

Rendek Lászlóné és a kunpusztai tanyai családi gazdaság a nemzetközi kapcsolatokban

„A tanya egy világ.”



Rendek Lászlóné Olga 18 éve vezet a Kiskunsági Hagyományörző, Kézműves és Turisztikai Egyesületet, ennél is több ideje, harminc éve ökológiai gazdálkodást folytat családjával Kerekegyháza, Kunpusztán. A kultúra és a biológiai sokféleség megőrzése kapcsán a nemzetközi vérkeringés része, melyben maga is tanul és tanítja az érdeklődőket a saját örökségében szerzett tapasztaltakra és annak éltetésére.

M. A.: *Mit fed ez a „Kultúra, örökség, identitás és élelem” cím?*

R. L-né: Ez egy közép-európai Slow Food projekt címe, melyben öt

ország vesz részt: Olaszország, Horvátország, Lengyelország, Csehország és Magyarország. Mi hoztuk a projektet, mivel közel 20 éve a Slow Food Internationale Biodiverzitásért Alapítvány tagjai vagyunk 140 ország között. Torinó mellett van Pollenzóban a világon az egyetlen gasztronómiai egyetem, velük is évek óta együttműködünk a mi kunpusztai családi gazdaságunkkal. Amikor írtak nekünk az olaszok, hogy válasszunk magunk mellé egy várost a projekthez, mivel minden SF civil hozott, mi Kecskemétet választottuk. Mint egyesületi elnök és a Slow Food Kiskunság projektmenedzsere megyek tárgyalni itthon és külföldön. Én nem vagyok perfekt angolból, inkább németül beszélek, angol nyelvet használó összejövetelekre együtt megyek dr. Tamás Ferencnével, ő fordítja a projektanyagokat is, Angliában is együtt voltunk a Világ Nőszövetségének a konferenciáján. Szoktam mondani, hogy nem feminista összejövetel, mert ott a demenciától a káros cukrok fogyasztásáig merült fel sok más fontos téma.

A Slow Food projektben komoly feladatok vannak. Először meg kell értetni az emberekkel, hogy ez mit jelent. Maga a szó lassú étkezést jelent a gyors étkezéssel szemben, és mindazt a kultúrát, amellyel létrejön az élelem egészen a föld meg-



Én vittem a magyar zászlót az ACWW, azaz a Világ Nőszövetségének a konferenciáján.



művelésétől, magok begyűjtésén át az asztalig, főleg a Földanya tisztelete. A projekt lényege végül, hogy mi Kecskeméten, Kecskemét városával együtt megvalósítsunk egy ilyen szellemiségű piacot. Földrajzi, történelmi bemutatás történik, amihez képzéseken kellett részt venni, például Krakkóban, amely képzés arra tett alkalmassá, hogy mi képezzük tovább azokat, akik nekünk tudnak segíteni. Ők szakácsok, termelők, 20-30 ember, aki riportot tud adni „emlékek magtára” és „ízék bárkája” címen. Az emlékek magtárában arról kell beszélni, főleg idősebbekkel, hogy ők mit hogyan tanultak meg. A kétkezi munkáról van szó, például, hogy dolgoztam a szülővel, mit csináltam, hogy főztem, a tésztát hogy nyújtottam, a szőlőt hogy műveltem, a fákat hogy szaporítottam. Már hús riportot eddig készen van. A mi itthoni képzésünk pedig arra kell, hogy ezek készítésében nekünk tudjanak segíteni, akit képezünk, ők a Munkacsoport tagjai. Az a szerencse, hogy olyan a baráti körünk, akikkel lehet együtt dolgozni. Lajosmizsén például az orvos felesége, aki építészmérnök, de bodzát is termel. A tanulmányok írására

Kecskemét kér fel embereket, írt például a muzeológus, dr. Bereznai Zsuzsa, „A népi táplálkozás hagyományai Kecskeméten és környékén” címmel. A honlapot mi csináljuk, egy pesti ismerősünk kezeli, ő rak föl mindent, hogy az olaszok lásák, mit dolgoztunk eddig, ők a fő partnerek. Most, mivel a végcél az, hogy a kecskeméti piacon is ez a fajta kultúra jelenjen meg, a piac igazgatónöje a város projektmenedzsere, akivel nagyon jól össze tudunk dolgozni. A szakmai irányító én vagyok, sokszor éjfélig nézem a filmeket, amiket az egyetemnek küldünk, angolra fordítva. A város a 20 film elkészítéséhez jó szakmai felkészültségű videóst bízott meg, jól sikerültek a filmek.

