

[Megszületett az Úr Krisztus]

Az adventi időszak végéhez közeledik, az áruházak parkolói megteltek, mindenki vásárol, pár centes zöld banánt ládástul, permetezett kőkemény mandarint garmadával, fenyőággal s gyertyával díszített halványzöld gumicsizmát, és további hat vagon miegymást, mert nemsokára a szeretet ünnepe lesz, ugye ezt mindenki tudja, hogy a Karácsony a szeretet ünnepe, meg ugye vásárolni kell, főleg ha akciós áron kínálnak mindent, akkor is vásárolni kell, ha az ember belepusztul s kivörösödve ordibál az éretlen banánt az orra előtt elhalászni készülő másik emberre. Egy öreg néni előttem állt sorban a kasszánál. Mintha gyermekkori mesekönyveimből lépett volna elő, ősz haja kendője alól kunkorodott, szégyenlősen szorongatta kis motyókát, amit vásárolni készült, néhány narancs, keksz, karácsonyi ostya... Fizetni akart, amikor gyűrött ötöse remegő kezéből a padlóra hullott. Szinte észre sem vette, lehajoltam érte, felvettem s felé nyújtottam. Rám nézett, ráncos arcán mosoly futott végig, s ahogy tekintetünk összeakadt, egyszerre mondtuk a másiknak: boldog Karácsonyt.

Soha nem voltunk nagy templomjáró emberek. Mindig úgy gondoltuk, hogy a gondolat szabadsága ez egyik legfontosabb dolog az emberi létben. Mikor gyermekeink még kicsik voltak, de úgy véltük, hogy a maguk módján már valamelyest értelmezni tudják a saját világukat, akkor Karácsony közeledtével levettük a polcról és gyakran nézegettük az egyik nagy és vastag képes Bibliát. Elmondtuk nekik, hogy a Karácsony nem a szeretet ünnepe, ahogy iskolában mondják, nem is fenyőfaünnep, de nem is arról szól, hogy sok drága, csillogó ajándékot vásároljunk és jól degeszre együk-igyünk magunkat. Karácsonykor a Megváltó Úr Jézus születésnapját ünnepeljük. Így tartották a dédapáink, mi is így tanítjuk a gyermekeinknek. Reméljük, hogy ők is majd így mondják a saját gyermekeiknek, a mi unokáinknak. Nincsen semmi okunk másként cselekedni. Bízunk benne, hogy akárhogy is van, ez a gondolat legalább évente egyszer jobbakká tesz bennünket.

Már tíz éve azt mondjuk, hogy a hagyományos paraszti kultúra, ezen belül is a tradicionális pásztorkodás utolsóban van. A mai világ úgy néz erre a dologra, mint egy halottra szokás. Az ellenkezőjét bizonyította a Fonó Budai Zeneház, mikor pásztornapot rendezett. Eljött többek között Bastyúr "Káposzta" István, Szilicéről, Németi János bácsi és Kordás János Balmazújvárosról, Csinos Molnár Imre Hortobágyról, Csontos György Karcagról, Dobcsák Béla bácsi és Dobcsák János a Bodroglakról, de nemcsak az öregek, hanem a fiatalok is ott voltak. Olyan nagyszerű fiatal emberek, akik vagy maguk is pásztorkodnak, táncban, zenében, nótában, vagy bármi másban magukénak érzik ezt a kultúrát. Csodálatos volt látni és kollódiumos nedves eljárással fényképezni ezeket a nagyhírű embereket. Ahogy a nagyformátumú gép mattüvegére rajzolta őket fény, vagy amikor az előhívó az üveglemez opálos rétegébe harapott, s elővarázsolta a látható képet, kirajzolódtak kemény vonásaik, juháskampójuk, vagy cifraszűrük. Élmény volt velük egy térben lenni, huncut anekdótázásukat, büszke nótázásukat hallgatni. Fotografálás közben eszembe jutottak Kunkovác László nagyszerű fényképei, Zalka Imre barátom gondolatai, miszerint az örök fekete fénykép öregít - ezek a kemény vonások a kollódiummal is dacolnak -, s azok a pásztorkodók, akiket fényképeztem, ismertem, de már az égi legelőkön vigyázzák a jószágot.

Mi maradt a ma átlagemberének ebből a tartásból, természetes okosságból, büszkeségből, virtusból? Amerikai baszkedbólsapka, megdonaldsz, seggencsüngő nadrág, örökké simogatott érintőképernyő, szellemi restség, nyegle rágógumizás, a világra bután bámuló szemek, a semmibe vezető igénytelen fogyasztás. A Budapest nevű tenger kis szigete a Fonó, s azok az emberek is azok, akik lehetővé teszik, hogy legyen. Köszönet és tisztelet nekik érte.

Milyen hülyeség, mondhatja bárki, első olvasásra teljesen értelmetlen, sőt másodikra is. Igen, pont olyan, mint a kelet-közép európai mentalitás kirakatkrémese: naiv idealistákra köpönyegforgató nyikhajokból kevert bársonyos krémet kenünk, negyed órára sütőbe tesszük: soha sincs változás, csak átfestett jelszavak és újfogalmazott hazugságok vannak. Ma elérkezettnek láttam az időt, hogy ecetes reszelt tormát készítsek. Kerestem a lányom úszószemüvegjét, de nem találtam: ennek a későbbiekben nagy kárát láttam. A szem- és orrkifolyást csökkentendő, nem kézi reszelőn reszeltem a megtisztított és megmosott tormagyökereket, hanem zárt elektromos mixeren aprítottam. Jó, ha a kész torma szép fehér marad, ezért nem tettem bele almát, ami azért bármit is csinállok barnulni szokott, de rögtön ecetes lében mixeltem s üvegekbe töltve rögvést hűtőbe tettem. Az idén fantasztikus erős volt a torma, azt hittem kimarja a szememet, teljesen elpusztít, rosszabb volt, mint az ammónia vagy az ecetsav, de nem lett nagy bajom, pár csomag papírzsebkendő elhasználása után két üveg rettenetesen csípős, szép fehér ecetes miszlik lett a végeredmény. Arányokat, kész recepteket nem tudok közreadni, minden esetleges és ízlés szerinti volt, de így sem nem kritikus. Langyos víz, pár evőkanál ecet, aki szereti picit cukor, só, esetleg olívaolaj. Vadsága idővel csillapul, füstölt sonkához, sült kolbászhoz páratlan.

A nedves kollódiomos eljárással készült képek /ambrotípiák, ferrotípiák/ elkészítésének utolsóelőtti munkafázisa a rétegoldal lakkozása. Tulajdonképpen arról van szó, hogy a előhívott és megszáritott réteget, amely még ebben az állapotában is elég sérülékeny és penye, lakkozással óvjuk. Erre a célra tradicionálisan szandarak lakkot használunk. A szandarak lényegében a ciprusfa szárított gyantája, melyet darabosra vagy porrá zúzunk és etanolban oldunk fel. A lakkba további adalékként levendula olajat keverünk. Ezt az olajat a népi gyógyászat széles körben alkalmazza, fő alkotóelemei a linalool, mely lényegében egy természetes növényi alkohol, és a linalil-acetát, mely egy oxigántartalmú szerves vegyület. Elterjedt recept szerint 200 ml etanolban oldunk fel 40 g szandaraktól, majd 20 ml levendula olajat és 6 ml desztillált vizet keverünk hozzá.

A kész lakkot legalább egy napig állni hagyjuk, majd első lakkozás előtt egy próbalemezen kipróbáljuk: előfordul ugyanis, hogy a frissen kevert lakk feloldja, lemossa a réteget. Ha ilyen történik, akkor a kb. 200 ml
össztérfogatra számolva további 5-8 ml desztillált vizet adunk a
92 lakkhoz, majd megismételjük a próbát. Ha még mindig oldja, akkor
kis lépésekben desztillált vízzel tovább hígítjuk a lakkot. A próba
fontos, mivel a kész kép lakkal való lemosása igencsak nagy bosszúság.
A lakkozás úgy történik, hogy a módjával felmelegített lemezre a lakkot
ugyanúgy felöntjük, mint a kollódiumot, körkörös mozgásokkal
szétterítjük, majd a maradékot lecsepegtetjük. Élére állítva szárítjuk.
Szeretném felhívni a figyelmet, hogy a lakk fokozottan tűzveszélyes - ezt
a tényt vegyük figyelembe a lemez felmelegítésénél és szárításánál is.
Igyekezzük egyenletesen lakkozni, mert a szép lakkozás képünk esztétikai
értékét növeli.

