



## Gömöri ízeket népszerűsítve őrzik az évszázados örökséget

A gömöri térség nagy része ma már Szlovákiához tartozik, így a terület magyar hagyományainak, a kulturális és néprajzi értékeinek átörökítésében, megőrzésében különösen nagy felelősség hárul a térség magyarországi területein élő elhivatott értékőrökre. A Gömöri Népfőiskola Egyesület ezt a nagy és nemes feladatot vállalta magára.

**Bréza Zoltán:** *Mi tudható az 1992-ben alakult Gömöri Népfőiskolai Egyesület létrejöttének körülményeiről?*

Balázs Istvánné: A 90-es években kezdődött meg országszerte – nyugati mintára – a civil szervezetek megalakulása. A vidéki népművelés legeredményesebb színterei a 30-as évek közepétől a 40-es évek végéig a népfőiskolai társaságok voltak, ezért a jelenlegi polgármesterünk, Tamás Barnabás úgy vélte, hogy ezen az úton kell a helyi civil szervezetet elindítani. Kezdeményezésére jött létre a Gömöri Népfőiskolai Egyesület, melynek elnöki tisztjét évekig ő töltötte be.

**B. Z.:** *Milyen céllal jött létre ez a szervezet? Mik voltak a kezdeti lépések?*

B. I.-né: Céljaink között szerepel a térség hagyományainak ápolása, a kulturális életének színesítése. Különböző ismeretter-

jesztő előadásokat, tanfolyamokat szervezünk. Néhány éve egy kézimunkázó csoport tevékenykedik az egyesület keretein belül, amellyel az aktuális ünnepekhez kapcsolódó kézműves tevékenység mellett a térségre jellemző hímzések felélevenítését, alkalmazását is „zászlónkra tűztük.” A gasztronómiai hagyományok ápolása, ismertetése is tevékenységi körünkhöz tartozik.

**B. Z.:** *Hogyan került kapcsolatba a Gömöri Népfőiskolai Egyesülettel?*

B. I.-né: Iskolaigazgatóként és városi képviselőként kezdetektől tagja és aktív közreműködője voltam a népfőiskolának, majd 2010-től elnöke lettem. Közel éreztem magamhoz az egyesület célkitűzéseit, és a családi indíttatásom is kapcsolódik ehhez, hiszen mindkét szülőm a felvidékről származik, ma is ott él a rokonságunk nagy része. A közéleti tevékenységem és a családi hagyomány is segítette az részvételemet az egyesület munkájában.

**B. Z.:** *Népfőiskolaként egyfajta küldetést töltenek be a gömöri térségben, mit jelent ez a mindennapok szintjén?*

B. I.-né: Sok olyan feladat, tevékenység van, amit a hivatalos szervek, az önkormányzatok nem tudnak felvállalni, de a civil szerve-



zetek megoldhatják. A népfőiskola a pályázatok írásával, valamint a különböző programok megvalósításával aktívan részt vesz a közéletben, a város és a térség kulturális életében. Kirándulásokat, kiállításokat, előadásokat, tanfolyamokat szervezünk: példaként említhetem a gomba felismerési tanfolyamot, vagy a „Viselet-darabok Gömörben” című kiállítást. A gasztronómiához kapcsolódóan „Így főzünk mi” címmel a felvidéki Tornaljával közösen szerveztünk programot. Összeségében elmondható, hogy akcióinkkal igyekszünk megszólítani a térségben élőket, akik örömmel jönnek minden általunk szervezett eseményre.

B. Z.: *Létrejött az Ízek Háza Putnokon, mely szorosan kapcsolódik az egyesülethez. Mi a feladata ennek a szervezetnek?*

B. I.-né: A Magyar Vidékfejlesztési Hivatal LEADER programjának részeként egyesületünk jelentős támogatásban részesült, így jöhetett létre az „Ízek Háza” című projekt. A program során számos célt meghatároztunk. Sikerült felújítani korszerűsíteni a Bányász Művelődési Ház területén lévő épületrészt, ahol egy konyhát is kialakítottunk. A Helyi termékek felhasználásával hagyományos receptek alapján készült ételeket és italokat interaktív módon mutattuk be. Városunk az észak-keleti térség egyik régi, nagy múltú kisvárosa, ahol az éghajlati viszonyok miatt a mezőgazdasági termelés jelentős részét a burgonyatermesztés tette ki, így a felhasználásának, fogyasztásának is jelentős hagyománya volt, ami mára már jórészt feledésbe merült. A mai háztartások úgynevezett „hétköznapi ételei” mellett üdítő változatosságot jelenthet a burgonya sokrétű, változatos felhasználása, de gazdasági szempontból is ajánlott a mindennapok étkezésébe beiktatni, hiszen térségünkben nagy a munkanélküliség. Az olcsó, hagyományos ételek



Ízek háza

elkészítését csak kevesen ismerik, így nem is készítik el azokat. A hagyományos felvidéki ételek megismertetése és népszerűsítése érdekében két „receptes” kiadványunk is megjelent egyesületünk gondozásában. A közösségi rendezvényeken hagyományos krumplis ételekkel kínáljuk az érdeklődőket, megismertetve őket az „elfeledett ízekkel”. Fontos szerepet kapnak a helyi hagyományok is. Továbbvitejük érdekében generációk közötti képzéseket tartunk, ahol Gömör ízeivel, étkezési szokásaival ismerkedhetnek meg a résztvevők. Két

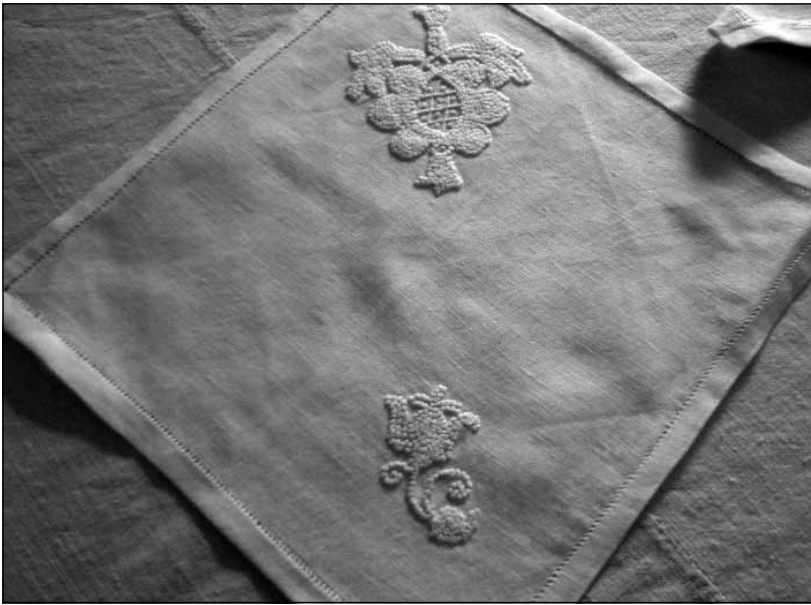
tanfolyamot tartottunk a gimnazista korosztálynak, ahol a fiatalok az idősebb korosztálytól tanulhatták meg a hagyományos ételek elkészítését. A városi rendezvényeken rendre megjelenik a Gömöri Népfőiskolai Egyesület a hagyományos tájegységünkre jellemző gasztronómiai különlegességeink kínálatával a krumplilángossal, tócsnival – ahogy a mi vidékünkön nevezik reszelt nyers krumplival és liszttel készült, zsírban, vagy olajban sült népi ételt – és krumpli buktával. Tevékenységünkhöz tartozik még az is, hogy a város által működtetett kertészet alapanyagait felhasználva savanyúságokat, lekvárokat készítünk hagyományos eljárással.

B. Z.: *A Gömöri Vert Csipke és a Gömöri Csomóshímzés csak egy-egy példa a sok-sok érték közül, mely megtalálható Putnokon és a környékbeli településeken. Mit jelentenek mindezek az Ön és az egyesület számára?*

B. I.-né: Minden térségnek, tájegységnek megvan a maga sajátos díszítő művészete, ami hol díszesebb, hol szerényebb. A gömöri térség egyik jellemzője az igen munkaigényes, bonyolult technikával készülő Vert Csipke. A felvidéki bányavárosokba feltehetően a né-



Így főzünk mi rendezvény.



Gömöri csomós hímzés

met bányavidékről áttelepedett bányászok asszonyai hozták magukkal. Eleinte az úriasszonyok díszítették vele ruházatukat, de később a felvidékiek a lakásukat díszítő textíliák igényes elkészítésére használták. A Gömöri Csomóshímzés az úri hímzés mintakincsét használja fel nagyon érdekes, apró fehér gyöngyökre hasonló hímzés technikával. Ezt is főleg lakástextíliák díszítésére használták. Mi megpróbáljuk ezt a két kézimunka fajtát életben tartani, és felhasználni a mai életünkben, elsősorban a viseleti darabjainkban történő alkalmazásban. Mindkét kézimunkázási technikára elnyertük az „Aggteleki Nemzeti Parki Termék” védjegyét.