M. A.: *Hogyan készül a film?*

R. L-né: Javaslok embert az ismeretség kapcsán, akinek ez az ősi tudása megvan, és tud beszélni. Ezek a kritériumok. Mindenkit a saját munkahelyén keresnek föl, hogy a háttér az mindig az legyen, amiről szól a beszélgetés.

M. A.: *Tehát akkor itt a környéken általad ismert emberekről van szó, akik erre alkalmasak.*

R. L-né: Igen. Például benne van a lajosmizsei Tanyacsárda vezetője, aki kiváló mesterszakács. Ez a projekt a Kiskunságról szól. Lajosmizsén például van egy tehenész

is, nagy tudású nő, a fiú testvéreivel egyetemet végeztek mindannyian. A szülei kezdték el a tehenészetet, a fiatalok viszik tovább, úgy, hogy ők dolgoznak a tehenekkel, ők csinálják a marketinget és az árusítást is. A filmekből ki kell választanunk a legjobb hármát, mely teljes egészében angolra lesz fordítva, a többi csak részben.

M. A.: *És például ez a hús riport mind másféle foglalkozású emberekkel készült?*

R. L-NÉ: Mind más. Vannak méhészek, van a Cseh Zoli péksége, van egy fagyis, akinek a nagypapája is fagyis volt. Kiválóan elmondja, és végig mosolyog, meséli, ahogy oldalkocsival vitték a fagyaltot a búcsúba, a vásárba. Pontosan ez az emlékek magtára kell. A Garaczi úr is nagyon jó, ő a mesterszakács, vezette az Aranyhomok Szálló konyháját is. Ő még úgy tanult, hogy a tanuló évek során a hús szétbontását is tanulta, mint szakács. Mindent megtanultak. És meséli, akkor nem lehetett probléma, hogy Helvéciáról, mint tanulónak be kellett járnia biciklivel Kecskemétre. 7-re ott kellett lenni, vinni a fehér vassalt köpenyeket. Elmesélte, hogy az egyik köpeny csupa vér lett, mert aznap halat kellett bontani.

M. A.: *És még milyen szakma van a filmekben bemutatva?*



R. L-NÉ: Még van a faiskolás Barna Tamás, ő régi fajtákat szaporít, Kecskeméten lakik, a fiai folytatják a munkáját. Az apuka még volt a tanyán nálunk, mert adtunk neki homoktövis szaporító anyagot, ő hozott helyette régi fajta almákat. Tehát gyakorlatilag így épülne az ország, hogy egymásnak segítünk, s az nekünk természetes.

M. A.: *Homoktövis van a tanyáton belül, és előttetek is?*

R. L-NÉ: Igen, van belül már újabb is, és a tanya mellett, mert már mondta a falugazda, három éve, hogy „miért nem szeditek ki a külső darabot, olyan csúnya”. Egyébként a falugazda, aki segíti a gazdákat információval, kiváló barát. Igaza van, nem szép a tanyán kívüli, merthogy az őzek, a vadak is szeretik, letördelik. Tudják, mi a jó! A lényeg az, hogy ez egy földalapú pályázat szempontjából nem előny. Én mondtam, hogy amíg új nem terem, addig ezt ki nem szedjük, hiába csúnya amiatt, hogy a vadak össze-vissza rágják. Terem, ez a lényeg! Tavaly termett, amikor a férjemnek nagyon kellett a homoktövis. A pénzbe nem tudunk beleharapni, hiába kaptunk volna 60 ezer forint állami támogatást. Tavaly lett rajta majdnem 100 kiló homoktövisünk. Az idén, igaz, csak két kiló, de még mindig

terem. A férjemnek kell, hogy folyamatosan egye, és a gyógyteákat is igya. A homoktöviset egyszerűen a turmixgéppel összezsúpotom, ki nyomom a levét, majd szárítom a magját, a héját, amit fogyasztunk mi is.

M. A.: *Beszéljünk az elkészülő filmekről! Kikerülnek Olaszországba, és ők ott azt használják...*

R. L-NÉ: Használják, de ugyanúgy mi is használjuk, természetesen a piac is. Most még nincsenek a filmek a honlapon, de sok minden látható. A két honlap, amit lehet nézni, a www.okomuzeum.hu és a www.kiskunhagyomany.hu. A lényeg ez a tudásbank, és hogy így terjedjen mindenfelé. Nem a külföldről behozott, ezer kilométereket utazott, vegyszeres árut szeretnénk látni, ne az terjedjen. Sajnos a kecskeméti piacon, láttam, amikor voltam tárgyalni, hogy a fő soron volt rózsabarack, meg kajsziféle, gondoltam én naiv, hogy innen a környékből van, megkérdeztem, hogy honnan hozták, azt gondoltam, hogy Szentkirály, Ballószög, kérlek, szépen azt mondta, „spanyol”. Nem volt rá kiírva, pedig az is szabály. Kerekegyháza és más falvakban is a CBA előtt, vagy a másik helyen is tele vannak mindenféle külföldi zöldséggel, gyümölcssel. Magyar nincs. Fran-



cia krumpli, lengyel alma, holland hagyma, izraeli szőlő, görög szőlő, spanyol barack. Itt tartunk. Én, még véletlen sem veszem meg. Az eladóval beszélgettem, mondom, a CBA hirdeti, hogy magyar termékek. Azt mondja, erre van igény. Mondom, nekem ezt ne mondjad már, hogy erre van igény!

