



Havad község lapja **KOLOMPSZÓ**

I. Évfolyam - 4. szám - December 2006

Adventi gondolatok

Örök várakozásban élünk mindig, de az Advent decemberi csendje hatalmába keríti az embert, nincs bizonytalanság az érkezés felől, biztosak vagyunk, hogy eljön, akit várunk, eljön a Karácsony. Sorra elégnék a gyertyák, meleg kalács illata tölti be életterünket, lelkünkben fehéren hull a hó, felvesszük ünneplő ruhánkat, mert így illik várni az Angyalt. Az üzletekben hatalmas tolongás, mindenki ajándékot vásárol, meglepetést készít szeretteinek, tele vagyunk külső csillogással, tűzijátékfények cikáznak, de vajon Égnek a gyertyák, meleg kalács illata tölti be életterünket...



felkészítettük-e a lelkünket a Megváltó befogadására? Megsokasodnak a tennivalók, kitakarítjuk a lakást, ünnepi ételeket, süteményeket készítünk, karácsonyfát díszítünk, alatta már ott vannak az ajándékok, tehát minden kész van, mindent elvégeztünk.

Sok volt a dolgunk, s nem maradt időnk, hogy lelkünket is megtisztítsuk, hisz Krisztus nem a tiszta szobába akar belépni, ő a lelkünk ajtaján kopogtat, s bizony nagyon sokan nem készültünk fel a vendégfogadásra. Nem tudunk ajtót nyitni, vagy már az ajtónkat is befalaztuk? – A betlehemi csillagot köd, felhő takarja el, nem mutat utat pásztorló életünknek. De sohasem késő megtenni az első lépést. Halljuk meg, testvéreim a kopogtatást lelkünk ajtaján, mely nem tovakodó, lágyan, finoman, rezzenésszerűen hangzik. Nézzünk szembe önmagunkkal, s az ajándékok mellé tegyük oda a szívünket is, hogy általa igazi értéket adhassunk. Hogy mélységében érezhessük meg a megváltó szeretet ünnepét, az általunk befogadott Krisztus örök parancsolatát, hogy

általunk is jobbá váljék a világ. Úgy osztogass, hogy minden sokszorosán térül meg benned, s meggyújtott gyertyád lángja így áraszt igazi fényt, meleget. Világítsanak a belső fények, életed befogadó jászollá váljék, hogy tebenned is megszülethessék a Krisztus, hisz odakint zúzmarás, érzéketlen a világ, megfagyott könnyecseppek várják lelked gyertyáinak szeretet-melegét.

–Áldd meg, Istenem, ezt az ünnepet, add meg nekünk a szeretet, a megbocsátás, a tiszta békeesség szent ajándékát.

László János



Ünnep ez is...

Szép, lélekmelengető ünnep volt december másodikán Rigományban. A helybéliek, a környékbeli meghívottak, a megyei tanács képviselői az 1949-ben épült kultúrotthon kibővítését, feljavítását ünnepelték.

(folytatás a 2. oldalon)

Ünnep ez is...

(folytatás az 1. oldalról)

A régi, düledező fal, a megroggyant padló, a megkopott, füstös, régi épület új szint, új küllemet, új lelket kapott.

A polgármester köszöntötte a szép számban összegyűlt ünneplőket, majd Lokodi Edit Emőke, a Megyei Tanács elnöke és Dr. Kelemen Atilla parlamenti képviselő szólt az egybegyűltekhez. A polgármester, aki szívügyének tekintette ennek az épületnek az újjáteremtését, arra kérte a fiatalokat, hogy őrizzék meg a kultúra házáat, ne rongálják, de töltsék meg élettel, a kultúra szellemével, minél több előadást szeretne látni ezen a színpadon. Az ünnepi beszédek szavai követték, majd színpadra léptek a nyáradszeredai VII. és XI. osztályos diákok, akik előadták a Csípán Ilona és Kolozsvári Judit pedagógusok által betanított, „Arad terén bitó” című irodalmi műsorukat.

Az ünneplést állófogadással és reggelig tartó bállal folytatták.

Talán jelzés értékű, hogy az Európai Unió küszöbén Rigmányban az újjávarázsolt kultúrház az első uniós elvárásoknak megfelelő intézmény. A mezőgazdaság, az infrastruktúra sok átalakítást, fejlődést von maga után. Ha kevesen is vagyunk, ha hátrányos helyzetű régióhoz is tartozunk, kultúránkkal, hagyományainkkal, önazonosságunk megőrzésével egy szép, kellemes színfolt lehetünk Európa hatalmas színpadán.

Ehhez az új szerepünkhöz adjon erőt, önbizalmat ez az új, Petőfi képével és Erdély címerével felvértezett gyönyörű kultúrház.

Balogh Irma, Rigmány

Az alkohol ártalmai

- folytatás az előző számból -

Az alkoholizmus egyértelmű jele, ha a szokásos adag ital hiányában a betegnél elvonási tünetek jelentkeznek. Ezek a tünetek: remegés, izzadás, rossz közérzet, idegesség, rémálmok, rángógörcsök.

Legsúlyosabb formája a DELIRIUM TREMENS nevű állapot, ami zavartságot, hallucinációkat, szétesett tudatállapotot jelent. A beteg apró, nyüzsgő lényeket lát, nem tudja hol van, és ki ő. Ilyenkor ön- és közveszélyes, ezért csak kórházban kezelhető, de gyakran így is bekövetkezik a halála öngyilkosság miatt. Erre falvainkban is akadt példa, nem is egy.

Az alkoholizmus a szervezet egészét rombolja, így a hozzá társult betegségek: a cukorbetegség, magas vérnyomás, heveny szívtágulás szívelégtelenséggel, idegrendszeri károsodások egészen az agylágyulásig (Lemencia), a zsírmáj, illetve májzsugor. Ezek igen súlyos betegségek, amelyek rövid idő alatt halálhoz vezetnek, ha nem sikerül a betegnek teljesen leszoknia az

alkoholról.

A leszokás (kezelés) hosszú és nehéz folyamat. Önerőből, külső (orvosi) segítség nélkül szinte lehetetlen és teljes absztinenciát jelent. A gyógyult beteg egy csepp alkoholt se fogyaszthat soha többet / vagy legalább is nagyon hosszú ideig, mert akkor ismét alkoholfüggővé válik rövid időn belül.

A kevesebb mennyiségű alkoholfogyasztás elfogadtatását, a kulturált ivás kialakítását már iskolás korban kell megkezdeni, hiszen az italozáshoz is, akár csak a dohányzáshoz gyakran társai nyomására szokik hozzá a fiatal.

A jelenlegi erkölcsi normák lazasága, a rossz példa ragadósága, a helytelen nevelés, és a fiatalok tudatlansága miatt nem megy ritkaságszámba az, hogy a kórházi ügyeletekre 14-17 éves fiatalokat hoznak alkoholmérgezéses vagy súlyosan ittas állapotban, amikor az élete is veszélyben forog, és legtöbbször már elkövette élete első jogsértését is (verekedés, ittas vezetés, lopás).

Ezért az alkoholizmusról, annak veszélyeiről nem lehet eleget beszélni.

Dr. Tamás Gabriella-Ildikó
havadi családorvos

Okos Domokos

Nézd meg az udvart, látod a gazdát!

Dósa Berta, Havad

Ha meg akarsz gazdagodni, végy bihalat; ha le akarsz szegényedni, végy lovat.

Bodoni Lina, Havad

Hazai ösvényeken

Tatárpincék Havad községben

II. Rákóczi György 1657 januárjában indított lengyelországi hadjárata tragikus következményekkel járt, ami egyben Erdély romlásának kezdetét is jelentette. Köprülü Mehmed török „nagyvezír” már január végén hazarendelő parancsot küldött a fejedelem számára, amit azonban nem vett figyelembe. A lengyelországi hadjáratban Rákóczi megalázó békére kényszerült, és el kellett fogadnia a lengyelek feltételeit. Hazatérése során egész serege és fővezére, Kemény János is tatár fogságba került, akiket a Krímbe hurcoltak. Ezek után Rákóczi nem mondott le, és a foglyok kiváltása érdekében sem tett semmit. A törökök válasza két nagyobb büntetőhadjárat: 1658-ban és 1661-ben, amelyben a krími tatárok is részt vesznek.

E fejedelemségkori büntető

hadjáratokhoz köthetők a falu határában levő Tatárpincék.

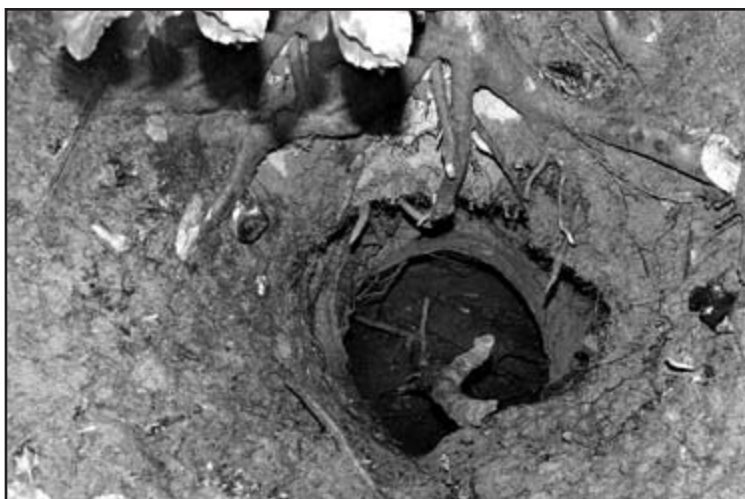
A Tatárpincékről az első feljegyzés Orbán Balázs nevéhez fűződik, aki többek között ezt írja Havadról 1868-ban: „A falutól keletre a meredek erdőnőtte Csereoldalon 5 szikla-üreg van (most nagyrészt egybeomladozva), melyeket Tatár pinczéknek azért neveznek, mert tatárjáráskor a lakosok oda rejtőzködtek el, a népnek ide be nem férő része pedig a völgy túl felén a most Daraberdőnek nevezett helyen terjeszkedett akkor tájt rengeteg erdők közé vonulva menekült meg, körülötte ma mind ki van írva az erdő, mely vész elől megvédte az elődöket, ott van közelében az ugynevezett Tatárút, hol a dúló tatárok e vidékről kivonultak.”

A felsorolt dúlónevek közül ma is létezik a Csereoldal, Daraberdő és a Tatárút, viszont a Tatárpince Subáné völgyében, Kecskés laposa felső felén

található. Ezenkívül Orbán Balázs Marosszéken Sóvárád és Magyaros határából említ pincéket a tatárjárás idejéből.

Benkő Károly Marosszék ismertetésében Gegesben, Nyárádmagyaróson, Gyulakután, Havadtón és Székelybőn földvermeket említ. Ezek az idők folyamán beszakadtak és feltöltődtek, jóformán semmi nyomuk nem maradt meg. Kivételt képez a havadi Subáné völgyében ma is részlegesen megmaradt Tatárpince, és a falutól É–K-re fekvő nyárádszentsimoni erdőben levő gabonatóroló vermek. A nyárádszentsimoni gabonatóroló vermekről sem Orbán Balázsnál, sem Benkőnél nem található feljegyzés, viszont Benkő Nyárádszentsimon leírásánál a Tatár völgy nevezetű dűlőtől nyugatra eső szőlősről ír.

Veszély esetén az erdőben található pincék és vermek biztosították a lakosság túlélését. A tatárdúlásról Köpeczi János, Sárpataki Mártonhoz írott levelében, 1661-ben így emlékezik meg: „Kárvalott embernek tartom magamat, bizony semmim sincs, mert mind Vásárhelynél, mind Csapónál sokáig fekvén a tábor, minden takarmányom feles lévén, egy ebédre való sohult nem maradt, sem szénám. Házamat is mind elégetvén, mindenféle sok marháimban igen kevés maradt meg... A disznó sok kárt tett valóban sok helyeken. Bizony ezt az egész Erdélyt talán mind elégette volt,



A nyárádszentsimoni erdőben levő gabonatóroló verem.

(folytatás a 8. oldalon)

Erdei Iskola Rigmány határában

A Milvus Csoport és partnerszervezete (CEEWEB) 2005-ben egy fenntartható vidékfejlesztési programot kezdeményezett Havad községben (lásd – előző számok). 2006-ban megkezdődtek a konkrét megvalósítások is (ide sorolhatjuk a kézben tartott Kolompszót, a nyárádszentsimoni Tájházat és bemutató gazdaságot, valamint a rigmányi gyümölcsöst). Egy másik fontos célkitűzés, amelyet eddig még nem mutattunk be a Kolompszóban, az Erdei Iskola.

Az első, és teljesen jogos kérdés, ami az olvasókban megfogalmazódhat, talán az, hogy mi is az Erdei Iskola? Egy „szakszerű” meghatározás szerint „az erdei iskola az iskolai tanítás sajátos, a hagyományos tanórától eltérő formája. A tanulók ilyenkor az iskolájuk, lakóhelyük környezetétől eltérő helyszínen, általában természetközvetben tanulnak néhány napig. Tananyag lehet mindaz, ami ott valóságban,

közvetlenül megfigyelhető, megvizsgálható, felfedezhető. A problémák, konfliktusok megoldása, szabadidejük megszervezése során jobban, több oldalról ismerhetik meg egymást – és ezzel együtt önmaguk képességeit is – a tanulók. Az erdei iskola tehát mind a környezeti nevelés, mind a közösségformálás kiváló terepe” (Lehoczky János, 2002).

Saját szavakkal fogalmazva, az erdei iskola egy iskolásoknak szóló tanulmányi lehetőség, ami nem az iskolában, hanem kint, egy természetes környezetben valósul meg. Ehhez alapvetően két dolog szükséges: a szálláshely (infrastruktúra - tábor), valamint a képzési programok.


Az Erdei Iskola táborhelyének a Rigmány melletti öreg tölgyfás legelőt szemeltük ki, a programok helyszínéül pedig a tábor közvetlen és tágabb környezete szolgálna, úgy a természetes táj (erdők, mezők),

mint a község települései. Az első lépések már mindkét irányba megtörténtek.

Az infrastruktúrát illetően, a kezdetektől fogva azon gondolkodtunk, hogy a tábor már önmagában is egy érdekesség legyen, ezáltal egy plusz vonzerőt kölcsönözve a térségnek és magának az Erdei Iskolának is. Ezen túlmenően, nem elhanyagolható szempont az sem, hogy a létesítmény elsősorban a környezeti nevelést szolgálja majd, éppen ezért példát kell mutatnia a természetes építkezésben rejlő lehetőségekre, minimális hatást gyakorolva a környezetre. Éppen ezért, ami a szállásolást illeti, a választás hagyományos sátrakra, azaz jurtákra esett (A kerek nemez sátor mongol neve eszgj ger, azaz nemez ház, orosz neve a törökből átvett jurta. A belső-ázsiai lovas pásztornépek – köztük a magyarok és a kunok is – használták igen régóta, képe többezer éves sziklarajzokon is látható. Az idők során szinte változatlan maradt: kerek alaprajzán, alsó részének hengeres, felső részének kúpos alakján, szétszedhető, könnyű favázán, nemez falán és nemez tetején semmit sem alakítottak, csak magasságán, tetőszerkezetén, ajtajának formáján módosítottak). A jurták számos előnnyel bírnak: könnyen szállíthatóak, rövid idő alatt és viszonylag könnyen fel- és leszerelhetőek, időszakos építmények – ezáltal minimális hatást gyakorolnak felállítási helyükre. A rigmányi Erdei Iskola 3 jurtáját magyarországi

Az Erdei Iskola egyik jurtája, a nyárádszentsimoni Tájház udvarán felállítva.





szakemberek készítették el, a CEEWEB közbenjárásával.

A tábornak természetesen másra is szüksége van, mint az elszállásolásra használatos épületekre. Rigmányban gyakorlatilag a következők fogják a tábor állandó infrastruktúráját alkotni: az ebédlő-tábori konyha (zsindegyel fedett szín, asztalokkal és padokkal), zuhanyozó (kültéri), kiépített tábori tűzhely, állandó vízforrás (ennek érdekében felújítjuk Rigmány kútját), illemhelyek (a szentsimoni komposztvécéhez hasonlóak). Az építkezési munkálatok már elkezdődtek és 2007 tavaszán fejeződnek be.

Ami az Erdei Iskola programjait illeti, elkészült a 23 különböző tevékenységből álló programcsomag terve. A tevékenységek meglehetősen változatosak, a helyi madár-, nagyemlős és növényfajok ismertetésétől kezdve, a hagyományos magyar íjakkal történő íjászatileckeken keresztül, egészen a hagyományos helyi mesterségekkel, népszokásokkal, mezőgazdasági műveletekkel való ismerkedésig terjednek. Az egyes tevékenységek általában 2-3 órássá lesznek. A terv szerint ezeknek egy részét a helyi közösség tagjai, míg egy másik részét a Milvus Csoport munkatársai vezetik. A programokat a következőkben egyeztetjük azokkal, akik a községből részt szeretnék venni az Erdei Iskola tevékenységeiben. Itt meg kell még említenünk a létrehozandó 3 tanösvényt: a „Tollas” Tanösvényt, a „Növényvilág” Tanösvényt és „A

múlt árnyai” Tanösvényt. Ezek célja, hogy egy előre kijelölt és különböző állomásokkal ellátott útvonalon bemutassák a vidék jellegzetes madárfajait, növényvilágát, valamint a térség történelmét (például: „A múlt árnyai tanösvény” Nyárádszentsimonban és környékén halad, érintve a helyi templomot, a Tájháza és bemutató gazdaságot, valamint a Tatárpincéket). A tanösvények egyaránt szolgálják az oktatást, környezeti nevelést és a turizmust, idegenforgalmat.

Az Erdei Iskola látogatóinak (iskolai és más csoportoknak) nem lesz felajánlva egy kész, szorosan lerögzített program. Ehelyett, a létező, huszonegynéhány tevékenységből álló ajánlatból, a táborozás előtt, saját maguk válogathatják ki azokat, amelyeken részt szeretnének venni. Minden egyes tevékenységnek előre meghatározott ára lesz, amelyet az igénylő csoport fizet.

Az olvasók következő, jogos kérdése az lehet, hogy „Igen, igen, ez mind szép és jó, de mit nyerhetnek a helybeliek az egészből?”. Nos, az iskolás csoportok ellátását (étkeztetését) a táborozás ideje alatt helybéli személyekkel szeretnénk végeztetni – ezeket a szolgáltatásokat, természetesen, megfizetnénk. Ugyanakkor, amint az már említve volt, az Erdei Iskola tevékenységeinek egy jó részét helyiek fogják vezetni – ezáltal is kiegészítő jövedelemhez szeretnénk juttatni azokat, akik

bekapcsolódnak a programba. Emellett, a létesítmény a térség egy plusz turisztikai attrakciójaként is szolgálna.

A rigmányi Erdei Iskola a tervek szerint 2007. nyaratól lépne működésbe.

Domokos Csaba, Milvus Csoport

Barátainnak

Megtisztító havazásokról akartam beszélni nektek rajongással, mint aki emlékeiben őrzi a lovas szánok káprázatát, s egy egész nyírfaerdőt. Kell a várakozáshoz, az örömváros csendhez, hisz tél van újra, látom lelkét a fagyos földnek, s hogy a templomtornyok szembefeszülnek követelőzve az égnek, hogy megszülessen értetek is a Gyermek.

Ünnep nélküli ez az élet, de ki tudja, mikor bomlanak ki bennünk a metaforák lobogói. Mert öröm ez is, verset írni nektek, évek, szerelmek, álmok múlásában, s mi megmaradt lekopogni újra, a kőtáblák rejtélyét, a zsoldárok töredékeit, a gyermekkor leégett kerítéseit, s valami varázslatot régi karácsonyokból. Éreztétek a csoda közeledtét, ne hiánya fesse át feketére most is a földet.

Balogh Irma, Rigmány

Megélhetés itthon

Háztáji méhészkedés

Beszélgetés Adorjáni Lehel

A falusi élet, szépségei ellenére, sok nehézséget, buktatót tartogat a gazdálkodó ember számára, és ez alól az egyik legősibb mesterség, a méhészet sem kivétel. Mégis, van aki szeretetből, szorgalomból, szüleitől kapott indíttatás folytán vág bele a méhészkedésbe, ahogy ezt a gegesi Adorjáni Lehel is tette. Bár eredeti szakmája asztalos és tulajdonképpen ezt tekinti főbb foglalkozásnak, a méhészkedést kiskorától szívesen végzi. Lehel, édesapja néhány család méhét átvéve, kezdett el önállóan méhészkedni kb. nyolc évvel ezelőtt. A Nyáradvölgyi Méhészek Egyesületének tagjaként két éve egy méhésztanfolyamot is elvégzett, hiszen a méhek szeretete és az emberi alkalmasság mellett, a méhésznek szakértelemre és tapasztalatra is szüksége van.

Lehel elmondása szerint a falu határa az "elgazosodás"

kedvezőtlen hatásait leszámítva jó „méhlegelőnek” számít és a méhek által begyűjtött bio-mézet sokan kedvelik. A méhészkedést a környezeti hatások mellett – sajnos – az időjárás is nagymértékben befolyásolja, ugyanis az utóbbi két év esős, hűvös tavasza miatt a méhek kevés nektárt, virágport tudtak begyűjteni, és ez az akác és vegyes méz mennyiségén egyaránt meglátszott.

A jelenlegi hatvanöt méhcsalád, amelyet gondoz, megélhetés szempontjából inkább jövedelemkiegészítőnek nevezhető. A méhekkel való törődést teljesen önállóan végzi, ő készíti a kaptárakat, gondozza a méheket, pergeti a mézet. Nyáron, ha éppen nem tartózkodik otthon, "rajbefogni" a családtagok segítenek.

A mézet általában a községben értékesíti, de vannak törzsvásárlók Marosvásárhelyről, sőt Magyarországról és Németországból is. A többletmézet az Orszá-

gos Méhész Egyesület Marosvásárhelyen működő fiókja vásárolja fel a méhészekről, ezáltal is segítve a szervezet tagjait.

Lehel bővíteni szeretné a méhállományát. Reméli, hogy a piaci feltételek is kissé megjavulnak, és akkor kb. száz család méh indulna gyűjteni az egyik "tavaszi kirepülés" idején.

Nagy Erzsébet óvónő, Gege

Jula nanyó mesél:

Erkölcsei regula a XX. század elejéről

Akárhol légy, tarts regulát,
Mert az Isten mindenütt lát.
Szemes és szemérmes légy,
Rútat semmit ne mondj, ne tégy.
Földre ne köpj más házában,
Orrod se fújd ki vaktában.
Ha rád érik a prüszszentés,
Vagy ásitás, vagy köhintés,
Tedd a szádhoz keszkenődet,
Vagy pedig a tenyeredet.
Szépen köszönj, ha köszöntnek,
Bátran felelj, ha kérdeznek.
Beszéd közben ne bizonygass,
Ne hazudozz, se ne izgass.
Ne állj meg görbült lábbal,
Tátott szájjal, horgas nyakkal.
Szemébe nézz az embernek,
Ismerkedj, ha nem ismernek.
Se ne dicsérd, se ne gyalázd
Magadat, hanem megalázd.
Erényeid megdicsérnek,
Ha mások is megismernek.



Fűben, fában orvosság



Termesztett gyógynövények

A Kolomszó második, júliusi számában néhány vadon termő gyógynövényt ismerttettem, amelyek kora tavasztól késő ősziig gyűjthetők.

A gyógynövénytermesztés elterjedőben van Erdélyben is. Hasznos kiegészítője lehet a mezőgazdasági termelésnek és a család jövedelmének. Gyógynövényt a legkülönbözőbb minőségű talajon termesztünk, csak a megfelelő fajokat válasszuk ki. A gyógynövénytermesztés előnyei: más kultúrákkal jól társítható, külön beruházást nem igényel. A termesztett gyógynövények felhasználási területei: gyógyszeripar, illóolaj előállítás, likőr, élelmiszer- és édességipar.

A termesztett gyógynövények két nagy csoportba sorolhatók: évelők és egyévesek. Szaporításuk általában magról történik.

Következzen néhány termesztett gyógynövény ismertetése.

1.Édeskömény – *Foeniculum vulgare* – közepesen igényes növény. Magvetés ideje: március eleje. Magját illóolaj előállítására és teakeverékek összetevőjeként használják. Hatása: szélhajtó, emésztés- és étvágyjavító, enyhe görcsoldó, epehajtó.

2.Sáfrányos szeklice – *Charthamus tinctorius* – kevésbé igényes növény.

Magvetés ideje: március vége – április eleje. Felhasználása sokrétű: likőrökhöz, valamint az édesség- és élelmiszeriparban. A virágszirmokat a déli órákban gyűjtjük és vékony rétegben, tűző napon szárítjuk.

3.Máriatövis – *Silybum marianum* – fényigényes, szárazságtűrő növény. Magvetés ideje: március vége - április eleje. Magját és levelét használják fel. Hatása: májsejt regeneráló.

4.Kamilla – *Matricaria chamomilla* – fény és melegkedvelő, szárazságtűrő, áttelelő egyéves növény. Magja fényen csírázik, vetés ideje augusztus vége - szeptember eleje.

5.Izsóp – *Isophus officinalis* – az igénytelen növények közé sorolhatjuk. Magját április végén vetjük. Földfeletti részét gyűjtjük és szárítjuk. Hatása: teája légcsőhurut és gombás betegségek gyógyítására használható. Kiváló méhlegelő.

6.Szurokfű – *Origanum vulgare* – igénytelen növény, magról szaporítjuk. Nem csak gyógynövény, hanem fűszernövény is. Hatása: antiszeptikus, köptető, nyálkaoldó.

A gyógynövények nem igényesek az előveteményekre, de ajánlott szalmásgabona után termesztetni. A talajművelés őszi szántással kezdődik, tavasszal készítjük el a magágyat. A vetésmélység az adott magméret

háromszorosa, kivélt képeznek a fényen csírázó magok.

A sor- és tőtávolság a növény méreteitől függ.

Mivel a Milvus Csoport Madártani és Természetvédelmi Egyesület egy hosszú távú vidékfejlesztési programot kezdett el Havad községben, bátorítani szeretném a vállalkozó szellemű lakosságot a gyógynövénytermesztésre, annál is inkább, mert a szentsimoni Tájház udvarán szeretnének egy szárítót építeni, esetleg a vetőmag beszerzésében is segítséget nyújtanának. A tél folyamán meg lehet szervezni egy tanácsadó programot gyógynövénytermesztés témával.

Cseresyés Eszter (Szentanna) – rigmányi könyvelő - kertészmérnök

Édeskömény (*Foeniculum vulgare*)



A rászédett beteg

Gegesben egészen 1945-ig nem volt malom. Őrölni való viszont sok volt. Egy szomszéd falubeli fiatalembernek, D.K.-nak volt egy köves malma, és lehozta Gegesbe. Felállították a malmot, megindult az őrlés. A molnár a családját még nem hozta le, ő egy közeli háznál volt kvártélyban. Történt egyszer egy téli napon, hogy nem érezte jól magát, egyszerű gyomorrontása volt, ágyban maradt, s panasolta, hogy orvost kéne hozatni. A nyáradszeredai Molnár doktor éppen aznap volt Gegesben, de már elment. A fiatal barátoknak, legényeknek, nős embereknek nem kellett több, rögtön összeállt a terv: kitalálták, hogy öltözzenek fel doktornak és vicceljék meg a molnárt. Katona Sanyira esett a választás, akit a leányfonóból ki is hívtak, hogy vizsgálja meg a molnárt. Kiss Elek tanító úrtól kértek egy táskát s egy lázmérőt, mert valami felszerelés is kellett. Sanyit átmaszkírozták, égetett náddugóval barkót festettek, okulárét tettek neki, hogy a kinézése is megfeleljen, s főleg ne ismerje fel a beteg. A szomszédból S. Árpád és a felesége felkészítették a beteget, s várták a doktort. Kísérő nem akart kerülni, mert röhögni nem lehetett, hát Tóth Imre bátyám elvállalta a kísérő szerepét, s ajánlotta, hogy a hámvarró árral adjanak a fenekébe injekciót is, de hát ezt igen durvának találták. Imre bátyánk bevitte a doktort, s a lámpát lejjebb húzta, hogy jó félfomály legyen.

Elkezdődött a vizsgálat. Közben kint a tornácban tolongtak a fiatalok, az ablakon át nézték a fejleményeket, s kacagtak, hogy pisilték össze magukat. A doktor kérdezi, hogy merre van a beteg, az meg nyöszörögve válaszolta, hogy az ágyban. A doktor megkérte, hogy vetkezzen le derékig, a beteg persze engedelmeskedett. A doktor megtapogatta a hátát, meghallgatta a szívét, mérte a lázát, belenézett a torkába, a szemébe. Kikérdezte, hogy miket evett és megállapította, hogy sárgaság-gyanús. Receptet is kellett írni, de erről elfeledkeztek, nem volt a doktor zsebében csak egy szipka, de az is megtette. Közben az egyik mókamester, Ferenczi Károly, aki a „fuvaros” volt, egy korbáccsal belépett, hogy siessen a doktor úr, mert kint a lovak megfáznak, nem akarnak állni. Azt is vállalta, hogy ő másnap Szeredában a patikából megveszi az orvosságot. A vizsgálati díj 3750 lej volt, amelyet ki is fizetett a beteg. Meg is kérdezte, hogy még mikor jön a doktor úr, mert a felesége is beteges, s azt is megvizsgáltatná. Na, de erre aztán már nem került sor.

Másnap folytatódott a móka. Ferencziék szódaport keverték össze fogporral, tasakba tették, s megvolt az orvosság. A beteg vett is neki egy fél liter pálinkát, amiért az orvosságot elhozta. Aztán 2-3 nap alatt a beteg meg is gyógyult. A malom újból kezdett járni. Az asszonyok kezdték „bizgetni”, hogy az nem is doktor volt, aki megvizsgálta, de a molnár váltig hajtogatta,

hogy dehogya is nem, hiszen ő ismerte, olyan jól megvizsgálta, kedves volt, s jól eltalálta az orvosságot is.

A vizsgálatot közben Nagy Laci, a házigazda is végighallgatta, és amikor a doktor elment, az egész társaságot behívta és megkínálta, mert olyan jól sikerült a hecc. Aztán a vizsgálati díjat is odaadták, hogy majd adja vissza a betegnek.

Na, de a molnár biza megtudta a csínyet, s mikor a „doktor” ment őrölni, ő már ment is ki az ajtón. Annyit bosszantották a fiatalok, hogy később a malmot is eladta, s elment a faluból.

Elmesélte Katona Sándor,
83 éves, Geges

Tatárpincék Havad községben

(folytatás a 3. oldalról)

sohult nem hiszem, hogy maradt volna meg valamely szegelet, csak egy is egészen, mind tatár Hám járásakor hogy maradt vala... Épület semmi sem maradt Sárpatakon, a házbeli edények is, eszközök is mind elégtek, az nagyharang is... Idecsen egy ház sem maradt, azt magam is látom.”

Lovai és cselédei is odavesztek, az ezüst meg aranykészletek is mind eltűntek. Köpeczi pedig annyira ágrólszakadt lett, hogy kerestet valakit akinél ki tud telelni. Ez a levél a korabeli pusztításokról hiteles képet nyújt.

A Havad határában, Subáné

Kertkapu



A karácsonyi rózsza vagy fekete hunyor (*Helleborus niger*)

Nálunk, Erdélyben kevesen ismerik ezt a kedves, decemberben nyíló kerti virágot. Amikor mindent hó takar, örökzöld leveleivel és üde fehér virágaival egyedül színtolt a virágos kertben. Vadon élő rokona nálunk is ismert, kora tavaszi erdei virágaink közé tartozik a zöldes-barnás szíromlevelű hunyor, amelynek népi neve helyenként változik. Többnyire papkalapnak nevezik, és azt is tudni véli a népszerű, hogy mérgező. A karácsonyi rózsának is nevezett fehér virágú

hunyor latin nevében a fekete jelző a gyökérre utal, amely szintén mérgező. Leírásokból tudjuk, hogy már a középkorban a gyökérből készült port fülzúgás, kelés, görcs és téboly ellen ajánlották. Ez az évelő virág már novemberben kezd nyílni kint a szabadban, és sem hó, sem fagy nem tesz kárt benne. A bimbóképződés már a gyökérnél megjelenik, ekkor enyhén rózsaszínes árnyalata van, és így nő a szárral együtt, 15-20 cm magasra. A sok sárga porzót öt fehér szíromlevelű öleli körbe, amelyek öblösen befele hajlanak. Egy száron több virág is nyílik, és nem egyszerre. A levelek ujjasan elágazóak, vastag húsúak, viaszosak, alakjuk megnyújtott,



ovális, és kissé fűrészesek. Mind a levél, mind a virág szára vastag, húsos és merev, nehezen lehet szakítani. Szereti a félárnyékos helyet, talajra, vízre nem igényes. Szaporítása tavasszal történik, tőosztással.

László János

völgyében levő Tatárpince a lakosság rejtőzködésére szolgált. Ez a pince, az erdőben levő egyik földdomb, meredek árokra eső részén barlangszerűen oldalt van bevájva.

A nyárádszentsimoni erdőben található vermek az idők folyamán szintén feltöltődtek. A múlt század 80-as éveiben az egyik verem szinte teljesen ép volt, amit iskolakirándulás során látogattunk. Azóta ennek a felső kürtőrésze beszakadt, és majdnem feltöltődött az alsó, harang alakú része is. 1999 szeptemberében László Iringó felhívta a figyelmemet egy, a meglévő veremtől nem messze eső fa tövében levő 6 cm átmérőjű lyukra, mint lehetséges tatárpince, mivel egy két méternél is hosszabb karót nyelt el. 2000. február 22-én

kilátogattam a helyszínre és a feltételezés bebizonyosodott. Egy teljesen ép tatárpince (verem) került elő, amit a ránőtt fa gyökere mentett meg. 2000. március 26-án sikerült feltárni teljesen az új vermet, aminek az aljáról két 17. századi cseréptöredék került elő (egy zöldmázas aljtöredék, meg egy fehér és zöldmázas oldaltöredék). A verem teljes magassága a feltárás időpontjában 378 cm, míg alapjának átmérője 200 cm. A verem nyílását követő függőleges kürtő közel 250 cm-t megy lefele, és csak ezután szélesedik harangszerűen egészen az aljáig. A kürtő érdekessége, hogy látszott még az oldalán a lábának meghagyott, egymással ellentétben levő két bemélyedés, ami a leereszkedést és a kijövetelt segítette. De e két

vermen kívül, még egy alig 40 méteres körzetben, hat teljesen beomlott és feltöltődött pince nyomai nyugszanak.

A 17. században az erdő, meg a tatárpincék a biztonságot és a túlélést jelentették az itteni lakosok számára, most még egy darabig egyedülállóságával csemege lehet az idetévedő turisták számára.

László Keve, régész

Felhasznált irodalom:

Bartos 2000 – Bartos M., Havad múltja, in: Változó népi kultúra, Bukarest–Kolozsvár, 17–58.

Benkő 1869 – Benkő K., Maroszzék ismertetése, Kolozsvár, 1869.

Gegesi – László 2000 – Gegesi – László J., Nyelv és közösség, in: Változó népi kultúra, Bukarest–Kolozsvár, 103–132.

Orbán 1868 – Orbán B., A Székelyföld leírása, Pest, 1868.

Péter 1989 – Péter K., A fejedelemség virágkora(1606– 1660), in: ErT, Budapest, 266–317.

P.– Benedek 1945 – P.– Benedek F., Tatárbetörés Csíkba 1661– ben, Kolozsvár, 1945.

Kismesterségek



Disznóvágás

Falun a hideg december még napjainkban is a disznóvágás időszaka. A gazdaportákon a disznóölés fontos esemény, amolyan családi ünnep volt régebb is, és ma is az: a levágott disznó húsa biztosította részben az évi hússzükségletet. Régebb nem vágtak nagy disznókat, a száz kiló körüli már nagynak számított. A család már november derekán kijelöli a disznóölés időpontját és meghívja a hentest. A disznóölés napjára a rokonságból hívnak 2-3 asszonyt, akik segédkeznek a disznó „feltakarításánál”.

Vágás előtti napon a disznónak már semmit nem adnak enni, hogy a bél könnyen tisztítható



legyen. Előkészítik a szükséges fűszereket és edényeket, megtisztítják a vöröshagymát és a fokhagymát. A rizst átválogatják, megmossák és félpuhára főzik. A gazdasszony gondoskodik konyharuhákról és kéztörölőkről.

Kora hajnalban a disznófogók kihozzák a disznót az ólból és a hentes egy éles késsel elvágja az állat nyaki ütőerét. Közben a gazdasszony tartja a „vérestálat” a kiömlő vérnek. Ezután elkezdődik a perzselés. Régebb szalmával perzseltek, ma fa- vagy gázperzselőt használnak. A bőrt meleg vízzel öntik le és kaparóval távolítják el a szőrt. Ha a perzselés befejeződött, meleg vízzel addig mossák az állatot, amíg teljesen tiszta lesz, majd egy tiszta „lécajtóra” teszik. Most már koccintani is lehet erős pálinkával, hogy egészség legyen az elhasználásához. Ezután kerül sor a felbontásra, melynek kétféle módozata terjedt el: az orjára és a karajra bontás. Karajra bontáskor a sertést a hasán kezdik el bontani, orjára bontásnál pedig a hátán. Mikor a hentes a belet kivette, két asszony hozzákezd a béltisztításhoz. Eltávolítják a fodorháját, leszedik a bélszírt, kiürítik a belek tartalmát, majd kimossák. Az üres belet feldarabolják. Régebb a vastagbelet is kimosták, ma már csak a kolbászbelet húrolják, mossák. Ezalatt a háziasszony elkészíti a torokpecsenyét,

puliszkát főz és mire a hentes befejezte a boncolást, lehet reggelizni.

Reggeli után az asszonyok hozzákezdnek a különféle készítmények előállításához. Ősi szokás szerint a disznóból kolbászt, májast, gömbecet, hájszéjest töltenek. Megmossák a májat, szívet, veséket és a tüdőt, majd felteszik főni. A fehérmájat is jól megmossák, majd főni teszik 4-5 fej apróra vágott hagymával együtt. A kolbásznak való húst megvágják, leőrölik. A disznólábakat, a szalonnát és a füstölésre szánt oldalast besózzák és egy nagyobb teknőbe vagy cseberbe egymásra rakják. Így állni hagyják egy hétig és csak utána teszik fel a füstre. A leőrölt húst sóval, borssal, fokhagymával fűszerezik, jól megdagasztják. Egy kicsi darabot megsütnek, ezt mindenki megízleli, így ellenőrzik, hogy kell-e még valamilyen fűszer a kolbászhoz. A kolbász töltésére kolbásztöltőt használnak, régebb a húsvágóra szerelték fel a „pric-véget” és ezzel töltötték a kolbászt. A kolbászokat egy szalmával megrakott nagy kosárba rakják, hogy megszáradjanak és csak a következő nap teszik füstre.

A megfőtt májat, tüdőt kizsigerelik, ledarálják, tört fahéjjal, szegfűszeggel, szegfűborssal ízesítik, főtt rizst és nyers őrlt almát vegyítenek bele. A megfőtt fehérmájat ledarálják és belevegyítik a májasba. Jól megdagasztják, megkóstolják, és ha elég ízletes, beletöltik az előkészített bélbe. Közben vizet forralnak és a májasokat pár

percig főzik, majd kosárba teszik és hagyják kihűlni.

A véres húscsapatokat, a szalonnadarabkákat apró darabokra vágják, hozzáteszik a megalvadt vér egy részét, majd megszórják sóval, borssal, csomborliszttel. Jól összekavarják, ebből is sütnék egy kicsit, hogy meg lehessen kóstolni. Mikor kész, beletöltik az előzőleg “megguvasztott”, tisztára mosott gyomorba és megfőzik. Így készül a gömbec. Napjainkban véres hurkát is töltenek, melynek elkészítéséhez darált húst, vért, rizst használnak, sóval, borssal, csomborliszttel fűszerezik. Ezt is főzik. Régebb a végbélbe hájszójest is töltek, a hájról levágott réteges húsból. Mikor a töltésekkel végeztek, a zsírnakvalót felvágják “kockacukor” nagyságúra. A hájat külön edényben olvasztják, mert a hájtepertyű porhanyósabb, törmelékesebb. A zsírt a kályha szélén, lassú tűznél olvasztják és akkor van kész, amikor a tepertyű leszáll a fazék aljára. A fazekat ekkor leveszik a kályháról és leszűrik a zsírt, a tepertyűt pedig kiszorítják, hogy ne legyen túl zsíros.

Az egész napi kemény munka megkoronázása az esti disznótor, melyre hivatalosak a segítségül hívott asszonyok családtagjai is. Általában savanyú húsgombóclevest főznek, krumplipürét, flekkent, fasírtot sütnék. A disznótor sokáig elhúzódik, a férfiak boroznak, tréfálkoznak az asszonyokkal.

Adorjáni Judith, Havad

Újévi kívánság

Elment egy esztendő, öregebbek lettünk,
Máról holnapra új évre ébredtünk.
Vigye az a régi minden bajainkat,
Segítse az Isten újabb vágyainkat.
Annyi öröm legyen szegény portáinkon,
Hogyha kaput nyitunk, az útra is jusson.
Pénz is legyen bőven, vesszen a szolgaság
Minden háznál legyen húsz véka boldogság.
Határunkon vígan élhessen mindenki,
Több embert a disznók ne túrjanak már ki.
Istenünk, bocsáss meg, ha kérésünk merész
Ne nekünk kongasson az a torony zenész.
Jó doktorunk minket vidámra gyógyítson,
Még a százéves is táncoljon, vigadjon.
Papunk híveiről úgy intézkedjen,
Hogy közülünk mindenki csak a mennybe menjen.
Iskolánk tanára olyan tudást adjon,
Minden tanítványa Nobel- díjat kapjon.
Polgármesterünk, hogy tekintélye nőjön,
Minden második nap öt vaddisznót lőjön.
A jámbor rigmányi sok vackort aszaljon,
A dolgos gegesi juhtokányt nyakaljon.
A havadi asszony sok tyúkot ültessen,
Szentsimoni kotlós szarkákat kergessen.
A vadasdi szakács úgy intézze dolgát,
Hogy csak málélisztből főzze a puliszkát.
Adjon Isten nekünk búzát, békességet,
A méhkaptárakba mézzel tele lépét.
Bor és a pálinka mindig annyi legyen,
Hogy énekre keljen mindenki a hegyen.
A hajadon lánynak az legyen a gondja,
Kihez menjen férjhez ide a faluba.
A vőfély hetente lakodalmat hívjon,
Minden bölcső alján három gyerek sírjon.
Minden minden székely boldog országunkban,
Ne himnuszát fújja majd az Unióban.
Hulljon le már a sár ekhós szekerünkről,
Álmodjunk még egyet boldog jövődökről.
Sovány földjeinket ne vegye el senki,
Itt éljenek tovább Attila hun ivadéki.
Sok gyümölcsfát oltunk, legyen jövőképünk,
Sok ezer évig éljen itt a népünk.
Markos legényeink, ha az izmuk dagad,
Harmatos lucernát, ne sört kaszáljanak.
Csordáinknak lába megkétszereződjön,
Ami jó itt nekünk, ezentúl csak nőjön.
Istenünk, ha adod mindezt az Újévben,
Megteheted, neked nem kerül semmiben.
Imánk majd Hozzád száll, zengő hálaének,
Jóságod dicsérik fiatalok, vének.
Köszönjük, Istenünk, ha adod, mit várunk,
Eredményes, boldog új évet kívánunk.

Szabó András, Geges

Téli vázadíszek

Amikor az őszt végigsöpör a kerteken és hideg kezével leszaggatja az utolsó virágokat, otthonunk hangulatát virágdíszekkel emelhetjük.

Szárított virágokból és örökzöldekből szép szoba- és vázadíszek készíthetők. Ezekhez a hozzávalókat mi magunk is előállíthatjuk. Már tavasszal vessünk a kertbe színes szalmarózsát, ami nyáron a kertet díszíti, gombvirágot, júdáspénzt. A virágokat félig nyílt állapotban, napos időben szedjük, sötét, szellős helyen, kis csokrokban szárítjuk. Ugyancsak így szárítjuk a szamárkenyér kék, illetve a zsidócserecsnyre piros bogyoit, a fehér és rózsaszín fátyolvirágot, a sóvirágot, meg a sárga cickafarkot is. Jó, ha a kertünk sarkába pár örökzöld bokrot is ültetünk: tuját, tiszafát, bukszust (puszpant). Nyár folyamán a természetből szerezhetjük be a kákabotot, a mácsonyát, a kékingót, rezgőfüvet, varádcicot, bábakalácsot. Felhasználhatjuk a mákfejeket, a borzaskata toktermését, de még



Fakanál



Savanyú húsgombóc-leves

Hozzávalók: ½ kg darált hús, 2 l káposztalé, 2 l víz, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, tej, tejföl

Elkészítés:

A lisztet egy kevés olajban megpirítjuk, feltöltjük vízzel és a káposztalével. A rántásba pirospaprikát is teszünk. A darált húst megízesítjük, apró gombócokat formálunk belőle, és belerakjuk a fővő levesbe. Beletesszük a hagymát is, és addig főzzük, amíg a gombócok megfőnek. Tálalás előtt tejfölt vagy tejet töltünk hozzá.

Dósa Rozália, Havad

a piros meg sárga vesszőket is.

Ne feledkezzünk meg arról sem, hogy őszi sétánk alkalmával mutatós fűféléket, csipkebogyó, galagonyaterméseket, fenyőtobozokat gyűjthetünk. Jó, ha szoba- és vázadíszek készítésekor természetes anyagokat használunk. Most, amikor az Advent

Közhírré tétetik

Az Önkormányzat hírei:

1. Örömmel tudósítjuk, hogy befejeződött a rigmányi kultúrotthon felújítása. December másodikán került sor az avatási ünnepségre.

2. Befejeződött a Havad-Geges közötti útszakasz aszfaltozása. A munkálatokat a S.C. ASTOR COM S.R.L. végezte. Az aszfaltozásra szánt összeg 850000 új lej (8,5 milliárd régi lej).

3. A község falvaiban a pedagógusok hozzákezdtek a karácsonyi műsorok betanításához.

Adorjáni Judith, Havad

heteit éljük, adventi koszorúkat készíthetünk, igyekezve természetes anyagokat használni: az erdőn gyűjtött friss mohát, makkot, sokféle fenyőtobozt, gesztenyét, mogorót.

Ozsváth Teréz, Nyárádszentsimon

A Kolompaszó szerkesztői, a Milvus Csoport és a havadi Polgármesteri Hivatal Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új Évet kíván minden kedves Olvasónak!

Kolompaszó – Havad község lapja
Megjelenik 3 havonta.

Felelős szerkesztő: László János
Szerkesztők: Balogh Irma,
Adorjáni Judith, Domokos Csaba
Lektorálta: Deák Borbála
Design és tördelés: Deák Attila