

KICSI FALUNK

2009. november

V. évfolyam 6. szám

A KISSZÉKELYI ÖNKORMÁNYZAT
ÉS A KISSZÉKELYI KULTURÁLIS EGYESÜLET LAPJA

MEGKAPTUK A MEGYEZÁSZLÓT



(Fotó: Lelkes György)

November 26-án ünnepi testületi ülésen vehette át *Keresztes László* polgármester a a megyei Közgyűlés elnökétől, *Dr. Puskás Imrétől* az ezer esztendő Tolna megye jubileumi zászlaját. Az elnök úr ünnepi beszédében felhívta a figyelmet arra, hogy a kistelepülések megmaradásának záloga a helyi közösségek összefogása, amellyel falujukat szolgálják, megoldásokat találnak a legszorongatóbb gondokra is. Ilyen gond a munkahelyek hiánya, az iskolák, óvodák bezárása, a fiatalok elvándorlása, a csekély gyermekáldás, a kis falvak elöregedése. Meg kell becsülnünk, amink van, ami működik, nem lehetünk érdektelenek, közömbösek, mindannyiunkat kötelez a múlt, elődeink dolgos, tevékeny élete.

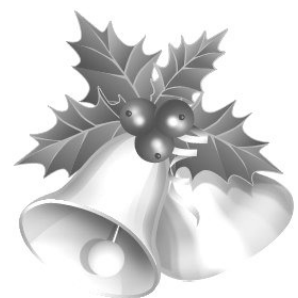
A jó hangulatú kibővített testületi ülésen sokan részt vettek. Az elnök úrnak megmutattuk a közösségi házat, és a Kicsi Falunk-ból is vitt magával néhány lapszámot. Búcsúzóul jó egészséget, sok erőt és kitartást kívánt Kísszékely minden lakójának.

Lelkes Györgyné

***Kellemes karácsonyi ünnepeket és békés, boldog
Újévet kívánunk minden kisszékelyi lakosnak,
községünk minden barátjának és támogatójának!***

***Keresztes László
polgármester***

***Pajor Ágnes
a KKE elnöke***





Közhírré tétetik...

Falukarácsony!

December 20-án, vasárnap délután 2-kor lesz az idei falukarácsony, szép műsorral, kisszékelyi és vendég fellépőkkel, vadpörkölttel.

Mindenkit szeretettel várunk!

Pontosan kezdünk!

HÁZIORVOSI RENDELÉS

2009. december 1-től *DR. PATAKI LÁSZLÓ* házi orvos rendel Kisszékelyben szerdán 13.00 órától.

Szerdánként 10.30 órától az ápolónő a kisszékelyi rendelőben tartózkodik, receptírás és egyéb adminisztrációs ügyben nála lehet jelentkezni.

A doktor úr **ügyeleti ideje** munkanapokon reggel 8.00 órától – délután 16.00 óráig tart.

Telefonszáma:

74/598-018 vagy **06-30/98-51-331**

Rendelési ideje *Tolnanémediben*:

Hétfőn 13.00 órától

Szerdán 14.30 órától

Pénteken 13.00 órától

FALUGAZDÁSZ

Körzetünkben új falugazdász, *Kótai János* látja el a feladatokat.

Fogadóórája **hétfői** napokon van **10.00 és 12.00 óra között**.

Mobiltelefonján bármikor kereshető a **30/636-6392** telefonszámon.



Fogadóórák

Körjegyző: csütörtök 8-tól - 16 óráig
Körzeti megbízott: minden hónap első hetében 11-től - 12 óráig a Hivatalban.



Közérdekű telefonszámok:

Simontornyai Központi Orvosi

Ügyelet: 74/318-104

Dr. Nagy Péter Kristóf állatorvos:

Mobil: 06-30-499-38-06

Könyvtári nyitvatartás:

szerda: 16-21, péntek: 16-20,

szombat: 10-12 és 16-20, vasárnap:

15-17 óra.



Decemberi miserend:

December 5. szombat – 15.00 – szentmise

December 13. vasárnap – 11.30 – szentmise

December 20. vasárnap – 11.30 – igeliturgia

December 25. péntek – 11.30 – karácsonyi szentmise

December 26. szombat – 15.00 – szentmise



Sislay József

DISZNÓÖLÉSKOR

Januárban, hideg télen,
Hó kavargó szerte légben,
Eljött már a disznóölés,
Ki van köszörülve a kés.