Ez olyan, mint az illatosított vécépapír. Sok kutatóval dolgozunk együtt, és akkor az egyik barátunk, ő ugyan botanikus is, de a néprajzos is kutatja, hogy mit használtak régen. Az áruházban, mikor mondom, hogy egyszerűen sima vécépapír, ami nincs beillatosítva, nincs beáztatva vagy papír zsebkendő, van-e. Ő is azt mondja, hogy erre van igény, az illatosra. És akkor elmesélem, hogy Kunszentmiklóson egy 18 éves lány milyen betegséget kapott az illatosított vécépapírtól, egy örök életre tönkre tette az alsó fertályát, mert nem bírják meggyógyítani a kiütésektől. Most van például, akik Angliában dolgoztak, egy házaspár, egyébként ballószögiek, vettek tanyát, és jöttek tanulni. Mi az a puhább valami, kukoricacsuhé vagy lapulevél, vagy mi az, ami fenéktörésre alkalmas. Az értelmiség kezd ezt fölérni ésszel. Némelyik!





M. A.: *A tanyákon a budikban kiváló lenne, ha nem papírt kéne használni.*

R. L-NÉ: Például a csemegekukoricának, a pattogatni való kukoricának, ezeknek az étkezési kukoricáknak a csuhéja sokkal puhább, mint a takarmánynak való kukoricáé.

M. A.: *Szárítod, és azt használod?*

R. L-NÉ: Igen, mi is vetünk ilyet, de ehhez kell a régi fajta. Ezt most nem lehet kapni. Aki most hazajött Angliából, ők vetnek ilyen kukoricát, mi adjuk a magot.

M.A. *Kik jártak még a tanyákon?*

A németek és az osztrákok, akik annyira jártak ide, mára kihalt két generáció, így kevés a német vendég. A vízelvezető árok mellett az út másik oldalán svájciak laknak, Margaret és az orvos férje. Ők nagyon kulturáltak, ha ők el akarnak jönni a rokonokkal vagy barátokkal, előtte fölhívnak. Őket ismerjük 30 éve legalább, már akkor jártak Magyarországra, Lajosmizsén laktak egy ismerősüknél, lovagoltak, de akkor még Svájcban dolgoztak. Vannak, akik azért jönnének hozzánk nézelődni, hogy agyonüssék az időt, megnézzék az állatokat. Az Elke férje, meghalt már sajnos, Petőfi verseket olvasott németül.

Andiék, Mexikóból hazajöttek a Gáborral, ők madarászok. Az övéké a Kondor tanya. Mexikóban dolgoznak, a természet szeretete, a madárfotózás a mindenük. Szállást is ad a Kondor tanya, de csak a csöndes vendégeknek, jönnek hozzájuk a madarászok, barátok. Egyesületünknek, s nekünk is nagyon fontos a környezetvédelem. Sajnos Kunpuszta sem a régi, mivel van olyan magyar helyi vállalkozó, aki tönkre teszi a természetet, mert az anyagi haszonszerzést helyezi előnybe, ez nagy probléma. A külföldi szomszédok sokkal jobban vigyáznak természeti értékeinkre.

Például mi is csak oktatás céljára fogadunk gyerekeket, vagy akár felnőtt legyen, de csak úgy, hogy beleférjen a munkamenetbe. A férjem szánt, én még este palántázom a batátámat, paprikámat. Nem tudom azt a fajta kultúrát tanítani, ha én nem csinálom.

