



Medinai Hírmondó

„A jövőnk elkezdődött! Együtt tervezünk és cselekszünk!”



VII. évfolyam 5. szám

MEDINA KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK INGYENES LAPJA

2016. szeptember-október

A további tartalomból:

- ❖ Közérdekű információk: 2. oldal
- ❖ Térfigyelő kamerák: 2. oldal
- ❖ Hajdani medinai szüreték: 2-3. oldal
- ❖ A medinai riksa: 4. oldal
- ❖ Gondolatok a Medinai Művészeti Napok záró koncertjéről: 4. oldal



MEDINA

A jövőnk elkezdődött



Együtt tervezünk és cselekszünk



Akkor vagyok boldog

Akkor vagyok boldog, ha egészségem van. Ha hittem, mert az a támaszom a kapaszkodóm. Ha istenem van, mert az a mindenem. Ha családom, barátom van, mert van nyugalmam. Ha nyugodt álmom van. Ha kedvem, örömöm, vágyam van. Ha meggyőzhetem önmagamot meg másokat is jól. Ha akad, és lehet megfontoltan, átgondoltan kimondott szavam mindenkire és mindenre. Ha megismernek és megismerek. Ha rám köszönnek, és másokra is köszönhetek. Ha megkeresnek, mert számíthatnak rám. Ha békén hagynak, és ha nem kérem, nem boldogítanak. Ha igaz vagyok, saját akaratral rendelkező. Ha a perc- emberek nem hazudnak pillanatnyi érdekük szerint. Ha megszabadulok a gondoktól. Ha nem vagyok nyűg magamnak, de másoknak sem. Ha szívembe béke és szeretet honol. Ha megbocsátanak és meg tudok bocsátani magam is. Ha ellen tudok állni a kísértésnek. Ha mértékletes vagyok ételbe, italba, vágyba, akartban, politikai szenvedélyben, ölelésben. Ha tudok elfogadni és lemondani. ha nemet mondhatok, amikor azt kell. Ha együtt érző, segítőkész lehetek, és örömmel adhatok. ha kenyere van, és jut mellé való is. Ha mindenben és mindenütt biztonságom van. Ha meglepszem, azzal, ami magadatott nekem. Ha nyakamba vehetem a világot, és haza jöhetek, mert van – nekem is van, nekem is lehet! – hazám, házám, otthonom, lakásom, szabadságom, becsületem, jogom és nem csak kötelességem.

Ékes László
író



Közérdekű információk

Medina Község Önkormányzatának ügyfélfogadási ideje

Hétfő: ügyfélfogadás szünetel
Kedd: 8⁰⁰-12⁰⁰, 13⁰⁰ - 16⁰⁰
Szerda: 8⁰⁰ - 12⁰⁰, 13⁰⁰ - 16⁰⁰
Csütörtök: 8⁰⁰ - 12⁰⁰, 13⁰⁰ - 16⁰⁰
Péntek: ügyfélfogadás szünetel
Elérhetőség: Tel.: 74/434-010.
E-mail: phivatalmedina@tolna.net
http://www.medinafal.hu

Orvosi rendelő

Rendelés:
hétfő: 13⁰⁰ - 15⁰⁰
kedd: 8⁰⁰ - 10⁰⁰
szerda: 15⁰⁰ - 16⁰⁰
csütörtök: 8⁰⁰ - 10⁰⁰
péntek: 9⁰⁰ - 11⁰⁰

Háziorvos:
Dr. Endrédi Csaba
Tel.: 74/434-078

Védőnői szolgálat

Rendelés:
hétfő: 11⁰⁰ - 13⁰⁰ óra
Védőnő:
Pálfiné Andics Edit
Tel: 74/434-010

Családsegítő és gyermekjóléti szolgálat

Horváth Gergely
Tel.: 74/434-010
Ügyfélfogadás:
csütörtök: 13⁰⁰ - 16⁰⁰
péntek: 8⁰⁰ - 12⁰⁰

Könyvtár

Könyvtáros: Sereg Erzsébet
Tel.: 74/ 674 - 124

Falugazdász

Kasza Endre
Telefon: 74/434-010
Hétfő: 13⁰⁰-16⁰⁰

Iskola

Tagintézmény-vezető:
Götz Csabáné
Telefon: 74/434-103

Óvoda

Tagintézmény-vezető:
Pusztainé Vaczula Márta
Tel.: 74/434-100

Tanyagondnok

Szászi József
Tel.: 06-20/252-15-60

HAJDANI MEDINAI SZÜRETEK

(60-70 évvel előbb)

Azt nem mondani, hogy a falu mindenkor lakói nem szerették/szeretik a bort.

A szelíd dombokra, (amit hegynek nevezett a népnyelv, „Kápónai - hegy”; „Bikádi -hegy”) ahol valamicske esély mutatkozott a szőlő növény telepítésére, ott megpróbálkoztak vele.

Annyit tudunk, hogy a több évezrede itt élt rómaiak Kőlesd és Medina között a kiépített útvonaluk mentén pihenővel rendelkeztek, hogy a mindenkori utasok a Sárvizius hús habjaival lemoshassák magukról az út porát és a kellemes medinai borral öntsenek erőt elfáradt testükbe.

A folyamat nem szakadt meg, a Nap járása reggeltől estig nevelte az ültetett vesszőket, mindannyi cukros fűrtöket nevelt, s adta az italt a törökök medinai parancsnokának, kik több száz évre óhajtották magukat befészkelni ebbe a földi paradicsomba.

Az elmúlt évszázadok medinai embere is tevékeny művelője a földeknek, s a mindennapi mellé megteremtette a maga itókáját, szaporította a szőlőt, kihasználta minden Nap melegítette oldalt, dombot, lankát, s az emlékezet szerint a falu határában huszonegy helyen volt említésre méltó szőlőterület.

Ezek: „Hosszi, Utas, Sár-dülő, Cseresyés, Birkás, Tüskés, Nikolás, Csapás-domb, Pákozdi, Gatyás, Lórét, Hideg-vógy, Csicsa-hegy, Kápónai-hegy, Nagy-hegy ajja, Uj-hegy, Víg-hegy, Antal-hegy, Médinai Óreg-hegy, Virág-hegy, Pap-ódal, Bikádi-hegy”. (A hetvenes évek öregjei ezekre emlékeztek, amikor a téeszek szervezése után kezdték összegyűjteni a valamikori határneveket!)

Egy 1825. november 25. keletezéssel elkészített felmérés a falu szőlőterületét 244 kataszteri holdban állapította meg, egy 1886. július 15-i összeírás 245 kataszteri hold 295 négyzetöglről tudósít, viszont az 1895-ös elszámolásnál ez 388 kataszteri hold.

A területek nem nagyok, egy gazdának több helyen is van telepítése, mert úgy tartották, „hogy több lábbon kell állni”, ami annyit jelentett, ha az egyik határrészt elemi csapás, szélvihar, jégverés, özönvíz éri, akkor még a többi parcellák biztosítják a család megélhetéséhez szükséges eleséget, sőt eladásra is kerülhet!

A területet művelni kellett nagy alázattal, falusi mondás szerint „a szőlő a görbehátú embert szereti”, aki figyel az aprócska hajtások növekedésére, leveleinek fodrozódására, a betegségek megjelenésére, együtt lélegzik, együtt él a szőlővel!

A valamikori filoxéra kártételére már nem

gondol senki, éppen úgy kiheverte a növény, mint az ember. Egy jó esztendőt követően az egészségesen fejlődő fűrtök meghálálták a gondoskodó törődést, s adták a bőséges nedűt.

A szőlőgazda és a ház asszonya életében is fontos eseménynek számított a szüret, épp úgy, mint a disznóvágás, hiszen egy esztendei megfeszített munkáról és annak eredményéről volt szó, mert sok családnak a bor eladása jelentős bevételi forrásnak számított.

A régi Medinában három kocsmá volt: a” Pekl-féle, kocsmá, a zsidó Sanyi kocsmája és a Kvanduk-, majd Illés-féle kocsmá”, ezen kívül még számtalan házi butélia, ahová a szomjhalált érző ember bármikor betérhetett.

A szüret majdnem búcsújárás-féle ünnepnek számított, mert egy-egy családnak még a távolabbi elszármazottak is meghívást kaptak, még a jó szomszédok, sokszor még 15-20 fő is összejött. Úgy mondták, hogy a belterjes szüretet kalákában végezték, szükség volt a segítő kézre, éppen úgy, mint a valamikori tömesfalú házakat sulykolták vagy a ház tetejének nádazásakor.

