
Ízelítő a Változások
vonzásában című
magazinműsorból

VII.



A kultúra erőt ad és jövőt ígér - Közösségépítés a gasztronómiai fesztiválokon

Szepesi Tibor Karcag polgármestere, Sente Béla, a Csabagyöngye Kulturális Központ igazgatója és a Kulturális Központok Országos Szövetségének elnöke, Szabó György Jakabszállás polgármestere. Mi a közös bennük? Pályájuk, értékteremtő tevékenységük, példaértékű és egyedi kezdeményezéseik, a kultúra és a közösségépítés területén folytatott munkásságukért szakmai elismerésben részesültek. Az interjúban mindezek mellett számos hasznos tanácsot és információt osztanak meg, például egy gasztronómiai rendezvény turisztikai szerepéről. A polgármesterekkel Novák Irén beszélgetett.

Novák Irén (NI): Három különböző méretű településről beszélünk, egy közel 3000 lelkesről, egy 20000 fős kisvárosról és egy vármegyeszékhelyről, közel 60 000 lakossal. Ezek eltérő keretek között és változó módon működnek, mégis találunk megannyi kapcsolódási pontot, ami a kultúrában vagy a közösségi művelődésben egyaránt fontos, legyünk bárhol. Tudnátok erre példát mondani?

Szabó György (SZGY): Úgy gondolom polgármesterként elsősorban a kovász szerepét töltöm be. A település részt vett a Pajtaszínházi Programban és a megalakult amatőr színjátszó közösségnek magam is tagja voltam, így velük együtt álltam színpadra a Nemzeti Színházban. Remek közösség kovácsolódott össze, hatalmas elismerés övezi a fellépéseinket, egy-egy előadás után több órába is beletelhet egy egyszerű vásárlás a boltban, mert annyian gratulálnak nekünk.

NI: Tibor, Karcagon hogyan működik a kulturális élet?

Szepesi Tibor (SZT): Korábban egy integrált közművelődési intézményt vezettem a településen, így rálátásom van a helyi kulturális élet szervezésére. A legfontosabb, hogy minél több mindenbe bevonjuk a lakosokat és minél több eseményen vegyünk részt. Meg kell hallgatni mindenki véleményét! Sok ötlete van az embereknek, ha nyitott fülekre találnak. Ezek alapján kell dolgozni. Karcag is adományoz kitüntetések a kimagasló tevékenységet nyújtó személyeknek, akik sokat tettek a helyi közösségért például a kulturális vagy a pedagógiai területen.



Ni: Hatalmas jelentése van ezeknek a díjaknak, mert hihetetlen mértékben tudják motiválni azon személyeket, akik kapják, ezért minden települést arra biztatunk, hogy ismerje el a kimagasló helyi tevékeniségeket.

SZT: Nemcsak egy életutat lehet elismerni, hanem egy tevékenységet is. Nemrégiben volt nálunk egy fesztivál, mely során kelt tészta sütémények versenyt szerveztük. Ezt hat évvel ezelőtt rendeztük meg először, akkor nyolc jelentkező vett részt rajta, mindenkit elismertünk, hiszen energiát és munkát fektettek egy-egy édesség elkészítésébe, viszont csak egy nyerhette el a fődíjat. Idén már 34 fő vett részt, és bízom benne, hogy jövőre még többen jelentkeznek majd. A résztvevők kicserélik a receptjeiket és elkezdik kommunikálni, ismerkedni egymással.

Szente Béla (SZB): Valahogy mindenki büszkébbé válik az elismeréstől és örömmel mutogatja például az oklevélét. Kiposztolja mondjuk a Facebook-oldalára és az ismerősei gratulálnak neki, ami máris közvetlenebb kapcsolat. Mikor legközelebb találkoznak az utcán, már egészen máshogy állnak majd egymáshoz, talán el is kezdenek beszélgetni.

SZT: Bármerre is járunk az országban, sőt sok helyen már külföldön is, ha Karcagról van szó mindenki egyből a karcagi birkapörköltre gondol, ami egyben hungarikum is. Ez egy jellegzetes kunsági étel, amit különleges módon készítenek Karcagon és környékén, ugyanis a birkának minden részét felhasználják a főzéshez. A megperzselt fej is belekerül, sőt az a kuriózuma. Erre a jellegzetességünkre felépítettünk egy nagyrendezvényt, a Karcagi Birkafőző Fesztivált, ami június utolsó hétvégéjén van minden évben. Számos színes programelemmel várjuk vendégeinket egész hétvégén, a jelenlévők létszáma lassan kinövi a várost, hiszen 20 000 lakosa van a városnak és a legutóbbi két nap során 18 000 fő vett részt a fesztiválon.