Pénz tekintetében jobban járunk, ha nem így csinálnánk, de mit csinálunk a pénzzel? Akkor nincs normális enivalónk, és nincs normális élet! Mondjuk, én szeretnék delelni, ha megtehetem meg is teszem, mert szüksége van rá a szervezetemnek a sok fizikai és szellemi munka mellett. A tanulók sokat kérdeznek, én válaszolok, az ember lemerül egy idő

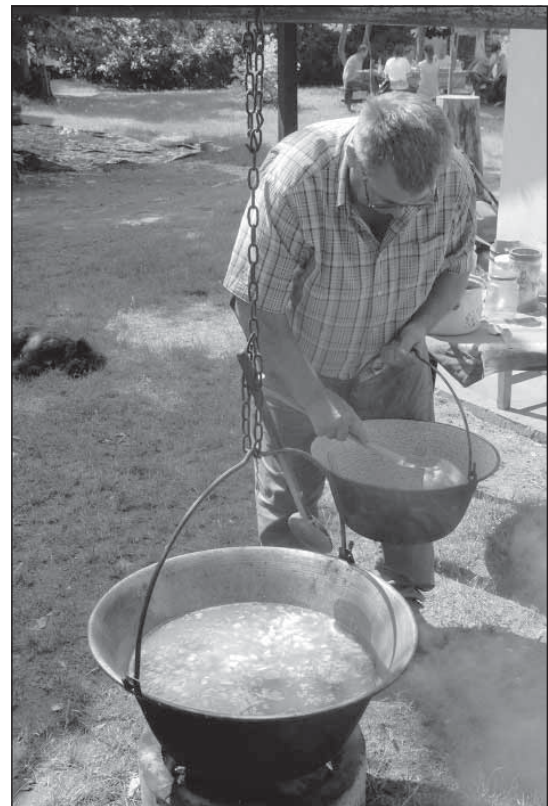
után. És akkor én, ha tehetem, azt a fél órát, egy óra hosszát pihenek, ezután megújulok. Most, hogy sürgősen át kell nézmem a projektben készülő filmeket, így más az időbeosztás, muszáj visszajelezni a partnereknek.

M. A.: *Mi annak a rendszere, hogy emberek a Rendek tanyára kerülnek? Milyen információs forrásból tudják meg, hogy te vagy, hogy mit csináltok ti itt? Bejelentkeznek hozzád, és akkor te, mondjuk, egy felnőtt csoportot fogadsz? Egy napra, egy hétre, egy délutánra?*

R. L-NÉ: Van, hogy egy napra, vagy egy programsorozatra.

M. A.: *Azt, hogy mit mutatsz nekik, mit mondasz el nekik, azt hogy egyeztetitek?*

R. L-NÉ: E-mailen. És szeretem is, ha e-mailen van, nem csak telefonon. Megírják e-mailen, hogy mikor szeretnének jönni, mennyi időt kívánnak itt eltölteni, ezt is le kell tárgyalni. A Varga tanyáról, a Kunsági majorból szoktak jönni, az Ádám tanyáról is voltak már. Az ott van Balázspusztán. De jöhetnek akár kecskeméti hotelből, a lényeg



az, hogy előre, nagyon pontosan mindent le tudjunk egyeztetni. Ezek általában csak kiegészítő programok, maximum egyórák.

Az oktató programok előre kidolgozott, korcsoport szerint kialakított anyagok. Semmit nem lehet a véletlenre bízni, mindig kell A és B terv. Ezeket mind magunk szervezzük meg, tehát a marketingmunka is hozzátartozik. Működik a honlapunk, akik hoznak csoportot hozzánk, tudják a honlapunkat, és működik a szájról szájra reklám. Ide általában olyan emberek jönnek, akik hasonlóképpen gondolkodnak. Például a Borbás Marcsi műsorában olyan is volt, aki látta, hogy tanítottam a gyerekeket dagasztani, így annak alapján jött. Egyeztetünk időpontot, van, hogy tól-ig. Hogy hogyan fér bele. Akkor nem egy nap van. És akkor zsemlesütés, de a gazdaságbemutató mindig benne van. Vannak, akik gyógynövényt akarnak megnézni, vagy a hagyományos tartósítási eljárást. Tehát kinek milyen az érdeklődése. És akkor mindent leírok konkrétan. Azt is leírom, hogy van lehetőség mondjuk lovaskocsizni, de azt a szomszédokkal kell egyeztetni, ez az igazi együttműködés. Nem azt mondjuk, hogy dögöljön meg a szomszéd tehene.

