás, tápliemelő-karó és a húzókötel. Ezeket az embereket azokra a helyekre helyezte el, ahol a kifolyások el voltak zárva rekesztőhálós, legtöbbször rekesztőháló és szárnyas vörse közé. Feladatuk a két háló között mozgó hal kifogása volt. Ez idő alatt, míg csak a Duna vize nem futott ki az ártérből, halásztak éjjelnappal váltakozva alvással és pihenéssel. Az élelmet a halász vagy a halász felesége vitte ki, de sok esetben maguk is főztek vagy sütöttek halételeket. Mikor a halász észrevette, hogy hal már nem juthat ki az ártérből, ekkor befejezte a halászt. Így ott töltöttek – volt rá eset – 3-7 napot is. Ezután előszedte a hozatott zsákot és annyi halat rakatott minden kocahalással a zsákjába, amennyit elbírt vinni magával haza. Ez volt a büntetéslerovás és úgymondván en-

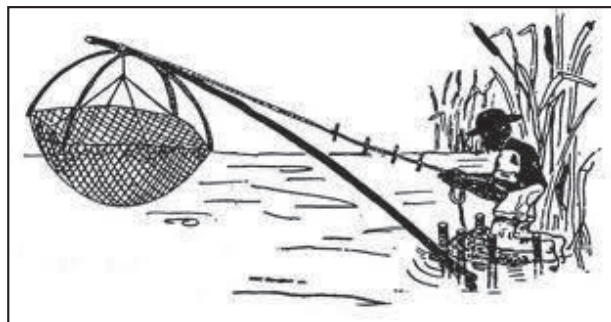
gesztelő fizetés is. Miután a kocahalászokra nem volt szükség, a bennrekedt hal kifogását a halász végezte egyedül, vagy a segédhalászokkal. A bennrekedt halat a laposokból, kubikgödrökből ezután egyszárnyú vörsével halászták le. Ez a halászati mód már kevesebb zsákmányt biztosított. A hal már lassabban járt, megnyugodott. Így az egyszárnyú vörse lerakása mellett tapogatott tapogató kosárral. A tapogatással az egyszárnyú vörse körül egyúttal zavarta a halat és a vizet is. A zavaros vízbe a hal mindig szívesebben menekült rejtékhelyet keresve. Ezzel valójában kettős haszna volt a halászásból. A tapogatással kifogta az elrejtőzött halat és egyúttal zavarta a vörse felé, ahol csapdába esett. Ezt a halászati módot azért alkalmazta, mert mikorra a víz kifutott az ártérből, akkorra a kubikgödrök vizeit fölverte, benötte a mocsári növényzet, így a húzóháló lehalásztat már nem végezhetette. Így halászott kora őszig, amikor a vízi növényzet beérett, a víz aljára üledett és elővehette a húzóhálót, vagy a kerítőhálót. Ezt a halászati módot folytatták egészen befagyásig. Közben mélyebb vizekben gyakran halásztak dobóhálós is. Ehhez a művelethez, de főképp a húzóhálós halászáshoz szükséges volt a csónak is. A húzóhálót csónakkal kellett kísérni minden esetben az esetleges elakadás végett, ami eléggé gyakori jelenség volt az ártéri vizekben található kisebb-nagyobb gallyak végett. A csónak nélküli halászra azt mondták, hogy „láb nélkül van a vízen”.

A fent említett halászati módok mellett meg kell még említeni azt is, hogy a gyerekek miként szoktak – főleg nyári időszakban – halat fogni horog nélkül. Ez a művelet volt a kosarazás, amely úgy történt, hogy két gyerek a sekélyebb vizekben kosarat közrefogva húzták a kosarat vagy fülest a víz alatt. A kosárba beúszó hal nekiütközött a kosár vagy füles fenekének. Ezt a kisebb-nagyobb ütést lehetett érezni, némely esetben hallani is, ha nagyobb hal került a kosárba. Ilyenkor ügyesen fölmerítették a kosarat a víz színe fölé és a benne ficánkoló halat, kivették, majd kidobták a partra, vagy egy harmadik gyerek kivitte a partra. Így szórakoztak hasznosan a libákat, vagy más jószágot őrző

gyerekek.

A halászember a kifogott halat minden esetben (főleg a nagyobb mennyiséget) bárkába rakta. A bárka alakja hasonlított a csónakéhoz, azonban fedett volt, melyen egy nyitható-zárható ajtó volt és a bárka egész felületén diónyi nagyságú lyukak voltak fúrva. A bárka azért is előnyös, mert a benne lévő hal állandóan cserélte mozgásával a vizet, így állandóan friss vízhez jutott, ami azt eredményezte, hogy tovább életben tudta magát tartani, mint a hordóban tartott zsákmány. A bárkához hasonló volt, de méreteiben kisebb a haltartó kas vagy kosár. Ez a tároló hasonlított a vesszőből font kosárra, de magasabb volt és a tetejére tetőt fontak szintén vesszőből. Miután hal került bele a tetejét két erősebb, két végén kihegyezett gyűrűvesszővel átlósan ráerősítették. Amíg folyt a halászás szintén – mint a bárkát – vízben tartották, és hogy a víz ne tudja elvinni, a lefedett halkas tetejére még nehezéket is tettek (legtöbbször követ). A halkast kevesebb hal fogásánál használták, miután elegendő mennyiségű hal került bele, ezt a mennyiséget a bárkába ürítették. Abban az esetben természetesen, ha a bárkából egy eladás után nem fogyott el a hal, azt tovább őrizték, nehogy az orvhalászok megdézsmálják. Ezt az őrködést a halász és a segédhalász végezte felváltva. Az őrséget halászással kötötték össze.

A téli halászás jég alól szakértelmet igényelt és munkaerőt egyaránt. A halásznak tökéletesen ismernie kellett hol milyen hal és milyen mennyiségben tartózkodik (fészke) a víz beállása (befagyása) után. Mikor a jég már olyan vastag volt, hogy a halászó embert megbírta, akkor a két segédhalással és még legalább egy besegítővel, akit legtöbbször napszámba fogadtak fel, kezdődött a lékelés, ami romboid alakot vett fel.



A száz éve kezdődött „Nagy háború” – A közkatonák a frontokon –

Az első világháború kitörésekor a szembenálló szövetségi rendszerek, az Antant és az úgynevezett Központi Hatalmak egyaránt rövid ideig tartó háborúval számoltak. Az ismert anekdota szerint, Vilmos császár azt mondta, hogy mire a „falevelek lehullanak, a katonáink otthon lesznek”. A villámháborús tervhez képest a „Nagy háború” végül öt kontinensen, négy hosszú éven át tartott, és közel hatvanmillió katona bevonásával folyt. Az első világháború kitörésének századik évfordulójára egy cikksorozattal emlékezünk meg, amelynek első részében a közkatonák élményeit mutatjuk be.

A háború nemcsak azok számára, akik a frontra kerültek, de az otthonmaradottak életében is alapvető változásokat eredményezett. Sőt: valószínűleg egy egész nemzedék számára életük legmeghatározóbb élményévé vált. A tisztektől és a katonai vezetéstől eltérően a paraszti sorból a frontokra került katonák addig csak az újságokból tájékozódtak a környező világról. Így legtöbbször a háború alatt kerültek el először otthonról, olyan messzire, ahol még sohasem jártak korábban és sem előtte, sem azután nem voltak időben ennyit távol a hazai közegtől. Az első világháború éppen ezért sokuk világlátását is alapvetően átforgalmazta. Elképzélhetjük, milyen változáson mehetett át az 1915 márciusában, Przemysl elestekor fogságba esett Dombi Kis Imre, 34 éves hódmezővásárhelyi gazda, aki Lemberg–Kijev–Taskent–Ashabad–Teherán–Isztambul érintésével, mintegy 12 ezer kilométer megtétele után tért csak haza, Hódmezővásárhelyre. És ő csak egy volt a sok közül. Nem véletlen, hogy azok, akik az első világháborút kutatják, újabban egyre több figyelmet szentelnek a frontélet mindennapjaira, a lövészárkok világára vagy az egyszerű katona élményeire és tapasztalataira.