Azzal a célkitűzéssel szerveztük meg először, hogy magát a hagyományt megőrizzük és tovább örökítsük. A birkafőzés nagy múltra tekint vissza és egy hosszabb folyamat, hiszen az előkészítő munkálatok már két nappal a verseny előtt megkezdődnek, az élő állat kiválasztásával. Hatalmas munka, ami közösségi összefogást igényel. Az alap elképzelésünk az volt, hogy baráti és családi csapatok induljanak a főzőversenyen, hogy igazi közösségépítő és -generáló hatással bírjon a kezdeményezés. A fesztivál napján körülbelül 300-350 birka teste fő ugyanennyi fazékban. Egy csapat lehet egy 6 fős baráti társaság, de akár egy 30 fős céges csoport is. És megannyi további lehetőség rejlik még egy-egy ilyen eseményben. A Karcagon levágott és megfőzött birkák a gyapjút legtöbbször elviszik Mohácsra, mert a busóknak arra van szüksége, tehát kulturális cserekapcsolatot is generál.



Ni: A gasztronómiához kapcsolódó rendezvények igen népszerűek és hihetetlen tömegeket képesek megszólítani. Békéscsabán is van ilyen esemény?

SZB: Nálunk is van hungarikum, a csabai kolbász, melyhez szintén kapcsolódik fesztivál, ami már túl van a 25. évén, ebből fakadóan már saját történelme és fejlődési folyamata van. Annak ellenére, hogy a csabai kolbász már régóta elismert és népszerű, valahogy mégsem töltött be a város turisztikai életében meghatározó szerepet. Komoly gondot okozott számunkra, hogy a csabai kolbászt nem mi terjesztettük fel a hungarikumok közé, így nem a házi kolbász receptje és elkészítési módja került be a rendszerbe. Nemrégiben volt az első alkalom, hogy az első termelő hungarikumként értékesíthette termékét. Minden település esetében fontos végiggondolni,



hogy a kultúrának hol vannak azon csomópontjai, amik közösségeket képesek megmozgatni és aztán erre építeni szükséges. Az ország egyik legnagyobb úgynevezett „weekend” fesztiválja van nálunk, ami egy kifejezett turisztikai esemény. A szlogenünk: „Egész évben kolbász!” teljes mértékben teljesülni tud, hiszen minden nap foglalkozunk a hungarikumunkkal az élet különböző területein. Az ősszel nyitottuk meg a felújítást követően a Munkácsy Emlékházat, melynek a pincéjében elkezdtük két helyi termelő kolbászait árusítani. A fesztivál idején egy mázsa kolbász fogyott el és azóta is jól megy az üzlet. A pincében pálinkát és kolbászt kínálunk, míg az emeleten huszonegy Munkácsy-kép jeleníti meg a XIX. századi miliót. Ez a két dolog napjainkban már nem igazán különíthető el egymástól.

SZT: Fontos átgondolnia minden településvezetőnek, hogy milyen óriási hatással van egy nagyrendezvény a településre. A mi fesztiválunkon minden helyi közösség meg szeretné mutatni magát és szorgosan gyakorolnak. Gazdaságélénkítő és turisztikai szerepe mellett hihetetlen közösségépítő tényező lehet egy gasztronómiai esemény. Kiváló példa erre, hogy a Karcagi Birkafőző

Fesztivál következtében megalakult a Karcagi Birkafőzők Egyesülete, akik az egész országot bejárják és népszerűsítik a birkafőzést, illetve a fesztivált. Ezzel nem csak a

hungarikumot ismertetik meg, hanem a település jóhírét is erősítik. Kiemelt feladata a döntéshozóknak felvállalni és támogatni ezeket a közösségeket, a helyi értékeket és energiát, pénzt és időt fektetni ezekbe.

SZGY: Mindezt átfordítva egy kistelepülésre, ki kell emelnem a jakabszállási falunapokat. Különböző főző- és sütőversenyeket szervezünk, melyeken 14-16 csapat indul. Ősszel a Falvak Éjszakája keretein belül a térségi bor és pálinka versenyt rendezzük meg, valamint újdonság nálunk a lekvárfőzés. Hihetetlen mennyi ízben és változatban készítik el a különböző lekvárokat és milyen találó fantáziákkal illetik ezeket. Jellemző a településre a spárka és a szilva is. Előbbiből savanyítanak zöld és fehér spárgát, illetve porítják, tehát por formájában bevitelők a benne található nyomelemek és vitaminok. Folyamatosan változik az életünk és ehhez alkalmazkodnak a termelőink is. Nagyon büszke vagyok arra, hogy bárhová is megyek, ahol képviselem a települést, magammal tudok vinni egy a helyi jellegzetességekből és a termelők portékáiból összeállított ajándécsomagot. Fontosnak tartom a helyi piacot, én oda járok beszélgetni az emberekkel és könnyebben megszólítanak és megnyílnak ott, a kötetlen légkörben, mint a hivatalban.

NI: Mit emelnének ki záró gondolatként, útravalóként?

SZT: Szabó György polgármester úr egy gondolatát szeretném kiemelni, miszerint a város- és az intézményvezetőknek a kovász szerepét is be kell tölteniük. Ha nincs, aki táplálja a tüzet, akkor az kialszik. Mi kell a tűzhöz? Éghető anyag, oxigén, gyújtópont. Ezt a hármas egységet kell megtalálnunk nekünk is, hogy legyen a településen egy táptalaj, egy közösség, amely segítségével különböző folyamatokat lehet elindítani és aztán már csak a kovászt, vagy kulcsszemélyt kell hozzáadnunk!