M. A.: *Ha például ma itt lenne valaki, akkor este, amikor a férjed végzett a szántással, mehetne veled batátát palántázni?*

R. L-NÉ: Akár azt is, vagy nézhetné. De miért szoktam mondani, hogy a szabadságunknak meg kell maradni... Kunszentmiklóson volt, és már Kecskeméten is, Pesten is van felnőttképző, ahol kertészetet, ökológiaikat képeznek. Ez az iskola nagyon jó volt. Amikor indultak, a gyógynövény tanfolyamukat én kezdtem el. Én találtam ki a kérdéseket, a vizsgát. Aztán a



vegyszerlobbi miatt legutóbb már azt akarták, hogy a vegyszerezést is tanítsuk. Mondtuk, nem, mi ehhez a nevünket nem adjuk, nem is tudnánk szakmailag, mert mi nem vegyszerezünk. Tehát ennek a szabadságunknak meg kell maradni, hogy ne lehessen minket megvenni kilóra. Kis dolgokban is következetes vagyok. Öko-vizsga, a hagyma csomózása volt egyszer az egyik tanulóknak feladat. Lenspárgát adtam neki a hagymához. Most már merrefelé mennek? Gumizni kell a hagymát! Nem az, hogy egy természetes anyaggal összekötöd, hanem gumival! Még most is jönnek gyógynövényesek, de én ehhez tartom magam, hogy semmi vegyszert nem használunk itt, csak hamu van, házi szappan, csalán. És ezzel mi bőven megvagyunk. Ez a pénzvilág erős. Amikor a Bayer gyógyszergyárá a Monsanto¹, akkor mit lehet tenni? Valahogy a mi szabadságunkat, ahogy azt mi gondoljuk, mint például a homoktövisrel, nekünk meg kell őriznünk. Nekünk homoktövisre van szükségünk, gyógyteára van szükségünk. Nem szeretnénk a korai halált. A férjem korosztályából már alig

vannak, ő 69 éves lesz most. Kétszer is bekerült tüdőgyulladással a kórházba, disznóvágáskor nem öltözött át, tüdőgyulladást kapott, amikor a kórházból kijött, akkor tudtam a betegségből kikaparni, gyógynövényekkel. Ráadásul még az jött közbe, hogy menni kellett Olaszországba, és úgy volt, hogy együtt megyünk. Menjünk el, mert nem lehet, hogy Magyarország nincs ott. Akkor egy egyetemista fiúval mentem, előtte is mindig vittünk valakit. Vittük mi már az iskolaigazgató-helyettest, hogy ezt a szellemiséget lássa, a Szent István Egyetemről már kétszer tanuló, a szegedi egyetemről is, hogy lássák a fiatalok a biológiai sokféleséget a világból. Sajnos mondjam azt, hogy egyikük sem dolgozik ebben, mert más pénzkereseti lehetőségük van.

M. A.: *Amit ti így itt összehoztatok fizikai valóságában is, meg életformában is, meg tudásban, egy külföldi projektben összpontosul, és kifelé látom a tapasztalataitokat működni, és ugyan a honlapotok orientál, de talán, ha egy intézmény, szervezet állna mögöttetek, amelyik az országos hálózatában*

1 A környezetvédők a Monsanto nevet a környezetre végzetes hatást gyakorló agrártermékek használatához társítják. A Bayer és a Monsanto fúziójával az agrárvegyiparban és a vetőmagtermelésben világméretben meghatározó óriáskonzern jön létre (a szerk.).



tudná terjeszteni ezt a szemléletet, másképpen hasznosulna itthon is, ami a gazdaságokban és benned tudásban felhalmozódott. Az értelmiség egy kis része, de valójában itt is a külföldiek mozdulnak feléd. És neked ebben benne van 30 évéd. És ebben a szervezetben?

R. L-NÉ: 16-17 év.

M. A.: Jó lenne, ha a befektetett munkád terjedne és hasznosulna nemcsak az által, amit te tudsz mozditani. Magamról is tudom, az ember azt nem bánja, hogyha amiért ő megdolgozik, az elkezd működni másutt is.

R. L-NÉ: Voltak nálunk alternatív középiskolások, hogy sátorban aludtak, meg volt, aki szalmában. Kiváló tanárokkal jöttek, 12-15 fős osztályokkal, nagyon jól tudunk velük együtt dolgozni. Mindent előre megbeszéltünk a tanárokkal. Mobiltelefont nem hozhattak. Mikor megérkeztek, fogadtam őket, hogy az élettapasztalatomat szeretném átadni. Nem akármi-lyen gyerekek voltak, és ezek a gyerekek nem ismerték a csontos húst. Aztán együtt főztünk, volt mindenféle munka, megéheztek a tinédzserek, következett az ebéd. Ott álltam az asztalnál, látom, beleharap, otthagya. Elmagyaráztam, hogy a csont közeli hús a legfinomabb. A legdrágább húsokat kap-

ták, borjúhús, csirke, mindenből a legjobbakat, meg is fizették, de bántott a maradék. Már a második napon ott tartottunk, hogy a társak figyelmeztették a többieket. És már a harmadik napon ölelgettek, hogy nem tudták, hogy milyen finom a csont közeli hús. Ezek a nagy gyerekek csak a kígyóuborkát ismerték. Középiskolás korosztály. Szedtük a csemege uborkát, nem egyformák, nem egyenuborkák. Ha nem lett teli vele az üveg, akkor még valamit szedtünk hozzá. Újrahasznosított üveget mosattam el velük, majd a kész savanyúságot vitték haza ajándékba a szülőknek. Azt mondták, még ilyen finomat ők nem ettek. Öt napig voltak itt, ilyen nem is volt még sosem, hogy öt napig. Előre megszerveztem, ki mit csinál. Mit oktat az Ancsi, mit oktat az Icuska, ők egyesületi tagok, melyik lovász visz hova, ki nyírja a birkát.

