

Nehéz eredeti egyéniséget találni, de felismerni őt annál könnyebb. Megtapasztaltam ezt Béres Mihályné Márki Piroska esetében, amikor is a vele folytatott beszélgetések során nemcsak egy foglalkozás fortélyába nyertem bepillantást, de az élet néhány alapigazságát is fel kellett ismernem.

Piroska nő létére juhász. Mégpedig foglalkozásának mestere. 1947-ben, családja hetedik gyermekeként látta meg a napvilágot. Egy olyan dinasztiaiba született bele, amely mind anyai, mind apai ágon 8-10 nemzedékre visszamenőleg juhászattal foglalkozott.

A generációk alatt felhalmozódott ismeretek és tapasztalatok az édesapa, Márki Elek munkája során érték el azt a szintet, amit az ország Kossuth-díjjal ismert el.

Az ember életének minősége egyenes arányban áll azzal, mennyire ragaszkodik a tökéletességhez, függetlenül attól, milyen tevékenységet folytat. Minden mesterség, foglalkozás attól válik hivatássá, ha művelője teljes személyiségével annak áldozza magát. A mesterségbeli tudást és a szorgalmat ki kell, hogy egészítse valamiféle elhivatottság is, hogy a munka, amit végzünk, alkotási folyamattá nemesedjék.

A Márki családban a **juhászat** nemcsak a napi teendők elvégzését jelentette, hanem **életforma** volt. Generációk során át olyan közösség volt ez a család, amely leginkább egy hajó legénységéhez hasonlítható. Minden tagja tette a maga dolgát, s egyszersmind mindegyik kész volt arra, hogy szükség esetén átvehesse a kormányt. Vagyis nemcsak részfeladatokat, egy-egy munkafázis ismertek, végeztek, hanem rálátásuk volt az egészre. Minden mozzanatot megtanultak, gyakoroltak, így a részek egészévé összeállva váltak mindannyiuk számára életkeretvé és élettartalomává egyben.

Piroska gyermekkorában a nagycsaláddal, serdülőlánycént édesapjával, majd házasságkötése után férjével gondozott egy-egy nyáját. Olykor négy-hatszáz juh is tartozott egy nyájba. 2004-ben az immár hagyománnyá lett Karcagi Országos Birkafőző Verseny zsűrijének tagjaként vívta ki neves szakemberek elismerését és csodálatát biztos szakismeretével. Akkor érlelődött meg benne a gondolat, hogy írásba foglalja mindazt, amit a juhászatról tud. Mint mondta, manapság sok az állatgondozó, de egyre kevesebb a juhász. Ennek a füzetnek tehát az a rendeltetése, hogy a lassacskán feledésbe merülő hagyományos juhászattal kapcsolatos ismereteket rögzítse. Piroska engem tisztelt meg azzal, hogy megkért, hogy mindazt, amit elmondott, szerkeszsem össze.

„Nincs egészségesebb, tartósabb, hasznosabb útravaló a szép emlékeknél. Különösen a gyermekkori, otthoni szép emlékeknél. Ha valaki sok ilyet visz magával, élete végéig biztonságban tudhatja magát. Néha még az is életmentő hatással lehet, ha csak egyet őrzünk belőlük a szívünkben. Márpedig én, és valamennyi Márki gyerek a csodálatos, munkával, békességben, tisztességben eltöltött gyermekévek során annyi szép emléket és tudást halmoztunk fel, amik valóban elkísértek bennünket az életutunkon. Szüleim emlékére, és a velük mintegy kihalóban lévő klasszikus juhtartás emlékére egy amolyan kis házi múzeum szerű szobácskát rendeztem be a lakásomban, ahol láthatók mindazok az eszközök, használati tárgyak, szerszámok és jó néhány fénykép, ami a szüleimre és a gyermekkori életformánkra emlékeztetnek.

Édesapám bojtáréveit az Adler-birtokon töltötte, majd családos, hétgyermekes édesapaként 1951-ben, amikor Karcagon megalakultak a téeszkek, ő is belépett a termelőszövetkezetbe. 150 juhból álló nyája volt, és egy csacsifogata ostorkivágásig. Ezt vitte be a téeszbe, és a továbbiakban ez képezte a **termelőszövetkezet** juhállományának alapját, és ezt a nyáját továbbra is édesapámék gondjaira bízta. A 150 juh közel egykorú. három éves körüli jószágokból állt, egészséges, jó kondíciójú birkákból. De ez nem egy törzskönyvezett állomány volt. Édesapám évekként előre tudott látni és gondolkodni, javasolta tehát a termelőszövetkezet vezetőségének, hogy hasznos lenne egy **törzskönyvi állományt** létrehozni. No, ennek kialakítása is az ő feladata lett. Nemigen volt ugyanis akkortájt képzett agrárszakember a városban, így aztán kapcsolatait felelevenítve, az ország más vidékeire ment

el juhászismerősökhöz, az ő segítségével hozott apa- és anyaállatnak való **egyenes vérvonalú, tiszta vérségű** kosokat és jerkéket. A törzskönyvi állomány kialakításának ez volt az első lépése. A tiszta vérség megállapításában állatorvos volt apám segítségére, majd a törzskönyvezést, vagyis az apa- és anyaállatok fűlszámmal való ellátását, és ennek adminisztrációját egy Ragó István nevezetű szolnoki agrárszakember segítségével végezte el. Azért kellett idegenből hozni törzskönyvezéshez apa- és anyaállatokat, mert a juhászatban a háromszori üzetés után nem célszerű igénybe venni újból az apaállatokat, s az az állomány, amellyel édesapám a téeszbe lépett, ekkor már három esztendő volt. Az őszi üzetés tehát a már újonnan törzskönyvezett állománnyal indult meg. Az apa és az anya fűlszámát egyeztetve, mindig vissza lehetett a vérvonalra következtetni, hogy milyen fűlszámú kószól és jerkétől milyen és hány darab bárány születt. Ez a következő évekre fellendítette a tenyésztést, ez volt az egészséges állomány kialakításának alapfeltétele. A tenyésztésbe fogott állomány szaporulatából újabb utódokat hagytunk, hogy tenyészállatnak beneveljük. Mert mint említettem, egy törzskönyvezett apaállat-állománnyal két éven keresztül érdemes üzetni, azt a harmadik évben már nem szabad igénybe venni, olyankor **vércserére** van szükség. Az apaállatot le kell cserélni, hogy az idegenvérűség biztosítva legyen. A megújított nyáj hatalmas eredményeket produkált az elkövetkezendő években. Eszembe jut édesapám szava, aki azt mondta látván az eredményeket, mind a tej, mind a pecsenyebárány, mind a gyapjútermelésben, hogy: *Na lám, ne azt mondd az embereknek, hogyan csinálják, csak azt mondd meg, mi a dolguk, és meglepően találékonyak bizonyulnak!* - Hát igen. Édesapámék a nemzedékek alatt átöröklődött ismereteik felhasználásával egyszerű, tanulatlan ember létükre is ki tudtak alakítani egy olyan állományt, ami minden tekintetben kiváló.

Kétezer évvel ezelőtt a Talmud egyik bölcse arra tanított, hogy Isten alkotott volna olyan növényt, amely kenyeret terem, ehelyett gabonát teremtett, hogy megőröljük, és kenyeret süssünk belőle. Vajon miért? Mert így mi is társai lehetünk a teremtés művének befejezésében. Valami ilyesmi történt ezekben az esztendőkben a Márki család juhászatában is.

A **juh** olyan háziállat, amelyiknek **minden része felhasználható és értékes**. Lássuk csak! Először is a *tejtermékei* és a *húsa*, aztán a *gyapja* és *irhája*, a *faggyú*, a *szaru*, de még a *juhébél* és a *csont*, sőt a *trágyája* is tovább hasznosítható.

A **juhtúró** nemcsak egészséges és tápláló élelem, de némely gyomorbetegségnek természetes gyógyszere is. Sokan keresték fel édesanyámat, hogy legalább negyedkilónyit adjon beteg hozzátartozójuknak. Ilyenkor ő túróskádat bontott, és szívesen adott bárkinek. Akire én név szerint is emlékszem, ő a Karcagon ma is közismert és kiváló belgyógyászként számon tartott Sántha József főorvos úr. Hej, de sokszor megkereste, hogy *„Márki néni drága, csak ezt a kis findzsát tessék nekem tele tenni, mert szegény jó édesanyámnak iszonyatos gyomorpanaszai vannak. Orvos vagyok, Márki néni, de nem tudok segíteni, mert hiába írom fel a legjobb gyógyszereket, egy-két pirula után nem használja édesanyám, mert még jobban ég a gyomra. Viszont a jó erős juhtúró, ami eredeti, tiszta tejből készül, enyhíti fájdalmait”*.

A **birka**hús egészségmegóvó szerepét az utóbbi évtizedekben tudományosan is bizonyították. Rákos betegeknek birka, főként bárányhúst javasolnak az orvosok. De nemcsak a daganatos betegségek gyógyításánál, a kezelése alatt hasznos, de a megelőzésre is. Vizsgálatok tanúsága szerint a sok juhhúst fogyasztók körében jelentősen kevesebb a daganatos megbetegedések száma, mert a húsban lévő anyagok természetes módon megátolják a rákos sejtek kialakulását.

A **gyapjú** ugyancsak olyan termék, amit sokszor megpróbált már kiszorítani mindenféle más, főként szintetikus anyagból készült textília a viseletből, de aztán mindig újból visszatérnek hozzá, a természetes anyaghoz, ami kellemes, egészséges viselet. A világpiacon az ára olykor vetekszik az aranyéval.

Az **irhaból** készült bőrárak készítése ugyancsak egészségesebb, sőt elegánsabb és divatosabb minden más ezeken a területeken használt műanyagnál. Még a harcos állatvédőknek sem lehet kifogásuk, hiszen a juh háziállat, haszonállat, amit direkt azért tartanak, tenyésztenek évezredek óta, hogy a belőle készíthető portékákat az emberek napi életében hasznosítsák. Egy irhabunda tehát nem veszélyeztetett vagy kihalófélben lévő állatfajok esztelen lemészárlásának eredménye, mint például egy mókusgallér.

A **faggyú** és **szaru** felhasználási területei közismertek. Azt viszont már kevesebben tudják, hogy a **juhéből** készült orvosi varrocérna a legkényesebb műtétek, pl. a szemműtét esetében és belső varratoknál használatos, ahol olyan fonaltra van szükség, ami szerves eredete okán nem testidegen, tehát felszívódik. Vagyis varratszedés nélkül eltűnik. Hegedűhúrnak is kiváló. A **juhcsont** remekül formázható, faragható. Legértékesebb a báránygerinc csigolyája, amit *csoncikónak* hívnak. Ezt megfelelő főzés, tisztítás után a bútoriparban az asztalosok használták. Szekrényajtókra, fiókokra, fogantyú készült belőle. A **ganét** trágyázásra és fűtésre használták.

A **juhtartás** manapság is **kifizetődő**, ha hozzáértéssel és nagy-nagy odafigyeléssel végzik. A juh alapvetően nem kényes, még csak nem is igényes állat. A törődést, a gondoskodást viszont megkívánja. Csakis a jól táplált, megfelelően gondozott jószág képes hasznot termelni. Egy közmondás szerint: *a kertben mindig több terem, mint amennyit a kertész elvet.* Ez igaz a **juhászatra** is. Gyönyörű foglalkozás, ami folyamatos, jó időbeosztással, kemény munkával mind mennyiségben, mind minőségben tökéletes termelést tud produkálni, vagyis határozottan **nyereséges**. Mint minden munka, ez is teljes embert, mondhatnám, egy teljes kis kollektívát kíván. Ez volt nálunk a család. A juhászat nem folytatható váltott műszakban dolgozókkal, akik időre kijárnak a munkahelyükre, majd a nyolc óra leteltével hazamennek. Esetleg valami akadályozza őket, késnek, és az állat nem kapja meg időben a táplálékot, vagy nem a megszokott időben kezdődik a fejés. A juhásznak minden Isten adott órában, percben az állományon kell legyen a szeme. Ha ezt nem így cselekszi, akkor bizony hamar beüt a baj. Vagy betegség formájában, vagy úgy, hogy a termelés, a gyarapodás helyét átveszi a hiányosság, a hanyatlás. A juhok érzékeny állatok. Megkívánják a juhásztól minden munkafázisban a pontos időt, ami nekik dukál. Ha nem jól él, akkor nem tud termelni sem. A juhászon múlik, hogy a termelés rendjén menjen. A szigorú pontosság gyakorta fontosabb volt, mint a család.

Sok oldala van a juhászatnak, nagyon sok. Az én drága szüleim rendkívüli hozzáértéssel minden nehézségen mindig úrrá tudtak lenni, hiszen ránézésből tudták, hogy milyen az állomány állapota. Ha baj volt, azt is, hogy mit tegyenek. Nemcsak a jószág gondozói voltak, de gyógyítói is. A figyelmetlenséggel néhány óra hossza alatt tönkre lehet tenni egy egész nyáját. Az igazi juhász szeme mindig az állományon van. Ott nincs szabadságolás, nincs szabadidő, a juhász sohasem fekdhet a fölére, hanem szoros napirendet kell tartania. Nálunk az volt a szokás, kései lefekvés, és nagyon korai felkelés. A szülők teljes egészében végigdolgozták a napot. Kevés pihenés mellett újrakezdték. És ez így ment folyamatosan. Egy juhászházaspárnak, akiknek a keze alatt több száz birka volt, mellette nyolc gyereket neveltek, a napnak minden percét munkával kellett tölteniük. Az élet igazi nagy vállalkozásai nem hőstettek, hanem a napi rendszeres, aprólékos, szorgalmas munka. Mivel a tíztagú családnak tanyasi körülmények között több száz fős juhállomány minden szükségletét ki kellett elégítenie, a munkát meg kellett szervezni, és a család életét is, a gyerekeket is bevonták a munkába.

Édesapám szigorú és igazságos ember volt. Sokszor hallottuk tőle, hogy aki fegyelem nélkül él, megbecsülés nélkül hal meg. Mi akkor még apró gyerekek voltunk, de segíteni tudtunk, és nyilván a szülőknek is sokkal könnyebb volt a család bevonásával elvégezni a munkát. A gyerekeknek életkorukhoz, erejükhöz mért feladatokat adtak, amit játszva elvégeztek, a szülőknek viszont ez igen nagy jelentőségű segítség volt. Így aztán az egész

család a felnőttől a *kukorafiáig* részt vett a napi munkában, reggeltől estig. (Természetesen az iskolai tanítási időt kivéve. Mert a mi kedves szüleink arra nagy gondot fordítottak, hogy rendszeren járjunk iskolába, elvégezzük az ottani feladatainkat is, és elmondhatom, valamennyien jó tanulók is voltunk.) Mivel a munkarendet, a precizitást kezdettől fogva megszoktuk, mintegy beleszülettünk, ez sosem is volt nekünk nyugós, hanem örömmel, játékosan, sőt büszkén végeztük el a ránk bízottakat. Büszkék voltunk arra, hogy lám, már ezt is, azt is ránk merik bízni a szülők, és mi a megelégedésükre tudjuk elvégezni azt. Felnőtt fejjel jöttem rá, milyen jól is neveltek bennünket, hisz nem akkor szeretjük gyermekünket, ha minden szeszélyét kiszolgáljuk, hanem ha kihozzuk belőle a legjobb tulajdonságait, ha megtanítjuk szeretni azt, ami nehéz, de szép, a munkát. A család élete szigorú napirend szerint munkával telt, megszoktuk, hogy mindennek sorja van, és mindennek időben kell történnie.

Nem családtörténetet akarok elmesélni, hanem elmondani mindazt, amit a fél évszázaddal ezelőtt Karcagon még virágzó juhászmesterségről tudok, és úgy gondolom, hogy a ma és a jövő juhászainak is meg kell ismerniük és fel kell használniuk e tudást.

Napjaink sikerorientált világában érdemes olyasmivel foglalkozni, aminek keletje van, vagy lehet, ami anyagi hasznot is hozhat bőven. Mert az emberek esznek, s egyre inkább odafigyelnek, hogy biotermékeket, minél értékesebb tápanyagot tartalmazó ételeket fogyasszanak. A birkának pedig minden porcikája ilyen. A tudás pedig nem a véletlen műve. Odaadón kell kutatnunk utána, és szorgalommal megküzdünk érte. Talán az én ismereteim is segítenek ebben.

A továbbiak megértéséhez tisztázzuk először is, miként nevezzük a juhokat nem és kor szerint. A hímjuh a *kos*. A nőnemű a *jerke*. Az elléskor világra jövő apró állatot *kisbáránynak*, pár hónapos korától *növendéknek*, azaz *tokjónak* nevezik, tekintet nélkül a nemére. A *jerke tokjó* egy éves kora táján ellik először. 7 hónaposan ivarérett, ekkor űződik első ízben, és egy éves korára alatta a bárány. A vemhesség néhány nap híján öt hónapig, azaz 157 napig tart. Az üzetés ősszel történik. Arról már szóltam, hogy a törzskönyvezett apaállat-állománnyal két éven át érdemes üzetni. Utána csere. Az anyajuhok viszont hat-hét esztendőn át szépen ellenek, és egészséges bárányokat nevelnek. Az anyákhoz képest tehát kevés volt a kos. Ekkor jött a **mesterséges megtermékenyítés** ötlete. Édesapám a Gödöllői Agráregyetemen végzett el egy ilyen jellegű tanfolyamot. A bölcsesség sokszor abban áll, tudjuk mi a következő teendő. És ehhez valahogy nagy érzéke volt. Olyan formán volt vele, jó, ha észrevesszük, milyen lehetőség ködlik a távolból, de előbb végezzük el, ami előttünk áll. Természetesen több tényező is motiválta. El kellett tartani a családját, fel kellett nevelni az immár nyolc gyermeket; az hogy első kezdeményezését, a törzskönyvezett állomány kialakítására nemcsak elfogadták, de támogatták is. A természeti adottságokat ki kellett használni, a prima, hatalmas legelőn, az immár törzskönyvezett állomány fiatal jószágaival annyival többet termelni, amennyivel csak lehetett. Mivel a terület, ahol legeltettek, igen jónak bizonyult, sokkal nagyobb falka élelmét is biztosíthatta, immár a mesterséges megtermékenyítéssel kapcsolatos ismeretek birtokában újabb javaslattal állt elő édesapám. Ez volt a **sűrített elletés**. Ha mesterséges megtermékenyítés útján (is) történik a szaporítás, akkor kevesebb apaállat szükségeltetik. A fiatal anyajuhállomány pedig adott volt. A fejési időszak végeztével tehát úgy gazdálkodott az idővel, hogy évi kétszeri elletésre került sor. Az egyiket januárra időzítette, a második az őszi szezonban még levezethető volt. Ez 1952-es, 53-as esztendővel indult, és az első évben **284 %-os(!) szaporulatot** eredményezett. Megjegyzem, ez nem afféle kozmetikázott, sztahanovista jellegű számítás volt, mint oly sok teljesítmény az ötvenes évek elején, hanem valós, tényleges eredmény volt. Sok pozitív tényező találkozásának szerencsés következménye. Nem csoda történt, hanem az értelmes és törekvő juhászember, családotul keményen dolgozva, kihasználta a meglévő tapasztalatait, a frissen szerzett ismereteiket, a természeti adottságok együttese nyújtotta lehetőségeket.

A nagy családnak soha nem remélt anyagi haszna is származott ebből. Egy olyan korszakban, amikor az emberek bizony nagyon szűkösen éltek, a mi családunknak biztosítva volt a megélhetése. Az eredményeket látva jócskán meghökkent a téesz vezetőség, és nem pénzben, hanem természetben fizetett. Egy-egy választási időszakban 50(!) darab bárányt kaptunk prémium gyanánt, ami óriási dolog, ha azt nézzük, hogy abban az időben egy téesz-paraszt 4-600 forintot keresett, és esetleg kapott mellé egy kis háztáji terményt, de ezért térdig lejárt a lábát a határban. Hozzá teszem viszont, hogy ezek a parasztemberek ősztől tavaszig téli pihenőn voltak, a mi családunk pedig télen-nyáron talpon kellett, hogy legyen. Nyáron fejés, legeltetés, báránynevelés. Télen elletés, tavasszal és nyár elején újra kezdődött minden az újabb falka benevelésével. Édesapám kezén volt az anyaállomány. A kosállomány, a bárányfalka, a növendékfalka meg egy-egy nagyobbacska gyerekekre volt bízva. Édesanyámat lekötötte a tejfeldolgozás, értékesítés, és a háztartás.

Megpróbálok időrendi sorrendben beszélni a juhtartás éves nagy eseményeiről. De ezekben is, a részletekben is elkerülhetetlen, hogy többször is szóljak egy-egy dologról. Hisz minden egységes egésként kezelendő ugyan, de az érthetőség kedvéért nem fejthető ki utalások, átfedések nélkül.

Az **üzetés**, illetve a **megtermékenyítés** az őszi hónapokban zajlott. Egyik anyánál előbb, másiknál később. Ennek megfelelően, ha az öt hónapnyi vemhességgel számolunk, januártól március végéig is tarthatott az **ellési időszak**. Ezt úgy kellett előkészíteni, hogy a téli hónapokban az etetés, itatás, kérődés után a hodályban pihenő juhokat felköltöttük és megtisztítottuk az anyák tőgyét. A hodályban telelő juhok tőgye begyapjasodik, a hónaljta izzad, elzsirosodik. A tőgy körül kis zsírcsapok keletkeznek, a zsirtól, izzadságtól egy-egy fürt gyapjú összetapad, összesodródik, a nemezhez hasonlóan némileg megkeményedik. Ezt birkanyíró ollóval nagyon óvatosan le kell vágni. Elléskor ugyanis a kisbárány, amint kibukik az anyjából, ösztönösen megrázza magát, és máris a tőgyet keresi. Működésbe lép a szopási reflex. Az anyajuh *felnyalja a bárányt*, azaz a nyelvvel megtakarítja az ellés előtti nyálkától. Sokszor még nem is végez ezzel a művelettel, amikor a bárány már erőlködik, hogy négy lábra álljon. Ha egészséges az állomány és az utód, ez többnyire sikerül is. Akkor aztán nyomban megy az anyja alá, bekapja a csecset, és már szopik is. A bölcs természet úgy rendelte, hogy mint az embernél is, az első szopáskor kiszívott anyatej, az úgynevezett *főcstej*, védettséget biztosít a báránynak mindenféle fertőzéstől. Ha esetleg magzatvizet nyelt, azt kihajtja belőle, ártalmától megvédi. Azért kell a tőgy környékét előre letisztogatni, hogy az újszülött bárány az anyja csecse helyett nehogy az összezsírozódott koloncokat, zsírcsapocskákat szopogassa, mert akkor egyrészt nem kapja meg az anyatej első kortyaival a védettséget, másrészt a zsírcsap szennyezésétől fertőzést is összeszedhet.

A törzskönyvezett állomány beállítása, és a mesterséges megtermékenyítéssel megnövelt szaporulat sikere nem tette büszkévé apámat. Azt mondogatta, hogy *csak az üres kalász tartja fel a fejét, a gabonaszemmel teli meghajlik*. Nemhogy büszke nem volt, hanem mindig valami elégedetlenség hajtotta újabb eredmények felmutatására az állomány gyarapítás terén is. Az anyajuhok között volt jónéhány ikerellő. Ez adta az újabb ötletet, miszerint lehet növelni az ikerellők számát, mégpedig **utópároztatással**. A reggel beüzetett anyabirkát nem engedte ki a hodályból 48 órán keresztül. Ez alatt az idő alatt sor került egy második üződésre is, és majd csak az újabb pároztatás után engedte ki a nyájba. Ennek következtében ugrásszerűen megnőtt az **ikerellések**, sőt **hármasier-ellések** száma. Ha ezekért elismerést kapott, az még inkább ösztönözte. Azt tartotta: *ha nem kopog a lehetőség, építs neki ajtót!* Az elléssel kapcsolatban meg kell jegyezni, hogy a leggondosabb ápolás mellett is előfordult, hogy valamelyik anyának elpusztult a báránya. Ebben az esetben elkezdtek fejni, és a továbbiakban nem anyajuhként, hanem fejőjuhként tartották; ezek általában rendkívül jól tejelők voltak. Az ilyen juhokat *cangának* nevezték.

A canga tehát a meddő anyajuh, ami igen jó tejelő. Megtörtént, már a Lenin tsz idejében, amikor a Túri úton juhászokdtunk, hogy tavasszal 400 anyabirka után 600 darab élőbárányt választottunk le. Hatalmas eredmény volt! A bárányválasztás ugyanis úgy értendő, hogy nem a születések számát kellett bekönyvelni, hanem amikor a hathetes bárányt leválasztottuk a szopásról, esetleg tovább hízlaltuk, vagy tartottuk, de már nem szoptak. Szóval a választott bárányok száma volt 600. Nem hogy elhullás nem volt, hanem sokszoros ikerellést tudtunk produkálni. Ehhez az kell, hogy a jó juhász éjt nappallá téve – főleg ellési időszakban - a nyáj közelében legyen, a hodályban, éjszaka is. Ha ott volt, és látta, hogy gyengébb a bárány, nem tud magától lábra állni, vagy nemigen akarja az anyja vállalni, akkor ellés után rögtön segítette a szopásban. Azt se várva, hogy felszáradjon, hanem az anyja alá tette. Nagyon fontos ugyanis, hogy minél előbb szopjon, egyrészt az első tejkortyok a védettség miatt szükségesek, másrészt hogy a bélsár meginduljon a báránynál, és kimossa az esetlegesen lenyelt magzatvizet. Ez a további fejlődés alapfeltétele. A kisbárány ösztönösen az anyja szaga után megy, és úgy kezd szopni. Ennek ellenére mi nagyon fontosnak tartottuk, különösen ikerellések esetében, hogy megjelöljük a bárányt. Ilyenkor még nem fűszámot akasztottunk rá, hanem egy fából készült aprócska kis táblát, amit a nyakánál összesodort tincs gyapjúra kötöttünk rá, a másikat az anya gyapjára, így egyrészt az anya és a bárány közötti kapcsolatot is, másrészt pedig az ikerbárányok összetartozását is jelezni tudtuk. Ha tejtermelésre volt beállítva az állomány, akkor az elletés február végén kezdődött, és mintegy hathetes időszak alatt leellett az egész nyáj. (Nyilván az üzetés sem egyszerre történt, így az elletés is folyamatosan ment, február végétől hat héten át, plusz mínusz egy-két nap rászámítással.) A bárányokat hat héten át szoptatta az anyjuk, majd leválasztottuk őket. Külön rekesztettük a kisbárányokat a hodályban, külön takarmányoztuk, itattuk, az anyabirka pedig ment fejés alá. Ha délután leválasztottuk a bárányt, akkor az anyát a kora hajnali órákban már meg kellett fejni.