SZGY: Két éve egy konferencián hallgattam Prof. Dr. Csath Magdolna közgazdász asszony előadását, aki a következőképpen fejezte be előadását: „Én szeretem az önkormányzatokat!”. Hosszasan elgondolkodtam rajta és rádöbbentem, hogy tulajdonképpen ez a munkánk és a közösségi művelődés lényege is, hogy szeressük a közösségeinket és abba, amit csinálunk adjuk bele a szívünket és a lelkünket is.

SZB: A kultúra, a közösség és mindaz, amiről beszéltünk pozitív üzeneteket hordoznak, főleg a nehézségekkel teli időszakban. Ezekre kell dolgoznunk, mert erőt nyújtanak és jövőt ígérnek.

Az interjú szerkesztett formában jelent meg lapunkban. A beszélgetés teljes verziója a Változások vonzásában magazinműsorban hangzott el, mely megtekinthető a JÓGyakorlatON felületén.



Kemence és egyházashetyei kovász

A gasztronómia tudatos közösségépítő eszköz a közösségi művelődésben, összejövetelek és rendezvények nélkülözhetetlen része, azonban nem csak a jeles alkalmakkor képvisel értéket, mindennapjaink során is meghatározó szerepet tölt be. Majthényi László, a Vas Vármegyei Közgyűlés elnöke szerint a családi tűzhelynél általában az asszonyok sűrögnek, de ettől függetlenül sok férfi tud és szeret is főzni.



FALUNAP FŐZŐVERSENNYEL

Édesapjától tanult sütni, sokat horgásztak gyermekkorában és a halakból különböző fogásokat készítettek, ennek emléke egész életében elkísérte. Egyházashetyén a különböző közösségi rendezvényeknél sem volt kérdéses számára, hogy fakanalat ragad és odaáll az üst mellé. Nincs falunap főzés nélkül és nincs falu főzőverseny nélkül. Sok receptet összegyűjtöttek, mely megjelent például az Anyáink főztje című kiadványban. De – vallja Majthényi László – a gasztronómia és a közös főzés igazi lényege a közösségépítés.

KÖZÖSSÉGI KEMENCÉK

Közgyűlési elnökként gyakran említi politikustársainak, hogy minél több kemencét kell építeni, mert az odavonza az embereket, így együtt töltik az idejüket, beszélgetnek, illetve mindenki megmutathatja, mit tud. Napjaink digitalizált világában a személyes kapcsolatteremtésre egy jó étel vagy ital a legalkalmasabb. Vas vármegyében ennek nagy hagyománya van, például Magyaroszombatfán az elmúlt 20 évben óriási reneszánsza van a fazekas mesterségnek, kifejezetten a főzőedények készítésének. Majthényi László szerint egy jó kemence ismérve, hogy

sokan hozzáférnek, legalább öt-hat kenyér befelé, így bevonzza a közösségeket. Többek között Magyarszecsődön is, de egyre több olyan kemence van, ami közösségi célt szolgál. Hasznos lenne összegyűjteni a jó közösségi kemence ismérveit és sztenderdjeit – például legyen a közelében mosdó, áram, hűtőszekrény –, ezekből tájegységekre jellemző típusterveket készíteni, majd elindítani egy programot, melyben olyan települések részeseülhetnének kemencében, akiknek nincs – véli a közgyűlés elnöke.

AZ EGYHÁZASHETYEI PÉLDA

Egyházashetyén a helyi asszonyok kitalálták, hogy kenyérsütő estet rendeznek. Csepregen a helyi asszonyok létrehozták a Csepregi Kovászolók csapatot, ők megtanították az egyházashetyei lányokat, asszonyokat az igazi kovászos kenyér elkészítésére. A program óta csökkent a boltban a kenyéreladás, viszont egyre többen vásárolnak nagy mennyiségben réteslisztet, a legtöbben megtanultak kovászt hizlalni, maguknak sűtik a kenyereket, és ebből kiépült egy összetartó közösség. A legszebb a tudásátadás, mert az a körülbelül húsz asszony már rengeteg mindenkinek megtanította a kovászos kenyér sütésének rejtjelmeit. Mitől lesz egy fogás Vas vármegyei? Ha helyben termelt alapanyagokból készül, méghozzá olyanokból, ami máshol nincs, vagy ritkaságnak számít. Például a vargánya – véli Majthényi László.



A szöveg egy beszélgetés alapján készült, mely eredetileg Novák Irén ügyvezető vezetésével, Dr. Lovász Emesével együtt, a Változások vonzásában magazinban hangzott el, teljes verziója megtekinthető a JÓGyakorlatON felületén.





Nemzeti
Művelődési
Intézet

Petőfi
Kulturális
Ügynökség



A Petőfi Kulturális Ügynökség
támogatásával jelenik meg.



Kövess online felületeinken!