M. A.: *Tehát vannak mozgatható embereid!*

R. L-NÉ: Ó, hát ez a lényeg!

M. A.: *Beszéljünk erről az egyesületről.*

R. L-NÉ: Nincs rövid neve, Kiskunsági Hagyományörző Kézműves és Turisztikai Egyesület. 2001-ben alakultunk, mégpedig itt Kerekegyháza Kunpusztán. Ezt a fajta szellemiséget szerettem volna,

hogyha terjed, és olyan embereket vontunk magunk köré, hogy ezt tovább tudjuk vinni. Aki úgy kezdte, hogy mi lesz belőle a hasznom, annak mondtuk, hogy nem kell belépni. Ez nem az az egyesület. És akkor hát persze voltak nehéz évek, mert semmink nem volt költségnek a működésre. Egyszer próbáltunk pályázni, azt is vissza kellett fizetni. Rengeteg papírmunka 100 ezer forintért. Az egyesületben az óvónőtől kezdve a gyári munkásig, az üvegművestől a mérnöknőig, jogászig, kutatóig van mindenféle kiválóság, nagyon széles a paletta az ismeretségi körből.

Volt olyan például, itt Kerekegyházán a kézműves, aki történetesen óvónő, az Ádámné Icu, vele például Dániában ismerkedtem össze, mivelhogy egy kulturális delegáció indult innen Kerekegyházáról, és valami ok folytán engem is ebbe beválasztottak. Az egy busznyi delegációban voltak tanárok, orvosok, egyéb képviselők, és mindenféle foglalkozású tanárok, és az volt a feladat, hogy Dániában mutassuk be a mi helyi kultúránkat a testvérvárosnak. A kultúrház-igazgatókkal mindig nagyon jól összedolgoztunk, akkor az volt a feladat, hogy ott egy kiállítást szervezzünk, mi kitaláltuk, hogy hogyan is képzeljük el, Icu készítette az ő szalmafonásait, elég sokoldalú, a szövéstől a szalmafonásig mindent tud, én pedig a paraszti kultúrából vittem az anyagot. Férjem napraforgószárból szótt kerítést, mint ahogy régen, az összeteherhető volt, gyönyörűen elfért a busz csomagtartójában. A napraforgószárra kitaláltam, hogy mekkora méretű kis köcsögöket fogok vinni, hogy ott egy olyan miliőt teremtsünk. 3-4 méteres futószőlőt vittünk nejlonzsákban, hogy nyirkosságban legyen, mert ez hosszú út volt, 26 órás. És még fotókiállítást is rendeztünk, mert egy ismerősünk készített olyan fotósorozatot, amiben például a férjem lóval

ekézi a csicsókát, vagy különböző csendéletek a tanyáról, a paraszti kultúrából. Magyar zászló, magyar szalag, ami az én táskámban mindig szokott lenni, mert az általában kísérik a delegációt. Gyönyörűen sikerült a kiállítás, jó volt az egész kirándulás, és Icuskával volt időnk erről az egész kultúráról beszélni, mivel ő itt született Kunpusztán. Korban nálam kicsit idősebb, tehát még több emléke volt és van, hál' Istennek. A mai napig úgy összedolgozunk, hogy amikor kézműves foglalkozás van, mindig próbálunk olyan ősből dolgot kitalálni, ami érdekessé teszi, például a körmön fonás. Azt most már kis pálcikákon és gallyakon tanítják. De ezt nekünk fanni a körmünkön kellett. A gazdasszonyok, amikor dolgoztak a földön, a gyerek le volt ültetve a föld végére, a kisebbeket még talicskában odatolták, mint az én nagymamám is, és akkor, hogy lefoglalja magát a gyerek, adtak neki egy fonaldarabot, azt az ujjacs-kájukon, a körmökön fonogatták. Elmondjuk a háttérét is, az egész történetét a dolognak. De ugyanígy vonatkozik ez a főzésekre, az ételkészítésre, a házi tartósításra,



a csillagászattal, a Holddal kapcsolatos kultúrára, a lélekápolással kapcsolatos egész paraszti kultúrára. És ez fogja meg a hallgatóságot. Nemcsak a gyerekeket, hanem a felnőtteket is.