Kocát kihúzzák az ólból,
S asszony, gyerek odatódul.
Nem bánják, mennyire sikít,
Gyorsan a földre terítik.

S böllér nehezen szuszogva
Kését a nyakába szúrja.
S letérdelve egy asszonyka,
Tálban a vérét kavarja.

Először hasra fektetik,
Munkájukat ekképp kezdik.
S egyik a szalmát rászórja,
Lepörkölni szőrét róla.

S ha a szalma ég lángokban,
Serceg a szőr mindig jobban.
Később böllér megforgatja,
S késsel a koszt levakarja.

Aztán a körmét lehúzza,
S gyerekeknek odadobja.
S mind örül, ki ott áll együtt,
Kapott ottan meleg gyűrűt.

NÉHÁNY GONDOLAT KARÁCSONY ELŐTT

Nem fennkölt, megható ünnepi gondolatok. Nagyon is hétköznapiak. A rosszkedvről, a begubódzásról, a közönyről. A fásultságról, arról, hogy már az ünnepek is fásasztanak bennünket. Gondoljunk csak arra, hogy elődeink milyen szépen tudtak ünnepelni, megadták a módját a család, a gazdasági év és az egyház minden ünnepének. Gyakran együtt voltak, felemelték a lelküket, örültek. Vajon az idén hányan leszünk a karácsonyi szentmisén? És a Falukarácsonyi ünnepségen? Eljönnek-e az elszármazottak, a nyaralók,

a szívünkhöz közel állók? Vesszük-e a fáradságot mi magunk, hogy megtiszteljük azokat, akik igyekeznek széppé varázsolni az ünnepünket? Vagy inkább otthon tespedünk? Talán nem kellene hagyni, hogy a templomra is lakat kerüljön (mostanában ketten-hárman vannak a misén). Hallottak-e egyáltalán orgonaszót a gyermekeink, unokáink? Ismerik-e a gyönyörű karácsonyi énekeket? Látták-e a betlehemet, a bologató angyalt, a nagy karácsonyfát, érezték-e a karácsonyi templomillatot? Vegyünk erőt magunkon, hogy érezhesük az együttlét örömét!

Lelkes Györgyné

*Szerkesztőségünk
tájékoztatja olvasóit,
hogy az újság számait
e-mail címre kézbesíteni tudja.
Kérjük, hogy igényét a
kicsifalunk@freemail.hu
e-mail címen jelezze.*

Csepregi Ferenc

Múltidéző

„A társadalom életében
a ma nem érhető meg
a tegnapi nélkül.”

Mályusz Elemér

Disznóölés

Disznótornak, lakodalomnak télen van az ideje. Tréfás debreceni mondás szerint azért, mert ilyenkor nem romlik el a hús és nem savanyodik meg a menyasszony. A disznóölés, s az utána következő disznótör a téli hónapok jelentős és várt eseménye. Régen még a gyermekek sem mentek aznap iskolába. A disznótörök a hideg idő beálltával, november 30-ával kezdődtek, így nem véletlen a „disznóölő Szent András” elnevezés.

Az év elején született malacokat áprilisban kökényvirágzás után a kocával együtt kihajtották a legelőre. Először csak fél napra, délelőtt a család valamelyik tagja vigyázta az állatokat, majd délben hazahajtotta őket. Két hét szoktatás után már egész napra a csordával voltak. Egyed napján, szeptember 1-jén fogták a disznót hízóba, ettől fogva már nem hajtották a legelőre, hanem kukoricával és krumplis moslékkal etették, így decemberre meghízott.

Az összetartó rokonság úgy ölt disznót, hogy ne egyszerre kerüljön sor erre a munkára. Részint azért, hogy segíteni tudják egymást, részint azért, hogy egy darabig ne fogyjanak ki a kóstolóból. Ilyenkor korán kezdődött a nap az egész család számára: még alig pitymallott, s már zörgetett a kapun a disznóölő koma vagy sógor, mert a saját disznóját senki sem vágta le szívesen.

A disznóölés mindig hajnalban kezdődött. A segítők ilyenkor pálinkával kínálták. A legügyesebb, leggyakorlatosabb szúrta le a disznót és ő bontotta fel. Akinek nem volt ügyes hozzátartozója, az böllért, hentest hívott. Legalább négy ember kellett a disznó lefogásához, ők az ún. fogók. Ott kellett állnia a vérfogó asszonynak is. (A vért kavarni kell, hogy meg ne alvadjon.)

A legfontosabb közreműködőről majdnem megfeledkeztem: a cseperedő kisgyerekről, aki este lefekvéskor szavát vette az édesanyjának, miszerint őt is korán felkelti, hogy meg tudja fogni a disznó farkát. Ezt a hangulatot hűen idézik fel Tolnai Ottó szavai: „Szinte magával a gyerekkor hajnalával voltak azonosak a disznóvágások hajnalai. Egyszeriben megcsapott az abalé illata,

éreztem a friss, hagymás vér ízét, a disznóhólyagot ölelgettem, amit éppen csak kiöblítettek, az volt az én féltett labdám, léggömböm, színes, egzotikus tájakkal körülfestett glóbuszom, amelyen majd megfutom kalandvágtyól gyötört életem, megjátszom játékaik mind.”

Miután leszúrták a disznót, az állat vérért láboshban (zománcos vajlingban) fogták föl, és egy részét a reggeli készítéséhez rögtön elvitték. A másik részét a véres hurka alapanyagának – sóval elkeverten – félretették.

Az állat szőrzetét forrázással, és/vagy pörköléssel, majd vízzel feláztatva készel kaparva távolítják el. A pörkölést régen szalmacsóvával, vagy külön erre a célra készített pörzsölővel végezték, ma már propán-bután gázpalackkal és perzselővel dolgoznak.

A következő művelet a fürdetés (fürösztés), az állat külsejének tisztítása, mosása. Erre az égetéses szőrletisztításnál van szükség, a forrázásos művelet-típusnál e két művelet egybeesik. Van, ahol forró vízzel telt kádban sikálják tisztára a disznó bőrét. Fontos segéd-eszköz a hastok is, amelyen forró vízzel kefélik tisztára a kormos bőrt. A külső tisztítás után még a hastokon levágják a fejét, majd kisszékelyi szokás szerint a disznót egy rémfára akasztják. Ez után következik a hasítás és a belső részek eltávolítása, majd a bontás (*orjára* vagy *karajra*).

A feldolgozás során ezután már párhuzamosan zajlanak az események. A fejét, a belsőségeket, a bőrke egy részét a kövedőben megfőzik, ebből készül később a hurka. Az idősebb asszonyok tisztítják a belet, valamelyik gyerek segíti kiöblíteni. Ha volt a családban pipás ember, a húgyhólyagot ő kapta, miután fölfújva kiszárította, dohányzacskó lett belőle. A feldarabolás során a gazdaasszony utasítása szerint kialakítja a böllér a sonkákat, szalonnákat, majd előkészíti a kolbász, a hurka, a véreshurka alapanyagait. Elkészíti a kocsonyahúst, a peccsenyének valót, a hájat, a zsírszalonnát, a leveshúst. Semmi nem megy veszendőbe.

Mindenkinek megvolt a feladata: az asszonyok sütötték a vért reggelire, tisztították a fokhagymát, mosták a beleket. A böllér és a segítők töltötték a hurkát, kolbászt, aprították a zsírnak való szalonnát. A gazdának ezen a napon csak az volt a dolga, hogy szíves szóval, tréfával s jó borral tartsa a segítők. A disznóölés előkészítésében, majd az egész napi munkában a háziasszonynak segítettek a szomszédasszonyok s a közeli rokonok. Ez a segítség kölcsönös volt: a háziasszony később visszasegített, ha a rokonoknál volt disznóölés. Ebédre gulyáslevest főztek az asszonyok, és fánkot sütöttek, de ekkor nem sokat időztek az evéssel, mert még sok munka várt rájuk. Kora délután hozzáálltak a vacsora készítéséhez. A nap fénypontja a disznótör volt, amelyre nemcsak azokat hívták meg, akik egész nap segédkeztek, hanem másokat is, elsősorban a közeli rokonság köréből. A disznótörös vacsora orjalevessel kezdődött, a leveshúshoz friss torma járt amit előtte a réten ástunk ki, majd az elmaradhatatlan töltött káposzta következett, sült kolbász, sült hurka, peccsenye, s hájas pogácsával, fejeződött be. Vacsora közben vége-hossza nem volt a tréfának, vidám szónak. Közben megjelentek a nyárstűző gyerekek és bedobták a nyársat az ajtón. Az idős emberek többnyire a katonaságról és a háborúról meséltek történeteket. A vacsora végeztével a gazda szokott a legtöbbször nótát kezdeni, amelyet a többiek folytattak. Mindenkinek elénekelték a nótáját, azt szerették, amelyiknek minél több verse volt. Ilyenkor a gyerekeknek sem kellett lefeküdni, ez a nap számukra is ünnep volt, s még éjfélkor is ott tébláboltak a felnőttek körül.

A jó disznótör sokáig tartott, gyakran még éjfélig is elmulatoztak, majd általában együtt mentek el, egy ajtónyitással, de a háziasszony addig nem engedte el őket, míg nem tett mindegyiknek a kosarába egy kis kóstolót, kolbászt, hurkát, hájas pogácsát. Felhajtván az utolsó poharat is, jó egészséget kívánva elindultak hazafelé a jól sikerült disznótörrel.

Őszi nagytakarítás a Csádés tavon

November elején újra összefogtak a Horgászegyesület tagjai és megtartották az őszi nagytakarítást. Évente két alkalommal, áprilisban az Országos Környezetvédelmi Napon és ősszel gyűlnek össze, és teszik rendbe a Csádés tó körüli területet.

A gyülekező reggel 8 óra körül volt. A munkákat az egyesület elnöke, *Mezősi Ferenc* osztotta ki, majd mindenki neki látott a saját területének. Voltak, akik fűvet vágtak, voltak, akik csónakba ültek és vágták ki a tóba belógó ágakat. De soknak a levél összegyűjtése jutott, amelyből ebben az időszakban bőven lehetett gereblyézni. A tó melletti garázs tető részét is felújították.

Idén is szép számmal, nagyjából a tagok fele, pontosabban 32 fő jelent meg. Azok, akik valamilyen úton-módon nem tudtak részt venni, pénzzel válthatták ki a társadalmi munkát.

Délben finom ebéddel várták a tagokat, a menü vadpörkölt volt. A munkálatok nagyjából 17 órakor fejeződtek be. Mindenki kellően elfáradt, de az eredményért, amit kaptunk, úgy gondolom, megérte.

Cseke Veronika



Elköszöntünk a doktornőtől

Több mint öt éven át gyógyított bennünket *Dr. Vágvölgyi Anna Mária* doktornő, aki most nyugdíjba vonult, ezért el kellett búcsúznunk tőle. Szomorúság volt a búcsú, mert sokan megszerettük lelkiismeretessége, alaposága, szakmai hozzáértése, emberi együttérzése miatt. Űr marad utána, egyelőre betöltetlen a családorvosi állás, kevés a remény rá, hogy állandó orvost találunk. Hetenként egyszer *Pataki* doktor úr jár ki Ozoráról.

Vágvölgyi doktornő elmondta, hogy Móra költözik Zsófi lányához, akit állatorvosként szintén ismertünk és szerettünk. Tevékeny évek állnak előtte, másik, Budapesten élő lányának is segíteni fog, most először is a születendő kisbabája körül. Szép, tartalmas nyugdíjas éveket, jó egészséget kívánunk neki, és azt, hogy ne felejtse el a kisszékelyieket.

Lelkes Györgyné

Olvasóink írták októberi számunkról

Kedves Szerkesztők!! Nagyon szépre kerekedett ez a szám is. Különösen kedves, és megható volt ez a gyönyörű vers és az emlékezés az eltávozottakról. Méltó volt.

Nagyon örülök továbbá annak a közleménynek is, hogy helyben lehet vásárolni piros- vagy fűszerpaprikát. Tavaszig elég lesz, amit most ismeretlen helyről vettem, bár előbb tudtam volna erről a forrásról!!! Eddig mindig gondot jelentett a biztos forrás felkutatása. Remélem még vásárolhatok belőle. Szívesen tenném ezt például helyben termelt mézzel (biológiailag tiszta környezetben terem), krumplival, tojással stb... Talán lehetne kicsit reklámozni a saját termékeket... Esetleg kispiacot tartani, az ottlévő nyaralóknak. Szeretném, ha lehetőség lenne arra is, hogy programnaptár lenne az újságban, (esetleg havonta, vagy évente egyszeri alkalommal), mert ezekhez is igazíthatnánk ki mikor megy HAZA Kisszékelybe.

Köszönöm továbbá a munkájukat, amivel életben tartják ezt az újságot, és ezzel formálják a közösségünket.

Tisztelettel:

Bujdos Miklósné



KICSI FALUNK

Felelős kiadó:
Keresztes László és
Pajor Ágnes

Szerkesztő:
Lelkes Györgyné
Lelkes György

Elérhetőségünk:
7082 Kisszékely,
Szabadság u. 2.
kicsifalunk@freemail.hu
(06-74)-403-144