

## **Jó úton jár a Palóc Út - Kőhalmi Dezső tudósítása**

Palóc Út, 2011. augusztus 15., 12:38

### **Siránkozás helyett összefogás**

#### **Palóc útra indulunk**

Harsogó zöld, túrázásra csábító erdők között robogott Neoplán buszunk alig, hogy Hatvan után áttérve a 24-es útra a palócok földjére. Az idegenforgalmi szakemberekből és újságírókból álló csapatot – melyben helyet kapott néhány tag a MÚOSZ Turisztikai és Gasztronómiai Szakosztályából is – kíváncsian várta az augusztus 11-12-re tervezett szakmai tanulmányutat az északi országrész kevésbé közismert-, no meg egy csipetnyi Szlovákia látványosságainak megtekintésére. A Palóc Út Klaszter nyolc különböző helyszínen mutatta be vendégeinek a „Palóc Út - közös tematikus útvonal, komplex látogatóbarát fejlesztése” nevű s kilenc partner által összefogott, Európai Regionális Fejlesztési Alap pénzelte 820 677.- euró támogatású, napokban záruló projekt eredményeit. A klaszter elnökétől **Bózvári Józseftől** megtudtuk, hogy már több sikeres pályázaton vannak túl. Az első 18 millió forintos összeg a Palóc Út Klaszter pályára állítását szolgálta. A magyar-szlovák határon átívelő projekttel közel egymillió euró támogatást sikerült nyerniük. A klaszter Nógrád és Heves megyét összefogva, a szlovák Kalonda és Fülek társult tagságával működik. Borsod-Abaúj-Zemplén megyéből is több település jelezte csatlakozási szándékát a szövetkezéshez. Az elnök elmondta, a további bővítést terveznek a palóc hagyományokat őrző észak-pest megyei települések bevonásával. A pályázati pénzből a klaszter településein megvásároltak és restauráltak egy-egy régi parasztházat, amelyekben helyi múzeumok és többségükben hagyományőrző kézműves közösségek működnek. Természetesen seregnyi igényes kiadvánnyal, térképpel és úti tippekkel is segítik az idelátogató turistákat. Információk tárházával fogják várni a [www.palocut.hu](http://www.palocut.hu) oldal látogatóit.

S, hogy kik is a palócok azt már az utazás elején megismerhettük a klaszter ezerfelé figyelő készséges turisztikai szakértőjétől **Gyula Csabától**, aki a következőket mondta:

- A palócok néprajzi értelemben az egyik legnagyobb és legrégebb csoportját alkotják a magyar nyelvterületnek. A palóc a szó szláv „polavci”, „plavci”, „plavec”, „polovec”, „polovci” szavakból ered. A néprajzi csoport alaprétege türk, kumán népelemek (kabarok) elmagyarosodott együttese, amely rátelepedett egy kisebb létszámú és etnikailag megosztott szláv népességre. A kabar azonban gyűjtőnév, „lázadót” jelent. Ők voltak a honfoglaló hét magyar törzshöz nyolcadikként csatlakozók.

S már a tanulmányút kezdetén külön ki kell emelni a hihetetlenül gazdag tájismerttel rendelkező újságíró kollégánk **Tarnóczi László** értékes információit, aki az útba eső valamennyi jeles helyről külön kiselőadásokat tartott. Nem véletlen tehát, hogy nemrégiben élvezetes könyvben is megjelentette a vidék rendszerváltást követő fejlődéséről szóló gazdag cikkválogatását „A napút festő nem vet árnyékot” címmel.

### **Recsk, Sirok, Kazár és Kozárd**

Első megállónkon, Recsken a már említett, határokon átívelő projekt keretéből létrehozott s hagyományosan berendezett Tájház udvarán azonnal elámult a társaság a Mátraderecskei asszonykórus szemet gyönyörködtető népviselete láttán és nagyszerű dalaik hallatán. Szakmai bemutatóknak is részesei voltunk, láthattunk fafaragót, bútorfestőt kenderfonást és hímző asszonyokat. **Pócs István** polgármester szíves szóval kínálta a fahéjas túrós lepényt, meg a mónárkalácsot, ami egy finom ostyaszerű étel, amit mintás belsejű sütővasak lapjai között pirítanak ropogósra. Igen szépek **Kovács Szabolcs** asztalos mester szekrényei, amelyeknek festett mintáit a régi ládák motívumai alapján készíti. A Hagyományos Értékek Megőrzéséért Alapítvány elnöke **Báder Miklósné** felsorolta eredményeiket külön kiemelve annak fontosságát, hogy a hagyományőrzésbe széles körben bevonják a fiatalokat is. Ismertette továbbá az országban egyedülálló, hatvan éve működő, rengeteg bedolgozót foglalkoztató háziipari szövetkezetük néphagyományokat megtartó tevékenységét. „Célunk az élő népművészet. Az, hogy készítői, viselői és használói legyünk ezeknek a szép tárgyaknak, s öltözékeknek.” – zárta mondandóját az elnök asszony. Búcsúzóul magunkkal vihettük egy a palóc népművészet szépségét hirdető, piros és kék mintákkal díszes szőttes tarisznyát.

Sirokon **Tuza Gábor** alpolgármester várta a csapatot a Civil Házban. Tőle tudom, hogy a kétezer lelket sem számláló település hitelek és kötvénykibocsátás nélkül működik úgy, hogy a költségvetésük évi 270 millió forint, azonban 400-450 millió forint pályázati pénzzel is tudnak számolni. A faluban megoldott a közművesítés és teljes a járdahálózat. Legnagyobb látványosságuk a vár, amelynek most folyik a felújítása 365 milliós EU támogatással. Fő céljuk az idegenforgalom fejlesztése, színes programkínálat biztosításával.

A valóban látványos várat az 1200-as évek végén építették három völgy találkozásánál stratégiaileg és kereskedelmileg egyaránt fontos helyen. A kiszolgáló személyzet települt meg annak aljában, a mai község elődjeként. A Rákóczi szabadságharc bukása után a Habsburgok ezt az erődítményt is

leromboltatták. A romok háromszáz éve egészen jól tartják magukat. Most különösen sokat tesznek a fenntartásáért.

A Hunor étteremben a klaszter palóc gasztronómia munkacsoportjának vezetője **Szoboszlainé Huszár Rozi** celebrálta saját főztjét, a palóclevest, amiről kiderült, hogy nem is népi étel, hanem azt egy fővárosi vendéglős készítette először a „Jó palócok és tót atyafiak” írója, Mikszáth Kálmán tiszteletére és örömére. Utolsó falatig elfogyott a szaggatott gancával és meggy mártással felszolgált kemencében sült kacsacomb s a fahájas kóttés. Szép, tiszta jó zamatú rozéfröccsöt ihattunk a bőséges ebédhez.

Álljon itt a finomságok kedvelői részére a kazári **Tolnay Józsefné** ganca receptje. Hozzávalók: 1 kg krumpli, kb ½ kg liszt, só és zsír. A krumplit megfőzzük, ahogy kész beletörjük a vízbe, amiben főztük és hozzákeverjük a lisztet. Amikor összeáll, kiszaggatjuk, és forró zsíron megpirítjuk. Tetszés szerint pirított hagymával, vagy tejföllel, túróval tálaljuk.

Akkora sürgés-forgás fogadott bennünket a Palócföld szívében, Kazáron a Hagyományőrző Galéria udvarán, mintha lakodalmas népet várnának. Az asszonykórus itt is kitett magáért. S a finom, helybéli szilvapálinkát kínáló lányok – a Kazár Táncegyüttes tagjai - megforgatták a vendégeket is a Fontos Zenekar muzsikájára. Röppent a szoknya, toppant a láb s a bő szoknyák alól ki-kivillant a térdig érő szolid virágminta-sorral díszes hófehér bugyogó. Miközben a masinák, azaz a sparheltek platniján sült, a helyben készült palóc krumplis laska, amit szilvalekvárral, vagy túróval és tejföllel ízesítve tálaltak.

**Molnár Katalin** polgármester tájékoztatása szerint a község tíz épületében működik múzeum. Az idős emberek jól megőrizték a régi világ viseleteit és tárgyait, még száz évnél régebbi darabokból is beadtak. A régi palóc ételrecepteket is összegyűjtötték egy kiadványba.

Estére Kozárdra értünk, ahol a vacsora előtt megcsodáltuk a látványosan berendezett Kozárdi Hagyományőrző Galériát és Kézművesházat. A helybéli híres gyümölcsökből készült remek pálinkákból kaptunk ízelítőt a kékfestő ruhát viselő Kéknefelejcs Népdalkör vidám dalait hallgatva. **Dr. Hajasné Banos Márta** polgármester pedig ismertette a Cserhát és a Palóc út megújuló gyöngyszemének, azaz falujának kínálatát az idegenforgalom számára. A 170-180 lakost számláló kis falu ügyesen kínálja értékeit az arra járók számára. Csodálatos az új üvegkupolás kápolnájuk s az azt díszítő művész oltárkép. Különösen szép az egyszerű vonalú harangtorony. A kedves helység több

vendégházában, éttermében kínálják a jellegzetes magyar és palóc ételeket. Messze földön híresek az Almavölgyben termesztett, valamint az erdőben gyűjtött gyümölcsökből főzött különféle lekváraik, a hegyoldalban hízó mangalicából készült kolbász, sonka és szalonna. Egyre többen jönnek Kozárdra házasságot kötni és utána falusi lakodalmat tartani. A finom étkekből mi is mustrát vehettünk. Rozmaringos mangalicasült tört burgonyával és párolt káposztával, valamint vaddisznó pörkölt juhtúrós sztrapacskával volt a kínálaton desszertként megtévezve kozárdi szerelemlevéllel. Éjfél utánig tartott a nótázás, a játék a táncház. Az első tiszteletbeli palócok is megkapták okleveleiket.

### **Terény, Rimóc, Kalonda és Fülek**

Pénteken az első program Terény várt bennünket a csipkemúzeumban, ahol csipkebogyó teát kortyolhattunk citeraszó mellett.

-A klaszter most folyó projektjéből valósult meg a Hunnia Csipkemúzeum. 105 darab úgynevezett füstlikas hosszú, kontyos parasztházat helyi védettség alá vontunk. Homlokzati felújításukhoz sikerült pályázati pénzt nyerni. Ezen házak lakói az érdeklődőknek bemutatják majd a saját mesterségüket, vagy gyűjteményüket. A település 410 polgár fele evangélikus, szlovák nemzetiségű. Itt a férfiaknak nyílt lehetőség palóc viseletpróbára. A csipkekészítés rejtelseiről, a több helybéli asszonyt is foglalkoztató **Fáyné Tornóczky Judit** adott tájékoztatást. Bemutatta a horgolt, a vert, a recehálós csipkéket és megnézhattuk miként készül a körmön fonás. Ismertette továbbá, hogy évek óta országos ifjúsági csipketábort hirdetnek. Elmondta azt is, hogy a községben további látnivalót kínál a Bocskói tó, a faluház, a katolikus és az evangélikus templom, s a világ legnagyobb orsós magnó múzeuma. Itt halad el az országos kéktúra útvonala is.

Rimócon szintén a projekt során valósult meg a Palóc Főkötők Háza. A hölgyek nagy örömeire felpróbálhatták a „Fékető”, azaz Főkötő Múzeum egyes darabjainak hű másolatát. Amelyek történetét, viseleti szabályait és megvarrásának titkait készséggel ismertette **Kiss Bertalanné, Rozi néni**. A gyöngyökkel és szalagokkal díszes főkötő a női népviselet legfőbb ékessége. Az árulkodik viselője életkoráról, családi állapotáról és társadalmi helyzetéről is.

**Beszkid Andor** polgármester információja szerint a helység 1200 munkaképes polgárából 400-450-nek nincs munkája. Bevételeik csekélyek. Sokat segítenek a pályázatok, nagyrészt az idegenforgalmat támogatja. Mutató vendégházuknak szinte mindig van lakója. Sokat várnak a Palóc út adta idegenforgalmi lehetőségektől.

A Szlovák határon átlépve percek alatt Kalondára értünk. A Vasút utca 20. szám alatt a Kalondai Palóc Múzeum és Közösségi Ház udvarán már kitöltve várt a szilvapálinka és az igazgató **Papp Sándor** és családja már sütötte a pampuskát, a vastag karkötőhöz hasonló fánkot, hozzá baracklekvárt adtak. A polgármester, **Erdélyi Erzsébet** a színpadon muzsikáló LC Folk népzenei együttes mögött kifeszített magyar trikolorra írott szavakkal köszöntött bennünket: Isten hozott itthon! A hajdani kocsmá és szatócsbolt épületét a projekt keretében fejlesztik tovább a házat korábban megvásárló Pro Kalondiensis Polgári Társaság közreműködésével. A viszonylag kis helyen nagymennyiségű népművészeti értéket őrző múzeum mögötti előadóteremben lebilincselő, vetítettképes tájékoztatást hallhattunk a palóc népi építészetéről, **Böszörményi István** a füleki gimnázium nyugalmazott tanárától.

A záró programunk az egyre csinosabbá varázsolt füleki vár lábánál pályázati pénzből kialakított kézművesek udvarán várt ránk, ahol palóc kézműves portékákat kínáló galériát nyitottak. A polgármestere **JUDr. Jaromír Kalicak** és a Palóc Út Kulturális Turisztikai Klaszter Egyesület elnöke **Bózvári József** egyaránt elismerőleg szólt a határokon átnyúló projekt jelentőségéről a népi kultúra hagyományainak megőrzése és az idegenforgalom továbbfejlesztése érdekében.

A szakmai tanulmányút sikerrel zárult, hála az azt összeállító és lebonyolító **Kiss Jánosnak** a klaszter marketing munkacsoportja vezetőjének és kollégáinak. Két nap alatt egyheti pihenésre is kellő időtöltést biztosító látnivalót mutatottak meg. A Palóc Út Klaszter minden résztvevője megérdemli az elismerést. Ők ugyanis siránkozás helyett az összefogással és közös munkával élet- s munkalehetőségre törekvő települések vezetői.