M. A.: *Az egyesületben levő emberekkel kiegészítitek egymást, mindenki mást tud...*

R. L-NÉ: Természetesen.

M. A.: *Tehát akkor van ez az óvónő, aki kézműves dolgokat tud.*

R. L-NÉ: Van mézeskalács készítő is, ő egy ballószögi hölgy. Akkor van olyan hímző hölgy, aki kecskeméti, ő is alapító tag, úgy hívják, hogy Fehér Imréné, de ő be is főz, akkor az ő fajta dolgairól beszél, hímez, varr. Készítünk csutkababát is időnként. Most már a csutka is kuriózumnak számít, mert nem természetnek kapás kukoricát, és ha kombájnnal aratnak, az összeszeűzza a csutkát.

Maga ez az egész paraszti kultúra és a tanyasi élet, úgy mondták régen, hogy egy világ. „A tanya egy világ”. Nálunk ez most is így van, mert ha mi nem teljeskörű gazdálkodást folytatunk, és ez nekünk nem egy világ, akkor nem érdemes csinálni. Meg kell termelni az előre gondolkodás által azokat a magvakat, amit aztán szedünk, hogy tudjuk vetni. Ha az időjárás nem úgy alakul, másképp alakul, tudnunk

kell, akkor mit csinálunk. Minden magot nem vetünk el, mert lehet jég, vagy lehet akármilyen. Tehát ezt az egész folyamatot tudni kell, és mi tudjuk, mert hál' Istennek úgy nőttünk föl. És ezt adjuk át az érdeklődőknek.

M. A.: *Van gyereked, aki ez iránt érdeklődik?*

R. L-NÉ: Van három gyermekünk, a középső, az Anikó ma is itt volt, innen öt kilométerre laknak, Fülöpházán, az én szülői házában. Nem adtuk el a házat külföldieknek. A lányunokánk, a legidősebb, aki 14 éves, pontosan ma egyezett le velem, hogy ők mikor jöhetnek a barátnőjével – én így nevezem, hogy a – túlélő táborba. Itt volt karácsonykor és szilveszterkor is a barátnője, osztálytársnője egyébként, akkor szaggatták ki a süteményből a malacokat, mert ugye a disznó odatúrja a szerencsét. Van ilyen tematikus tábla, magyarul és angolul is rajta vannak a disznóval kapcsolatos híedelmek. Nagyon tetszett a gyerekeknek, meg kaptak egy kis kutatómunkát, na, kutassátok ki, milyen kiskunsági ételek vannak. Odaadtam nekik a megfelelő könyveket, melyik oldalon mi van, azt nekem gyűjtsétek ki.

M. A.: *Ebben a túlélő táborban, amire akar jönni az unokád, meg a*



barátnője, több gyerek is lesz, vagy ők ketten?

R. L-NÉ: Csatlakozik hozzájuk a hétéves fiúunoka is a nyáron. Nem csak gyümölcszedés lesz, a homoktövis levele is gyógynövény, azt is szedünk, az is immunerősítő, azt adták a háborúban a katonáknak, teának. Tanítom őket, hogy melyik növény micsoda, gyógynövényt gyűjteni. Dinnyét is termesztünk, már az apukám is termesztett, görögöt is, sárgát is, megszedjük a magokat, ezek régi fajták, kicsik, de sokkal ízebbek, mint a mai, többe oltottak. Tanítom, hogy melyik dinnyéjét érdemes, milyen legyen a hangja, ha levesszük. Ez a csizmaszár hang! Amikor kapálunk, tanítom, hogy a gazokból melyik az ehető. Mert a gazok nagy része az nemcsak gyomnövény, hanem gyógynövény is. Időnként el szoktunk menni a Kecskeméti Múvelődési Házba, kinézünk valami darabot, megnézünk valami előadást. Elmentünk legutóbb a múzeumok éjszakáján retró buszozni. Így próbálom a fiatalokat játékosan tanítani. Érdeklődési köre legyen! Nem lesz ideje a telefonját használni, eszébe se fog jutni.

Fogunk főzni helyi ételt, abban eleve benne vannak. Ancsika nem is volt napközis sosem, de a szülei sem. Mert én mindig olyan munkahelyet választottam, mikor már megvoltak a gyerekek, hogy nekem otthon délre ebéd volt. És mindig foglalkoztam a gyerekekkel. Nem akartam, hogy ők kulcsosak legyenek, eleve így volt a nevelés. És lát szik a gyereken. Ugyanezt csinálja a lányunk, hogy megfőz, mire a gyerek hazaér, az iskolába minden nap hazai szendvicset visz.