B. Z.: *Ami Nagycenknek a Széchenyi, Gödöllőnek a Grassalkovich, vagy Fertődnek az Esterházy és Keszthelynek a Festetics család szellemi, kulturális öröksége az Putnoknak és Gömörnek a Serényi családé. Hogyan viszonyul a Gömöri Népfőiskolai Egyesület és Gömör ehhez hagyatékhoz?*

B. I.-né: A város önkormányzata, oktatási intézetei és civil szervezetei a saját tevékenységi körüknek megfelelő tartalommal ápolják a „Serényi hagyatékot”. Az önkormányzat a városképítés, az épített örökség

megőrzése területén, az iskolák és a civil szervezetek a szellemi örökség megismertetésével, életben tartásával kapcsolódnak be a munkába. Hogyan teszik mindezt? Pályázatok írnak ki, kiállításokat szerveznek a Serényiekhez kapcsolódó témákban. A Putnok Városi Televízió az idén Tokajban szervezett Megyénapon mutatott be egy jelentős anyagot e témában „Serényiek öröksége” és a „Magyar Királyi Gazdasági Leánynevelő Intézet” címmel, amelyek a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Értéktárnak is részei. Egyesületünk anyagok gyűjtésével, pályázatok együttműködőjeként kapcsolódik ezekbe a tevékenységekbe.

B. Z.: *Néhány évvel ezelőtt Putnokon egy értéktáras rendezvényen Tamás Barnabás Putnok polgármestere azt mondta, hogy tájegységi értékekben a gömöricumokban is gondolkodik a helyi kincsek mellett. Hogyan vesz részt a térségben a 21 mai Magyarország területén található gömöri településen az egyesület az értékek felkutatásában, megőrzésében és népszerűsítésében?*

B. I.-né: A Gömöri Múzeummal együttműködve a gömöri térség hagyományait dolgozzuk fel. A térség kulturális örökségét a kézimunkákat, az öltözködési szokásokat és a népi gasztronómia jellegzetességeit gyűjtjük össze. Ezeket felhasználjuk a kiállítások szervezésénél, közösségi rendezvényeken. Lényeges szempont továbbá az is, hogy Putnokon is átérezzék, mit jelent a „gömöriség”. Az egyesület és a múzeum kapcsolata rendkívül fontos szerepet kap abban, hogy ezt az örökséget méltó módon őrizzük meg az utókor számára.

B. Z.: *Milyenek az egyesület határon túli kapcsolatai, hiszen a történelmi Gömör vármegye települései közül 260 Felvidéken a mai Szlovákia területén található?*

B. I.-né: A határon túli írókat kérünk fel előadások megtartására, a képzőművészeket kiállítások résztvevőiként kapcsoljuk be a



Gömöri csipkegallér

munkánkba. 2013. február 21-én a tornaljai nyugdíjasokkal rendeztünk közös főzést az Ízek Házában, ahol a felvidéki ételek elkészítését mutatták be a vendégek.

*B. Z.: Hogyan viszonyul az egyesülethez Putnok, valamint a többi gömőri település vezetője, milyen a kapcsolatuk?*

B. I.-né: Putnok Város Önkormányzata messzemenően támogatja az egyesület munkáját. Helyiséget biztosít a rendezvényekhez és napi tevékenységekhez. Közös pályázatokat készítünk és anyagi támogatásban is részesíti szervezetünket. A környező településekkel lazább a kapcsolatunk, inkább az önkormányzatokon keresztül vannak közös programjaink. A civil szervezetek részére szervezett tájékoztatókra meghívjuk őket, elmegyünk a rendezvényeikre, és ők is meglátogatják a mieinket.

*B. Z.: Voltak-e közös programjaik?*

B. I.-né: Putnokon ott vagyunk a hagyományos Gömör Expo kiállítás között. Részt veszünk Aggteleken a gyümölcsfesztiválon, valamint bekapcsolódunk az „Itthon vagy – Magyarország szeretlek” elnevezésű rendezvénysorozatba is. A putnoki és a gömörszőlősi pályázatoknál együttműködő partnerek vagyunk. Példaként említeném a „Városrehabilitáció” című projektet és több kulturális témájú pályázatot. A kiállításainkra rendszeresen meghívjuk a térség civil szervezeteit. A Tompa Mihály Kulturális Egyesülettel legszorosabb a kapcsolatunk.

*B. Z.: Milyen eseményeken vesz részt az egyesület?*

B. I.-né: Az egyesület a városi és egyéb közösségi rendezvényeken meghívottként is részt vesz, de fenti programok szervezője, aktív közreműködője is. Az Ízek Háza ad helyet a különböző munkahelyi

kollektívák, nyugdíjas klubok és egyéb civil szervezetek összejöveteleinek. A közösségi rendezvények közül a nyári szalonnasüteket, a testvérvárosok küldöttségeinek vendégül látását, valamint a Márton napi libavacsorát emelném ki.

*B. Z.: Mik a jövő tervei, milyen akciókkal népszerűsítik a „gömőri ízeket”?*

B. I.-né: Továbbra is helyet és segítséget adunk a kisebb közösségi rendezvényeknek, részt veszünk ételünkkel a városi programokon. főzési versenyeken. Szeretnénk a „Felvidéki ételek – Mai ízek” című receptes füzetünket a gazdasszonyképző régi receptjeivel kibővíteni, és könyv formájában kiadni. A saanyagaink, lekváraink iránti érdeklődés miatt interaktív főzési bemutatót, a fűszernövények felhasználásáról, hatásairól interaktív foglalkozásokat tervezünk.



**Szilvalekvárfőzés**

BALÁZS ISTVÁNNÉ a Gömőri Népfőiskolai Egyesület elnöke. 1949 született Serényifalván. Pályáját tanítóként kezdte, és iskolaigazgatóként fejezte be Putnokon a Serényi László Általános Iskolában. Öt cikluson keresztül önkormányzati képviselőként tevékenykedett, ezen belül három ciklusban a Művelődési Oktatási és Sport Bizottság elnöke volt. Nyugdíjba vonulása után vette át Putnok polgármesterétől, Tamás Barnabástól a Gömőri Népfőiskolai Egyesület vezetését. A város közéletében már előtte is tevékenyen részt vett, de a népfőiskola széles lehetőséget kínált a hagyományápoláson belül az alkotói tevékenységének megvalósítására. Szorosan kötődik a gömőri hagyományokhoz, hiszen szülei a Felvidékről származnak, ma is sok rokonunk él még a határ túloldalán. Családi hagyományként őrzi a régi felvidéki szokásokat. Munkája során igyekszik a mai életvitelt és a hagyományokat összekapcsolni. Pályázati lehetőségekkel és a város, valamint személyes kapcsolataival felhasználásával igyekszik ezt a feladatot minél jobban teljesíteni.

BRÉZAI ZOLTÁN a Nemzeti Művelődési Intézet Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Irodájának módszertani referense. Miskolcon született 1979-ben, és azóta is ebben a városban él. A Herman Ottó Gimnáziumban érettségizett, majd az ELTE TFK-n szerzett művelődésszervező diplomát 2002-ben. A Miskolci Egyetem Bölcsészettudományi Karán 2004-ben politológia 2008-ban pedig magyar nyelv és irodalom szakos bölcsész és középiskolai tanár diplomát vehetett át. Gimnazista korától, 1996-tól tagja az Anyanyelv-ápolók Szövetsége Ifjúsági Vezetőségének, majd 2008-tól az országos elnökségnek is. Főképp az ifjúsági rendezvények, táborok, találkozók és a Kazinczy Gálák szervezésében vett és vesz részt tagtársaival. 2005-ben Hollósy Andreával közösen írt „Lisa Mayer verseinek interpretációja” című tudományos munkájukkal az Országos Tudományos Diákköri Konferencián modern német irodalom szekcióban első tízben végeztek. A Miskolci Egyetem Modern Magyar Irodalomtörténeti Tanszék által szervezett Interkulturális Diákkonferencián 2. helyezést ért el az „Anyanyelvi mozgalmaink története és helyzete napjainkban” című munkájával. 1999-től másfél évtizedig a Magyar Rádió Miskolci Stúdiójában, előbb mint riporter, majd mint szerkesztő – műsorvezető dolgozott. 2013 július 1-től dolgozik a Nemzeti Művelődési Intézet Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Irodájában, mint módszertani referens.