A halállal való mindennapos találkozás élményének hatására a katonák már a csatározások kezdetekor megszokták a kioltott emberélet látványát, és szinte közönyössé váltak az

öldökléssel szemben. Erről így írt a világháborút megjárta hódmezővásárhelyi parasztgazda, Csonka Mihály visszaemlékezésében:

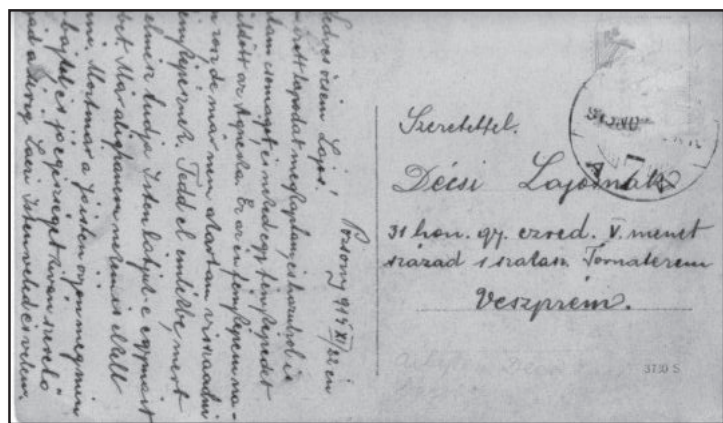
„A szanitécek egy helyre hordták a halottakat, orosz és magyart keverve; egyiknek csúnyább sebe volt, mint a másoknak, és csupa vér volt valamennyi. És kérem --- érdekes az ember!

– minden szánalom, sajnálás nélkül, nyugodtan ettünk. Úgy elvakítja az embert a lőfegyver és az ágyúfüst szaga, hogy semmi undort, szánalmat vagy irgalmat nem érez.”

1914 végére már több mint egy millió főt veszített a Monarchia a kezdetben felállított 1,8 milliós létszámból. Még ilyen áldozatok árán sem sikerült döntő áttörést elérni, sőt, a déli frontot tekintve, december közepére az eredeti állásokba kellett visszavonulni. Ezek olyan veszteségek voltak, amiket azután már lehetetlen volt pótolni.

(Bödök Gergely: Erőszak, terror, brutalitás. Az első világháború hatása és a terror jelensége. Rubicon, 2014/4-5. sz., 98-111.)

Ez egy cikksorozat első része. Folytatjuk.



Décsi László (1890-1970, Décsi Teri tanító néni édesapja) levele öccséhez, Décsi Lajoshoz (1897-1983) 1914. november 22.

Segítsetek, segítsetek! (Ez az 1977-ben, Madaras József főszereplésével készült film jutott az eszembe)

Egyre több hajléktalan rója Csicsó utcáit. Valahogyan segíteni kellene a falu közösségének (mert egy ember kevés hozzá) ezeken a kallódó embereken. Mert ők már nem tudnak segíteni magukon. Annyit megtehetnek, hogy elfogadják a segítséget, érzniük kell, hogy ha igyekeznek, támogatják őket, és nemcsak egy-egy ember, hanem a közösség is. A kilátástalan helyzet, szomszúság, éhség, nemcsak ételre, itálra, de figyelemre, szeretetre, az embert olyan tettekre ösztönözheti, amik nemcsak magukra nézve, de másokra is tragikusan végződhetnek. Most annyit megtehetünk, hogy figyelünk egymásra, segítjük egymást. Nézzünk úgy egymásra, mint embertársunkra. Mert ami megtörténik a szomszédunkkal, velünk is megtörténhet.

„Nem annak kell adni, aki megérdemli, hanem annak, akinek szüksége van rá.” Böjte Csaba



Recepttár

Tájegységünk jellegzetes halételeinek készítése

ECETES HAL – alapanyagul legtöbbször az ún. fehér apró halat használták föl. Ide soroljuk a keszeg különböző fajtáit, azonkívül a csuka, sügér kisebb példányait. A halat megtisztították pikkelyétől és uszonyaitól, azonban a fejeket (szem nélkül) rajtahagyták. Az így előkészített halat – miután a belső részeket is eltávolították, sütőtálba rakták (mely lehetett cserépből vagy pléhből). A sütőtál aljára előzőleg a nád levelétől megtisztított nádszálakat raktak hosszában és keresztben egyaránt. Ezután az előre kifűtött kemencébe, vagy rakott tűzhely sütőjébe helyezték. Bő fél óra elteltével a besózott hal szép pirosra sült. A sütő aljára rakott nádszálak szerepe abban rejlett, hogy a ráhelyezett hal nem tapadt a sütőtál aljához és a hal alsó része is ropogósra sült. Mialatt a sütőben, vagy a kemencében sült a hal, a háziasszony elkészítette az ún. cefrét. A cefre összetétele a következő volt: A hal mennyiségétől függően megfelelő mennyiségű vízhez (lehetett az 5 liter is) 3 dl ecetet öntött. Ebbe a keverékbe kevés egész borsot, mustármagot, 3 fej vöröshagymát, 3-4 gerezd fokhagymát rakott. Az így elkészített hideg cefrébe rakták bele a meleg sült halat. Ezután a cefrében hagyták állni 3 napig. Ez idő alatt a hal apró csontjai teljesen megpuhultak. Fogyasztáskor megfogták a hal fejét és a gerincről lehúzták a húst. Az így megpuhult hal az apró csontokkal együtt fogyaszthatóvá vált. Az ecetes halat minden esetben zsír nélkül sütötték, mert a zsírtól penészháló verte ki a cefrét.

HALÁSZLÉ

A halászlének apróhalból „előlevet” készítettek. Az előlében megfőzték az apró halat, amit legtöbbször dörgécs (sügér- széles durbinces), kárász, keszeg alkotott, ezt jól összefőzték. Az előlé alá kevés zsíron 2 fej vöröshagymát pároltak meg, ezt vízzel felöntötték és belerakták a megtisztított halat. Miután a hal levált a csontokról, tézszasedővel leszűrték. Az apró hal húsát egy külön tálba rakták. Ezután az előre besózott – halászléhez szükséges nemes halat – (ponty, jász, dévér) kevés vízben feltették főni. Amikor kezdett forni, rászórták a törött pirospaprikát mindaddig, míg a színét nem kapta meg a paprikától. Ez után lassú tűzön főzték tovább, hogy a nemes hal íze jobban érvényesüljön. A lassú forrás alatt kevés zöldpaprikát és majoránát adtak hozzá. A halászlé fő alapanyagát minden esetben a ponty alkotta. Mielőtt a ponty fejét az előlébe rakták, eltávolították a szilványát - kopoltyúját és a keserűfogát. Erre azért volt szükség, hogy a halászlé ne kapjon keserű ízt. A halászlébe néha burgonyát is tettek.

HALLÉ

Miután az előlevet leszűrték, eltávolították belőle a csontokat. Ez után molnártésztát főztek (csipetke), melyből minden tányérra tettek egy-egy merőkanállal és erre öntötték rá a leszűrt, forró előlevet. Ez az ételféleség volt a halászlé előétele.

NYÁRSON SÜLT HAL

Alapanyagul legtöbbször a karikakeszeget - baszárkeszeget használták. A halat pikkelyétől megtisztították, kizsigerelték és besózták. Az így előkészített halakat egy kb. méternyi hosszúságú gyűrűvesz-

szőre nyársalták fel, majd paráznál lassan sütötték. A megsült halat evezőlapátra tették és arról fogyasztották, csipegették.

És egy mai recept:

FŰSZERES HARCSA TEPSIBEN

Hozzávalók: 1,5 kg afrikai harcsafilé, 1,5 dl olívaolaj, 1 evőkanál mustár, 3 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél (összemorzsolt), 1 evőkanál sült húsokra való fűszerkeverék, 1 evőkanál halakra való fűszerkeverék, 1 evőkanál vegeta - ételízesítő.

A harcsát kb. 10 centis darabokra vágjuk, a fűszereket az olajjal összekeverjük és belerakjuk a harcsát. Rögtön lehet a tepsibe rakni. Kb. fél vagy 1 napig érleljük. 220C°-on sütjük. Sütés közben lehet a lével locsolgatni a halat. Sült krumpli vagy saláta és finom fehér szárazbor dukál hozzá. Jó étvágyat!

Androvics Adrianna

A halételek mellé, mint érdekességet leírom, Mészárosné Bödök Mariska néném hogyan főzött sört:

50dkg pörkölt árpa (maláta jobb). 50dkg cukor, 1 marék komló, 1 kávésbögre nyers árpa. A pörkölt és nyers árpát, cukrot, komlót 10 liter vízben 2 óráig állandóan erősen forralta. Langyosan szűrte le, és 2 dkg élesztőt adott hozzá. Majd üvegekbe öntötte, erősen le kell dugaszolni, dróttal is lekötöni. Az üvegeket homokba fektette, 2 nap múlva lehetett csak felállítani őket, nehogy eldurranjanak. 5 nap után volt iható a sör. Vigyázva bontotta, hogy ki ne fusson.

N.A.

Ilyenkor van a piték idénye:

LUSTA ASSZONYOK SÜTIJE

A süti receptje azért kapta ezt a nevet, mert a sütit annyira egyszerűen lehet elkészíteni, hogy még az iskolás lányok is próbálkozhatnak vele. Nincs utána sok mosogatni való, a sütéssel együtt alig egy óráig tart az egész folyamat. Nem kell más hozzá, csak egy közepes bögre (kb. 1,5 dl) egy közepes tál, egy fakanál és egy nagyobb tepsí. A tepsit zsírozzuk és lisztezzük. Közben bekapcsoljuk a sütőt kb. 200C°-ra. Ezek után fogjuk a tálat és belerakunk: 4 bögre réteslisztet, 2 bögre kristálycukrot, 1 vaníliás cukrot, 1 sütőport (ezt összekeverjük fakanállal), majd hozzáadunk 2 bögre tejet, 1 bögre étolajat és 6 db egész tojást. Csak annyit teszünk, hogy összekeverjük a fakanállal, nem kell még mixelni sem. Miután csomómentes lett a masa, beleöntjük a tepsibe és megszórkjuk gyümölcscsel. Illik hozzá az eper, málna, sárgabarack, őszibarack, ribizli, szeder, szőlő, áfonya. A nagyobb gyümölcsöket természetesen késsel apróbb darabokra vágjuk. Én szoktam keverni is a gyümölcsöket, pl. málnát ribizlivel és barackkal így még ízletesebb. Más nem marad hátra, mint sütőbe tesszük és kb. 220C°-on 20 percig sütjük. A fiatalabb kisszakácsoknak mondom, hogy amikor a tészta elválik a tepsitől, akkor már kész a pite. Kivesszük, és amikor kihűlt, porcukorral megszórkjuk! Igazi vendégváró nyárias pite. Jó étvágyat!

Androvics Adrianna