A nasi innen ki van tiltva. Kérjük a vendégeket, hogy ne hozzanak ide üdítőt sem, vizet sem, van jó vizünk, adunk teát, adunk gyümölcslevet, de ennek ellenére csak

hoznak. Visszaküldjük. A szülő megveszi. Gyereket inkább lehet nevelni, a szülőt kevésbé. Ez például a tegnapi gyerekeken nagyon látszódott. Két kecskeméti kiváló tanárnő volt velük, bementünk a kis múzeumunkba, ott van egy krumplinyomó, hát azt nem szokták kitalálni, hogy az mi. Egy kislány, 7-8 év körüli gyerek mondja, hogy ez egy krumplinyomó. És mondják a tanárnők, hogy igen, mert Kiskörösön voltunk Petőfi házában, és ott volt, ott látták. Ragad rájuk csöndben. Én azt mondom, hogy igenis elindult valami, ha sikerül a gyerekekre hatni, mert szerencsés esetben a gyerektől a szülő is átvesz dolgokat.

M. A.: *Jó hallani, ahogy és amiket mondasz és mesélsz.*

R. L-né: Ugye, miket lehet egy pusztán gondolni és csinálni? Szükség van a tudásunkra. Például van egy lovász ember, a Majorban dolgozott, kiváló gyógyító. Szoktam mondani, hogy többet tudsz, mint egy állatorvos. A népi gyógyászatot. Mi is tudjuk gyógyítani a teheneket, még otthonról tanultuk, például, hogy mivel kell a tőgyét bekenni, hogyha a bögöly megcsípi.

Ezek miatt a tudásaink miatt vagyunk benne a nemzetközi könyvekben is, a magyaron kívül svédül, franciául, angolul, ahány nációval együttműködünk, azoknak a nyelvén. Érdekes, hogy a svédeknek is van egy tejoltó fűvük, de az itt nem terem meg, ezt például a könyvből² tudom, ez is benne van például. A botanikus barátunkat kérdeztem

meg, és ő mondta, hogy csak abban a klímában terem, nem véletlen. Nekünk a pusztában pedig tejoltó galajunk van, ugyanazt a cél szolgálja a mi klímánkon. Kiváló együttműködő partnereink közé tartozik a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum, ahonnan dr. Sári Zsolt keresett meg vagy 14-15 évvel ezelőtt, Slow Food témában tett látogatást. Ő maga is meglepődött azon a munkásságon, amelyet mi teljes önszántunkból végzünk évtizedek óta. A lényeg a jó együttműködés a hasonló gondolkodású emberekkel.

2008-ban a Reneszánsz év kapcsán Zsolt írta a megjelent kiadványokat, köztük a „Save our sources”-t is, szervezett kiállítást a Vendéglátóipari Múzeumban rólunk, vagyis főként a mangalica disznóról, gazdaságról. Noé Bárkájában mi is benne vagyunk!

Amikor nevetséges volt a mangalica tartása, mivel dupla idő alatt vágásérett, tehát sokkal többet is eszik, mint a modern fajták, akkor is mi ezt az ősi fajtát tartottuk. Gazdaságunk udvarán az összes tájékoztató tábla magyarul és angolul Zsolt munkájának eredménye. Főszereplő: a mangalica! A mangalica disznó, a biológiai sokféleség révén jutottunk nemzetközi ismertséghez és elismertséghez. Nagyon remélem, hogy aki a cikket olvassa, érzékeli, hogy a kitartó munkának mindenkor megvan az eredménye. Kívánok kitartást, előrelátást, jó egészséget a kedves olvasóknak!

M. A.: *Kedves Olga, köszönöm a beszélgetést.*

RENDEK LÁSZLÓNÉ OLGA: Fülöpházán születtem 1957-ben. Férjemmel 42 éve házaspár vagyunk. Három kiváló leánygyermekünk és három csodás unokánk van. A biztos családi háttér segítette munkámat eddigi életemben. Gyermekkoromban szüleimtől, nagyszüleimemtől megtanultam a paraszti gazdálkodás fortélyait. Idegenforgalmi és vendéglátási tanulmányaim hozzájárultak mindennemű vállalkozásunk sikeréhez. Egyesületünk vezetésével sok társadalmi munkában veszünk részt. Németül beszélek, más nációkkal is megértetem magam. Pillanatnyilag egy Közép-európai „Kultúra, Örökség, Identitás és Élelem” programnak vagyok Magyarországon a szakmai vezetője.

2 Saves our source. Cult rural Cultur 2000. A kötetben a magyar feltüntetett intézmény a Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre.