



Mai jó palócok nyomában

Vár, galéria, ganca, laska, bor és szerelemlelél

Óvni, ápolni, továbbadni mindazt, amit őseinktől kaptunk felbecsülhetetlen értékű örökségként. Színpompás viseletünket, népi játékaikat és tánclépéseinket éppúgy, mint régi bútorainkat és használati tárgyainkat, szépen szóló népdalainkat, népi eledeleinket és ünnepeküinkhez kapcsolódó hagyományainkat. Hisz-

szük, hogy a világnak, melybe beleszületünk, nemcsak jelene, hanem igen értékes múltja is van, melyet továbbadni kötelességünk.

Mindezt jelölte meg célként a Palócország kulturális kincseit összegyűjtő, őrző és hímevét öregbitő, a palóc kultúráért tenni akaró Palóc Út Klaszter Egyesület, amely a közelmúltban bensőséges baráti barangoláson mutatta be a hazai média érdeklődőinek azt a sok csodát, amelyeket egy magyar-szlovák határon átívelő uniós pályázat keretében fűztek vendégvonzó fonálra a múltjukhoz, népi örökségeikhez hűségesen ragaszkodó, egyszersmind azokat közkinccsé tenni kívánó kis palóc falvak.

Mondjuk, Hollókő! Ha egy társaságban a palócokról esik szó, akkor – Madách, Mikszáth után – mindenkinek ez a Palócföld szívében meghúzódó kicsiny falu jut eszébe először. Nem is gondolnánk, hogy határral ugyan elválasztva, ám tradicionálisan és műveltségi körben Recsk, Sirok, Kazár, Kozárd, Terény, Rimóc, Kalonda és Füle, +mind-mind Palócföld gyöngyszemei. Fedezzük föl őket! Több misét is megér!

Íme például Recsk! A felújított tájházban s galériában kipróbálhatjuk a kenderfonást, a szövést az itt elhelyezett szövőszéken, de betekinthetünk a himzés, fafaragás, bútorfestés rejtelseibe is, miközben a Mátraderecskei Asszonykórus népdalait hallgatjuk. No és jólesik megkóstolni a túróslapényt és a „mónárkalácsot”.



Sirok - már messziről hív a vár! Épül-szépül, a habsburgi rombolásból egyre inkább idézi régi – főleg kuruc – dicsőségét. Várúr(nő)ként, végvári vitézként miénk lehet a gyönyörű kilátás is! A dombon magasodó erődben (még) nincs várkonyha, menjünk hát a Hunor Étterembe, ahol igazi, hamisítatlan palócleves, szaggatott gancával és meggy mártással kísért, kemencében sült kacsa-comb, fahéjas köttes és rozéfröccs vár az asztali örömekre vágyó vendégre. Az asztalt, rajta a kazári laskát ne kerüljük el (nem is igen tehetjük vendéglátóink jóvoltából!), miután megtekintettük Kazáron e helyi hagyományörző galéria páratlan gyűjteményét. S gondoljunk eleink káprázatos képzeletére és kézügyességére! E laskát illetően pedig ne metélttészta-ra gondoljunk, hanem inkább egy krumplis alapanyagból alkotott túrós vagy lekváros palacsintára.

Kazárhoz közel Kozárd! Itt élvezzünk végig egy „Nyáresti Palóc Partyt”! Ez az aprócska falu a Cserhát alján a magyar szellem és a vidék művészetének, nemkülönben vendégszeretetének hívóvivője Európában. Legalább hat vendégház és egy palóc finomságokat kínáló étterem marasztal, akár napokra. Mint a kozárdi konyhaművészet, annak Rozmaringos mangalicásültje tört burgonyával és párolt káposztával, vagy Vaddisznópörköltje juhtúrós sztrapacskaival – és mindezt írjuk meg szereteteinknek egy – sütis - Kozárdi „szerelemlevélen”. Mindezek mellé helyi bor és pálinka dukál. A reggeli harangszó ébresztője után, elfogyasztva mangalicakolbászos (!), szalonnás rántottánkat, suhanjunk tovább az alig kétszáz lelket számláló Terénybe, ahol a „Hogyan készül a csipke?” c. bemutató avat be titkokba. Csodás csipkebogyóteát is kóstolhatunk.

Következő „fogásunk” Rimóc. Népviseletes lányok, asszonyok segítségével rimóci főkötőket próbálhatunk, miközben a Rimóci Rezesbanda fújja a fülbe- és talpalávalót. Feltétlenül kóstoljuk meg a lucskos- és töltöttkáposztát, illetve a Rimóci túrós lepényt. Szinte át sem lépve a határt, már a Felvidék túlsó oldalán, Szlovákiában, Kalondán százesztendő palócházban tekinthetjük meg korabeli képel illusztrálva a palóc kontyosházak történetét. Pampuskát, (azaz fánkot) is kóstolhatunk.

Fülek – hangulatos zárókép. S az a híres kuruc vár aljában megnyitott palóc népi kultúrát őrző galéria is.

Aztán pihenjük ki emlékezetes utunk fáradalmait itthon, arra gondolva: ezek a gyöngyszemek tovább öregbítik a Palóc Út turisztikai programkínálatának jó hírnevét, erősítik vonzerejét, vagyis mind többen kerekednek föl egy kiadós palóc-országi barangolásra.