Mielőtt a nagy családi összeröffenés megkezdődött, a gazdának és a gazdaasszonynak fontos teendői voltak, amit teljes egészében egyedül kellett elvégezni. A gazda részéről elő kellett készíteni a szükséges eszközöket, hogy a munka során felesleges futkározásra ne kerülhessen sor; kivenni az óbort a hordóból, mert Medinán úgy tartották, hogy a szüreti zsíros, nehéz ételhez csak óborral lehet koccintani. Igyekezett is mindenki, hogy annyi maradék lötyögjön a hordóban, hogy a pletyka ne vegye szájára a gazdát, hogy nem tudja, mi a beosztás!

A forró vízzel kimosott, kívül-belül megtisztított hordók csöpögőre állítva, kivéve mind a két akonát, hogy jól kiszáradjon, jól kiszellőzzön, hogy rendesen bevegye az „ájslangot”.

Következett a többi eszköz: a nagy szüretelő kád, a puttonyok, a daráló, a prés, a muszkuólk, a csapok, a hékér.

Ezt a munkát elkapkodni nem lehetett, mert a tisztaság a jó bor alapja, s az a mondás járta: „a jó bor az itóka, a rossz bor az a löre”.

A múlt század 20-as, 30-as éveiben kezdett elterjedni a fűrtöket összezúzó daráló, ami könnyítette, gyorsította a munkát. Amelyik családnak a gazdasági ereje nem tette lehetővé a vételt, ott folyamatosan is lábbal taposták a szőlőt, vagy az e célra készített muszkuólvál törték.

KÖZÉRDEKŰ

Tájékoztatjuk, hogy Medina község egész közigazgatási területén megújult térfelügyelő kamera rendszer működik.

Napjainkban minden település törekszik arra, hogy az ott lakók, minél inkább maguknak érezzék falujukat. Ehhez az is kell, hogy a közbiztonság tökéletes legyen. Ebben segítenek a legmodernebb, 24 órán át éjjel-nappal látó és rögzítő közbiztonsági térfelügyelő kamerák, amelyekkel a falunk biztonságát növeljük, ma-

gam és a kollégáim munkáját segítjük. Ez a rendszer a megelőzés és a felderítés szempontjából óriási lehetőséggel bír, hiszen egyrészt visszatartja a bűn elkövetést és segít az elkövető azonosításában is.

Medina Körzeti megbízottja
Paksi Attila
főtörzsrőmester



HAJDANI MEDINAI SZÜRETEK

A felsorolt eszközök majd' mindegyike fából készült, sajátosság szerszámok hiányában barkácsolni nem lehetett.

A faluban Hadi Sándor nevezetű – Kosuth utcai – kádár volt az új hordók precíz készítője, szüksége esetén a javítója is. A hordó készítéséhez a szederfa volt az általános. Megbízható volt az akácból készült is, mindegyiknek az volt a lényege, hogy „eresztés mentes legyen”. Ilyenkor megfelelő ápolással évekig, évtizedekig nem volt a hordóval baj, de előfordulhatott, hogy egyik-másik donga romlásnak indult. Ilyenkor sem dobták el, hanem, mint fél fenekű teljesítette a további szolgálatot, s vizet vitték a frissen ültetett dohánypalántákra, s e hordókba ürítették puttonyaikat, s a „csömögét” vitték a feldolgozóba.

Gyakori volt a házhoz szüretelés, mert nem volt mindenkinek pincéje, préháza a szőlőjében.

„Hosszikocsira átszerelt lovas kocsit kellett fogadni”, hogy folyamatos legyen a jövés-menés.

A gazdasszony feladatai is ennyire fontosak, de ezek már jóval előbb elkezdődtek, mert ahol sok a dolgos kéz, ott volt éhes száj is bőven. A tömésre fogott kacsák, libák mostanra kellett, hogy megérjenek, mostanra hízott meg az ürü, „olyan széles háta lett, hogy meg lehetne úni rajta” – mondták. Combjai a legfinomabb csemegének számítottak. A szüret reggelén bújtatták ki a bőrből a birkát, s a vért vöröshagymával reggelire sütötték. A kényes háziasszony éjjel sütötte a kenyeret, s ezzel együtt az ürücomb gyengébb részét is, melyet fokhagymával és szalonnaszletekkel jól megtűzdelt, hogy minél szaftosabb legyen és mindezt együtt táltalták a friss kenyérrel! „Feltétnek” mindenki várta a kalácsot, ennek nem kellett, hogy friss legyen, csak töltelékkel, mákkal, dióval bőven telerakva, sőt, a cukros foszlónak is nagy volt a sikere.

Lovas kocssal vitték ki a reggelit, az ebédet, ha volt préház, akkor ott főztek. A gazdának volt még egy titka: a „szajmóka”. A késő téli disznóvágáskor elkészített, megtöltött gyomor és a gömböc ott lógott a hűvös kamrában, s a gazda év közben semennyi aranyért meg nem vágta volna. Ezt vacsorára ették a család és a vidéki vendégek.

Megkezdődött a szüret!

Volt olyan időszak is, hogy eső esőt követett, szükségessé vált a fürtök szedése, megelőzendő a penészedést, a rothadást. A munkát halogatni nem lehetett! Ilyenkor aztán mindenki úgy nézett ki, mint a dagonyázott disznó, ruhája, lábbelije csupa egy ... Szállt is a sóhaj az ég felé mindenki szájából, de az azonnali meghallgatás elmaradt, s az idő épp olyan kitarató volt, mint az ember, nem kegyelmeztek egymásnak! Előzőleg mindenki megkapta a feladatát.

Voltak „hivatásos szüretelők”, akik nem tartoztak a családhoz, de dolgos kéz híján

felkérést kaptak. Ők is a fúrge kezű lányok, asszonyok, akik a napi ellátásért és egy szüretelő edény szőlőért adták a segítséget, mert a kiválasztott, szép szemű fürtöket felkendezve várták az aprócska gyermekek. Mindenki hozta a maga, megszokott edényét, ki vödört, ki két fülű vájlingot, ki két fogantyús melencét, hogy minél könnyebb legyen felemelni és a puttonyba önteni a szőlőt. Szedőkése is volt mindenkinek.

Ahogy tellettek a „hosszikocsira” rakott félfenekű hordók, vitték is haza azonnal, vagy a préházba, s munkába állhattak a



muszkulók vagy a taposók. A kocsikerék küllőjének támasztották az üledészkát, hogy könnyen felmehessenek a megrakott puttonyosok, a könnyebb kiöntés miatt.

Az első kocsfordulóval vitték a reggelit, a háziasszony kíséretével. A szinte éves előkészületek, a tömés, a hízalás eredménye „most érett be igazán”, a falatozgatások

közbeni bólogatások, a dicsérő szavak, a csettintések formájában, amit derűs mosollyal vett tudomásul a ház asszonya. Nagyon figyelt arra, hogy inkább a bőségről beszéljenek elragadtatással, mintsem, hogy pletyka szinten induljon a zsgoriságról szóló hírverés. Úgy mondta: „ha trakta, legyen igazi trakta”, nyálja meg mindenki a tíz ujját, minthogy éhezzenek szegény szüretelők.

Az ebédet, ha volt préház, akkor ott helyben főzték. Birkapaprikás volt divatban, s delelés környékén már nagyon csiklandozta a szedők orrát, amerre a szellő vitte az illatát. Az ebéd nem sokáig tartott, amolyan rohammunkában bevégeztetett, mert a rövidült délutánon végezni akartak, s mindenki igyekezett haza.

A préházban kis mécses pislácolt, amikor a gazda még egyszer mindent a helyére rakott, s rendet teremtve, hálálkodva fordította el zárjában a pincekulcsot, hogy vége, egy év munkája ismét a hordókban vagy a kádban. Gyakorta többféle bort készítettek, a fehérét azonnal leszűrték, a hordókban erjesztették, a vöröset meg a kádban, ott forta ki magát.

A közeli napokban is megvolt a bőséges tennivaló, mert a használt eszközöket tisztán kellett eltenni, mert hát gyorsan fog eljárni a rövidke esztendő és megint szükség lesz mindenre!

Azokban az időkben nem voltak ismertek a szőlők betegségei: a peronoszpóra ellen rézgálicsal védekeztek, hogy a „kíkküvet” egy nappal előbb elolvastották, majd oltott méz levéllel keverték. A lisztharmat ellen – ami nagy ritkán egy-egy fürtön, ha véletlenül előfordult – kénporral, kézi porzóval kezelték.

A megfórt, letisztult bor fejtésére karácsony tájékán került sorra, hogy mielőbb levegyék a „söprűt”. A legjobb szomszédot, a legjobb borbarátot hívta „visszaadással alapon” a gazda, hogy a hordók mosásában, gurgatásában, a bor fejtésében részt vegyen. Jócskán esteledett, vagy már sötét is volt, amikor a két-három főből álló társaság kissé kápatosan, nótázva ballagott otthona felé.

Mára az időségekkel együtt kihalt a derű, a jókedv!

Mindenki siet, kotyvaszt, méreggel megállás nélkül permetel – ez a bor már nem az a bor, a nem vizezett, a nem mérgezett, tiszta nedű.

Medina falu szőlészetéről híres lett, vagy csak a véletlen hozta úgy, hogy Csizmazia Darab József neves szőlőnevelő, sötét bogyókat adó, szép fürtöket termő szőlőfajtáját MEDINA névvel illette. A Magyar Posta által megjelentetett bélyegsorozat egyikén Medina nevezetű szőlőfűrt szerepel. Érdekes lenne, ha „Medina” község szőlészei a „Medina” nevezetű nemes szőlőből készítenének üvegbe zárt itókat!

Konrád László
Egyed Antal díjas helytörténész



„A MEDINAI RIKSA”

Sok mindent vettünk át a Kínaiaktól

Amikor ős- magyarjaink még pusztáról-pusztára vándoroltak, halásztak, vadásztak, s gyűjtögetésből tartották fenn magukat, akkor Kínában a 619 es évek tájékán (Tang – dinasztia idején) már valódi porcelánt készítettek. De tőlük került forgalomba a puszkapor, a rakéta, a sárkány eregetés, a ma is használatos selyem és a KÍNAI NAGYFAL, amit a világúrból látni lehet! Japánból került Kínába, majd Indiába az általunk riksának nevezett, emberi erővel vont, könnyű szerkezetű jármű, mely 1-2 ember szállítására alkalmas. (Európában nem honosult meg.) Ez a szerkezetű „medinai riksa” néven újra éledt. Tünde anyuka a két srácot a riksába pakolta, s a kerékpár után akasztotta, s illa berek, nádak, erek irány a napi bevásárlás!

Konrád László
Egyed Antal díjas helytörténész



Záró koncert

A Medinai Művészeti Napok sorozat-záró koncertjéről egy pár gondolat mentőként.

A zene, ez a nagyszerű világ, nyelv, amit mindenhol mindenki megért, ami érzelmeket közvetít, ami a szívekhez szól, ami boldogít.

A szív az igazi kritikus, mert kinyílik a szépre, ellágyul vagy megkeményedik, boldog vagy szomorú tud lenni. A szív hangja más, mint a szó, az igaz érzelmek, ha túlszordulnak benne, könnyes sóhaj tör fel belőle, viszatarthatatlan boldogsággal.

Vártuk a szépet, a jót, mégis meglepetésként hatott a sok zenész, a sokszínű zene.

A fiatalok, a tanulók, a kis zenészek, új tehetségek játéka, előttük a mester, a tanítók alázatával segítette őket. Egy tehetséges gyerekek az ajándék egy hegedű, örök élmény,

örök biztatás és örök szerelem marad.

Siklósi Krisztián dalaiba, verseibe sok-sok öröm, család, érzelem, szomorúság és az emberek, az élet szeretete csengett. A fiatalon elvesztett édesanya emléke örök emlék, örök emlékezés, örök fájdalom marad. El kellett mondani, emlékezni és küldeni a zene szárnyán, hogy még negyvenkedő szívvel is hiányzik neki. Könnyebb a szívünk, ha a szemünk könnyet ejt, az emlékek könnyei szeretetből fakadnak.

Sok könnytől csillogó szemet láttam azon az estén, valahol sokan a múltban jártak, az emlékeiket szerették, ölelték, valakire emlékeztek. Mindenki csendben hallgatott, messze járt, ott se volt, álmódott.

A taps, mint hirtelen kitört vihar riasztotta fel gondolataiból.

Ünnep volt ez az este, az emlékek ünnepe.

Ünnepeltük a falunk szülöttét, a tehetségét, a zenét, mely örömet ad, vigasztal, fájdalmat enyhít, reményt nyújt vagy mesél a múltból. Én nagyon megértem az elérzékenyülést, ma is átélem megöregedve is a gyerekkorban elvesztett apa hiányát és fáj, még fáj.

Egy zenész barátom, aki nemcsak érti a zenét, hanem művelte is, oda sügta – Jani bácsi, ez a gyerek nemcsak érti a zenét, ez szívből játszik, és ez csodálatos.

Bizony csodálatos és büszkék vagyunk rá, mert ez a tudás még több lesz, még szebb, az idővel nemesedik.

Még sok sikert, sok koncertet, sok ünnepet kívánunk neked, nekünk, mindenkinek.

Csizmadia János