Szent György napja ősidők óta jeles nap a pásztorok életében. Április végére esik, amikor már nyílik a tavasz, zöldell a rét. Ilyenkor megszűnt a téli takarmányozó tartás, kezdődött a legeltetés. Ez volt a **kiverés időszaka**, vagyis a jószágokat ekkor eresztették ki a legelőre. Ezt megelőzően még el kellett végezni néhány fontos teendőt az állomány körül. A jerkebáránynak levágták a farkát rövide. Az anyának szánt jerkéknél azért fontos a rövid fark, hogy az ellés tisztaságát elősegítse. Az elléskor ugyanis a hosszú fark csúnyán bepiszkolódik, bekoloncosodik, gátolja a bárány szopását, és fertőzés forrása is lehet. **Nagypéntek** volt a szokásos napja a **bárányfarkalásnak**, és a **kosbárányok herélésének**.

A bárányherélést a vérbeli juhász maga végzi, mégpedig foggal. Ez sokkal biztonságosabb, mint az állatorvosi beavatkozás. A kéthónapos gyenge báránynak még igen érzékeny a hasfala, nagyon ügyelni kell arra, hogy herélés közben ez meg ne sérüljön. A **foggal történő herélésnél** lényegesen kisebb a sérülés veszélye. A heréléshez két ember kellett. Egyik fogta a bárányt, a másik a herélés műveletét végezte. A fogó a bárány két hátsó lábát középen felül az inánál fogta meg, hogy ne nagyon tudjon mozogni az állat. Ezután a vállának fektetve tartotta, hogy a gerinc egyenes tartásban legyen, és akkor a herélő levágta a kis herezacskót, utána kezének három ujjával, a hüvelyk- a mutató- és a középső ujjával rátartással odanyomta a heréket a hasfalhoz, fogta a kis herék tövét, a hasfalon tartva, és foggal a két kis golyót kihúzta, leharapta, majd egy tiszta vizes vödörbe dobta, a száját pálinkával alaposan kiöblítette, és ezt a pálinkát meg kiköpte. Az öblítés jelentette a fertőtlenítést. Egy-egy napon több száz bárányt is kiheréltek így, de elhullás mégsem volt. Nagyon-nagyon elvétve történt meg, hogy kiszakadt a hasfal. A kiherélt kisbárányokat elengedni is csak nagyon óvatosan volt szabad. Mindaddig erősen kellett tartani a hátsó lábak inát, amíg szép óvatosan le nem eresztettük a vállunkról úgy, hogy az első lába érje a talajt. Ekkor óvatosan az alomra engedték, majd a szorítást meglazítva a hátsó lábán, elengedték. Ha egyből elengedték volna, akkor hirtelen feláll, és ugorva indul a bárány. Ilyen esetben

történhetett volna meg, hogy kiszakad a hasfala, de ha kíméletes bánásmóddal, szakszerűen figyelve előbb az első két láb, majd a hátsó került a földre, akkor már nem tudott rugaszkodni, és nem feszült meg a hasfal. Heréléskor úgyszólván semmiféle patikaszer nem használtunk. Kíméletesen történt a beavatkozás, apró volt a metszés, vérezni alig vérzett a seb, napok alatt gyönyörűen behegedt. Herélés után a bárányállomány nyilván különös figyelmet igényelt, mert ekkor már kezdtek éledezni a legyek, és vigyázni kellett, nehogy beköpjék a sebet. Ha elvéve megtörtént, akkor az úgynevezett **szarvasolajat** használtuk. Ezt egyébként a gyógyszerárban szereztük be. Erős illatú barna színű folyadék, gyógyítja a sebet, és fertőtleníti is. Ha a kos farkát vagy a kos csökét megköpte nyári időszakban a légy, akkor rögtön észrevettük, hogy duzzadtabb a csöke, és már fogtuk is az üveget, leápoltuk a fertőzött részt, és a serke, vagy a már kikelt pondró elpusztult.

A **nyírás** évente a téli ellés lezajlása után egy alkalommal történt, általában úgy március vége felé, meg ahogy az idő nyílt. Figyelembe kellett vegyük az időjárást, és ahhoz alkalmazkodni. Nem volt érdemes elsietni, mert ha megfázott a nyáj a nyírás után, akkor nagyon sok kárt csináltunk. Tehát inkább március vége, április közepe tája közt zajlott le a nyírás.

Családok, generációk nyírtak évtizedeken keresztül. Nyírótársaság vállalta fel, nagyon precíz munkát végeztek. Abban az időben kézi nyírás folyt nyíróollóval. Ahogy a birkanyírók megnyírtak egy juhot, elengedték, már mentek is a nyáj közé, és fogtak maguknak másikat. (Az a kényelem nem volt meg, hogy külön birkafogó legyen, és vigye oda a kezük alá a juhokat.)

A tiszta vérségű merinó juhoknál a körme hegyéig gyapjas a lába szára. Amit a lábszárról meg a hasról lenyírtak, úgy neveztük, hogy **hasláb**. Ezt mindig külön zsákba szedtük bele. A szépen megtermett, hosszú szálú gyapjú közé soha nem volt szabad közé keverni, mert csökkentette volna a gyapjú értékét.

A nyírás után néhány nappal sort kerítettek a **fürösztésre**. Ez a rühösség ellen védte a juhállományt. Nagy fertőtavak voltak, kivitték a fürösztő kádat, üstöt, üstházat a fertőtó mellé. A tóvizet melegítették fel az üstben, és abba öntötték a fürösztőszert. Jó langyos vízben fürdették a juhokat.

A tavaszi előkészületek végeztével, április végén kezdődött a **Szent György-napi kiveréskor a legeltetés**. Talán túl sokszor használom az idő, a pontosság, az odafigyelés szavakat, de itt is ki kell emelnem a juhász hozzáértésének, előrelátásának fontosságát. A mező minőségének, a terület nagyságának ismeretében előre meg kellett tervezni a legeltetés ütemét, és villanypásztor nélkül, csak a juhász és a kutya irányításával megoldani az úgynevezett **szakaszos legeltetést**. Ha ugyanis gondatlan volt a juhász, és elengedte szabadjára a nyáját, egyhúztomban lejáratta a legelőt, akkor bizony néhány nap múltán már nem tudott rajta legeltetni, mert az állat nem szívesen harap a saját piszkába.

A karcagi határ legelő tekintetében igen megfelelő a juhtartásra. A határban mindennemű fű megterem, ami az állatok szervezetének szükséges. Ezeket természetesen ismernie kellett a juhásznak, s vigyázni arra, hogy ne az egész nyári időszakban tippanos legelőn járassa csak a falkát. A porcsintól repcéig, a mogyorófüttől a kutyakaporig mind rendkívül jó tejmező az állatok részére. Ezért kellett odafigyelni, hogy a legelőnek minden pontját, minden kis zeget-zugot bejárassanak a falkával, hogy össze tudják szedni vele a legfinomabb falatokat. Kora tavasztól őszt végéig a rét adta legelő elegendő táplálékot biztosított a juhoknak. Abraktakarmányra nem volt szükség, legfeljebb akkor, ha a második elletés a nyári időszak végére esett. Akkor természetesen pótolni kellett a legeltetést abraktakarmánnyal is, viszont egyszeri elletés esetében ezt nem igényelte a jászág.

A nyár nemcsak a legeltetés időszaka volt, ekkor kellett gondoskodni a téli abraktakarmányról is. Elengedhetetlen volt, hogy jókora darab herefölddel rendelkezzenek a

téeszek, ezt évente többször kaszálva, beszárítva, és télre betárolva biztosítani tudták a nagy fehérje tartalmú pillangósok által a téli abraktakarmányt.

Ismerni kell mind a jó legelőmezőt, mind azt, hogy mikor érdemes ráhajtani egy-egy területre a falkát, vagyis mikor érett be legelésre a fűféle. Az időjárás is fontos tényező volt. Édesapám úgy tanított, hogy már napokkal előbb meg lehet állapítani, hogy milyen idő következik. Sokszor felhívta a figyelmemet a legeltetésnél, hogy *meg ne áztasd kislányom a birkát*, mert ha eső éri, akkor a gyapjú értéke csökken. És ilyen példával tanított meg, hogy mikor várható eső: *Az árok partján növvő fűzfa, olajfa, mogyoróbokor ágai között, ha reggel pókhálót találsz, szaggasd széjjel a kampónyéllal, és ha délután ugyanazon a legelőn legeltetsz, figyeld meg, hogy azt a pókhálót a pók visszaszőtte-e ugyanazon a helyen? Ez ugyanis enged következtetni, hogy milyen lesz az idő, hisz ha visszaszőtte a pók, akkor továbbra is napos idő várható, de ha nem, akkor eső lesz, mert a pók nem dolgozik feleslegesen.*

A mezők gyepének legeltetése mellett apám kihasználta a lehetőséget, hogy hereföldön is legeltessen. Ezt bizony nagyon kevés ember merete vállalni, mert a here, amennyire fehérjedús, és tápláló zölden annyira erősen gáztermelő növény, hogy a jószág hamar felfúvódik tőle, és bele is pusztul, ha nem vigyázunk. A mi családuk minden egyes tagja értett hozzá, hogy mire kell figyelni, és így bármelyikünk merete vállalni a legeltetést, és a szülők is ránk merték bízni gyerekkorunkban is, mert tudták, hogy ismerjük a legeltetés csínját-bínját. Édesapám sokszor azzal eresztett el bennünket legeltetésre, hogy kifelé hajtáskor, vagy hazafelé jövet „*csapassátok meg fiam a hereföldet is egy kicsit. De aztán odafigyeljeteK nagyon!*”

A gázos heretakarmánytól úgy felfúvódhat a juh, hogy széjjel is csattan, de odafigyeléssel ki lehet védeni. Először is csak csínján! Ha mégis észrevettük, hogy fújja a here az állatot, vagyis a hasa mind a két oldalon nagy, akkor a kutyával gyorsan *össze kellett csapatni*, kicsi helyre összeszorítani a nyáját, és *körbeinteni a kutyával*, és akkor egymásból szinte kinyomták a levegőt, kibőfögték. Közben figyelni kellett arra is, hogy álljon a nyáj, tehát nyomják egymást, ne pedig leheverjenek a földre. Állatorvosi beavatkozásra nem volt szükség, fúvódás miatti elhullás sem történt. Komolyabb esetben gumicsövet dugtunk le az állat gyomrába, így megindult a böfögés, és távozott a gáz. Édesapám annak a módját is értette, hogy végső esetben hogyan kell az irhán, húson át a birka oldalát „*felszúrni*”, hogy ott áramolják ki a gáz.

Nyáron szinte sose kellett a legeltetést abraktakarmánnyal pótolni. Ősz felé, amikor a legelő már kiégett, viszont a kukoricaföldeken megtörtént a betakarítás, a kukoricaföldeket érdemes volt is járattani a nyájjal. A legfinomabb falatokat tudták összeszedni a letarolt kukoricamezőn. Ha sok ocsú gyült össze, azt kihozták, és megetettük a juhokkal. De azt is módjával, és igen rendszeresen kellett adagolni nekik, kis porciókban, mert hamar hozzászoktak, és akkor *rátartottak*. Ezt nem úgy kell érteni, hogy úgy vigyáztunk rá, mint egy pákosztos macskára, hanem az állat szervezete megszokja a napi pontos étkezést, és ha eljött az az időpont, amikor korábban az abraktakarmányt kapta, a szervezete ráállt, és nem volt nyugodása, míg meg nem kapta újból. Nem lehetett tehát egyik napról a másikra leállítani az abrakolást, jobb volt, ha nyáron egyáltalán nem abrakoltattunk, csak legeltettünk.

A birka olyan jószág, hogy szinte megszokás nélkül tud enni. Eppen ezért a legeltetés nem úgy zajlik, hogy kieresztem a nyáját, és megyek a falka után, ők esznek, én meg ballagok, nézegetek. Az az igazi, ha elől megy a juhász, és utána szépen a vezérürü, azt pedig követte a nyáj szinte libasorban. Be lehet vinni őket a legkisebb zugokba is, és lelegeltetni velük a legfinomabb zöldet. A juhász érdeke az, hogy mindig jóllakott legyen az állomány, mégpedig olyan takarmánnyal, ami a hasznára válik.

A reggeli indításnál fontos volt, hogy pontosan, mindig ugyanabban az időben induljunk, vagyis fejési időszakban. Nyáron, a fejés befejezése után, hajnali öt órakor már

indítottuk is ki a legelőre a jószágot. Úgy kellett időzíteni, hogy addig lakjanak jól, míg az idő nagyon fel nem melegszik. A birkának ugyanis az a szokása, hogyha kisüt a Nap, erősen tűz, akkor nem legel. Összebújik, a fejét a hűvösre dugva nem eszik tovább. Az összedugott fejükkel egymást is melegítik, és ez káros rájuk nézve. Az volt tehát a szabály, hogy addig kell a jó hűvösben jóllaktatni a jószágot, amíg a *gerincére nem sütt a nap*. Ekkor tud termelni, ekkor válik hasznára az elfogyasztott táplálék. 10-11 óra tájra már jóllakottan közeledett a falka a hodályhoz, ahol itatni tudtunk.

Tavaszi időszakban és nyár elején, amikor még zöld a legelő, a juh nemigen igényli a többszöri **napközi itatást**. Elég, ha délben megittattunk. Viszont nyár végén, amikor öregebb a fű, szárad elfelé a legelő, több folyadékot igényelt a jóság. Ilyenkor segítettek a határban lévő kanálisok, meg az öntözőcsatornák. Útközben a legelőn is meg lehetett állni a nyájjal, és ezekben meg tudtunk itatni. Borult, vagy hűvösebb időben bizony egész nap tud enni a birka. A ciklusok ugyanis úgy változnak nála, hogy *eszik, iszik*, pihenés közben *kérődzik*, és újból kezdi a legelést. És ez egész nap folyamatosan így megy. Amikor tehát a juhász úgy vélte, hogy jól van lakva a nyáj, akkor kis időre megállította, megkérőztek, megheverték, ez tartott esetleg egy-másfél óra hosszúra, és utána újra indult a nyáj, újra tudott enni. Amit ürült, azt pótolni is szerette, így szinte állandóan, folyamatosan tudott legelni, és ha ezt megvonták tőle, a szervezete nem tudott mitől termelni. A kondíció és a tejtermelés szempontjából is szükség volt a **folyamatos legeltetésre**. Ez esetben is a jóság biológiai órája szabta meg a napi menetrendet. Nem lehetett kötött időben, ember által meghatározott rend szerint legeltetni, hanem az ő igényükhöz igazodva kellett ezt is, és az itatást is, és az azt követő kérődzést is megoldani.

A fő szempont tehát mindig az kellett legyen, hogy jóllakva hajtsuk be a jószágot éjszakára. Ezért az időhatárok meglehetősen tágak voltak, hajnali 5-től este 11 óráig is eltarthatott olykor a legeltetés.

A jó juhász számára a nyájjal történő legelőjárás nem unalom, hanem munka. Mindig szem előtt tartja a nyájat legelés közben is. Ha több száz jószágot legeltet, akkor is rajta van a szeme, megismeri őket, mert nap, mint nap látja, szemmel követi. És kettő sincs egyforma a nyájban. Mind különbözik valamiben. Így aztán meg tudja ítélni a juhász, hogy jóllakott-e a jóság, inni kíván-e, most következik a kérődzés ideje, de ha valami rendellenességre, betegségre utaló nyomot észlel, akkor a behajtás után is ki tudja választani, hogy melyik állattal volt probléma, azt megvizsgálja, és ha kell, leápolja.

A téli napok úgy kezdődtek, hogy apám a hajnali órákban viharlámpával végigjárta a hodályt, végigvizitelt, mint egy orvos az osztályán. Körülnézett, felköltötte a nyájat, ha nem talált semmilyen rendellenességet, *pihenőben volt a nyáj*, akkor visszajött, megitta az egy stampedlinyi kisüstön főtt pálinkáját, a szokásos reggeli italát, ezután egy bögre meleg teát, majd a család kivonult az **abrakoltatáshoz**. Ebben a gyerekek is mind részt vettek. Róza, Marika, Sándor - a nagyobbak, szedték fel az abrakot, Imre, Erzsébet, Piroska pedig tartotta a zsákot. Hat gyereket említek csak, mert a legidősebb testvérünk – Elek – akkor már megnősült, Juli húgunk pedig még ezután született. A szülők a vállukra vették a megtelt zsákokat, és kivitték a hodály elé, ahol végigöntötték vele abrakoló vályút. Hatalmas abrakoló vályúk voltak a hodály előtt, amiket télen nagyon karban kellett tartani, hogy a hó ne lepje be, az eső ne hulljon bele, mert akkor reggel időt vesz ki a munkából, amíg előkészítjük, kitakarítjuk. Ezért tehát többnyire fel volt a fenekével fordítva. Reggel aztán mi gyerekek felállítottuk, azután következett az abrak beletöltése. Téli időben a hodály és az abrakoló vályúk elé hosszában is, szélében is szalmacsapást terítettünk. Ehhez előzőleg, ha úgy hozta a sor, el kellett takarítanunk a havat. A szalmacsapás nem csak a mi közlekedésünket könnyítette, de az állat szempontjából is fontos volt, hogy ne lépjen hóba, sárba, ne nedvesedjen át a körme, meg ne betegedjék. Mikor az abrak a vályúba került, akkor két-három gyerek az ajtó közelében állt a kutyával, amit ugattatni kellett, hogy kiterelés közben a

nyáj ne egyszerre tömörüljön az ajtóba, ne nyomják egymást, hanem szépen, apránként folyjanak ki a hodályból. Mentek abrakolni, majd jóllakottan meghevertek az abrakoló körül, télen is. Ha hó volt, akkor is. Ekkor a család egésze, le a *kukorafiáig*, bement a hodályba, és a jászolból kitakarítottuk az **íziktakarmányt**. Végig fel kellett kaparni, hogy az alom ne vastagodjék. Ennek fontos jelentősége volt, hogy odabent, az úgynevezett *taposott trágya* kopogós kemény legyen. Mind az ember, mind az állat közlekedését segítette, és nyilván a fertőzések elkerülésében is volt jelentősége, hogy ha nem kellett trágyalében, trágyamaradványban topogni. Az íziket kihordtuk az ízikcsomóhoz, és megkezdődött az aznapi friss **szálastakarmány** behordása. *Csacsifogattal és rudassal* hordtuk a kazaltól a hodályig, illetve a benti jászlakba, amik két sorban voltak elhelyezve. Az apróbb gyerekektől is tökéletes munkát várt el édesapám. Nem kellett, hogy cipekedjünk, hanem kézzel raktuk a szénát a jászolba. Nem volt szabad, hogy összekuszálódjék, szépen bele kellett igazítani, lenyomkodni. Az abrakolást követően a meghevert nyáját beengedtük a hodályba.

A háziállatok téli takarmánya tehát az **abrak- és szálas takarmányból** állt, aminek begyűjtését a kora nyári kaszálástól fogva folyamatosan kellett végezni. A gypszénát és a hereszénát hatalmas kazlakba rakva tároltuk. A kazalrakásban elevátor segített, ami futószalagszerű gép. Erre vasvillával hányták fel az emberek a szénát, a kazal tetején álló emberek pedig rakták szakszerűen tömörítve, a kazal közepét jól kitöltve, a tetejét domborúra elegyengetve, nehogy beázzék. A kazlat mindig a végén bontottuk meg, és *szénavágóval* metszettük ki a szükséges mennyiséget. A gypszéna és a lucernaszéna minősége is akkor volt kiváló, ha a kaszálás után gondosan meg volt forgatva, szép zöldre szárítva. A napégette, megázott, fülledt, vagy penészes szénát nem ette a jószág. A hereszéna esetében különösen vigyázni kellett a gyűjtésnél és a kazalzásnál, hogy minél kevesebb levél hulljék le, hisz az tartalmazza a rengeteg fehérjét. A **hereszéna** és a **gypszéna** az úgynevezett **szálastakarmány**. Az **abraktakarmány** alapja a **szemestermény**, a kukorica, gabonaocsú. Ehhez adtak cukorrépa koronát, amit a répa betakarításakor levágtak, adtak még élelmiszeripari melléktermékeket, répaszelet, melasz, napraforgó pogácsa, később a silózott takarmány is divatba jött. Természetesen takarmánykiegészítő volt a kukoricaszár is, aminek a levelét szépen leropogtatták a birkák, a szárát, az íziket pedig másnap kitakarítottuk a jászolból.

Mint minden jól szokatott háziállat, a birka is nagyon ügyes. Szokták emlegetni, hogy a csordára kihajtott tehének estével hazafelé menet, tudták, melyik sarkon kell befordulniuk, és a ház kapujánál pedig türelmesen megálltak. Nos, a birka is mindig tudta a helyét. Azt, hogy etetéskor a jászolnak ezen vagy azon az oldalán állt-e. Ha megfigyeltük, hogy hol találta meg a helyét, három hét múlva is ott állt. Nagyon ritkán cseréltek helyet. Ugyanúgy, mint a fejéskor. Addig tolakodtak, míg ki-ki megtalálta azt a helyet, ahol enni szokott, vagy ahol őt fejkik, és oda nem engedett másikat.

A szabadban elfogyasztott abraktakarmány után a jószágoknak volt idejük, hogy a kúthoz, a vályúhoz menjenek, és amelyik szomjas volt, ihatott. Abraktakarmányra általában iszik az állat. Miután a szénára beengedtük, a szénaetetés egy-két óra hosszát vett igénybe, ezután ismét kiengedtük őket a szabadba a kúthoz, a vályúhoz. Utána, a másodszori itatás alatt mentünk be mindannyian a hodályba, vasvillát a kézbe, és a jászol tövében, a jászol előtt a kiszórt, kihúzott szénát óvatosan összekapartuk, vissza beraktuk a jászolba, jól lenyomkodtuk. Egyrészt, hogy ne menjen pocsékba, ne pazaroljuk az élelmet, másrészt, hogy az állat ne tapossa le a takarmányt, és ne vastagodjék a trágya.

A napi második etetés délután 2 óra körül indult be. Ez attól is függött, hogy meddő, hasas, vagy fias állomány volt-e. Egyébként a továbbiakban minden ugyanúgy zajlott, mint reggel. A juhok élelmezésében tehát **nyáron a legeltetés** dominált, ekkor nem célszerű abraktakarmányt adni nekik. Nyár végén a betakarított kapásnövények földjeit, pl. a kukoricaföldet volt velük érdemes jártni, őszidőben jött a répakorona és a cukorgyárakból

leszállított répaszelet, amit a gyepen végighúzva csíkokba terítettünk, és ezt ettük. Ez elégséges és kiegyensúlyozott táplálása volt a juhállománynak, olyannyira, hogy *télre jó faggyúval szorultak be a hodályba*. Ezzel a faggyúval kiteleltek, jó kondícióban voltak, ezért nem volt különösebb igény a téli takarmány extra minőségére. A juhnyáj télen tehát a hodályban telett, de amikor nem volt áztató idő, hanem szép, hideg, kemény tél, akkor bizony sok esetben a hó tetején is ették a birkát. Például, ahol ősszel nem vágták le a csutkaszárat, ottmaradt a szántóföldön, a birka nagyon szeretett rámenni. Aztán ott volt a sok paréj, és egyéb gyomnövény mind a szántóföldön maradtak, és ennek a megetetését is kihasználta a juhász, hogy kímélje a berakott takarmányt.

A nap télen-nyáron **itatással** zárult. **Gémeskút** volt a hodály közelében, ennek két oldalán egy kb. 6 méteres **itatóvályú**. A kútkávának mind a két oldalán volt ez, a kútkáván belül pedig egy facsatorna. Amikor felhúztuk a kútból a favederrel a vizet, ebbe öntöttük, és ebből a két itatóvályúba kétfelé folyt a káva két oldalán a víz. Azért volt így, hogy minél több birka tudjon egyszerre, egy időben inni. A jószág is úgy érezte jól magát, ha nem sokáig kellett sorba állnia, hanem hamar vízhez jutott az evés után.

A nyár elején a bárány-leválasztást követően indult be a **fejési szezon**. Szüleim a fejést is a családtagok, vagyis a gyerekek bevonásával oldották meg. Külső munkaerő igénybe vétele nagy ráfizetés lett volna a szövetkezetnek, mert a fejőembernek az éjszaka közepén kellett volna elindulni otthonról, dűlőföldeken átgyalogolni dacolva az időjárási nehézségekkel, ami miatt alkalmasint nem tudta volna tartani a pontos időt, márpedig az állat a fejésben is megkövetelte a rendszerességet.

