



Sükőről, a Felsőboldogfalvához tartozó, dombra nyíló völgyben ülő kis faluról két dolog juthat az ember eszébe: a ferde tornya és ízes, ropogós cseresznyéje. Avagy „cseresnyéje”, ahogy a sükőiek mondják.

Azt már kevesebben tudják, hogy a hagyományos székely famesterségek közé sorolják a sükői kászúkészítést. A kászú egy kéregedény, amibe a cseresznyét szokták szedni.

Folytatódik a Homoród-Rika-Küküllő Leader Egyesület Érték-kaland (ÉK) elnevezésű kezdeményezése, melynek célja, hogy az egyesület által lefedett térség közismert vagy éppen rejtett értékeit felleltározza, megismertesse, továbbá játékok és túrák által tovább népszerűsítse. Készül tehát térségünk ÉKességeinek leltára, gyalog- és biciklitúrákkal fűszerezve. Az Érték-kaland médiapartnere az uh.ro is.

Ennek apropóján látogattunk ki a 95 éves **Lázár Lajos** bácsihoz, **Jodál Rezső** egykori tanítványához.

Jodál Rezső lévitapapról annyit jó tudni, hogy neki köszönhetjük a gyümölcsösök nagy részét, csemetekertet alakított ki, sokan tőle tanultak meg ültetni, oltani, még egy kertet is elneveztek róla.

Drótra cserélték a mogyorót

„Tavasszal, mikor a nedvkeringés megindul, a vadcserezsnyékről kell lehántani a kérget. Jól kell

megvágni, s könnyen jön lefele. De csak a vadcseresnyéről, a többiről sajnálja az ember" – magyarázza a Lajos bácsi.

Vízben kell megáztatni, hogy hajlításkor ne törjön el. Aztán összehajtják, és megfonják.



„Régebb a mogyorófáról hasított vesszőt használtuk, úgy nevezik, hogy káva, de mára már fejlődött a technika, jó a drót is. Belülre meggyfából vagy szilvafából készítettünk a karikát, aztán jól meg kellett tömni szalmával, hogy száradjon, s maradjon meg a formája. Nem nagy mesterség, csinálják még a faluban, de inkább henger, nem tölcsér formájút, s annak nagyobb hely kell, s nem is helyezkedik olyan jól fenn a cseresnyefán" – avat be a kászúkészítés rejtelseibe a mesterember.

Meggyízű cseresznye

Volt idő, amikor a sükőiek megéltek a gyümölcsből, de főleg a cseresznyéjük volt híres, legyen az – a helyi elnevezésnek megfelelően – piros vagy fekete hólyagos, piros vagy fekete oltott, „ropogósnak” vagy éppen „meggyízűnek” címkézett gyümölcs. Volt is keletje.

„A farcádiakkal együtt ernyős, kóboros szekérrel vittük a cseresznyét az udvarhelyi piacra. Jól kitömtük a szekér derekát szalmával, aztán két-három mázsát is vittünk magunkkal. Udvarhely akkor sokat megevett, a piacon négyenötön is béálltunk a sorba, s mind elfogyott, pedig akkoriban 16 ezren, ha lakták a várost” – meséli Lajos bácsi.

Lázár Lajos egy gyerekkori élménnyel is megtoldja az emlékezést:

„Egyik évben igen gazdag almatermésünk volt, jött is két zsidó, hogy mind megvegyék, hát az asztalunkat telerakták pénzzel. Én csak néztem és hallgattam, mert akkoriban a gyerekek hátul volt a helye, belé nem szólhatott semmibe, de gondoltam, ha megnövök gyümölcsfát ültetek, azért nem kell dolgozni, azt nem kell kapálni, s lám ezek a zsidók annyi pénzt hagytak hátra, hogy egy lovat is lehetett volna belőle venni.”

Nyertest hirdettünk

Az Érték-kaland Facebook-os játékának sorsolásán Márton Rozinak kedvezett a szerencse, aki a homoródfürdői Lobogó Panzió által felajánlott kétszemélyes wellness-hétvégét (fürdőhasználat + szállás) nyert, azzal, hogy lájkolta [ÉK közösségi oldalát](#) . Az ÉK nemsokára új játékkal jelentkezik. Kalandra fel, légy az ékes csapatunk tagja!