Időnként úgynevezett **próbafejést** végeztünk, hogy felmérjük, milyen hozamra számíthatunk. Azt jó volt tudni, hogy egy-egy anyaállat átlagosan hány deciliter tejet ad, és a tejének milyen a zsírtartalma. A próbafejés úgy történt, hogy a hodályban rekesztettek egy kis karámot, amibe 30-40 juh belefért. Ezeket egyesével hajtották a fejőhelyre. **Fa fejővedrünk** volt. Úgy nézett ki, mint a régi fából készült rocskák. Az eleje alacsonyabbra volt méretezve, mint a hátulja. Két oldalt lyuk volt fúrva rajta. Ezen keresztül két madzagot fűztünk, ami közé egy kifelé hajló peremű, zománcos bögrét erősítettünk. Ebbe fejték, minden birka után megmérték a tejet. A bögre tartalmát szakemberek elemezték, megadott szempontok szerint. Fontos volt tudni, melyik állattól mire számíthatunk. Ennyi juh közül egyiknek vékonyabb, másinak zsírosabb a teje. Ezt mutatja ki a próbafejés. Amelyik birkánál hígabbnak mutatkozott a tej az átlagosnál, azt édesapám megjelölte. A gyapjából kis bojtot kötött a hátára, és később is figyelte. Az alacsonyabb minőséget okozhatta a gyengébb mező, a zöldebb mezőn legeltetett juh teje is hígabb. De valami belső bajra, lázas állapotra is utalhat az alacsony zsírtartalom.

Az állomány fejésre fogása előtt úgynevezett *drankával* a hodályt kettérekesztettük. Ez volt a válaszfal. Ettől egyik oldalra a fejésre váró, a másikra a már megfejett juhokat tereltük. Az egyikből két kis nyílás vezetett, mi úgy hívtuk, hogy a *lyuk*. Ezek mögött egy kis *ketrec*, ahová kb. 40 juh fért be. A lyukak mögött ültek a fejők. A *fejőszék* alacsony, hat-nyolc téglából épített alkalmatosság volt. Szalmával kitömött kis zsákot tettek rá, hogy kényelmesebb ülés essen rajta. Ez elé - édesapám ötlete nyomán - egy úgynevezett *dobogót* állítottak. Sima deszkalap volt, az eleje három téglával alátámasztva, vagyis magasítva. Oldalt, lécből kb. 80 cm magas korlátot szegelték rá, hogy ne tudjon elmozdulni a dobogóra hajtott birka. Ezzel csökkentették a fejők által kifejtendő fizikai erőt. Oda volt készítve egy vödör víz. Ebből kézzel meglocsolták a dobogót, hogy a birka körme csússzon rajta, ne tudjon kapaszkodni. Mivel az állat ellenerőt igyekszik kifejteni, vagyis ha én tolom, ő visszafelé feszít, ha húzom, akkor előre kapaszkodik. Amikor tehát fellépett a lyukon át a dobogóra, a fejő megfogta a tőgyét, a birka rögtön indult, menekült volna. A *vízzel megparáholta*, csúszzóssá vált deszkalapon nem tudott rugaszkodni. Hamar megszokta, hogy nincs menekvés, ott meg kell állnia, édesanyámék nyugodtan meg tudták fejni. Egy hét alatt be lehetett törni az

állományt, azaz hozzászoktatni, hogyan, merre kell besorakoznia, hol kell megállni, hogy túlessen a fejésen.

Négy-hatszáz birka megfejése kézi erővel iszonyú nehéz fizikai munka. Ezért is lényeges, hogy a fejő és az állat együttműködjön, kövessék egymás rezdüléseit, ami szoktatás kérdése. Május elején kezdődött a fejés. Hajnali egy órakor már keltették a szülők a családot, és mindenki ment a hodályba. Akkorra édesapám meggyújtotta a hodályt tartó ágasokra aggatott viharlámpákat, előkészítette a fejőhelyeket. A család nagyjá leült fejni, az apraja pedig kéz alá hajtotta a birkát. Álmosak voltunk még persze, a szemünket csípte az ammóniagőz, botorkáltunk a juhok között, olykor fel is lökött egyike-másika bennünket, de dolgoztunk vitézül! Mint afféle gyerekek játéknak fogtuk fel a dolgot. *Ingerkedtünk* egymással, *lyukrahajtás* közben el-elkaptuk egy jó tőgyű birka csecsit, és egymás szemébe priccoltuk a tejet. Amikor beindult a fejés, már könnyen ment minden tovább, mert a birka szépen sorakozott egymás után. A fejéshez erős kéz és érzék kellett. A fejő először megfogta a birka tőgyét, az ujjbegyével kitapintotta rajta a tejeret, ami a csöcsbe vezet, és ezután a csöcs húzgálásával finom, de határozott mozdulatokkal elkezdte a fejést. Amikor a fejőveder megtelt, akkor hátranézett édesapám vagy édesanyám, és szólt, hogy *állj ide te!* Azt jelentette, hogy nekünk oda kellett állni a lyukra, hogy ne menjen tovább a birka. A fejővödörből a tejeskannába öntötték át a tejet, a tejeskannán úgynevezett *szűrőfa* volt (ez tartotta a fehér géz anyaggal bélelt szűrőt), tehát a frissen kifejt tejet rögtön megszürték már egy ízben fejés közben. Amikor a falka le volt fejve, akkor bevitték a konyhába a tejeskannákat, és ott ismét átszürték.

A friss, *tőgyemeleg* tejet édesanyám vette kezelésbe. Kezet mosott, tiszta kötényt kötött, és **beoltotta** a tejet. Akkoriban ugyanis nem csarnokba vitték a tejet, hanem a juhász feladata volt a feldolgozás is. Vagyis nemcsak az állatok körüli munka, de a tejtermékek előállítása is a családra hárult. Ezt nagyjából édesanyám végezte. Manapság ez nagyüzemi módon, gépsorokon, sok ember részvételével, előre elkészített tejoltószerrel és egyéb adalékanyagok segítségével történik. Annak idején tejoltó szert is magunk készítettük. Mi mindig az úgynevezett **gyomoroltót** használtuk. Amikor *tejesbárányt* vágtak, annak a kis gyomrát alaposan megtisztították, majd kifordították, és sóval bedörzsölték. Ezután kiszáritották, és a só a téli időszakban tartósította a gyomorfalban lévő gyomorsav mirigyeket. Tavasszal felszeleteltük, felforralt, majd lehűtött tehénsavót öntöttünk rá. A szunnyadó tejsavmirigyeket a gyomorfalból a friss tehénsavó kioldotta. Ezt aztán leszűrtük, újra felforraltuk, újra ráöntöttük és pár napig állni hagytuk, és kész volt a bio-tejoltószer. A **tej beoltása** azt jelenti, hogy a frissen fejt, átszürt tőgyemeleg tejbe ebből az oltószerből teszünk. Amíg a szülők reggelihez készülődtek, tettek, vettek a konyhában, édesanyám édesapámnak útravalót készített, édesapám megmosakodott, megtisztogatta a csizmáját, addig a tej meg is aludt. Az **aludttejet**, hogy a savó kiválasztása megtörténjék, **egy ízben fel kellett törni**. Ekkor leöntötte édesanyám róla a savót, azt újra felmelegítette, s megint visszaöntötte rá, majd hagyta lecsorogni, eközben a *savó* jól kiválasztódott. Az *újramelegítés* azért fontos, mert a melegebb savó jobban kiválasztja a *túró* közül a savót. Az alapos *savókiválasztás* azért lényeges, mert ha nem csöpög ki utólag sem, akkor a *gomolya* bepenészedik, megromlik, nem lesz tökéletes.

A feltört és lecsöpögtetett túróat lenanyagú, patyolat tiszta *gomolyaruhába* tette, a négy sarkát összefogta, megigazgatta, hogy formás legyen, és megnyomkodta. A gomolyaruhát egy kis spárgával összekötötte, hogy a légy ne férjen hozzá, ne tudjon belebújni. A sok-sok **gomolyát** a ház előtti gangon a gerendába vert faszegekre akasztottuk. Hogy teljesen el legyenek zárva a légytől, szúnyoghálóból készült kis ketrec vette őket körül. Három-négy napig függtek kint, ezalatt nemcsak kicsöpögtek, de a friss levegő, és a napfény szépen meg is szikkasztotta őket, bebőröztek. Ezután kibontottuk a lenvászon ruhából a gomolyákat, és hófehérre súrolt, fertőtlenített, kiszáritott deszkapolcokra raktuk szépen sorba. Ismét csak a légytől védve kb. két hétig szikkasztottuk tovább szúnyogháló alatt. Akkorra már a külső héj

egészen megkeményedett, szinte kopogott. Késsel szeletelni lehetett, mint a jó házikenyeret. Mivel a juhtejnek nagy a zsírtartalma, szeleteléskor szinte kiserkent belőle az aranysárga juhzsír. Ha zsírosabb állapotút akartunk a gomolyából, akkor tovább kellett szikkasztani. Kéthetes szikkasztás után hűs darálón ledaráltuk a gomolyát, és enyhén sózva begyúrtuk. Így készült a **juhtúró**. Són kívül egyéb tartósítószeret nem használtunk. Az volt a fontos, hogy a természetes állaga mindig megmaradjon. A sózással is csínján kellett bánni, mert ha a kelleténél egy csőppel is több került bele, akkor megkeserítette a túrót, és már nem volt olyan élvezhető. A ledarált gomolyából készült túrót *túróskádakba, fakádakba* rakta édesanyám. A kád tetejére hófehér, tiszta ruhát terített, erre a kádat fedő deszkákat, (a kád fedele ugyanis nem egy deszkalapból állt, hanem több összeilleszkedő, egy körlapot kiadó deszkadarabkákból) erre került a *fasróf*, amivel légmentesen összeszorítottuk a kádban lévő túrót. Napokig tartott ez a folyamat. Édesanyám járt-kelt, dolgozott, és napjában egyszer-kétszer húzott egy-egy csavarintást a kád srófján. Így tartósítottuk a juhtúrót. Ez főként akkor volt gyakorlat, amikor *apadásra fejtek*, vagyis sok tej volt, és azt valamilyen módon fel kellett dolgozni, és tartósítani. Különböző méretű kádakba raktuk a túrót, hogy egy-egy felhasználáskor, amikor megbontjuk, akkor mihamarabb kiürüljön az a kád. Volt, amikor a következő év termését is megérte a túró.

Az imént elmondottakból kitűnik, milyen sokrétűen használható fel a juhtej. Frissen fejve *tejként* fogyasztható. Beoltva és megaltatva, amikor az első feltörés után az úgynevezett *édes túrót* kapjuk, az is étkezésre fordítható. Ezt követően a *friss gomolya*, majd a *szikkadt gomolya*, ezután pedig a *juhtúró*, ami *frissen*, vagy *csípős* formában fogyasztva is mind egészséges, mind pedig nagyon ízletes.

A juhtej feldolgozása során a fejestől a túrókészítésig minden fázisban nagyon ügyelni kell a tisztaságra. Tanyasi körülmények között ezt úgy lehetett megoldani, hogy forró vízzel forráztunk minden faedényt, a fejővedertől kezdve a túróskádig. Forró vízben többször átmostuk a gomolyaruhákat, a kádat letakaró ruhákat, és a fertőtlenítéshez a háziszappan főzésekor keletkezett lúgot használtuk fel. Ennek a maró hatása olyan mértékű, hogy tökéletes higiénia biztosított a tejfeldolgozás során használatos edények és ruhafélék számára.

Szinte mániákusan ismétlem a tisztaság fontosságát. Holott valóban megkülönböztetett figyelmet igényel egy olyan mesterségben, mint a juhászat, amiben a termékek mennyisége és minősége csakis kifogástalan állománnyal biztosítható. A rend, a tisztaság pedig mind az állatok egészsége, mind a portéka feldolgozása szempontjából elengedhetetlen. A tágas, jól szellőztethető hodály, a mindig frissen cserélt alom szükségességéről már szóltam.

Az *állatok testének tisztántartásakor* sem szószátyárságból említem újból és újból, hogy a juhász szeme folyton a birkákon kell legyen. Bozótos helyen, ahol bogáncs vagy egyéb ragadó, nagyra nőtt, gondozatlan növényzet van, nem tanácsos legeltetni, mert ha a gyapjúba ragad a gaz, nincs az Istennek az a juhásza, aki kitakarítsa belőle. Arra is vigyázni kell, hogy be ne fülledjen a birkák gyapja, ha netán megázott, vagy nem megfelelő a hodály szellőzése. Ilyenkor nemcsak a később lenyírt gyapjú sínyli meg a gondatlanságot, de rühösség is előfordulhat a nyájban.

Külön törődést igényel a birka körme. Tekintve, hogy az év nagyobb részében legel, ez pedig folyamatos helyváltoztatással jár, nem mellékes tehát a körmök épsége. Ennek megőrzésére szolgál az **évenkénti rendes körmölés**. Ez az elléskor történt. Így praktikus, mivel az elletési időszakra minden gondos juhász úgynevezett *fogadtatót* készít elő a hodályban. Ez kb. egy négyzetméteres ketrecek sora. Így biztosítják az egy birkára eső kényelmes helyet. Amikor megellik az anyajuh, bárányával együtt berakják a fogadtatóba, hogy egy napot, vagy éjszakát együtt, testközelben töltsenek, felvegyék egymás szagát, megszokják egymást. Az elkülönítés során nyugodtan szoptathat az anya, magáénak érzi a bárányt. Utána lehet falkásítani, hisz ezt követően már ösztönszerűen ki tudják választani egymást. Amikor tehát az anya megellett, a juhász fogja a bárányt, beteszi a fogadtatóba, az

anyát pedig egy fogással úgy kapja kéz alá, hogy az előkészített bicskával gyorsan lefaraghasa a körmét, rendbe tehesse mind a négy lábát. Pillanatok alatt megvan, és utána az újszülött bárány mellé teszik az anyját is. Tehát amikor a bárányokat az anyákkal együtt kicsapjuk a tavaszi legelőre, hogy kiszellőzzön a körmük, akkor a birkák lába már rendben van. Vannak persze, akik ezt nem az ellés időszakában, hanem máskor végzik el. Összefog a család, a szomszédság, rokonság és egyhúztomban, egyszerre lekörmölik az állományt. Az előbbi módszer, az elletéskor történő körmölés az állatok nyugalma szempontjából is jobb, de egy füst alatt két munkafázis végezhető el, nem kell újból megbolygatni, törni, hajkurászni a jószágot.

Elletéskor tehát az évenkénti rendes, egészségügyi megelőző körmölés van. Mivel azonban a birka hasított körmű állat, mind télen, mind nyáron sok veszélynek van kitéve a lába, így időnként **szükségkörmölésre** kerül sor. Ezeket a veszélyeket persze kellő odafigyeléssel meg kell, és meg lehet előzni. Nyáron például ha kiadós zápor áztatja fel a földet, és az ázott, totyogós, sáros földúton áthalad a birkanyáj, a kis hegyes körmük bemélyed a talajba, és felferi azt. A nyári esőt követően az erős napfény melegében hirtelen szárad a föld, és már a hazafelé tereléskor előfordulhat, hogy a tüskés, göröngyös föld feltöri a birka körmét, ami nyáron keményebb. Az is kellemetlen, ha sárba, tócsába lép az állat, és a sár a hasított körme közé szorul, ott megszárad, és ha nem tud kiperegni, akár egy borsószemnyi göröngy is nagy kárt okoz. Bepállik, feltörik a köröm köze, esetleg bereped. Ez iszonyatos fájdalmat okoz, a birka nem tud legelni, lemarad, nem tud hazamenni, csak *bicékelve jár*. Ha tehát valamelyik birkánál észrevettük, hogy sántít, biccent, rögtön le kellett ápolni, de legalábbis a gyapjából a hátán kis bojtot sodorni, hogy behajtás után a hodályban megtörténjék a köröm átvizsgálása. Legtöbbször elegendő a körmök közének kitörlése, a körmök megfáragása, hogy a mély repedést minél kisebbre tudjuk szűkíteni. Érdemes gyógyszerrel is bekenni, hogy fertőtlenítsen, puhítsa, gyógyítsa, és egy napig bent hagyni a jószágot a hodályban a tiszta almon, hogy hamarabb gyógyuljon. Esős nyári időben nem a földúton, hanem a gyepen kell hajtani a juhot, az nehezebben ázik fel, nem ragad annyira. A szükségkörmölés egyik változatára tehát a nyári legeltetés során a mezőn és az úton történt bajok miatt van szükség.

A másik, ugyancsak nyári időszakban előforduló **bepállás** elhárítása. A teljesen egészséges állományt egyetlen éjszaka alatt megbetegítheti a hozzá nem értő ember. Miután a jóltartott nyáját a hodályba terelik, óvni akarják attól, hogy éjszaka bármi megzavarja (például attól, hogy a kutya be ne ugorjon), ezért becsukják a hodályajtót. Meleg, nyári időben, főként ha sok állat van a hodályban, soha nem szabad rájuk zárni az ajtót, mert a vastag trágya átmelegszik, a juhok lélegzetétől pára keletkezik, a trágya befüllik, a hő, a pára, a nyersség pedig *bepállasztja a birka körme közét*. Reggelre aztán lesántul a jószág. Amikor kinyílik az ajtó, nem tódulnak kifelé, hanem majdnem minden második *juh földig érő orral „köszöntget”* egymásnak. Bicegnek, a legelőre se lehet hajtani őket, hisz nem tudnak rendesen járni. Így viszont, ha nem legelnek, nincs meg a kellő táplálék, nincs tejtermelés sem. **Pállottság** az, amikor a birka körme köze benedvesedett, megcsicsogósodott. Ilyenkor gyógyszerrel mihamarabb át kellett törölni a lágyrészt, a körmöt pedig megfáragni. A gyógyszeres törölgetést, az ecsetelést többször ismételni. A bepállás okozta fertőzést legjobban úgy lehet megelőzni, hogy friss tiszta alom, és a hodály szellőztetése mindig biztosítva legyen. Az elhanyagolt bepállás következtében kialakulhat az úgynevezett **büdös sántaság**. A pállottság elmulasztott, vagy halogatott kezelése miatt a kórokozó a köröm alá is befészkel magát, és olyan gyorsasággal rombol, hogy órák alatt *az egész állományt térdre kényszeríti*. A beteg állatok a szó szoros értelmében csak a térdükön képesek járni. (Recept: mézpor, rézgálicpor, pár csepp formalin, kiolvasztott faggyúval egyenművé keverve. Ez vazelinállagú kenőcs. Ecseteléshez alkohollal hígítva használtuk.)

A lelkiismeretes juhász nemcsak gondviselője juhainak, de mint látjuk, alkalomadtán az orvosa is. A gyógyításhoz a maga kiválasztotta eszközöket használja. Ezek egyike a **bicska**. Mielőtt erről beszélnék, tesztek egy kis kitérőt. A mi családukban a juhászat családi körben történt. Miután viszont felnőttek és családot alapítottak a testvéreim, félő volt, hogy édesapám idegen munkaerőt kell, hogy maga mellé vegyen. Ez sok szempontból kedvezőtlen volt. Én akkortájt fejeztem be az általános iskolát, és felvettek a mezőgazdasági technikumba. De az évnnyitóra már nem mentem el. A nyolc gyerekből én a hetedik voltam ugyanis, édesapám által leginkább „betanított”. Neki ugyanis olyan természete volt, hogy nyugodt, csendes szavú ember léte *nem tűrte a tesze-toszaságot*, bizonytalankodást. Mindenre türelmesen és alaposan megtanított bennünket, de mindig elvárta, hogy önállóan el tudjunk végezni minden munkafolyamatot, mégpedig úgy, ahogy azt ő kigondolta. De lehetőleg előbb, mintsem elmondta volna, mit és hogyan akar, mi az elvárása. Szinte ki kellett találni a gondolatát. Hát erre nyolcunk közül én voltam leginkább alkalmas. Azt mondta nekem azon a nyáron: *„okos vagy kislányom, de ha eszed van, nem tanulsz tovább. Nem kínozod magad egy csomó felesleges elvont tudomány megtanulásával. Ennek a szakmának már minden fortélyát, minden csínját-bínját ismered. Azt is tudod, hogyha tisztességesen és szorgalmasan dolgozol, egy ilyen mesterségből jól megélsz”*. Nagyon büszke voltam rá, hogy édesapám ilyen módon, ilyen mértékben emberszámba vesz, és boldogan maradtam a juhászatban. Persze az én életemben is hamarosan eljött a szerelem, a házasság. Választottam traktoros volt. Miután bekerült a családba, közölte velem, hogy ő bizony juhász akar lenni. Hát mondtam neki, ennek semmi akadály, de három feltétel szükséges hozzá. Legyen *kampód, bicskád*, és egy olyan *tanítómestered*, akitől az alapoktól kezdve minden juhászattal kapcsolatos ismeretet el tudsz sajátítani. Nos, ő édesapámat választotta tanítómesteréül, és mindkettejük dicséretére legyen mondva, kiváló juhász vált belőle. Ezen túl egy karra dolgoztunk. Később külön tanyára költöztünk, és önállóan folytattuk tovább a juhászmesterséget.

Mindezt csupán azért említem, hogy felhívjam a figyelmet édesapámnak arra a mondására, amit én közvetítettem a férjemnek, hogy *a juhász két legfontosabb kelléke a kampó és a jó bicska*. A juhászbicskához kiváló acélanyag szükségeltetett. Édesapám erre nagyon igényes volt, és a legjobb mesterektől vásárolt mindig. Eleinte a Gálfi-féle késestől, később Fogas Józsi bácsitól, akinek a mesterségét fia is örökölte. Az erős, kemény acélból készült bicska jól fenhető, és erre nagy szükség volt, mert különösen nyáron, gyakran használta. A juhászbicskának két pengéje volt. Az egyik, a nagyobb éllel arra szolgált, hogy egyen vele. A másik az úgynevezett **körmölő**, amivel a jószágokat látta el, hogyha valami baj történt. Olyannyira jól bánt a bicskával, hogy még „agyműtétet” is végzett vele.

A birka nem válogatós a fűfélékben, de ha olyan réten legeltetünk, ahol a kedvenc mezőjét találja, akkor bizony falánkul nekiesik, mohón legel, és közben felszippantja bizonyos rovaroknak a petéit, amik az orrán-orrüregén keresztül egészen az agyig jutnak. Ott a peték kifejlődnek, fél centis, egy centis nagyságú fehér kukacok lesznek belőlük, amik nyüzsögnek, mozognak, zavarják a birka agyát. Zavarják a látását, a mozgását, és megváltozik a viselkedése is. Hangsúlyozom, nem kergekórról van szó, hanem ilyenkor **kába birkának** nevezzük a juhót. Ez attól van, hogy az agyában feljutott kukac állandóan ingerli, és ettől megváltozik a normális viselkedése. Apám '52-ben, szakorvosok jelenlétében megműtött egy ilyen kába birkát. Precízen, ügyesen kitapintotta az orrüreg fölött, az ornyereg tövével, azt a részt, ahol a koponyacsont gyengébb, kimetszette a körmölő bicskával, benyúlt a bicska hegyével, és eltakarította a kukacot. Nem kellett nagy léket vágnia, csak egy apró kis rést, hisz nincs is akkora üreg ott az orrtőnél, ahol elbújhatna a kukac, csak megmetszette, eltávolította a kukacot. Ezután a birkát elkülönítő ketrecbe tettük, és ott ápoltuk, míg újra talpra nem állt. Ez hallatlan fontos volt, mert a kétéves tenyészkest nem kellett kiselejtezni, hanem továbbra is a nyájjal maradhatott.

A legtöbb juhász díszes bicskatartóban hordta magával a zsebkését. Ezt a birka lábszárának a bőréből készítették a juhászok, akik értettek az ilyesmihez is, volt szépérzékük, volt kézügyességük. Név szerint Kerekes Józsi bácsit említhetem, aki nagyon ügyes kezű ember, jómaga is juhász. Ő aztán díszes bicskatartókat készített. A bicskatartók szépen, nagy gondnal voltak méretre szabva, a körmölő bicskához igazítva. Az volt a lényeg, hogy kényelmesen beleférhessen a bicska, vagyis a hosszabb részébe belecsúsztatták, a másik, rövidebb részt pedig, mint egy kis kupakot ráhajtották, ez volt a fedő rész. Bárány lábszárcsontból a bicskatartó szíján egy záró volt azért, hogy ne nyílják ki, ne veszítse el a juhász a bicskáját. A hátoldalán volt egy kis bőrdarabka, onnan át lehetett fűzni a nadrágszíjat, és így a bicskatartó a juhász oldalán a nadrágszíjra akasztva lógott. Nagy divat volt ez a pásztoremberek között, persze hasznos is. És természetesen szép, sallangos, fűzéssel ellátott, szóval díszes. Édesapám azonban nem használt ilyesmit, ő mindig a zsebében hordta a bicskáját, hogy kéznél legyen. Bármikor, amikor valami rendellenességet tapasztalt a birkánál, a kampóval elkapta, és már ki is nyitotta a bicskát, nem kellett a bicskatartó nyitogatásával bíbelődnie.

Ha bicskatartót nem is, de dohányzacskót használt. Pipázott ugyanis. Gyönyörű tajtékipipája volt. A bicskatartót a birka lábának a bőréből készítették, a dohányzacskót pedig a kos tökének zacskójából. Ez egy rendkívül finom irha, nincs rajta vastag gyapjú, csak egészen könnyű pihe borítja. Szépen ki lehet készíteni, és hímezhető. Úgynevezett irhahímzéssel. Úgy vágják le a kos tökéről, hogy a kidudorodó rész fölött meghagytak egy hosszú szárat. A széles, öblös részt hímezték, ebbe került a dohány, és ez be a kabátzsebbe, a hosszú részt pedig *kiverték, kisallangozták*, és az kicsüngött a zsebből, jelezve, hogy dohányzacskót hord a juhász a zsebében.

A másik nélkülözhetetlen juhász kellék a **kampó**. Anyagára nézve rézből, vagy nikkelezett vasból készítették. Fordított U alakú szerszám, aminek az úgynevezett fejrésze belül üreges, kupak formájú. Ezt húzzák rá a bot végére. A másik, a vékonyabb rész felkunkorodó végű. A két rész közötti távolság szabványszerűen adott: ezek közé kell beférjen a juh ina. A lábszárat nem szabad elkapni a kampóval, nehogy eltörjön, vagy megrepedjen; hanem közvetlenül az inánál kell beakasztani a kampót. Ha ezt pontosan csináljuk, akkor a birka nem tud mozdulni. A kampó szorítja az inát, erre az állat rögtön megáll, nem erőlteti tovább a mozgulást. Miután a juhász elkapta a birkát, leülteti, vagy lefekteti az oldalára, aszerint, hogy mi a célja vele. Ha a fején kell valamit megnéznie, akkor ülő helyzetben, ha a lábán, akkor fekvé végzi el a beavatkozást.

A kampónak tehát olyan szerepe is van a juhászoknál, mint a cowboyoknál a lasszónak. Segítségével úgy lehet a falkából az egyedet kiemelni, hogy se az ne sérüljön, se a többit ne háborgassuk. Mind a hodályban, mind a mezőn könnyedén meg lehet fogni vele az állatot anélkül, hogy kárt tennénk benne, és a nyáját sem ijesztjük meg. Fontos, hogy nem kell kergelészni, nem kell szaladozni utána, nem kell tépni a gyapját.

A *kampó nyele* keményfából készül, erősnek, tartósnak kell lennie. Fontos, hogy egyenes legyen, lehetőleg görcsmentes. Alkalmas a kőrösfű, a mogyorófa; édesapám a somfát is kedvelte. Jól meg kell faragni, simára csiszolni, hogy ne legyen göcsörtös, hanem kényelmesen fogható, kézhez álló, ne törje fel a juhász tenyerét. Miután megfaragták, szabad tűz fölött megfüstölték. Előtte végig bekenték olajjal, a tűz fölé tartva, egyenesre igazgatva a kicsi hajlatokat is, szép barnára füstölték, hogy pácolt színe legyen. A hő hatására hajlékonyra válik, jól lehet egyengetni, a füstölés pedig védőréteget képez rajta.

Egyszerre több botot is készítettek. Amikre nem szereltek kampót, azok összekötve, a sarokba állítva várták, hogy rájuk kerüljön a sor, ha nyelet kell cserélni.

Mint minden szerszámot, a botot is rendben kellett tartani. Az időjárási tényezők (nedvesség, napfény) hatását édesapám úgy védte ki, hogy minden este leápolta a csizmáját és a botját is. A szalonna tetejéből levágott egy darabkát, és azzal kente be őket vékonyan. A

faggyú erre nem alkalmas, mert olvadékony. Nyáron hamar megolvad, és csúszós, sikamlós fogás lesz a boton, hidegben viszont megdermed, rákeményedik, és ugyancsak csúszik.

A kampó szabványméretén a két fémszárának távolságát kell érteni. Ezt a juh inának vastagsága határozza meg. A nyél mérete a juhász testmagasságához igazodik. Úgy szabják, hogy a nyélre illesztett kampófej a juhász álláig érjen. Amíg a nyáj legel, és nincs egyéb teendő, mint szemmel tartani, addig a kampó tetejére lehet tenni a két kézfejet egymásra, esetleg az állat rátámasztani, és ez olyan testtartást biztosít az egész napos ácsorgás és járkálás közben, ami támasztja a törzset, pihentet. Ha a nyáj után ballag a juhász, különösen tippantóves legelőn, szinte minden lépésnél billen a lába. Ezért hord bőrcsizmát, ami rögzíti a bokát, hogy ki ne ficamodjék. A kampót ilyenkor a gerinc és térd támasztékának, a járás könnyítésére, a hátunk mögé tesszük, a törzsre merőlegesen, a hónunk alatt, a két könyökhajlatban tartva. A jobb kezet feljebb, a balt lejjebb eresztve, így a gerinc egyenesen tartását szolgálja, és segíti a lépésbiztonságot. Ez a testhelyzet ácsorgás közben is kényelmesebb. A helyes testtartásban, a lábak és a törzs egyensúlyi helyzetében nagy segítség a kampó. Nemigen hallottam gerincferdüléses, suta vállú juhászokról. Mind sudár, egyenes ember, pedig a derekuk, törzsük, térdük, bokájuk nagy megerőltetésnek van kitéve.

A juhásznak nemcsak eszközei, de nélkülözhetetlen *segítői*, úgy is mondhatnánk, munkatársai is vannak. Például a **szamár** és a **kutya**. Mivel a legelők a várostól messze fekszenek, a juhásznak szüksége van teherhordóra és közlekedési eszközre. Ez a mi családunknál két szép egészséges szamár, egy kanca, és egy herélt szamár volt. Takaros kis szamárszekeket csináltattunk nekik, amire édesanyám Balajti Lajos bácsival fűzfaveszöből egy, a kocsit belülről teljesen kibélelő kast fonatott. Volt annak alja, de oldala is. A várostól 15 kilométernyire lévő tanyából a tejportékát, a városból pedig a bevásárolt bolti cikkeket biztonságosan lehetett szállítani, nem potyogtak le. Mert bizony a szamár kicsiket lép, a földút pedig nem csak poros, de leginkább *pattogós*, vagy sáros. A kocsi pedig az ilyen úton zötyög, ráz. Édesanyám járt leginkább velük a városba. Télre egy kocsira való subát készítettek, aminek visszahajtható, gombolható lábrésze volt a hideg ellen. A suba fűrtös szőrű rackabirka bőrből készült, és kisbárány irhájával volt bélelve. Esős időben, amikor (mi úgy mondtuk), agyán bugyogott a sár, vagyis kerékagyig süppedt a kocsi a sárba, nem lehetett kocsival közlekedni. Ilyenkor édesanyám két nagy vesszőkaskát a fülüknél kötéllel összekötött, a kötelet átvette a szamár hátán, az oldalán függött a két kosár, ő pedig takaros kis nyereggel felült a hátára. Számtalanszor így ment a városba. Lassú jármű, de mindig kéznél volt, nem kellett hozzá drága üzemanyag. Betakarítás után, amikor megkaptuk a terményt, akár hatvan mázsa búzát is fel lehetett rakni a kocsira, és ha édesapám a *tetejükbe suhintott a kampónyéllel*, akkor megindultak, és szinte kocogva mentek hazáig. Az is nagy hasznuk volt, hogy télen az etetéséhez a szálás takarmányt csacsifogattal húztuk be a hodályba. A *kancaszamár teje* pedig egyenesen orvosság volt. A szamárköhögés nevű, főként gyermekeknél előforduló légúti betegség gyógyításához táplálék kiegészítőként még az orvos is ezt ajánlotta.

Táplálék tekintetében a szamár nagyon igénytelen. Mindenféle fűvet, szénát megeszik. A rét termésében minden Isten adott táplálékot, vitamint megtalál. Abrakolni egyáltalán nem szükséges, mert akkor elhízna, és nem lehetne használni. Egyik hasznos tulajdonsága éppen az, hogy nem válogatós. A juhások ezért gyakran kicsapják a juhokkal együtt a legelőre, mert a szamár a bogáncsféléktől, a tüskés, szúrós növényektől szépen megtakarítja a mezőt. Neki az csemege, és a juhoknak pedig nem ragad a gyapjába, nem szúrja meg a körmük között.

Szívós és hosszú életű jószág a csacsi. A vemhét kerek egy esztendeig hordja. Ellés után szoptatja a csikáját, de amikor elrúgja a csikót, vagyis az leválasztódik, magától elapaszt, és a következő ellésig nincs nála tejtermelés. Apám mindig a határ legjobb állású csödörével hágatta be a kancaszamarat. Az viszont nem mindig fogott csikót, hisz nem olyan szapora

állat, mint a juh. Méretben utánuk való kocsit, és rájuk illő nyeret, szerszámot csináltattunk nekik. Megbecsült háziállatok voltak nálunk, hisz nélkük nehezen boldogultunk volna.

Azt tartják, a szamár csökönyös jószág. Hát én inkább azt mondanám, okos, sőt huncut állat. Tudni kell kezelni, a benevelése is türelem kérdése, de amihez hozzászoktatják, azt követi. Ha a gazdáját megszokta, *hajt a szavára*, ha ismeri a szokásait, elvárásait, akkor azzal nem mer ellenkezni, az utasításait nem meri kikerülni. Úgy tapasztaltuk, hogy ha mi, gyerekek felültünk a kocsira, befogtuk a szamarakat, hát akkor nekünk bizony elindultak ugyan, de csak lépésben mentek, nem kocogtak. Ha viszont édesapám ült fel a szamárszekérre, kezébe vette a kampót, megsuhogtatta, rájuk szólt, hogy *Gyurka! Laci!* – a szamarak *megsunyították*, érezték, hogy édesapám kezében a gyeplő, és nekik most menni kell. Ki kell tenni magukért. Akkor szinte egy trapp volt a város, meg majd' úgy vissza is. Tehát megszokta, és a szokásának megfelelően cselekedett. A gyerekeket nem vették komolyan. Ha nyáron volt szabad időnk, felültünk a hátukra, elmentünk dülőhosszan, a kukoricaföldekre, ugyanis ott gyönyörű szeder termett, nagy szemű, hamvas. Vittünk zománcos vedreket, hogy szedjünk bele, mert édesanyám finom befőttet, szörpöt tudott belőle készíteni. Két-három órahosszára is elmentünk szedret szedni, azzal, hogy minél több kerüljön a vederbe, a szamarak majdcsak hazahozzák. Namost, úgy történt, hogy megszedtük a szedret, felpakoltunk a szamár hátára, azok viszont nem várták meg, hogy mi gyerekek is felüljünk, hanem abban a pillanatban hátra sunyítottak, és érezték, hogy a teher fent van a hátukon, elkezdtek kocogni, mi meg nem tudtunk felülni, hanem mellettük kocogtunk, vagy utánuk!

Nyaranta, ha azt akartuk, hogy ne jussanak távolabbra, csak a tanyapallagon legeljenek, **karikásnyűgöt** tettünk a lábukra. Ez így, fékezett, de szabad mozgást biztosított nekik. Bizonyos körzetben lehetőségük volt a helyváltoztatásra, tehát tudtak legelni, de a léptüket akadályozó nyűg miatt nem tudtak messzebbre elkószálni. A karikásnyűg rafináltan kitalált, de lényegében egyszerű eszköz. Ha rájöttünk a fortélyára, mi gyerekek is könnyűszerrel tudtuk kezelni. Márpedig azon voltunk, hogy a nagyobbaktól ellessük a nyitját, mert ők megmegtréfáltak bennünket, ha rosszkodtunk. Azt mondták, csak akkor engednek játszani, ha le tudjuk szedni a lábunkról a nyűgöt, amit ők ráraktak. Naná, hogy gyorsan megtanultuk a le- és felszedést. A karikásnyűg a rafinált szamarakon se fogott mindig ki. Egyhúztomban ugyan nem tudtak menni vele, de ha sok szabadidejük volt (akár egy fél nap), akkor bizony nyűggel a lábukon dülőföldre elbaktattak.

Történt egyszer, hogy addig dörzsölöztek egy tanyaszomszédunk kamraajtájához, míg sikerült kinyitniuk. Bent az asztalon, különböző méretű bödönökben állt a kacsaszír, disznózsír. Ők aztán egy 15 literes bödönből mind egy csöppig kiitták a zsírt. Meg kellett fizetni a kárt. Történt máskor, hogy a tanyasi iskola, az úgynevezett Bikási-iskola közvetlenül a tanyánk közelében volt. Két kedves fiatal tanítónő dolgozott akkortájt ott, a későbbi Szabó Lászlóné Ézsiás Magdolna, és Kozák Jánosné Évike. Hétfvégén kimosták a fehérneműjüket, kitergegettek, majd készültek bemenni a városba kerékpárral. Megkérték édesanyámat, hogy *„Rózsika néni kedves, ha valami csúnya idő találna feljönni, tessék már összeszedni a ruhát, és ha hazaértünk, majd átjövünk érte”*. Gyönyörű szép fehérneműik voltak, drága dolgok. Akkor kezdett a habselyem divatba jönni. Elmentek a tanítónők, közben édesanyámnak is rengeteg dolga volt, a két szamár kint legelészett a tanya körül, meg az iskolaudvaron. Nyűg volt a lábukon ugyan, de el tudtak az iskoláig baktatni vele. A kitergetett fehérneműt, a tiszta ruhát elérték és leszedték. Egyik-másikat csúnyán össze is rágták. Majd, mint akik jól végezték dolgukat, átballagtak a hodály tövében lévő nyárfás alá, ott hűsöltek. Mi gyerekek futkároztunk, játszadoztunk, egyszer csak észrevettük, hogy mi történt, és szóltunk. *„Édesapám, a Laci csacsinak a fülére van akadva egy bugyogó! Az Istent az anyjának!”* – mondta édesapám. Megtörölte a bajszát, jött, megnézte. Tényleg. Szóval hasznos állat volt, de apró bosszúságokat azért jócskán okoztak. Édesanyám nem győzte egy időben fizetni az

adósságot utánuk. A harmadik ilyesmi eset az volt, amikor tavasszal a juhodályt takarították, idős bácsik villázták össze a trágyát a hodályban, majd lovaskocsival hordták ki a hodályból. A városból jöttek a tanyára, és tarisznyában hozták a napi eleséget. Ajtóféltre, ide-oda felakasztották a szeredást, hogy na, majd ebédelnek. Branstetter Gyuri bácsi tarisznyájában egy kis üveg szilvalekvár volt. Ezt a szamarak kifineszték, s addig ügyeskedtek, míg elérték. A tarisznyán át összeroppantották az üveget, és kiszívták a lekvárt. Gyuri bácsit csirkepörkölttel kárpótoltuk. Amikor jelezte, hogy mi történt, hogy kárt tettek a szamarak, édesanyám természetesen behívta ebédelni.

Azt gondolom, a **kutyát** házasította legkorábban az ember, és ettől a hosszú együttéléstől váltak egymás számára nélkülözhetetlenné. Juhászat **őrző- és terelőkutya** nélkül elképzelhetetlen. Házórzésre leginkább a nagytestű fehér szőrű ősi magyar kutyaajtót, a **komondort** tartottuk. Házórzésen természetesen nem azt kell érteni, hogy egy bekerített városi ház udvarán lát el szolgálatot a komondor, hanem az ő birodalma volt a tanya, a hodály, a tanyapallag egész területe. Éjjel nyugodtan pihenhetett a juhászcsalád és a juhállomány nyitott hodályajtónál is, mert az éber kutyák halvány neszeket is észlelnek, mindenre ügyelnek és morgással, vakkantással, ugatással jeleznek. A gazda füle pedig úgy veszi ezeket a jeleket, hogy rögtön érti is azokat. Lát valamit a kutya, idegen közeledik, ember, nyúl mozdulását, mozgását figyeli, a hodályban van mocorgás, férget, idegen kutyát sejt a közelben. A pásztorkutya megszokta a ridegtartást. Télen is a földön fekszik, így már távolról észleli a rezgést, és jelez. Terelő- vagy hajtókutyának **pulikat** tartottunk, de a **pumi** is kiváló erre a feladatra. Nemigen voltak törzskönyvezettek, nem tartottuk számon előkelő pedigréjüket, de feltétlenül fajtiszták voltak. Erre ügyelni kellett, mert a pásztorkutyában megvan az ősi ösztön, a **hajtóvér**. Felfogásuk, észjárásuk, figyelmük megcsodálni való. Bizony sokszor olyan kutyáink voltak, hogy éppen csak nem beszéltek. A korcsok betanításával bajlódni sem érdemes. Alkalmatlanok terelőkutya. A puliban viszont jó hajtóvér van. Jóságok mellett érzi jól magát. Udvarban nem is érdemes tartani, mert ott csak kárt csinál. Az ő világa a mező, a falkaterelés. Hagyni kell, hogy kövesse ösztöneit, kifejtse tudását.

Az ösztön vele születik emberrel, állattal. A tudás viszont nem. A kutyákat be kell tanítani arra, hogy mi a feladatuk. A munkakutyának szánt pulikölyök szokását már hatnyolchetes korában elkezdjük, amint abbahagyta a szopást. Csattogtattunk neki az ujjunkkal, pálcára kötött kis rongyot lógattunk elé, hogy ugatni tanuljon. Ha igazán jó hajtókutyát akar nevelni a juhász, akkor nem bízta idősebb kutyára a betanítást, hanem saját maga foglalkozik vele. Mégpedig egyénileg. Ezt kettős jelentéssel mondom. Első: egyszerre csak egy kutyával szabad foglalkozni, mert különben elvonják egymás figyelmét. Másodszor: ki-ki maga foglalkozzék a kutyájával! Ha azt akarom, hogy az *én* segítőtársam legyen, akkor *egyedül én* kell szoktassam minden tevékenységre.

Mindig több kutyánk volt a tanya, a hodály körül. Mindegyik hallgatott a nevére, és *tartott a gazdájához*. Hiszen volt anyanyáj, kosfalka, báránycsapat, és mindegyiket egy-egy gyerek őrizte, és mindegyikhez tartozott egy külön kutya. Azt nem lehetett, hogy meggondolom magam, és most az édesapám kutyáját hívom, azzal megyek ki a kosfalkát őrizni, mert *nem is hajtott a szavamra*. Nem jött velem. Ha nagy nehezen mégis hozzám tartott, aztán visszaszaladt, otthagytott a legelőn. Így hát nem lehet cserélgetni őket. A kutya annak az irányítását fogadja el, aki betanította. Más ember munkatempóját nem tudja, nem akarja felvenni. A gazda minden mozdulatát, szokását, pillantását, még tán a sóhajtását is érti. Különös hajlamuk van a tanulásra. Rendkívüli képességgel áldotta meg őket a Teremtő. A juhász szeme intését is, szeme villanását is érti, és a szerint cselekszik. Egy jó terelőkutya olykor többet ér egy falka mellett, mint száz ember. Mert az a száz ember százféleképpen gondolkodik, egy kutya egyféleképpen, egy irányítást vár, azt követi, és célt érünk vele. Amit viszont megtanult, akit megszokott, amilyen utasítási rendszert elsajátított, azon nem

változtat. Megtörtént, hogy betanított kutyát kértek tőlünk külföldre. Arannyal fizettek volna. Na, de ott idegen környezetben nem teljesített volna úgy. Ha tehát én azt akartam, hogy egyedül az én segítőtársam legyen, akkor én magam kell mindenféle tevékenységre rászoktassam. Úgy kell vele foglalkozni, mint egy gyerekkel. Határozottan, fokozatosan, egyértelműen tudtára adni, mi a teendője. A mozdulatok, gesztusok, hangjelzések idő múltával metakommunikációvá fejlődtek. Nevükön kell szólítani, füttyenteni neki, kéz- és fejmozdulattal, intéssel, a bottal utasítani az irányt mutatva. Vagy annyi is elég, ha elindulok, emelem a botot, akkor ő erre reagál. Követi az ember mozdulatát, megérti gondolatát, tud következtetni, hogy neki most mozdulnia, indulnia, mennie kell. Sok esetben, mikor már be van tanítva, elég egy tekintet, karmozdulat, fejbólintás. Meg kell követelni, hogy a szerint cselekedjék, ahogyan én akarom, amire én jelzést adok, és akkor kiváló segítő lesz. Ha figyelek valamit, a kutya is arra figyel. Ha indulok, indul a kutya is. Kialakul az ösztönös összedolgozás. Ha azt akarom, hogy jobbról *térítse* a nyáját, arra intek. Esetleg annyi hangot adok, hogy psssss! – és ő arra indulva körbetereli a nyáját. Ha messze van a falka, akkor a kampó vagy a kar kinyújtásával mutatjuk az irányt, és ő tudja, hogy egyenesen kell mennie. A kutya és a nyáj között is folyamatos kapcsolat alakul ki. Olykor elég, ha a pásztor intésére odaszalad a falkához, és az megindul a kívánt irányba. Ha mégsem térül minden birka, akkor csahol egyet-kettőt, s ha még akkor sem egyöntetű a fordulás, megismétli a csaholást, melléjük szalad. Nem támadó jelleggel, hanem óvatosan jelzi, hogy: *lássátok, halljátok, én itt vagyok, nektek meg kell fordulnotok, én azért jöttem*. A jó pásztor nem engedi túl messzire *elcsatangolni* a nyáját, a nyomában jár, követi. Egy-két száz méterre még el is engedi, de tovább már soha. Ha mégis eltávolodnak, és ő nem akar utánuk gyalogolni, vagy kukoricatábla, hereföld, egyéb vetés közelébe érnek, és a juhász nem akarja, hogy eltévedjenek, kárt tegyenek benne, esetleg magukban, mert a herétől felfűvódnának, akkor int a kutyának, az jól veszi fel az irányt, és a falka *nem csapódik be a vetésbe*, hanem szépen visszatér. Arra nincs recept, hogy hány birkára hány kutya jusson. Egyetlen jól betanított puli akár ötszáz birkával is elbír. Meg tudja forgatni a legelőn, ha kell, érte megy, és visszatereli. Lehet, hogy kicsit érzelgős vagyok, de sok éves juhászkodás után úgy gondolok vissza egykori kutyáimra, mint jó munkatársakra, barátokra. Szerintem senki sem értheti meg tökéletesen, mi a szeretet, amíg nem volt kutyája. *A kutya több őszinte vonzalmat tud kifejezni egyetlen farkcsóválással, mint amennyit az ember össze tud gyűjteni egész élete során a kézfogásaival például.* (A családi szeretet természetesen más kategória.) A mi családukban mindig megbecsülték a kutyákat. Ha édesapám a család részére lenyűzött egy jó birkát, akkor egy gyengébbet a kutyáknak is levágott. Télen kiakasztotta hideg helyre, és minden nap vágott a friss húsból nekik. Édesanyám pedig fele liszt, fele korpa keverékből kenyeret süített a számukra.

Ember és kutya szoros összetartozását bizonyítja, hogy édesapám, aki megözvegyülvén hozzánk költözött, és utolsó éveit a mi családuk körében töltötte el, 81 évesen rigmusba szedte kedvenc kutyái nevét, és az akkor óvodás kisfiammal megtanította ezt. A fiam ma felnőttként is boldogan emlékszik vissza, és fejből tudja a kutyaneveket:

Körös, Maros, Hortobágy.

Zinger, Zsinór, a Dudás,

Párizs, Patkó, Pillangó

Surányi, Dádé, a Vaskó,

Kiscékó, a Kapcsos,

a Nagy Savanyú,

a Nagy Dalos.

A leveles ganét boglyaszerűen kúposra raktuk össze, jó meleg kutyaház lett belőle a tanya végénél. Az épségükre is vigyáztunk. Kerültük az olyan legelőt, ahol sok volt az

úgynevezett *egérárpa*. Ez egy gyomnövény, ami a nyár végén, amikor száraz a mező, elhullajtja a fejét, és a kalászon lévő kis toklászok a szaladgáló kutya lábujjai közé kerülnek, befúródnak a bőrébe, mint egy kis nyíl, irritálják, fáj nekik. Ilyenkor kitakarítottuk. Az állatorvosok a veszettség elleni védőoltással egy időben évenként féregtelenítették a kutyát. A szopornyica ellen akkoriban még nem volt oltás, sok kutya el is pusztult benne.

A jó juhász mindig az állatok közelében van, de azok szemmel tartását megkönnyíti a **csörgő/pergő, csengő** és **kolomp** használata. A csörgő vagy pergő dió nagyságú, belül üreges rézgömböcske. Az általa adott hang erősségét és magasságát az alján ejtett bemetszés határozza meg. Ha csak egy bevágás van rajta, magasabb hangot ad, és nem túl erőset. Ha a bevágást egy másik metszés keresztezi, az fokozza a hangerősséget, hangja is mélyebb lesz. Minden kutyának külön pergője volt.

A gazdát a csörgő hangja tudósította arról, hol a kutya, merre indult, észrevett-e valamit, figyel-e valamire. Fegyelmezett állatok a kutyák, de időnként azért nekierednek, elkószálnak a mezőn, *figerészni*, nyúlászni indulnak. És ezt nem szabad engedni. Lábhoz kell szoktatni őket, hisz velük együtt ők is dolgoznak. Ha valamelyik kicsit eltávolodott, néven szólítottuk, füttyjellel, vagy az ujjunk csettintésével visszahívtuk, és csak annyit mondtunk: *ül*. És már ott is ült a lábunknál. Kis rézcsattal ellátott, kb. 3 cm széles takaros bőrszíjjal erősítettük a nyakára a pergőt. Ennél szélesebb szíj nem kell, mert alatta bepállik a fürtös kutyaszőr.

A juhokra csengő, illetve kolomp kell. Ezek funkciója is részben az, hogy a juhász tájékozódjék a nyáj helyzetéről, de arra is szolgál, hogy összetartsák a nyáját. A pergők, csengők, kolompok száma a nyáj nagyságához igazodik. Egy 600 darabos falkához nyilván jóval több kell, mint egy kisebb nyájhoz. Szent György nap előtt pár héttel apám kiszemelte a hodályban az erős testalkatú, jó küllemű juhokat. Fontos, hogy izmos legyen a nyaka, jó legyen a tartása, elbíri a csengőt. A kiszemelt állatokra bent a hodályban etetéskor szereltük fel a csengőt, a kiverés előtt pár nappal, hogy megszokják. Azokra is feltettük, akik előző nyáron már hordták, hisz a hosszú tél során elszoktak tőle, és most megriasztotta őket az idegen anyag, újra fel kellett idéződjék bennük a hang, meg kellett barátkozniuk a nyakukba akasztott csengő súlyával, a szíj szorításával, szóval az első napok kényelmetlensége után természetes viseletté kellett, hogy váljon a csengő és a kolomp. Nagyon szép, amikor a hodályból kiengedjük őket, gyönyörűen megy a nyáj egy ütemben, egymás után, hallgatnak a csengőre. Hisz az a jelentősége, hogy a nyáját összetartsa. Ha egy ezres falka megindul, aztán megáll, pihen, meghever, kérődzik, utána egy csengős állat feláll a nyájból, megrázkódik, megrázza a csengőjét, akkor ébred a többi, és egy ütemben, egy időben a megszólaló csengők hangjára állnak talpra pihenés után, és újból indulnak legelni. Nagyság szempontjából volt 11-es, 12-es és 14-es csengő. Édesapám úgy rakta fel az állatok nyakára, hogy pároztatta őket. Vagyis két-két juh nyakába akasztotta ugyanazt a nagyságú csengőt. Gyönyörű volt, amikor a legelőn ment a nyáj, és sírt a csengő a nyakukban. Kilométerekre elhallatszott a hangja. Ez hasznos volt az otthon maradóknak is, mert hallották, hogy merre jár a nyáj, merre legeltet édesapám. Tudtuk figyelni, követni az útjukat. A nagy pusztaságban, ahol több kilométerre kellett menni a nyájjal, hogy odaérjünk a legelőre, gyönyörű volt a csengőszó, mint egy harangjáték.

A **vezérürük** szolgálták az igazi segítséget. Ők mentek legelől, utánuk édesapám, mögötte a kutya, és szinte libasorban utánuk a több száz birka. De amikor messzi kellett a nyáját hajtani, vagy nagyon keskeny úton, keskeny kis ösvényen, akkor is mentek szépen a csengőszó, a kolompszó után. *A csengőszó tehát vezette a falkát.* Egy több száz fős nyájjal a juhász meg sem tudna mozdulni. Meg sem tudná indítani, terelni a jószágokat, de ha egy csengős megindult, akkor a több száz jószág szépen követte, vagyis *hangjelzésre indultak.* A csengő állatra helyezésében szempont volt az állat neme, és a külleme is. Nyáron ugyanis a nyáj között nemigen legeltettünk kost, hogy ő vezessen kolomppal. Külön falkában volt a kos, külön falkában voltak az anyák, és ismét külön a növendékbárányok. Az anyanyáj és a

növendéknyáj között voltak a csengők felrakva. Voltak viszont kolompok is, amik erősebb hanggal vezették a nyáját. Ezt édesapám speciális módszerrel betanított vezérürüre szerelte fel. Amikor a birkanyírás megindult, kiválogatta a vezérürünek való állatokat, és elmagyarázta a nyíróknak, hogy milyen fazonra nyírják őket. Úgynevezett *oroszlános fazont* nyíratott a vezérürükre. Nagy testűek voltak ugyanis, mert heverő állatok voltak. Az volt a feladatuk, hogy vezessék a nyáját, amikor a legelőn jár a juh. A farkuk végén hagytak egy kis bojtot, a többit lekopaszították. Vagyis úgy néztek ki, mint az oroszlánok. A fajtájukat tekintve a *merinói* nyáj között a *cigája* keresztezés volt, amelyik fajtából a vezérürüket kiválogattuk. Ezek különös képességgel rendelkeztek, alkalmasabbak voltak, mint a merinói. A *cigája* olyan jószág, mint a magyar racka. Hasonlatosság van a génjeikben, ez is szinte állandóan tud menni, legelni, s a fajtajellegükhöz tartozik, hogy gyönyörű, nagytestű állatok. Kitűnnek a falkából, és elbírják a 6-7 literes kolompokat a nyakukon, aminek aztán igazán gyönyörű hangja van a csengő hangzásával együtt.

Mint már korábban is említettem, **a juhászat életforma és csapatmunka**. A mi esetünkben a csapatot a család alkotta. Amit most az ötvenes évek karcagi juhászatáról elmondok, úgy teljes, ha a **juhászcsalád életéről** is szólok. Ha társadalomtudós volnék, bizonyára szociográfiát írnék, így csak *emlékezem*. Azt próbálom megmutatni, hogy milyen értékeket képviselt az a nemzedék, ezúttal természetesen az élet egy speciális kis szeletére szorítkozva. Hogyan rekedt kívül politikai és egyéb tülekedéseken, akinek a mindennapjait a munka és a család töltötte ki. És ezt pozitív értelemben mondom! És természetesen olyan ismereteket szeretnék megmenteni a feledéstől, amik ma is, később is segítenek mindazoknak, akik szűk vagy tágabb keretek között juhtartással foglalkoznak. Meggyőződésem ugyanis, hogy **a nagykunsági juhászat is hungarikum**. És mind érték-, mind profittermelésre alkalmas.

Olyan tanyán éltünk, ahol két lakóépület volt. Mindegyikben szoba, konyha, kamra, a szobában kemence. Azzal fűtöttünk. Az egyik épületben a szülők laktak, a legkisebb gyerek velük aludt. A másik házban a nagyobb gyerekek. Az iskoláskorúaknak természetesen a tanulás volt a fő feladatuk. Sőt, volt olyan idő, amikor a három legkisebb gyerek, Erzsike, Imre, Piroska egyedül laktunk a városi házikónkban a Damjanich utcán. Onnan jártunk iskolába, magunk láttuk el magunkat, ettünk, tisztálkodtunk, tanultunk rendesen. Édesanyánk a csacsiszekérral behordta a tanyáról az élelmet és a tiszta ruhát, amikor jött a piacra. Amikor kint voltunk a tanyán, akkor a kukorafiáig mindenki tagja volt a családi „brigádnak,” és erejéhez, korához mérten kivette részét a juhászatból. A fejés, etetés, legeltetés leírásakor már utaltam erre. Nyilván semmit sem kényszerből, vagy parancsra tettünk, hanem úgy szokattak bennünket, hogy így legyen a természetes számunkra. Nem is volt előttünk más példa. Az az életforma viszont amiben éltünk és felnőttünk, mindnyájunknak tökéletesen megfelelt. A mi utunkat így jelölte ki a sors. Édesapám minden gyerekének azt mondta: *„kisfiam, kislányom, olyan foglalkozást válassz, amit szeretsz, és akkor soha nem kell robotolnod.”* Mindnyájunkat támogatott a törekvéseinkben. Aki tovább akart tanulni, azt taníttatta. Aki pedig a juhászatot akarta folytatni, hozzásegítette, hogy családot alapíthasson, *a maga kenyérére éljen, nyájajuhásza legyen*.

Szóval visszatérve az életünkhöz, amikor kint voltunk a tanyán, szoros napirend szerint dolgozott a család. Hajnalban fejtünk, elláttuk a jószágot, kiganéztunk, legeltettünk, mikor minek az ideje volt, évszaktól függően. Télen édesanyám felélesztette a tüzet a kemencében, ami nem is hamvadt el teljesen estétől-reggelig, egy öt-hat literes vászonfazékban vizet forralt, teát készített. Ehhez a *szederlevelet* mi magunk szedtük nyáron, kis kékbe kötve megszáritottuk. Édesanyám télire összetörve és vászonzacskóban tárolta a kamrában, száraz helyen. A fazékba félmaréknyi szederlevelet vetett, és lefedte, hogy az aromája ki ne párologjon. A szülők elfogyasztottak egy stampedli kisüsti pálinkát, vagy portoricoi rumot. A konyhában egy kb. két méter hosszú asztal állt. Édesapám a végén, a gyerekek az oldalánál

ültek. Mindenki előtt ott volt a csésze. Zománcozott bögréket használtunk, mert cserépből, porcelánból annyi eltört volna a sok gyerek kezén, hogy mindig pótolni kellett volna. Mindegyik csészébe tett édesanyánk egy kanál kristálycukrot, és ráöntött ugyancsak egy kanálnyi rumot vagy pálinkát. A gyerekekébe is. És akkor elővette a gyufát a kötény zsebből, (mindig kötényt hordott) és meggyújtotta a bögrékben a szeszt. Azaz kiégette a szesztartalmát, az aromája pedig benne maradt, erre szűrte rá a forró szederlevélteát. Persze haraptunk is hozzá valamit. *Ősszel kacsaszíros kenyeret, télen zsíros pirítóst, kolbászt, szalonnát, tepertőt, disznósajtot, sült szalonnát, tojást*, mikor minek volt az ideje, illetve mi volt a kamrában. Fejési időszakban sokszor már a hodályban megittunk egy-egy *findzsa* friss tejet. Az asztalra pedig ki volt készítve a friss juhtúró, tej, vaj, méz. És akkor a gyerekek, akinek akkor már nem volt feladata, sorakoztak befelé, és megreggeliztek. Nem együtt evett az egész család, de mindig volt olyan étel készletben, amit az asztalra tudott tenni édesanyám, ha valamelyik gyerek enni kért. Kedvelt reggeli ételünk volt a frissen beoltott, megaludt, majd feltört tejből készült úgynevezett *édestúró*. Míg a gyerekek vacakoltak, fejés után játszottak egy kicsit, futkostak, édesanyám már neki is látott a gomolya készítésnek. Mire tehát bementünk, volt készen édestúró. Édesanyám belemarkolt, és minden gyereknek a kezébe nyomott egy félmaréknyit, akik ott settenkedtek körülötte. Fejési időszakban nem volt kötött sorrendje az étkezéseknek. Reggeli, tízórai, ebéd, olykor összecúszott. Ki mikor volt éhes, akkor kért. Édesapámnak legeltetéskor szeredásba készített édesanyám elemózsiaát. És ő kora reggel indíthatta a farkát.

Nagyon ügyelt rá, hogy minden nap kerüljön meleg, főtt étel az asztalra. Naponta főzött. Mindig friss étel kellett, hisz nem volt akkortájt hűtőszekrény a háztartásokban, pláne nem a tanyán. Minden évben vágunk disznót, a saját juhokból tellett vágásra is, százsámra tartottuk a baromfit a tanyán. Csirke, gyöngyi, kacska, pulyka - volt mindenféle. A piacra is jutott, nemcsak a családnak. Hússal, tojással el voltunk látva. Nem dúskáltunk persze, téztaféle éppúgy szerepelt az étrendünkben, mint a krumpli, zöldfőzelékek, száraz főzelékek, borsó, bab, télen savanyú káposzta. Tehát naponta frissen főzött édesanyám. Mindig mindenből a ma *biotermékeknek* nevezettét ettük, anélkül, hogy a megnevezést ismertük volna. Amikor megfőtt az ebéd, szólított bennünket, de ahogy mondtam, nem volt ilyenkor szertartás az étkezés, hogy na, most terítünk, és mindenki asztalhoz ül. Ki-ki kapta a kétfülű zománcos tálkáját, (nem volt dupla teríték) ez volt a célszerűbb, édesanyám szedett bele, mi meg fogtuk, leültünk a küszöbre, vagy a tornácon a kisszékre, a csacsikocsi is ott állt a ház előtt, volt aki annak a rúdjaára ült, és amíg ettünk, libegtettük magunkat a rúdon. Gyerekek voltunk, játékosak. A vacsora hasonlóan lazán, kötetlenül zajlott. De senki nem feküdhett le éhgyomorral, vagy tisztálkodás nélkül. A szüleink megtalálták a módját annak, hogy a kevésbé munkával terhelt időkben rászoktassák a gyerekeket a kulturált étkezési módra és szokásokra. Volt, amikor a lecsót, vagy a paprikáskrumplit kikanalztuk a zománcos tálkánkból, az édestúrót a markunkból csipegettük, de tudtuk használni az evőeszközöket is.

A magyar parasztban mindig volt (így az ötvenes években is) valami ősi hajlam, amit a polgárság esetében jólneveltségnek, manapság pedig viselkedéskultúrának neveznek. Felnőtt fejjel, amikor átmenetileg egy iskola portásaként dolgoztam, és jutott némi időm olvasásra, az egyik tanítónő hívta fel a figyelmemet Galgóczi Erzsébet írásaira. Az ő környezetének alakjairól mintázott hőseihez hasonló, puritán egyszerűséggel éltünk. De ebben az életben helye volt a jóra, szépre való törekvésnek, a mindennapok apró-cseprő dolgaiban is. Hogy is mondjam? A természetes, mértéktartó, illendő viselkedés volt a jellemző. Nem nyúltunk kézzel a közös tálba, nem csámcsogtunk, szürcsöltünk, nálunk ismeretlen volt a durvaság, trágárság, ordenáre viselkedés. Pajkosak voltunk, csintalanok, de nem a mai értelemben vett rossz gyerekek. Megtréfáltuk egymást, de nem civakodtunk, a felnőttekkel tisztelettudóan beszéltünk. Minket nem szidtak, nem vertek.

Édesanyám tanyasi asszony létére, távol a várostól, mindig ki tudta találni, hogy mit tegyen. A család életét úgy igazgatta, hogy minden a maga módján jól történjék. Férfimód vett részt a juhászéletben, rá hárult a tejfeldolgozás, a rengeteg tejesedény és -ruha mosása, és emellett a nyolc gyerek nevelése, etetése, tisztán tartása. Fő elve az volt, hogy mind a *lakás*, mind az *étel* és a *ruházat* tiszta, egészséges, jó minőségű legyen. Az étel friss, vitamindús, energiagazdag, tápláló; a lakás világos, napfényes, könnyen szellőztethető, télen meleg, és mindig jól kitakarítottak, a berendezési tárgyak pedig egyszerűek, nem túlszűfoltak, de praktikusak és tiszták legyenek. A *ruházatnál* a fő szempont az volt, hogy finom anyagból, jó minőséggel előállítva készüljön, és az időjárásnak megfelelően védelmet nyújtson a családtagoknak.

Rendkívüli szépérzéke és jó ízlése volt. Így az egyszerűt is néhány apró ötlettel széppé, esztétikussá tudta varázsolni. A *lakás* falait mindig fehérre meszelte. Évente kétszer, tavasszal és ősszel volt meszelés. De hogy a fehér falon valami különlegesség is legyen, kitalálta a *krumplipingálót*. Fogott egy nagyobbacska krumplit, kettévágta, és a vágott felületbe mintákat faragott. Ezután festékbe nyomkodva a fal felső részére egy csíkot pingált, ami érdekessé tette a szobát, a fehér falat felélénkítette.

A hófehérre meszelt, hatalmas kamrában, a földtől a plafonig érő stelázsisor volt beállítva. Akkoriban még nem nagyon lehetett stelázsipapírt kapni, de mindig volt otthon a háznál csomagolópapír, hólyagpapír, pergamenpapír, és ezekből édesanyám 20-30 cm-es szélességgel a polc hosszának megfelelő méretű papírokat vágott, és a birkanyíró ollójával kicifrázta, mintákat vágott belé, és így tette a polcra. Utána jöhettek a stelázsira az üvegek. Úgy nézett ki, mintha gyönyörű mintázatú csipke borította volna a polcok szélét.

Télire rendkívül sok gyümölcsöt tartósított. A nagy polcok telis tele voltak dunsztossal, és savanyúsággal. Másfél literestől felfelé nőttek a méretek az üvegeknél, két, négy, sőt öt literes üvegekben is sorakoztak a befőttek (és a savanyúság) a polcokon. Nem volt érdemes elaprózni, hiszen tíz tagú családban egy-egy evéskor is sok fogyott. Volt a stelázsin egy rész, ahol hét decis üvegekben finomságok, ritkaságok voltak. Például *som*, és *aranyalma befőtt*, de az ősszel *dércsipe kökényből* is rendkívül finom, ízletes befőtt készült. Ezek nemcsak ínycsiklások voltak, hanem orvosságként is szolgáltak, az aranyalma például a hasmenés ellen nagyon jó. A *vadkörte* (vackor) édesebb, zamatosabb a nemesítetténel, és a határban hatalmas fákon termett.

Százával nevelte a baromfit. Ezek között a seregi galambtól a pulykáig mindenféle volt, de ő még ezen belül is kipróbált érdekességeket. Úgy mint a *kakashérlés*, vagyis *kappansinálás*. Mert igaz, hogy a tyúknak is remek levese van, vagy a kacsából is nagyon finom sült készül, de a kappanlevesnek és a kappanpecsenyének más a zamata, más az ízanyaga. Az ilyen dolgokban én voltam mindig a segítségére. Én voltam a legkisebb, aki szívesen ott lábatlankodott, kéz alatt volt, és kíváncsiságból is segített. Amíg ő a tejfeldolgozással foglalatzkodott a reggeli órákban, én a takaros, nagy taréjú, kis kölyökkakasokat válogattam ki előre. Amikor aztán végzett a munkájával, nekiláttunk a herélésnek. Szemközt ültem édesanyámmal a kisszéken, fogtam a kakas lábát, ő pedig ügyesen felmetszette a hasa alját, benyúlt, megfogta két ujjával a két csöpp herét, és kihúzta, majd lecsippentette. Vigyázni kellett, hogy vissza ne csússzék, mert akkor visszarágadt a kis here, és újra kakas lett belőle. De azért legtöbbször sikerült a herélés, és kappanként nőtt fel a jószág. Hogy külsőleg is megkülönböztessük őket a kakasoktól, a taréját ollóval hegyesre vágtuk. Az elejét és a hátulját srégan levágtuk, és ilyen kis csúcsos taraja lett. Amikor július 17-én eljött Elek napja, akkor az ünnepi menüben a gyöngytyúk húsleves, a birkapörkölt és egyéb finomságok mellett a kappansült is szerepelt. Egyébként nemcsak étkezésre használtuk a kappant, nemcsak a húsáért tartottuk, hanem sok esetben kotlóst is helyettesítette vele. A jámbor állat elfogadta az apróságokat, vitte, legeltette őket a mezőn, és úgy vigyázott rájuk, mintha az anyjuk lett volna.

Manapság, ha *töltött káposztát* akarunk főzni, akkor darált húst veszünk, és abból készítjük. Édesanyám a töltött káposztát is sajátosan főzte. Hízóvágáskor a húsokat sóban tartósították, hogy tovább elálljon. Az úgynevezett hosszú húst, ami finom sovány hús volt, télen édesanyám beáztatta, majd pici kockákra vágta, késsel aprította össze egészen finomra. Ehhez szalonnát metélt, ugyancsak egész apró kis darabokra, mégpedig nem sózott szalonnát, hanem a sonka széléről vágott le egy kis szalonnaréteget. Az összekockázott szalonnát és sovány húst rizsszel keverve fűszerezte, és a hasábkáposzta leveleibe töltötte, majd vászonfazékba sorakoztatta őket, és kemencében főzte meg.

A *kenyeret* is maga sütötte a családnak. A kenyérsütéshez úgynevezett *párkovászt* használt a kenyérsütéshez. Ez a következő módon keletkezett. A *komlóvirágot* megszáritották, és erjesztő anyagként használták fel. Amikor a malomban búzát őrlettek a szüleim, akkor nemcsak kenyér és nulláslisztet, hanem *kovászkorpát*, *párkorpát* is kértek. A korabeli őrlőmalmok különböző méretű rostákkal voltak felszerelve, ki lehetett választani, hogy milyen minőségű lisztet akarunk őrletni. A kovászkorpa levelesebb, finomabb volt, mint az, amit az állatok eledelébe kevertünk. A komlóvirágot meleg vízzel kellett felengedni, nem forrázni, de jócskán meleg vízbe áztatni. Amikor jól beázott, akkor egy kis kovászkorpával és kevéske kenyérliszttel összekeverték. Majd tenyér között jól összedörzsölgetni, és akkor kukoricaszem nagyságú kis darabocskák keletkeztek. Ezeket úgynevezett *kovászszárító kason* (ami 10 centi oldalmagasságú vesszőből font lapos kasita) szétterítették, és a padláson megszáritották, majd pedig tiszta vászonzacskóban, száraz helyen tárolták. Kenyérsütés idején a liszt mennyiségéhez mértén használták fel. Édesanyám mércéje az *összemarék* volt. Vagyis összemarékkal mérte a lisztet, és a kovászt is. Az évtizedek során pontosan kialakult az arányérzéke. Amikor beáztatta a kovászt, akkor a kemence mögött lévő *torokra* tette. A kemence és a fal közötti kis befalazott rést hívták a kemence torkának. Ott nem volt túl forró, de hideg sem, tehát olyan kellemes, langyos hely volt, ami kedvezett a kovásznak. A komló erjesztő anyaga szépen megkelesztette a kovászt. Jó érzék kellett ahhoz is, hogy tudjuk, mikorra kelt meg. Ekkor, (általában hajnalban) nekilátott édesanyám a *kovászolásnak*. Átszítálta a kenyérliszttet, rászűrte a torokról levett kovász levét, majd a *kovászkavaró kanállal*, amit *lapickának* nevezünk, összekavarta kevés liszttel. Ez volt a nagyobb kovász. Majd amikor ez szépen megkelt, akkor nyáron édesanyám *langyos friss birkasavóval dagasztotta be* az összes lisztet, és ezzel nagyon ízletes kenyér sült, ha pedig télen sütött kenyeret, akkor *langyos sós vízzel szaporította fel* a kovásanyagot, a lisztet, és úgy kovászolt be. A **kovászolás** azt jelentette, hogy addig kellett a tésztát verni, amíg jó hólyagos nem lett. Ezután pihentették, vagyis kelesztették. Amikor megkelt, akkor jött a **dagasztás**. Ezután ismét kelesztette a kenyértésztát, majd jött az úgynevezett **szakítás**, ami nem egyéb, mint a kenyértészta darabokra osztása. Tiszta, csakis erre a célra használt szakajtóruhákat tett a szakajtó kosarakba, és ebbe bele a kenyértésztát. Itt még mindig kelesztette egy kicsit, langyos helyen tartva természetesen, majd amikor jónak ítélte, megvágta, hogy felhasadjon, sütőlapáttal berakta a kemencébe, *bevetette*. Amikor megsült a kenyér, (megjegyzem, általában három óra hossza kellett a süléshez) akkor kiszedte, és még ott a kemence szájánál a lapáton tiszta, vizes kefével megkente a kenyereket, amitől szép fényes mázt kaptak, gyönyörű felhasadt kenyerek lettek belőlük. Ránézésre is gusztusosak voltak. A kenyértésztából általában 6-7 kenyeret sütött, egyenként 7-8 kilósakat. Úgy osztotta be a kenyértésztát, hogy a nagy kenyerek elé bevetett annyi **kis cipót** is, ahány gyerek volt a háznál. Ezek a kis cipók kétöklömnyiek voltak, gyönyörűen megsültek a kenyérral együtt. Amikor kiszedte őket édesanyám, azon melegében felvágta, megkente kacsaszírral, megsózta, és minden gyerek kezébe nyomott egy darabot, vagy sorba rakta az asztalon, és akinek ízlett, az fogyasztott belőle.

Én leginkább a nyáron sütött kenyeret kedveltem, mert ennek a friss birkasavó különleges zamatot adott. Ma is a számban van az íze.

Csodálatos, hogy a nehéz fizikai munkához szokott kezével milyen pompás *tésztákat* sütött. A foszlós bélű kelt kalácstól az omlós, vajas, és tepertős pogácsán, a szalagos fánkon a mindenféle süteményeken át a habkönnyű piskótából készített diótortáig. Minden tésztája fenségesen finom és ráadásul mutatós-szépre sikerült. Szépen szeletelt, habrózsákkal, diódarabokkal, aszalt gyümölccsel díszítette a süteményt. A száraztésztának való lebbencset, laskát, metéltet, eperlevelet is maga gyúrta, nyújtotta, vágta. Mi lányok úgy tanultuk meg tőle a háztartás minden műveletét, hogy bevont bennünket a munkába. Nem hosszú, unalmas, gyerekeknek nehéz feladatokat bízott ránk, hanem részleteket, amit könnyedén elvégeztünk, amiért megdicsért. Ezzel kedvet adott. Tojást felütni, habot verni, vaját krémnek kikavarni, galuskát szaggatni, zöldséget tisztítani, krumplit hámozni, hagymát aprítani, lisztet szitálni mind a mi feladatunk volt, és így száz meg száz apróságból állt össze lassacskán a háztartási tudományunk. Ha meg nem értük fel az asztalt, sámlira állított bennünket. Kis kötényt kötött elénk, bekötötte a fejünket, és úgy dolgoztunk mellette. A türelem, a derű, és a rendkívül gyakori dicséret volt a titka. Máig fülembe cseng, hogyha korholt, azt is kedvesen tette. „*Aki nem mer kérdezni, az szégyell tanulni*”, mondta, ha azért rontottunk el valamit, mert nem kérdeztük meg őt, hanem magunktól akartuk megcsinálni. Ha nagyon *tüstenkedtünk, sertepertéltünk*, így intett bennünket: „*Türelem, türelem! Mindennek az a kulcsa. Csirkéhez csak úgy jutunk, ha kikeltetjük a tojást, nem pedig ha összetörjük.*” Ezen aztán jót nevtünk. Tódítottunk, hogy nem is mi keltjük ki, hanem a kotlós. Velünk kacagott, és közben folyt a munka.

Ahogy múlt az idő, nőttünk, erősödünk, okosodunk. A tejfeldolgozásba is bevont bennünket. Ha valamelyikőnk húzódozott, így biztatta: „*ha próbálkozol, tévedhetsz, de ha meg sem próbálsz, véged van!*” Mindkét szülő úgy szoktatott bennünket, hogy az apraja kéz alá dolgozott. Amolyan hozd ide-vidd oda munkát. A nagyobbak egyre gyakrabban kaptak önálló feladatot, már fejtek, legeltettek, abrakoltattak. A szülők által mutatott példát követve tanultunk bele mindenbe. A munka, a családi élet, az emberi kapcsolatok rendszerébe. Egyikük sem volt sokbeszédű. Ám a viszonylag zárt családi közösségben olyan mintával szolgáltak, ami életre szóló útravalót adott. Sajátos kultúrában nevelkedtünk, aminek keretét a tanyasi életforma, a juhászattal együtt járó tevékenységek, és a család adta. (Erre a tudálékosnak látszó, körmönfont meghatározásra a mai sajtónyelv alapos és hosszas tanulmányozása útján leltem rá. De találó, gondolom. Igyekszem kerülni a nagy szavakat, azt, hogy fellengzősnek tűnjek.) Csak hálával tudok visszagondolni szüleimre, és ha róluk mesélek, elérzékenyülök. Olyan küzdelmet folytattak ők az élettel, a körülményekkel, amiben az átlagember aratott átlagon felüli győzelmet. De természetesen nem harcnak fogták fel az egyszerű eszközzel, csak éltek, dolgoztak, családot neveltek.

A **pásztorok viselete** a második világháború után megváltozott. Különösen ahhoz képest, amilyennek a 19. századi romantikus irodalomban és képzőművészetben ábrázolják. De még azzal összehasonlítva is, amit a századelő neves néprajztudósai feljegyeztek róla. Egy, az ötvenes évek elején készült családi fénykép alapján a szemlélő megállapíthatja, hogy a szülők igényes és talpraesett emberek lehettek - ha azokban a nehéz időkben, amikor Budapesten a svájci sapka és a lódenkabát volt a divat netovábbja, a komlói bányász egy műszakra öt deka párizsit vitt magával elemózsia gyanánt a tárnába -, az anyák lánykori ruháikból varrtak ruhácskát a kislányaikra, ez a család nemcsak jól táplált, de elegáns is. Az apa sötét *gyapjuszövet* öltönyben, a két kisfiúnak ugyancsak kis gyapjuszövet öltönye van, (a képen csak a kantáros rövidnadrág látszik) édesanyám és a két legnagyobb lány egymással harmonizáló elegáns, kockás, gyapjuszövet ruhát visel, a két kislány pedig fodros selyemruhácskát. Mindez arról árulkodik, hogy nem nyomorognak, mert valami nagy hasznos hajtó munkát végeznek, és így nekik is csurran-cseppen. (Persze mindenkinek csak egy rend ünneplője volt.) És azt is elárulja, amire büszke vagyok, mégpedig, hogy a szüleim arra nagyon igényesek voltak, hogy *az élelem és a ruházat az egészséget szolgálja*. Édesanyám

nyáron könnyű, *szellős karton- és festőruhákat* hordott. Nemcsak kékfestő, de piros is volt. Télen gyapjúszövetből varrattak, és igénye volt rá, hogy egyszerű szabású, de ráillő, takaros ruhák legyenek. Az ünnepi ruhákat, mind a nagylányoknak, mind a sajátjait gallér és mandzsetta díszítette, amit kihímeztetett. Gyönyörű hosszú haját *fonott kontyban* viselte. Otthon hátrakötött fejjel járt, emberek közé a városra takarosán az álla alatt megkötött *kendőben*. Nyáron *delin*, télen *gyapjúkendő* járta. Finom báránybőr mellényt, vagy *kisködmönt* hordott hidegben. Lábbeliként nyárra *szandált*, télen *csizmát* viselt, amiket finom *bőrből* méretre készített neki Karádi Misi bácsi. A csacsikocsira télen naposbárány bundájával bélelt csizma, és szűr szolgált.

Édesapám csizmanadrágos öltönyt viselt. Nadrág, mellény, kiskabát, amit ma zakónak hívnak. Nyári viseletének anyaga a cájg, vagy a koverkot (cover coat). Télidőben ugyanezt kordbársonyból készítve hordta. Hozzá mindig fehér vászoninget viselt, parasztinget, aminek más fazonja volt, mint a konfekciónak, és nem boltban vásárolták, hanem varratták. A fején nemez anyagú **juhászkalapot** hordott. Ünneplőhöz ugyancsak fekete kalap illett, csak keskenyebb széllel. Ezeket mindig a Csanádi kalaposnál vásárolta. A juhászkalap mellé darutollat tűzött. (Nemrég olvastam egy karcagi fiatalember néprajzi témájú tanulmányában, hogy a darutoll olyan érték volt hajdanán, ami felől végrendelkeztek, sőt a török hódoltság idején adóba is elfogadták.) Esős időben a juhászember **szűrt** kanyarított a nyakába. Ez szintűgy nemezéből készült, mint a juhászkalap. A **nemez** tömörítéssel készített gyapjú alapanyagú kelme, ami nem ereszti át a vizet, leperog róla. A kalapból inni is lehet. A szűr ujjja valamivel a könyék alá ért. És nem volt rajta nyílás. Úgy is mondták, hogy a szűr a juhász tanyája. Védte az időjárás viszontagságaitól, az eső nem áztatta, nyáron nem meleg a gyapjú, télen véd a hidegtől, szélről. A nyílás nélküli szűrűjében pedig elfért az elemózsia és a birka lábára való gyógyszer. A **cifraszűr** a hatalmas, szép, hímzett, vagy rátéttel díszített gallérjával ünnepi viselet volt. Abban nem jártak legeltetni. Télen **báránybőr kucsma** volt a fejrevaló. A köznapi fekete rackabáránybőrből, az ünneplő pedig gyönyörű göndör csillogó szőrű *asztrahán báránybőrből* készült. A lábbeli a család minden tagjának bőrből volt. Édesapám nyáron is bőrcsizmát viselt. Ebben nem izzadt a lába, és nem bicsaklott meg a zombékos legelőn a bokája. Még 83 évesen is gyönyörű egészséges volt a lábán a köröm, hála a jó minőségű lábbelinek. A **suba** hosszú szőrű, rackabőrből készült, és a csacsikocsival télen megtett hosszú utakon jó meleget tartott. Minden gyereknek volt hímzett **kisködmöne**, amit a nagyobbak kinőttek, az apróbbak kapták meg.

Az én példaképeim a szüleim. Nyolc gyermeket neveltek fel, és mindet egyformán szerették, én mégis úgy érzem, valamivel több jutott nekem, mint a többieknek. Ismerősök mondják, hogy arcra, termetre, viseletre tökéletesen mása vagyok édesanyámnak. Édesapámmal pedig együtt dolgozhattam. Megbecsülte a munkámat, mert én voltam az, aki a ki nem mondott gondolatát is megvalósítottam. Sokat töprengtem azon, mi lehetett a titka annak, hogy ilyen kemény munka mellett nagy családdal sikerült a kor szegény világában jól élniük? Aztán rájöttem, hogy jó lehetőséget kaptak az élettől, és becsületesen éltek vele. Az alázatos, tisztességes munka gyümölcse érett be azzal, hogy családjuknak jólétet tudtak biztosítani, minden gyereküket szárnyára bocsátották tisztességgel, ők pedig megbecsülésben éltek. A lehetőség legtöbbször a szerencsén múlik, de hogy mi lesz belőle, az már a befektetett munkától függ. És ők nagyon sokat, nagyon becsületesen dolgoztak.

Édesanyám a nagy családra a *mosást* is egyedül végezte *kézzel*, nagy *fateknőben*. Külön válogatva a fehér és a színes ruhát. Áztatás, mosás, és öblítés volt a folyamat. Nagy üstökben melegítette hozzá a vizet. A mosást **háziszappannal** végezte, és a háziszappant is maga főzte. A fehérítéshez **lúgot** használt, az öblítés pedig többszörösen váltott friss hideg vízben történt.

Szappanfőzés: az éven át összegyűlt – másra fel nem használható – zsiradékot (faggyú, disznóvágakor felhalmozódó emberi és állati tápláléknak alkalmatlan zsírtartalmú hulladék, a konyhai munkák során felgyűlt és feleslegessé vált, sütéshez többször használt zsír, avas zsír)

szabad tűzön, üstben vagy öntöttvas lábasban szappannak főztük ki. 6 kg zsiradékhoz 10 liter vizet és 1 kg boltban vásárolt szódát számítottunk. A zsiradék és szóda minőségétől függően lehetett több vagy kevesebb. Gyakorlott szem kellett hozzá, hogy a helyes arányt megállapítsa, mert akár túl sok, akár túl kevés lett a szóda, akkor csak zsírt kavargatunk, nem lesz belőle szappan. Ez viszont csak főzés közben derül ki. Ha épp megfelelő az összetevők aránya, akkor kb. 3 órányi főzés és kavargatás után felhólyagzik, megsűrűsödik a massa. *Gombótássá válik*, és a felszínre emelkedik, míg az edény alján a sötétbarna híg lúg gyűlik össze. Nagy szűrőkanállal másik edénybe szedjük át a folyékony sűrű szappant, a lúgot leöntjük. Másik lében főzzük tovább. Ekkor már 10 liternél kevesebb víz kell hozzá. A másodszori felfőzéstől fehérebb lesz a szappan, hisz a lúg már kiválasztotta az elszíneződést okozó anyagokat. Amikor jól besűrűsödik a mind világosabbá váló szappan, a kavarókanálról cseppnyit a tenyerünkbe teszünk (Vigyázat! Tűzforró!), másik kezünk mutatóujjával elkenjük. Ha még túl zsíros, ellapul a tenyerünkben, kenődik, mint a lágy vazelin, de ha már jó, akkor keménykés és *felsöndörödik*, mint amikor bolti szappanból vágunk forgácsot.

A kifőzött szappant négy ujjnyi oldalmagasságú deszkakeretbe öntjük, hagyjuk másnapig szilárdulni, majd vékony dróttal a kívánt méretben felkockázzuk. Padláson, kamrában időtlen időig eláll – minőségét megőrzi. Nem illatos ugyan, a vele mosott ruha mégis valami kellemes tiszta, friss illatú és tapintású. Kiválóan oldja a koszt, lágyítja a vizet, bőségesen habzik, kíméli a textíliát, és ápolja a bőrt. Nem, ez itt nem a reklám helye, de szó ami szó: a háziszappannal fűrésztött csecsemő popsija nem pirosodott ki, a haj selymes és fényes lett tőle; a szekrényekbe pedig mindig került levendula ágacska, ami megoldotta az illatosítást.

Édesanyám a maga fonta gyapjából *mellényeket, lélekmelegítőket, és harisnyát* kötött. Ezt viseltük mi gyerekek is, és ő is, mert ebben nem fázott meg, hogyha a városra ment a hosszú útra a csacsikocsival. Nehéz munkához szokott keze finom kézimunkákra is alkalmas volt. Mindenféle kézimunkában jártas volt, kötött, horgolt, hímzett. Gyönyörű terítőket hímzett kézzel, majd a szélüket géppel, lyukhímzéssel, illetve úgynevezett riseliő-hímzéssel díszítette, végül pedig csipkével szegte. Gyönyörű riseliő-hímzéses terítői és függönyei voltak, de a párnákat is ez díszítette. Ami ritkaság, neki a tanyán is volt tisztaszobája, ahol a vetett ágyon a dagadó gyönyörű párnák, mesés szép huzattal borítva sorakoztak. A lenvászon abroszokat, törülközőket beléjük szövött minta, vagy keresztaszemes hímzés díszítette. A nyári ruhákat, ha egyéb nem, akkor egy sor farkasfog. A szövetruhákra kerülő gallér és mandzsetta többnyire varrónő által hímzett, géppel riseliőzött fehér anyagból volt.

A mi juhászatunk egy csöppnyit *kirakatgazdaság* is volt. (Nem olyan értelemben, mint ahogy az abban a korban divatos sztahanovista és élmunkások „születtek”, vagyis csinálták őket, hogy a teljesítményük úgy ért el ezer százalékot, hogy ők csak néhány munkafolyamatot végeztek, mindent a kezük alá raktak, gyakorlatilag több ember munkáját tulajdonították egynek.) A mi gazdaságunk valóban termelt és a szüleink, illetve a család egyedül a saját munkájával érte el az eredményeket, de ehhez biztosítva voltak a feltételek. Nyilván érdeke volt a városnak is, a téesznek is, hogy megfelelő takarmányt, megfelelő körülményeket biztosítsanak egy ilyen családnak, akiktől látványos eredmények várhatók. Ezt aztán kellőképpen dokumentálták, és propagálták is. Édesapámról havonta készült egy-egy brossúra, ami valamilyen munkafázisban elért eredményeit, kikísérletezett módszereit tette közzé. Ez nyomtatásban megjelent. Sokszor megfordultak nálunk küldöttségek. A környékbeli szakemberek, de országos vezetők is. Mi gyerekek, amikor a tanyapallagon játszottunk, már messziről láttuk, ha közeledett valaki, és lelkesen szaladtunk jelteni, hogy „*édesapám, édesanyám kalapos emberek közelednek!*” Akkoriban még ritka volt a motorkerékpár, egy-két Csepel fordult elő, de azzal is érkeztek vendégek. A tanács Warsava típusú gépkocsiját pedig olyan jól ismertük, mint a szomszéd tanyák szamarait. Az is előfordult ám, hogy 14 állami személygépkocsi állt a tanya előtt. A látogatások célja

leginkább valamilyen szakmai megbeszélés, az eredmények felmérése, az új módszerek megvitatása volt. Akkoriban úgy mondták, *munkamódszer átadás*. Ilyen volt például a már korábban említett tenyészkoson körmölő bicskával végrehajtott agyműtét. Míg a férfiak a juhászat dolgaival voltak elfoglalva, édesanyám harapnivalóról gondoskodott. Hallatlan leleményességgel és ügyességgel intézte ezeket a dolgokat. Pillanatok alatt levágott három pulykát, megkopasztotta, felbontotta őket, és már főtt is, sült is az étel. Hogy gyorsabban haladjanak a dolgok, a húst például nem sütőben, kemencében sütötte ki ilyenkor, hanem az üstbe háromliternyi zsiradékot tett, ami jól felforrósodott, és ebbe a nagy darab pulykahúsok gyönyörűen megpárolódtak. Mire elérkezett a dél, szépen terített asztalhoz invitálta a vendégeket. A látogatóknak fel sem tűnt, mennyi kemény munka állt egy-egy ilyen ebéd mögött. Édesanyám szíves szóval hívta őket: *„már dél felé jár az idő, bizonyára megéheztek. Ha meg nem sértem magukat, és nem vetik meg szerény asztalunkat, szívesen látjuk mindnyájukat”*. A terített asztal mellett helyet foglaltak, édesanyám ekkorra már ruhát váltott, tiszta kötényt kötött, a feje frissen elővett kendővel takarosán hátrakötve, így szolgálta fel a forró gyöngyhúslevest, aminek a tetején sárga zsírkarikák úszkáltak, utána ovális peccenyéstálakon a pulykasültet, körülrakva félbevágott és úgy pirosra pirított krumplival, aminek szinte felhólyagzott a felső rétege, aszalt gyümölcscsel díszítve, rendkívül gusztusos, étvágygerjesztő volt. A vendéglátást úgy oldotta meg, hogy a sütés-főzés a gyerekek lakásában történt, a tálalás pedig a szülőkében. A vendégek nem láthatták az előkészületekhez használt mosatlan edények halmazát, csak a ropogásra keményített abrosszal terített, szép hívogató asztalt.

Ezeket a vendéglátásokat természetesen saját készleteinkből bonyolítottuk le. Senki nem biztosított hozzá úgynevezett reprezentációs keretet, és később sem kaptunk térítést érte. Nekünk mindenesetre öröm volt az, hogy lehetőségünk volt a munkánk után kapott takarmány juttatásból biztosítani az apróléknak a szemesterményt, és a tanya körül, szabadon tarthattunk annyi jószágot, amennyit csak akartunk. Ezért nem jelentett gondot, hogy a család eltartásán kívül másokat is megvendégljünk. És mint minden jó háziasszony, édesanyám is örömmel tette ezt, és tennie is kellett, hisz édesapám akkoriban olyan figyelem középpontjába került, ami nemcsak az ő tekintélyét növelte, hanem így az általa kikísérletezett módszerek, felhalmozott tudásanyag közkinccsé válhatott. Ez ezzel járt együtt.

Szeretném hangsúlyozni, hogy akik hozzánk jöttek ilyenkor, nem egy-egy ingyen ebéd reményében tették azt, hanem valóban a szakmai tájékozódás volt a céljuk. Részünkről pedig nem azért történt a vendéglátás, hogy vezető emberek, potentátok kedvét keressük, összeköttetésre számítsunk általa, hanem a magyar ember vendégszeretete fejeződött ki benne.

A jó erős húslevest édesanyám mindig jércéből, vagy kicsit idősebb, tehát olyan kétéves tyúkból főzte. Ettől lett a leves igazán ízletes. A tyúkot kopasztás és bontás után alaposan megmosta, és feldarabolta. Ezután mindenestől egy fazékba tette, annyi vizet öntött rá, hogy ellepje a húst. Egyszer hagyta felforni, majd leszedte a habját. Ezzel tudta elkerülni, hogy zavaros legyen a leves. Ezután sózta, és 45 percig főzte. Most már arra kellett vigyázni, hogy ne forrjon újra a leves, hanem szépen, gyöngyözve főjön. A fazekat befedte, de úgy, hogy a fedő és a fazék pereme közé fakanalat tett, hogy a felesleges gőz távozhasson. Amíg a tyúk főtt, megtisztítottuk a leveszöldséget, ez fehérrépa, sárgarépa, vöröshagyma, egy kis karalábé, zeller és krumpli. A zöldségeket hosszában bevagdalta, de nem vágta szét teljesen, a krumplit pedig egészben tette a levesbe. A zöldséggel együtt még főzte 45 percig, ezután a levest leszűrte. Egy kicsit hagyta állni, hogy ha kövér a jérce vagy a tyúk, amiből készítettük, akkor leszedhessük a zsíráját, mert hűl egy csöppet a leves, akkor a felszínére jön a zsír. Ezután vett ki egy másik lábasba vagy fazékba a levesből, ebben főzte ki a levestésztát, ami éppen volt a háznál, vagy akkor frissen készült: csigatészta, metélt, kockára vágott levestészta vagy

eperlevél. Ha a húslevest feldarabolt jércéből vagy tyúkból főztük, akkor a leves mellé leveshúsként zöldséggel, vagy valamilyen gyümölcsmártással tálalta a húsdarabokat. Ha egészben főzte a tyúkot, akkor nem volt olyan hosszú a főzési ideje, mint egyébként, hanem előbb kivette egészben, megtöltötte, vagy hagymás zsíron megpirította, és második fogásnak, sült húsként fogyasztottuk.

A legfinomabb húsleves gyöngytyúkból készült. Ennek van egy kis pikáns vadas íze, rendkívül erős, finom leves, ami sötétebb színű is, mint a szelíd, udvari tyúkból főtt.

Galambból ugyancsak főztünk levest. Ezeket édesanyám mindig kettőbe vágta a gerincüknél, és a mellüknél, amikor megfőtt a hús, akkor egy-egy fél galambfiút tojásba forgatva, zsíron megkapatta, és ez volt a második fogás.

Ha csirkepaprikást vagy rántott csirkét készített, a darabolás után mindig úgy osztotta el a húst, hogy a csontosabb részek kerültek a levesbe. Ezekből húslevest, friss karalábé, vagy karfiollevest főzött. A vastagabb részeket (combot, mellet) pedig pörköltnek vagy kirántva ettük, hisz a nagy család minden tagjának kellett, hogy jusson húsosabb rész is, amivel jóllakhatott.

A kacsát mindig hagyományos módon sültként fogyasztottuk. A tömött kacsát saját zsírjában kisütötte édesanyám, és ennek különösen finom zamata volt.

Pulykát gyakorta vágunk, de csak karácsonykor csináltunk töltött pulykát, egyébként pecsenyének, sültnek készítettük el. Ennek többféle módja volt: nagy tepsibe rakva, vereshagymával ízesítve, a kemencében sütötte édesanyám, vagy ugyancsak tepsiben, de fokhagymával és szalonnával megtűzdelve, alkalmasint pedig nagy üstben, bő, forró zsírba beleborítva, gyorsan és gyönyörűen megsült. Rózsapiros volt, és nagyon-nagyon ízletes.

Édesanyám legendás diótortájának az alapja a szokásos módon elkészített vizes piskóta volt. Ennek a masszájába is kevert darált diót. A sütés kerek lábasokban, vagy tepsiben történt. Jó sok edény kellett, mert volt, amikor ötven, de egy-egy vendégség (például névnap) alkalmából száz tojásból is sült piskóta. A kisült piskótát kétféle krémmel töltötte édesanyám. Az egyik, ami rendkívül érdekes, és nagyon ízletes: a felforralt tejszínt egy éjszakán át hűlni hagyta, pihenni. Ezután vert belőle habot, ami olyan sűrű, olyan telített volt, mintha csak vajból kevertük volna. Ebbe keverte bele az előzőleg cukorral és tejjel átfőzött vagy leforrázott, darált diót. A másik változat a vajas krém, amikor a vajat cukorral, vaníliás cukorral, tojássárgájával habosra keverte, a masszához darált diót és rumot is adott. Ettől igen kellemes, pikáns íze lett. A krémet mindig olyan mennyiségben készítette, hogy ne csak a szétvágott piskótalapok közé kerülhessen töltelékként, hanem kívülről is be lehessen vonni vele. A krémmel bevont tortákat igen ötletesen díszítette: fél szem diókkal, aszalt gyümölcszel, vagy éppen friss gyümölcszel, hogyha olyan időszak volt. Tett rá habot is olykor. Habzsákba tette a felvert tejszínhabot, vagy tojáshabot, és ezzel cirádákat, kis gömböket mesterkedett rá. Nagyon finom és ránézésre is kíváncsi volt. A diós krémbe gyakorta rumos tejben áztatott mazsolát is kevertünk. Ezzel aztán igazán csodálatos ízharmóniát lehetett elérni.

Édesanyám a család gyomrán sohasem spórolt, de takarékos asszony volt, nem prédálta az ételmezt. A maradékot is felhasználta. Ha a birkapaprikásból kimaradt egy kis lábasnyi, és már unta a család paprikás formájában, akkor azt átmelegítette, leszűrte, a csontokat kiszedegette belőle, a húst pedig villával összenyomkodta, úgy, mintha le lett volna darálva. Leveles vajás tésztát készített, azt két részre osztotta, és mindkettőt olyan 3-4 mm vastagra kinyújtotta. Nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatta őket, és az egyik rész közepéből kisebb pogácsaszaggatóval apróbb korongokat szaggatott. Ezeket megsütötte. A megmaradt nagyobb korongokat, és a kiszúrt közepűeket egymásra illesztette, közüket természetesen megkenste tojással. Ezeket is kisütötte. A maradék pörköltet egy csöppet borsozta, és ezzel töltötte meg a nagy korongon lévő nyílást. A tetejére pedig odaillesztette a kis pogácsákat, majd az egészet megszórtá reszelt juhsajttal, egy kicsit sütőbe tolta, vagy vissza a kemencébe, és forrón tálalta.

Leves után nagyon laktató, és mindannyiunk által igen kedvelt étel volt. A pörköltbe néha tejfölt is kevert, és ezzel gazdagabb és ízesebb lett.

Ugyancsak leves után való volt a *juhsajtos lepény*. Ehhez hagyományos kelt tésztát készített édesanyám, amit kelesztés után egy ujjnyi vastagra kinyújtott, kiszírozott tepsibe tette, és a következő töltelék került rá: reszelt, vagy húsdarálón ledarált szikkadt gomolyát, tejföllel, tojással, egy kis liszttel, és egy kávéskanálnyi köménymaggal, kevés sóval összekeverte, rákente a tésztára, megsütötte, és azon forrón tálalta.

Tavaszi étrendünkben szerepelt két olyan fogás, amire nyugodtan mondom, hogy ételkülönlegesség, mert minálunk ugyan ez megszokott, és évente előforduló illetve elkészített étel volt, de felnőtt fejjel sok-sok szakácskönyvet átlapoztam, átnéztem, és egyben sem találtam nyomukat. Nem ismerték a gasztronómiában ezeket az ételeket? Farkalás és herélés időszakában nem dobták el, a kutyának sem adták a levágott bárányfarkakat és a kis heréket, hanem elkészítették ételnek. A farkakat megperzselték, és kirántotta őket édesanyám. Csodálatos ízű, finom, ropogós, ugyanis a pici bárány farkában olyan gyenge a porcogó, hogy tökéletesen átsült. Paprikásnak is ízletes. A kis heréket forró vízbe dobva csak pillanatokig kell abálni, utána tojással, bőven hagymával úgy lehet elkészíteni, mint a vesevelőt. Fantasztikusan finom!

Mi, gyerekek, úgy éltünk a tanyán, mint a paradicsomban. Mienk volt a mező, a széles határ, amit bebarangoltunk, felfedeztünk. Ismertük a füveit, növényeit, és ezek értékét is. Az ember nem is gondolná, hogy a pusztaságnak látszó legelőn mennyi érték van. Eső után sorjázott, nőtt a gyönyörű csiperke vagy szegfűgomba. Ezek ismeretére idejekorán megtanítottak bennünket, nehogy valami mérgezőt szedjünk. Ezért aztán lelkesen szedtük a gombát, amit frissen is de főleg szárítva fogyasztottunk. Édesanyám mosás, tisztítás után nagy lapos kasitákban a napon megszáritotta, télen vászonzacskókban szellős helyen tárolta, és ezzel ízesítette az ételeinket. Például a hús töltésekor ez rendkívül finom adaléknak bizonyult. Szedtünk egyéb növényeket is. Nagyon kedveltük a vad gyümölcsöket, ezek közül is kivált a már említett szedret és a mezőn dúsan termő, telepekben elhelyezkedő vadszamócát, vagy földiepret. Ez apró szemű, de sokkal édesebb a kerti, nemesített fajtánál. Nahát ezekből vödörszámra gyűjtöttünk, édesanyám befőttnek és szörpnek, sőt lekvárnak is felhasználta. A nyáron készített (például Elek napra) Róza napra sült torta díszítésében is nagy szerepet játszottak. A puszta erdősávjainak gyakori fája a vadkörte, a vackor. Apró, mézédessé terméséből finom befőtt, lekvár készült.

Az orvoslás hál' Istennek nem jelentett a családukban gondot. Egészségesek voltunk, és ez elsősorban a szülők gondosságának volt köszönhető a megelőzés tekintetében. Nemigen voltunk mi télen megfázva, hisz jól fel voltunk öltözve, a szüleink nagyon ügyeltek rá, de mi magunk is vigyáztunk, hogy meg ne fázzunk. Mind a munka, mind a játék közben ügyelni kellett arra, hogy ne nyitott szájjal szedjük be a hideg levegőt, ne vizesedjék át rajtunk a fehérenemű, és utána megfázunk. Az otthonunk tisztasága is hozzájárult ahhoz, hogy nemigen kaptunk fertőzést. Mindemellett természetesen édesanyám házipatikájában megvolt mindaz a gyógyászati anyag, az a sok természet adta fű, levél, gyümölcs, ami a gyógyításunkban segítségünkre lehetett. Nyáron bodza, hársfa, és szikfűvirágot gyűjtöttünk, megszáritottuk és télen teának felhasználtuk. Az ősszel szedett, dércsípte csipkebogyóból finom tea, pompás szörp, és nagyon ízletes lekvár készült. Télidőben a nátha legjobb ellenszere volt a vöröshagyma-tea. Édesanyám a megmosott egész vöröshagymát héjastól főzte meg, leszűrte a levét, és mézzel ízesítve itatta velünk. Pár nap alatt kivitte belőlünk a náthát, megszüntette a köhögést, feloldotta a hurutot.

A felsorolt ételek esetében szándékosan nem szabtam meg a hozzávalók arányát, és nem említettem olyan fűszereket, amik csak manapság váltak divatossá. Azt akarom ugyanis érzékeltetni, hogy tanyasi körülmények között, a ház körül rendelkezésre álló élelmiszerekből mi mindent lehet előállítani. Nevezetesen egy juhászfamilia, aki hízót vág, aprólékot tart,

tehenet fej, a juhhús és juhtej mellett mit evett, mivel tartotta fenn magát. (Ezek az ételek egyébként, úgy gondolom, hogy kellő fantáziával, ilyen-olyan, manapság már kapható és divatosra vált fűszerek segítségével, hasonlóan a mi esetünkhöz, variálhatók, újabb-újabb változat dolgozható ki belőlük a család megelégedésére.) Az a célom, hogy azt érzékeltessem, hogy mi hogyan éltünk az adott körülmények között. Vagyis nem szakácskönyvet írok, és nem étkezési tanácsokat akarok adni, csupán helyzetképet. Arról viszont meg vagyok győződve, hogy nemcsak akkor volt helyes és jó, hanem az egészséges táplálkozás szempontjából manapság is sokat tanulhatunk belőle.

Azzal, amit gyermek- és ifjúkorom (az ötvenes-hatvanas évekre esett) juhászatáról és juhászfamíliáinak életéről elmondok, távolról sem az a célom, hogy azt ideálisnak vagy tökéletesnek állítsam be. Rájöttem viszont, hogy az emberiség történetében minden, ami az ember közvetlen napi tevékenységével, életmódjával összefügg, évezredek alatt alakult ki, csiszolódott, formálódott. Ha fejleszteni, alakítani érdemes is, de alapjában megváltoztatni nem szabad. Vannak idők, amikor teljesen modern dolgokat kezdünk *meggondolás* nélkül követni. Az építkezésben a lapos tető, amiről idővel kiderül, hogy beázik, és helyébe visszajön a nyeregtető, vagy éppen a nád, mint tetőfedő anyag. Vagy az élelmiszerekben az adalékanyagokkal, a mindenféle tartósítókkal *dúsított*, de azt is mondhatnám, hogy „*mérgezett*” ételféleségek, készételek helyét újból-újból átveszik a bioételek, a friss alapanyagból készített ételek. Vagy a ruházkozásban a hirtelen divattá váló mindenféle műanyag-műszál, miegyébről ismét visszatérünk a hagyományos, természetes anyagokra. Bőr, gyapjú, növényi eredetű kelmék.

A szokásokban sem szabad minden újat/idegent kritika nélkül elfogadni és követni. Mint ahogy a család helyét sem tudta átvenni a társadalomban semmi egyéb formáció, a párkapcsolatokban a házasságnál nem bizonyult jobbnak a szabad szerelem, mert hisz a szülők példamutatása, gondoskodása neveli a gyermeket emberré. Mindezt azért tartom szükségesnek elmondani, mert aggódom. Sőt, már-már szorongok, az emberiség, és benne a magyarok jövőjét illetően. A mindenféle betegségek, a káros, helytelen élvezetek, az eltorzult emberi kapcsolatok mind arra intenek, hogy elmondjam, így is lehetett élni, talán példát tudok nyújtani. Annyi féle megújulási kísérlet van, amik még helyesek is lehetnének, ha megértjük, hogy csak a már bevált alapokra építve, a gyökereinkhez visszanyúlva tudunk megújulni. Nem lehet az embernek kívülről rákényszerített újítások nyomán nagy dolgokat véghez vinni. Ami benne van a vérében, amire alapozni tud, azt kell felhasználni. Erre van egy konkrét példám. Jómagam addig juhászoktam folyamatosan gyerekkoromtól, amíg a saját gyerekeim el nem érték az iskoláskort. Akkor bekényszerültem a városba (rossz kifejezés, nem kényszer volt ez, a gyerekek érdekében tettem, hogy el tudjam őket látni, iskoláztatni tudjam őket), és ott vállaltam munkát. Amikor felnőttek, még egy lehetőség adódott az életünkben a férjemmel együtt, hogy a juhászatban helyezkedjünk el. A Karcagi Mezőgazdasági Kutatóintézet felkért bennünket egy juhászati állomány kialakításához, illetve átformálásához és továbbviteléhez. Büszkén mondhatom, hogy nagyszerű eredményeket értünk el, de ez sem volt zökkenőmentes, különösen az első időszakban. Meg kellett harcolni bizonyos kérdésekben a vezetőséggel. Szerencsénkre a kutatóintézet igazgatója és szakemberei nyitottak voltak a mi javaslatainkra, és elfogadták az érveinket. Kezdődött azzal, hogy amikor terepszemlét tartottunk az új munkahelyen, megláttam a frissen beállított, iszonyatosan nagy összegért elkészített önetető rendszert. Hát a hideg futott végig a hátamon, és elborzadtam. Az etetők ugyanis olyan magasan voltak elhelyezve, hogy a birkának kapaszkodnia kellett, hogy elérje. Márpedig egy vemhes birka, ha két lábra kell, hogy álljon, mert csak úgy éri el a takarmányt, akkor előbb-utóbb el fog vetélni. Az volt az egyik kérésem, hogy akármibe került is, ezt a berendezést ne használjuk tovább, hanem a lehető legegyszerűbb hagyományos favályukat tákolják össze, és abból etessük a juhokat. Ugyancsak vita támadt a fajta kérdésében. Mindenféle tudományos szaklapok, szakirodalom alapján újjeländi fajtákat akartak

betelepíteni. Ennek is ellene voltam. Ha az évszázados tapasztalatok azt mutatják, hogy bizonyos fajták, úgymint a *merinói*, a *cigája*, a *racka* kiválóan megélnék és nagyszerűen termelnek ezen a vidéken, akkor miért akarunk egy teljesen más éghajlatról hozott fajtát meghonosítani, amelyik egyáltalán nem biztos, hogy el tudja viselni a mi klímánkat, az itteni időjárás, legeltetés szokásait, lehetőségeit, nem utolsósorban a táplálék minőségét. Mindkét esetben igazam lett, és ezt nem dicsekvésként mondom, hanem éppen a gazdaság vezetőinek dicséretére, akik belátták, hogy módjával kell az újításokat alkalmazni, és igenis helyük van a **tapasztalatoknak** a **hagyományoknak** a **gazdaságban** is.

Aggodalmaim forrása az is, hogy annyi visszasságot látok magam körül. Kritika nélkül átvesszünk mindenféle idegen szokásokat, és szentnek tekintve terjesztjük, hirdetjük médiák által is, de azáltal is, hogy a kínálat olyan az üzletekben, amilyen. Juhhúst vásárolni bizony manapság luxus. Egy tisztességes bőrcipő vagy egy szép gyapjúruha bizony egy félhavi nyugdíjamba kerül. És más oldalról pedig itt az állandó siránkozás, hogy a lakosság elhízott, a gyerekeink óvodás, kisiskolás korban túlsúlyosak, nő a cukor- és szívbetegek száma. Mindezeket ellensúlyozandó kencéket, fincéket, fittnest, wellnest, fogyókúra recepteket, jógagyakorlatokat, fittyfenét ajánlanak iszonyatosan drága pénzért, ahelyett, hogy természetesen élnénk. Én ugyan már kényszernyugdíjas vagyok, nem aktív dolgozó. Lehetne mondani, hogy mit izgatom magam ilyesmin, rám már nem vonatkozik? Hát hogy a csudába ne? A jövőt mindig a jelen alapozza meg, és miért akarunk mi mindig, például most, úgy gazdasági struktúrát váltani, hogy kitépjük a gyökereket, „sóval bevetjük a helyét,” és azután egy teljesen új módszert, miegyebet akarunk megvalósítani? Félreértés ne essék, nem az ellen szólok, hogy újítsanak, meg átvegyünk jobb, a mienkhez igazítható tapasztalatokat. A azért szólok, hogy ne számoljuk fel a jól bevált dolgokat! Miért kísérletezzünk talajviszonyainkat, éghajlati körülményeinket nehezen tűrő növényfajták termesztésével, olyan állatfajok meghonosításával, amikről nyilvánvaló, hogy nem fognak itt kellőképpen termelni? Számtalan példa bizonyította, hogy nálunk nem alkalmasak a körülmények gyapot-, rizs-, szójatermesztésre. Miért erőltetnénk a Magyarországon fajtaidegen rénszarvas, jak vagy strucc tenyésztését? Van nekünk magyar szürkemarkhánk, magyartarka szarvasmarhánk, juhaink, pulykánk, egyéb állatfajtáink, amikből világszabadalmat lehetne csinálni, csak akarni kell. Tudom, hogy ezzel nem mondok semmi újat, csak hogy én most fedeztem fel, hogy bizony vannak csaták, amiket mindig újból és újból és többször meg kell vívni. Mint a legtöbb ember, így én sem tudok látóköröm korlátai, elfoglaltságom fölé emelkedni, ezzel együtt azt vallom, hogy a családom, a szüleim példája, és a saját életem tapasztalatai alapján az a legegészségesebb verseny, amikor az átlagember, átlagon felüli erőfeszítéssel győz a körülményein.

Az ételek készítésénél lehet bűvészkedni. De nemcsak a sütési, főzési eljárásokkal, hanem a fűszerek párosításával, keverésével, arányával is. A juhhús esetében különösen ezt nem tartom szerencsésnek. Nagyon sok szakácskönyvben olvasni, és gyakorlott birkafőzőktől is hallom, hogy ahhoz, hogy elvegyük a juhhús faggyú ízét, célszerű ecetes vízben áztatni. Nos, ha megfelelő módon bontjuk és daraboljuk, illetve szortírozzuk a juhhúst, akkor a vastag réteg faggyút eltávolítjuk, ez nem kerül a kaszolyba vagy bográcsba. Ami rajta marad, az nemcsak a természetes zsírzáshoz szükséges, hanem ahhoz is, hogy a birkahús jellegzetes ízét kiadja. Ha kimossuk a húst, és megfosztjuk a jellemző ízanyagától, akkor bármilyen húsból bármilyen étel elkészíthető, és azt mondjuk rá, hogy ez hagymás rostélyos, és nem is látott marhahúst, ez meg birkapörkölt, és nem birkahúsból, hanem valami egyébből készítjük. A fűszerek adagolása olyan tekintetből is fontos, hogy kiemelje a jellegzetes ízt. Ne elnyomja, hanem kiemelje. Minden állat, minden részének más íze van. Gondoljunk csak bele, hogy disznótorkor, egy disznótoros vacsoránál egész más íze van a fehérpecsenyének, mint az oldalasnak. Ugyanígy a juhhúsnek is meg kell hagyni a karakteres ízét. És vannak olyan fűszerek, amik ezt kiemelik, amik zamatossá érelik össze az ízanyagot, a só, paprika, száraz

csövespaprika. A köménymaggal, borssal, fokhagymával bizony vigyázni kell. Én birkapaprikásba ilyesmit sohasem teszek, mert az már egy vegyes zagyva ízt ad. Egy régi szólás szerint minden háznál más szokás, minden faluban más törvény. Így igaz. Ki mihez szokik hozzá, azt kedveli. Amit karcagi juhételeknek hívnak, a Karcag környéki ember, így én is ezeket kedvelem. Ez természetesen nem jelenti azt, hogy nem kóstolom meg szívesen, sőt nem főzöm meg szívesen más tájegységek, netán más ország ételeit, nem használom azoknak a fűszereit, de az már nem karcagi birkapaprikás, hanem valami egyéb. Katalán birkaragu vagy esetleg török piláf.

A *juhászat* az Európai Unióba történt belépésünk után is a magyar mezőgazdaság egyik *sikerágazata* lehet. Csak ésszel kellene csinálnunk. A hajdúk már 500 esztendővel ezelőtt is München városáig hajtották lábbon a magyar marhákat. De mennyivel többet kaphatunk a félkész vagy a teljesen kész élelmiszeripari termékekért, mint a szinte nyersanyagként kiszállított élő állatokért! Pecsenyebáránnyal egész Nyugat-Európát képesek vagyunk ellátni, de ne élő kisállatokat, hanem **feldolgozott állapotban, konyhakészen szállítsuk a nyugat-európai piacokra, plázákba, áruházakba a húst!**

Régóta foglalkoztat, de sosem tettem szóvá, most viszont leírom. Zavar az, hogy szakemberek és laikusok is csupán a vita kedvéért vitáznak azon, hogy Karcagon *birkapaprikást* vagy *birkapörköltet* főznek-e? Utánanézttem, hogy a szakirodalmi meghatározása az, hogy a hagymával, sóval, paprikával ízesített, előbb dinsztelt, majd kevés vízzel főzött húsétel a **paprikás**, ami bármilyen húsból készíthető. Ha *tejfölt* teszünk hozzá, akkor nevezzük **pörköltnek**. Namármost. A birkahúshoz elképzelhetetlen tejfölt tenni, de az elnevezést, hogy pörkölt és paprikás, váltakozva használják. De ez egyugyanazon ételt jelent, a karcagi birkapaprikásról tehát ne recepteket, meg elméleteket gyártsunk, hanem aki kíváncsi, vegye a fáradságot, jöjjön el a birkafőző versenyre, és ízlelje meg a karcagi birkapaprikást, amit aztán pörköltnek is nevezhet!

A szólás azt tartja, ki minnek a mestere, annak a hóhéra is. A juhász dolga volt a **birkavágás**, a **nyúzás**, a **trancsírozás**, és nagy mennyiségben a **birkapaprikás főzése** is.

A legelőre történő kiverés előtt számba vették, hogy a nyár közepéig hány vágóállatra lesz szükség, és azokat bent tartották száraztakarmányon. A zöld mezőn legelő juh húsa nem ízletes. Érzik rajta az úgynevezett *zöldíz*. A hús rostjai átalakulnak, fellazulnak, elveszítik kemény, izmos jellegüket, és a felhígult rostanyag nem olyan ízletes, mint a száraztakarmányon tartott juhé. Ahogy telik az idő, őszül, fárad a mező, augusztus végétől ismét minőségi juhhúst szolgáltat a legelőn tartott birka is. Addig azonban a tanya körüli karámban abrakoltatottakból vágtak. Vágásra kerülhetett anyajuh, bárány, ürü vagy kos. Az én szám íze szerint ennek van a legfinomabb húsa. A birkát édesapám vágta le, és ő is nyúzta meg. Az ő specialitása az volt, hogy nem felfüggesztve, hanem *az asztra fektetve nyúzta a birkát*. Kés csak addig ért a birkához, amíg leszúrta vele, kieresztette a vérét, és a sügyéig felhasította az irhát. A juh négy lábát szorosán összekötötte, feltette egy asztra, oldalára fordította, a fejet a combjához szorította, megszurta a nyakán, kiengedte a vérét. Amikor a birka *kirúgta az utolsót*, eloldozta a lábait, a hátára fordította, és akkor egy sügyégnak tartania kellett a juh két lábát, hogy *ne lötytenjen*, azaz a gerincéről ne forduljon. Ezután a sügyénél végighasította a hasaalját, a négy láb belső oldalát, és elkezdődött a nyúzás. Édesapám a kezére tiszta fehér nyúzóruhát tekert. Először az egyik oldalon lévő két lábat szabadította ki a bőrből, azután a test előbb az egyik, átfordítás után a másik oldaláról tolt le a bőrt. Nagyon tisztán dolgozott, hisz a húshoz csak a nyúzóruha ért. Az irha pedig ezzel a nyúzási módszerrel, mármint hogy egyik kezével feszítette a már levált irhát, a másikkal óvatos, toló mozdulatokkal fejtette le a testről a bőrt, megkapta az első kezelést a kikészítéshez. A sücsnek nem kellett törnie, nyújtania az irhát, mivel ez nyúzaskor megtörtént. Ilyen módon percek alatt ki lehet fordítani az állatot a bőreből.

Amikor a bőr ki volt terítve, levágta a fejet, majd kihalászta a szügyet, végigtolta a bicskát egészen a birka farka tövéig. Fél kézzel megfogta a szügyet, a másik kezével összeroppantotta az oldalbordát. Az így keletkezett résen be tudott nyúlni. A légcsővet, nyelőcsövet előhúzta, óvatosan bevágta a belső hártyáját, és egy hurkot kötött rá. Azért volt ez szükséges, hogy majd, amikor a rekeszizmon áthúzza a nyelőcsövet, hogy kifordítsa a bendőt, akkor a rekeszizomnál meg ne szoruljon a nyelőcső, és az *emésztet* ki ne folyjon a húsrá. Tehát áthúzta a nyelőcsövet a rekeszizmon, azt bicskával felvágta, hogy nagyobb helye legyen, és kezdte kiemelni a belső részeket. Megmarkolta a géget, kihúzta a gégecsövet, és ezzel szépen felfejtődött a belső rész; a tüdő, máj, egyébek kiemelhetővé váltak. Edénybe tette őket, leválasztotta a májról az epét, majd felakasztotta a belső részeket, hogy lecsepegjenek, kiszikkadjanak. Soha nem engedte megmosni. Nagyon vigyázott, hogy ne *marcangolja*, ne legyen maszatos a hús, hiszen nyúzóruhával dolgozott, nem volt szükség külön mosásra. Felesleges a friss hús nedvességtartalmát növelni. A bendőhöz érve lefejtette róla a fátyolszerű *cseplest*. Ez a legfinomabb faggyú a juhnál, amit olvasztás után a bűdös sántaságot gyógyító kenőcs alapanyagaként, télen kéz- és lábbeli ápolásra, és a bőrszerek bekenésére használtak. A juhászatban nem hordanak kesztyűt a munkához. A jegessé fagyott kútostorral viszont télen is fel kellett húzni a vizet, és más munkákat elvégezni a szabad ég alatt a nagy hidegben. Ez a finom, olvasztott faggyú védte a pásztor kezét a kirepedéstől. (Jut eszembe: keserű mosollyal nézem mostanában a norvég formulájú kézkenőcs reklámját. Minden ember felfedezi, és az élelmes ki is használja természeti környezete adományait. Ami a norvég halásznak a halolaj, az a magyar juhásznak a *cseplezfaggyú*. Miért nem ismerik és használják ezt ma is szélesebb körben?)

Visszatérve a nyúzáshoz és bontáshoz: a juhot két oldalról fogva széjjelfeszítette, a bendőt vájlingba tette, tiszta ruhával gondosan kitörölgette a felbontott juh belsejét. Tenyér éllel óvatosan lefejtette a vesetájékon tömegesen lerakódott *faggyút*. Ezt nem olvasztották ki külön, nem használták egyéb célra, hanem nagyon apróra összevágva a birkapaprikásnak szánt hús közé keverve megfőzték. A birka oldaláról, a hastájékról, és a hús közé termelődött faggyúból is összemarék számra lehetett kiszedni. Hát ezt aztán már nem kevertük a felaprított hús közé, hanem *kiolvasztottuk*. Sütni nem szabad, mert óhatatlanul megpörkölődik, megbarnul. Enyhe sparhelt tetején, vagy jól befűtött kemence tetején olvasztottuk ki. Vagyis a tárolóedény nem érintkezett tűzzel. Kiolvasztva edényekbe szűrtük, hideg helyen hagytuk megdermedni, megfagyni, és táblákban tároltuk. Hófehér, évekig avasodás nélkül eltartható. Állaga, zamata, színe változatlan marad helyes tárolás esetén. Lehet vele főzni, kenőcsökhöz használni, szappanfőzéskor a zsiradékhoz keverni, ha újra felolvasztjuk, bicikliláncot, egyéb fémtárgyakat lehet vele áztatni, ilyenkor kenőanyagként működik, és véd a rozsdásodástól.

A juhbontás következő lépése a *bendő* körüli teendők. Kiemelés után rögtön ki kell üríteni a tartalmát, kifordítani, és leöblíteni. Ezután édesanyám vette kezelésbe. Leforrázta, megkaparta, és enyhén ecetes vízben hófehérre mosta. Ez a *pacal*. A nyúzott birkát felakasztották. A hátsó lábaira keresztbe tették a pacalt. Hagyták lecsöpögni, kiszikkadni. Nyáron az esti órákban nyúzták, és reggelig a hűvös kamrában felakasztva lógott az egész birka és rajta a pacal. A darabolás reggel történt. Édesapám mindig a juhász bicskával és egy szál bárdal transzírozott. Mindig csak egyet ütött a bárdal, erős, határozott mozdulattal, így nem szilánkosan tört a csont. Nem használt csontfűrész. mégis a kaszoly alján egy félmaréknyi törmelék sem igen maradt a 30-40 kilogrammos birka után, főzéskor. A darabolás, a húsos részek lefejtése a csonttól az édesanyám dolga volt.

A bendő kiürítését követően történt a **juhászburka** elkészítése. A *gyöngyös bélnek* az utolsó szakaszát, kb. hatvan centimétert vett ki, és ezt kifordította de nem fakanállal, vagy más egyébbel. A belső oldala tiszta. Az a szakasza a bélnek, amikor már az emésztet, a kis golyós ürülék, a kis zsíros, fényes bogó ürül ki onnan, tehát nem olyan, hogy különösebben

meg kellene mosni. Mielőtt édesapám kivette, elkészítette a töltelékét: házikenyérnek a vastagra sült héját kétujjni széles csíkokra vágta, sózta, paprikázta, enyhén borsozta. Kb. 30 centis hosszúságú csíkokra vágta, és a kivett bélszakaszt a kenyér héjával fordította ki. Amikor kifordult, akkorra meg is volt töltve. Érdekes, hogy egyre kevesebb helyen lehet ezt látni, kiment a szokásból, pedig ugyanolyan értékes hagyomány - Karcagon különösen, - mint maga a birkapaprikás. A birkának egy olyan nemes része, ez ami nálunk a családban elmaradhatatlan volt a birkapaprikás főzés idején. Mindig meg kellett csinálni a szüleimnek, mert akkor volt teljes a birkapaprikás, ha a juhászburka is benne volt. Amikor édesapám megtöltötte, langyos vízbe mártott fehér ruhával szépen végigtörölte, ennyi volt a tisztítás, s tehette a pörkölt közé. Volt, amikor feldarabolta tíz centis hosszúságra, volt amikor hosszabbra hagyta, hogy minél könnyebben megtalálja a többi hús között, amikor meg kellett kavarni a pörköltet. Mi gyerekek ott szaladgáltunk már a lábas körül, vártuk, hogy főjön a juhászburka. Édesapám tudta, hogy azért mentünk oda, mert szeretnénk kóstolni. Kanállal merített egy kis levet, és ezt kóstoltatta velünk. Mikor még egy kicsit főtt, megint visszasettenkedtünk, és akkor már egy-egy kis darab májat is „talált”, azt is adott. Amíg főtt a birkapaprikás, szinte minden szakaszában kóstoltatta a gyerekekkel. Ez neki nagy örömet jelentett, mert tudta, hogy mindannyian nagyon szeretjük, és hát egy szülőnek az a legfontosabb, hogy kedvébe járjon a gyerekeinek.

A juhászburka főzési ideje rövidebb, mint a birkahúsé, hamarabb megfőtt, előbb ki kellett venni. Különös csemege volt. Amikor megfőtt, édesapám kivette, rátette egy tányérra, szépen karikára szeletelte, de nem vágta át teljesen, és „szétnyitotta” - Mint egy szép kis rózsza, úgy nézett ki. És hozta a családnak. Kívánatos volt. Egy kis levéllel meglocsolta, és mi kenyérbéllel mártogattuk.

Végig, míg a birkahúst főzte, minket gyerekeket csemegéztetett. (Ez örök életemre megmaradó gyerekkori élmény, amit hál' Istennek a drága unokáimnak is át tudtam adni. Úgy esett jól nekik is a birkapaprikást enni, ha előbb, főzés közben mellé álltak a nagylábasnak, és kaptak egy falat májat, pacalt. Már 3-4 évesen felismerték a lábasban - megfőve is - a birka minden részét.)

El se tudott volna onnan küldeni édesapám, mert mindig volt teendő. A lábas alá tüzelni kellett, még nem volt gázégőfej, akácfával főztek, szabadtüzőn, öntöttvas lábasban. „Hozzatok fát kislányom! Hozzatok a hagymát!” „Meg van pucolva?” „Megvan édesapám.” Hagymából sohase használt sokat. Három-négy elég volt egy birka alá. Azt mondta, hogy „húst főzzünk, ne hagymát!” Tehát egyik gyerek vitte a hagymát, a másik sorba állt a sóval, paprikával, harmadik egy kis kannába készítette a vizet. Mivel sokan voltunk, neki úgy esett jól, hogy mindönkre osztott valamit, nekünk is, hogy segítettünk.

Édesanyámnak szólt, hogy: „hozzad, hé a zsírt!” Valamennyi zsírt mindig tett a lábas aljára, felolvasztotta. Mangalica zsírt rakott a hús alá. Egy jó vágóbirka alá egy kilónyi zsír kellett. Túl faggyús, túl kövér birkát nem vágott. Jó kondícióban levő állatot szeretett levágni, de több hús legyen benne, mint faggyú, így mindig disznózsírral készítette fel. Ahogy olvadt a zsír, beletette a kockára aprított hagymát, hintett rá egy félmaréknyi törtpaprikát. Nem volt szabad megpirítani a hagymát, csak üveges legyen. Amikor ráhintette a paprikát, akkor már rakta belefele a *juhtestet*. Alulra került, ami később fő meg: a *köröm*, a *pacal*, a *csontos részek*. Arra tett egy vékony réteg húst, arra tette a belsőrészt, utána megint hússal borította, de közben minden rétegre hintett egy kis sót, paprikát. Amikor minden az utolsóig a lábasba belekerült, akkor kevés vizet bár, de öntött alá. Mindig öntött alá vizet. Sokszor hallom ma is, hogy nem öntenek alá vizet, úgy fő meg. Én nem tudom elképzelni. Valamennyi biztosan kell alá. Hosszú lére sosem engedte fel, azt nem szeretttük, de kellett alá önteni, hogy ne tömény zsírban rotyogjon, hanem ízes szaftban. Egyenletesen tüzelt alá, és amikor felfőtt, akkor megint kezdte: „Gyertek csak kislányom ide, hozzatok egy kis fát!” Vittük a fát, akkor már a

levét kóstoltatta velünk. Így nevelődött belénk az az ízanyag, amit ma sem tudok megmásítani, hanem ebben a formában főzöm manapság is a birkapaprikást.

Nagyobbacska lánykoromban az én reszortom volt a birkahús felkészítése, megfőzése. A darabolásban is sokat segítettem. Ha szükség van rá, akkor meg is nyúzom. Egészen gyerekkorban megtanította édesapám. Csupa véletlenül egyszer hétvégén én vittem ki neki a kenyeret a tanyára a városról, és akkorra le volt nyúzva egy gyönyörű, közel harminc kilós bárány. Felakasztva, ki volt szikkadva. Tavaszi időszakban történt, olyan május dereka táján. Ő fogta a kampót a hóna alá, hogy: „*na, kislányom, pakolj le! Én megyek legeltetni. Ez a gyönyörű bárány fel van itt akasztva, nem bánom, ha összedarabolod és megfőzöd, mire bejövök!*” És úgy félvállról visszafordul, odaszól nekem, hogy: „*össze tudod tán darabolni!*” Én meg mint gyerek, őszintén válaszoltam, hogy „*nem tudom én, édesapám!*” Hát akkor aztán *talpára vágta a kampót*, hogy koppant. „*Nem tudod?! Nem az Istent! Hát hogy mondatsz ilyet!*” Pillanat alatt összeteremtett úgy, hogy a 13 úristen is járta, de én csak megmeredtem, hallgattam, a fülem háromszorosra nyitottam, hogy minden szavát tudjam raktározni, amit mondott édesapám. Aztán fogta gyorsan a bicskát, a vágódeszkát. „*Hozd ki a bárdot!*” Kezébe adtam, ott volt a tönkö, pillanatok alatt összeaprította azt a gyönyörű bárányt. De én a szemem le nem vettem a kezéről, ez biztos, a húsos részébe segítettem is, vágtam összefele. Pillanatok alatt összevágtuk a bárányt. Aztán megpödörte a gyönyörű nagy bajuszát, annyit mondott: „*no az anyád úristenit! Ennyiből áll az egész! Még egyszer ne mondd, hogy nem tudod! Ilyet sose mondj, hanem azt mondd kislányom, hogy megpróbálok!*” És nagyon igaza volt, ma is a fülemben cseng a hangja. Amit nem tudok, vagy még nem csináltam, nem mondom sosem hogy nem tudom. Addig nem tudom, míg meg nem próbálok. Lehet, hogyha megpróbálok, én is meg tudom csinálni.

És amikor a következőt levágta, én jeleztem, hogy: „*Édesapám majd én szeretném összevágni.*” És ott volt körülöttem, addig nem ment távolabb, és mindig mondta, hogy „*ez igen! Ez igen!*” Meg-megpederte a szép nagy bajuszát, „*becsületedre vált, kislányom.*” Én akkor megfigyeltem, amikor édesapám rám parancsolt, azóta akarmilyen birkát vállalok, hogy összeaprítom. Én akkor egy életre megtanultam, hogy hogy’ kell összevágni. Ezt a gyakorlatot az életben nagyon-nagyon sokszor tudtam érvényesíteni a szűk családban is. Sokszor előfordult olyan, hogy már városi lakosok voltunk félig, félig meg tanyasiak, mert férjem kint volt a juhászatban, én az iskolás-óvodás gyerekekkel a városi lakásban, de az udvaron mindig volt bárány, vagy néhány birka is. Amikor férjemnek jött a születésnapja, nem szóltam én a családba se senkinek a gyerekeknek se, férjemnek se, de mire este hazajött a munkából, (mert este hazajárt) akkorra én már báránypörkölttel, rántott báránnyal, töltött báránnyal vártam vacsorára. Meg az édesanyám fajta dióstorta is meg volt sütvé, díszítve, és azzal lett köszöntve a családfő a születésnapján.

Édesapámtól tudom, hogy még az ő gyerekkorában és legénykorában is divat volt, hogy a juhászberek nőhözátartozóikat, kedvesüket nem boltban vett, iparilag előállított ajándékokkal lepték meg, hanem maguk készítette, vagy valamelyik juhásztársa által faragott **szaruból** készült ajándéktárggyal.

A juhoknak még az *ürüléke* is hasznos. Kiváló szervestrágya a szántóföldön, a ház körül pedig jó fűtőanyag. A hodályban ősztől tavaszig megvastagszik a *trágya*, és csak tavasszal vágják fel ásóval, és hordják ki szekerekkel a hodályból. Télen át arra kell ügyelni, hogy ne vastagodjék meg mértéken felül, és ne legyen lágy, süppedős. Etetés után a jászolból kiszóródó íziket gondosan felkapartuk, és kihordtuk. Külön csomóba gyűjtöttük, és tavasszal vagy a trágyakazalba került, vagy miután a jó tavaszi szél megfújta, kiszáritotta, és esős időben ismét csak a hodályba kellett tartani a juhokat, újból ezzel almozunk. Kemény, taposott trágya kellett, hogy borítsa a hodály alját. Szinte kopogott és porzott a juhok lába alatt. Így nem fenyegetett a bepállás, és a bűdös sántaság veszélye. A jószág biztonsággal járt rajta, nem süpedt be a lába, nem fertőződött el. Ellési időszakban friss búzaszalmával

almoztunk, de ezzel is mértékletesen. A tavaszi trágyahordás után hagytuk alaposan kiszellőzni, kiszikkadni a hodályt. Nem volt bent gőz, pára, a trágyaszag kiszellőzött, a föld felszáradt, kopogós kemény lett, szinte fényes fekete, mint a döngölt földpadló. Legeltetés idején, tavasztól ősziig szabad álláson éjszakáztatta édesapám a juhokat, ha az időjárás engedte. Így ősszel tiszta, egészséges helyre lehetett őket behajtani. Ha nyáron esős idő volt, természetesen a hodályban hált a nyáj, de szigorúan nyitott ajtó mellett. Nyáron át 7-8 centiméter vastagságúra taposódott a hodályban a kissé zsíros, apró drázsés ürülék. Ilyenkor nem almoztunk. A téli trágyát a szántóföldekre hordták, a nyárit viszont a juhászcsalád *leveles gané*nak dolgozta fel. Ásóval 30 x 30 cm-es kockákat vágtak belőle, kihordtuk a gyepre, időnként megforgattuk, hogy mindegyik oldalát érje a nap, a szél. Előbb fektetve szárítottuk, majd felállítgatva egymásnak támasztva, mint ahogy a kártyavárat építik. Csontkeményre kiszáradt, mégis laza szerkezetű, jól törhető volt. Téli tüzelőnek hagyták meg a szüleim, kúpokba állítgatva. Tűzhelyre, kemencébe egyaránt kiváló fűtőanyag volt. Száraz, zsíros, magas kalóriatartalommal, jó fűtőértékkel bíró tüzelő. A leveles ganéból készültek a kutyaházak is. A birkák szabadban történő éjszakáztatásához aklokat, karámokat rekesztettek. Ezekben a juhürülék, a szabad levegőn nem állt össze, nem taposódott meg, hanem megszáradt, és poros állagúvá vált. Úgy is hívtuk, hogy *juhpor*. Ez is prima tüzelőanyag volt. Kenyérsütéskor 2-3 kasita juhport beborított édesanyám a kemencébe, és gyönyörűen kisült nála a kenyér.

A családi emlékezet számtalan történetet, anekdotát őriz. Íme ízelítőül néhány:

- Az egyik mezőgazdasági kiállításon az ország akkori első embere gratulált édesapámnak, dicsérte eredményeit, megjegyezte, hogy ilyen teljesítmény bizonyára igen jól „hoz a konyhára”, majd további terveiről, kívánságairól érdeklődött. Édesapámat szíven ütötte a pénz említése, és ilyesmit válaszolt: *„Az eredményeket illetően azt kívánom, hogy mások sokszorozzák meg azt. A fizetéséről meg annyit: aki teljesítette a beszolgáltatást, a maradékkal maga rendelkezik.”*
- Egyik közeli tanyáról átjárt hozzánk egy fiatalember hébehóba dolgoztatni. Trágyahordáskor, ganévetészkor, birkafürösztészkor. Jámbor, jó munkájú, de kicsit együgyűforma volt a Laji. A zivatartól, villámlástól iszonyúan félt. Olyankor a fűrólyukba is bebútt volna. Egyszer is a szénába bújt a dörgés elől, de csak úgy féligformán – a hátsóját nem takarta széna. Megnyugodva mormogta: *„csakhogy a fejem biztonságba van! A valagomba csak nem üt a ménkű!”* Édesapám gondolt egyet, és megtréfálta: jókorát sózott a kampónyéllal az ülepére! *„Jaj, édes jó Istenem – jajveszékelt Laji – hát Veled még viccelni sem szabad?!”*
- Fiatal házások voltak a szüleim. Elléskor elpusztult egy elsőfias anyajuh. Az anyák nemigen vállalják fel egymás bárányát. Édesanyám éjszakára bevitte a kisbárányt a tanyasi szobába, és az ágy elé a rongyszőnyegre tette. Aztán amikor éjszaka nagyon mocorgott az árva, felvette maga mellé. Hajnaltájt édesapám félálomban átnyúlt az ágy túlfelére, és – megölelte a bárányt. Na, kiment az álom a szeméből: *„A teremburáját – mondta -, de jó, hogy nem gulyások vagyunk, mert akkor egy bornyú mellett ébredtem volna!”*
- Az '50-es évek elején értelmetlenül szigorú rendeletek szabályozták a magyar lakosság húsfogyasztását. A családok a saját tulajdonú, maguk nevelte állatot is csak vágási engedély igénylése után dolgozhatták fel, sőt minden levágott állat beszolgáltatás-köteles volt. Az emberek úgy segítettek magukon és egymáson, ahogy tudtak. Az un. fekete vágásnál (börtön járt érte!) biztonságosabbnak tűnt a törvény kijátszása. Vágás előtt be kellett mutatni az állatot az illetékes hivatalnál. A súlyához, kondíciójához mérten állapították meg a beszolgáltatandó tételt. Birkát csak lakodalomra, vagy más jeles ünnepre lehetett vágni. Édesapám sajátos helyzete miatt nem tartozott az érintettek körébe, de direkt készenlétben tartott egy szívós, de pocsék kondíciójú birkát, hogy a vágni kívánó jószomszédok,

ismerősök azt mutathassák be. Egyszer ő maga vitte be a csacsikocsin valaki helyett. A hivatalnok rápillantott, és már nyomta is a pecsétet az okmányra. „Jól van, komám – mondta – ezt a szerencsétlent meg ne hurcolászd! Mit foglalja a helyet a szekéren? Ereszd csak el! Hazatalál ez magától is, annyiszor volt már itt, ismerheti az utat.”

„Hazai viszonyok között is szűkebb pátriánk, a Nagykunság a juhok tartásának, tenyésztésének egyik legjelentősebb, legnagyobb hagyományokkal rendelkező tájörzete. Itt a juhászat a kunok bejövételével egyidős, de a legnagyobb múlttal a kun városok, települések, s mindenek előtt Karcag városa rendelkezik. Tradicionális és familiáris múltat tekint vissza a juhtenyésztés. A szokásokat, hagyományokat ápolni kell, és lehetőség szerint átörökíteni. Nagyra értékelem az adatszolgáltató és a szerkesztő ezirányú törekvését, valamint a városvezetés éleslátását, hogy meglátták ebben a kezdeményezésben az értéket, és kiadták a könyvecskét. Állatorvosként és magánemberként egyaránt figyelemre méltónak tartom. Javaslom, legyen folytatása. A kézirat olvasásakor eszembe ötlöttem, fűzném hozzá a leírtakhoz. Negyven év állatorvosi praxisa során tapasztaltam az alábbiakat:

- „Abból lesz a jó anya, amelyiket apácára hagytak.” (egy éves koráig a **jerke bárány**, s utána lesz **tokjó** – a 2 évre szűzen hagyott tokjó az **apáca**). Nyilván a jól kifejlett fiatal szervezet jól bírja a vemhességet, és szép bárány születik, s az anyajuhnak bő teje lesz a szoptatáshoz.
- „Villog már a tőgye”: Ha az ellés közeledtével az előrehaladott vemhes anyákat hátulról megtekintik, a tejelésre készülő emlő kivillog a hátulsó lába között.
- „Fogadtatni kell a bárányt”: Elléskor a jó juhász nemcsak egyenként felismeri a reá bízott nyáj – laikusnak szinte teljesen egyforma – egyedeit, vajúdó anyajuhait, de még a szokásaikat is ismeri. Sok anya, de főként az először ellők félnek a kisbárányuktól. Visszahökölnek, otthagyják – ez egyes fajtára különös is érvényes, pl. Pleveni fajta. Ezek elkerülésére ún. fogadtatót készítenek. A furkóval (ez egy nagy falapács) a mélyalomba verik a cölöpöt, culápot, és oldalát készítenek, hogy egy anyabirka kényelmesen beleférjen a bárányával. Néhány nap múlva már ki lehet engedni a „kis családot” a többi fias közé. Olyan is volt már, hogy az anyát ki kellett kötni, mert leült, s nem hagyta szopni a fiát. Ha a bárány-anya kapcsolat 6 órán belül nem jön létre, akkor ezt az utód szinte egész életén keresztül megérzi.
- Amikor már egy nagyobb (kb. 50 db) létszámú anyajuh megellik, a rekesztővel (a drankával) kialakítják a bárányiskolát. **Bárányok az iskolában** azt jelenti, hogy immár olyan nagyok, hogy abrakolni is lehet őket, az anyák viszont nem juthatnak az abrakhoz mert a rekeszték drankán csak akkora kicsi kapuk vannak, hogy azon csak a bárányok férnek be. A napról-napra növekvő bárányok egyre elevenebbek, és elkezdenek lopni. Ez azt jelenti, hogy nemcsak az anyját szopja, hanem az idegen anya tejét is meglopja – itt nyilván a gyengébb ikerbárányok lesznek elverve a csecstől. Ha idővel, (kb. hathetes korban) nem lesznek a bárányok leválasztva, akkor ők ezzel mit sem törődve tovább is szopják a már „bárányelhagyó” anyákat, s ha az nem adja le a tejet, akkor jó nagyot öklelnék a tőgyébe (bokszolnak a bárányok), és ezáltal traumás eredetű tőgygyulladásokat okozhatnak.
- **Az anyajuh a bárányát nem a szagáról, nem a színéről, hanem a hangjáról ismeri meg** Amikor az anyák a hodályon kívül abrakolnak, a vályukat böngvővályúnak nevezik, mert a kicsi bárányok keresik az anyjukat, és bent bégetnek, az anyák „visszaszolnak:” összébögnenek.
- **Az anyák ivarzását berregésnek nevezik.** Ősszel és koratavasszal a legintenzívebb a juhok berregése.

- A herélt kosbárány neve **ürübárány, ürütoklyó**. Háromféle bárány meg háromféle tokjó van: jerke, kos és ürü. A húsipar még differenciálja ezt, kis peccsenyebárány, nagy peccsenyebárány és nagysúlyú bárány. A legdrágább a kis tejes bárány. A leválasztott jerkebárányoknak, amiket továbbtartásra szántak, és nem adták el a húsiparnak (**magra hagyták**), a farkát a harmadik és negyedik farokcsigolya között levágták. Ezért kurta farkúak az anyajuhok. Csak a vezérürünek szánt egyed és a tenyészkosok farkát hagyták meg hosszúra. A levágott fark sokat ért. Zsákba szedték, megperzselték, megtisztították, **bárányfarkok pörkölt** lett belőle.
- Ahol fejték a juhokat, a tehéntejnél jóval sűrűbb és értékesebb juhtejből készítették az igazi **juhtúrót** – illetve a juhsajtot, a **gomolyát**. Az aludttejet be kellett oltani a megfelelő kultúrával, hogy a benne lévő, elsősorban **kazein fehérje** sajtá érjen. Hogy mivel oltották be a juhászok a gomolyának szánt aludttejet, az titok volt. Általában a bárányok oltógyomrából készítették a megszáritásuk után un. oltóport, és ezt szórták bele az alapanyagba. Később a kereskedelemben is lehetett kapni ilyen tenyészetet.
- A juhászok sok betegséget is maguk kezeltek. Hogy mive? -l ez is mind titok volt, ami apáról fiúra szállt, de kifelé titokként kezelték. Az egykori, Kossuth-dijas Mócsi professzor is megmondta az állatorvostan-hallgatóknak, hogy „Uraim, a juhásznál csak egy okosabb van. S az az Úristen”. A mai juhászok már korszerűbb gyógykezeléseket és eljárásokat alkalmaznak, de a mostani gyógyszer alapanyagai a juhászok **kenőcsében** is ott voltak.
- Egy juhállomány megszemplélésekor mindig alapvető volt a **sántaság** helyzete. A sántaság általában (átvitt értelemben) nem a juhok betegsége, hanem a juhászé. A juhokat szinte folyamatosan kell körmölni a kacor bicskával. (A nemrég elhalt Fogas Józsefiek voltak a Kunságban a leghíresebb körmölőbicska (**kacorbicska**) és juhnyíró olló készítőik.)
- Ahol folyt a „juhász zsírja” ott nem volt sánta a birka. A **juhász zsírja** azt jelentette, hogy körmölés közben – amikor is szinte „birkózni” kellett a birkával, a juhász izzadt, és a lecsepegő izzadságát nevezték **juhászzsír**nak.
- Nem orvosi, hanem juhásznyelven háromféle sántaság van: **pálott sánta, bűdös sánta, bunkós sánta**. Sok eljárás van, de a legfontosabb a túlnőtt köröm és a rothadásnak indult szaruképletek eltávolítása és valamilyen vegyszerrel való bekenése. Ez is titok volt. (Faggyúba kevert rézgálic, szalicyl sav, formaldehyd, kátrány származékok, stb.) **A juhok varas szájfájása** és a bűdös sántasága általában vírusos fertőző betegség. Sok juhász nyers paradicsommal kente be a bárányok száját, és megesküdtek, hogy ez használni fog. (Sok esetben gyógyultak a bárányok, pedig mi állatorvosok a legmodernebb kezeléseket is alkalmaztuk több-kevesebb sikerrel, miután vírus infekcióról van szó – no meg ennek a szövődményeiről.) Egy jól bevált linimentum receptjét leírom:

Rp.

Pulv. Zinzi Oxydati

Vulnerra (Tetran)

aa. gata iuinque (5,0)

Alcoholi absoluti

Formaldehyde Soluti

aa. gata yiuinqueginta (50,07)

Olei Helianthii

Gta. Centum et quimqueginta (150,0)

Olei Jecoris Aselli

Gta. Ducenta (200,0)

Mf. La. Linimentum DS: Külsőleg, Ecsetelésre.

A linimentum a pálott sánta, meg a бүdössánta juhok egyedi körömkezelésére jól bevált. Sokan is igényt tartottak reá.

Olyan eset is volt, amikor nagy lapos pléhtepsibe mészelekvárt tettek, kevés rézgáliccal, formalinnal elegyítették, és azon át hajtották a nyáját. Persze a formalint meg azért nem szerették, mert a köröm szaruja megkeményedett tőle. Egyébként a rézgálic kis adagban is mérgező lehet a juhokra, ha a szájukba belekerül.

- Más a juhász, más a birkaőrző. Juhásznak születni kell, és ez egy nem is akármilyen mesterség!

(Nem készültem én fel e sorok megírására. Pusztán prompt – ami úgy nagyjából eszembe jutott, azt írtam le, felkérésre, jószívvel és őszintén.)

*Dr. Magyar György
állatorvos”*

Névnapon, keresztelőn két napig is eltartott a vendéglátás, de a munka a megszokott módon zajlott. A vendégek vigadtak a dúsan terített asztaloknál, észre sem vették, ha a háziak közül „eltűnt” 2-3 személy néhány órára, míg az épp aktuális munkát a juhok körül elvégezte, és utána megtisztálkodva újból a vendégek közé vegyült.

Az ilyen összejöveteleken persze előkerült a citera (néha 2-3 zenész is akadt) és énekelt a társaság. Édesapám nótája elmaradhatatlan volt:

Egy átvigadott éjszaka után a muzsikusok a szénakazalba vackolódva aludtak, a család pedig fejshez készülődött. A kutyák is előkerültek, csak a Zsandár nevű késett. Édesapám harsányan szólongatta. Kócosan, álmosan előkecmergett a Zsandár Bandi nevezetű primás: Jövök mán, Elek bátyám. – Mi lelt te? Aludj! – így édesapám. De hisz’ maga hívott! – Hívott az öreganyád! Én azt a beste kutyát keresem.

Ez a szerény írás a készítőik számára örömmunka volt, minden percét élvezték a beszélgetéseknek. Jó az emlékezés paraszánál melegedni. Adja Isten, hogy az olvasó is jókedvvel és haszonnal forgassa!
Ehhez kérjük a Teremtő áldását:

BEZÉN ATTAM KENZE KIKTE
Mi Atyánk, ki vagy a mennyekben
SZEN LÉSZEN SZEN ADON!
Szenteltessék meg a Te neved!
DÖSÖN SZEN KÜKLÖN
Legyen meg a Te akaratod,
NIZIÉGEN GERDE ALI KEKTE.
Miként a földön, úgy a mennyben is.
BEZÉN AKOMOZNE OKNE MEZNE BERGEZGE PITBÜTÖRKÜNGÖN.
A mi mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma.
IL BÉZEN MENE MEZNE
Bocsásd meg a mi vétkeinket
NESZEM BEZDE JERMEZBEZGE UTROGERGENGE.
Miképpen mi is megbocsájtunk az ellenünk vétkezőknek.
ILTME BEZDE OLGYAMANGA,
Ne vigy minket a kísértésbe,
KUKTOR BEZNE OLGYAMANNA
De szabadíts meg a gonosztól.
SZEN BORSON BOKA CSALLI BOCSON IGYI TENGERE.
Mert Te vagy a hatalom és a dicsőség.
ÁMMEN!
Ámen!

Karcag, 2005.

Köszönet az Önkormányzatnak és mindazoknak, akik e könyvecske létrejöttét segítették.

Özv. Béres Mihályné Márki Piroska

Cselényi Barnabásné Váczi Irén