

BOLDOGSÁGOS NAGYKÖRŰBŐL ➤ A SLOW FOOD FESZTIVÁLIG

Barát Józsi nem tud úgy végigmenni a falun, hogy valaki ne köszönne neki oda, veregetné hátba vagy ne viccelődne vele. Alkalmi idegenvezetőnként, a falut járva, mindenhol tárt kapukkal vártak minket. Az emberek büszkén mutogatták kertjüket, virágzó fáikat vagy épp régi parasztbútoraikat. Boldogságos Nagykörű, olvastam egy helyi közmunkás pólóján. Milyen is lehetne az a hely, amely az ország legnagyobb cseresznyés kertje?

Szöveg - Ughy Szabina / RIPORT / Kép - Páczai Tamás

➤ Közmunkások csinósítják Nagykörű központját a Cseresznyevirág ünnepet (2016. április 16.) megelőző napokban.



➤ Nagykörű gyümölcsösei átvészelték a téveszesítést, ugyanis volt egy olyan alku, hogy aki belépett a szövetkezetbe, annak nem vették el a cseresznyését. Ezért található a falu környékén nagyon sok apró gyümölcsös parcella, rajtuk apró bódékkal.



➤ A boldogságos faluban 4-5 ember él meg abból, hogy kistermelőként dolgozik. Egyikük Miheller Balázs, aki virágait és palántáit helyben, illetve a debreceni piacon árulja.



➤ Barát József Nagykörű alpolgármestere, a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület elnökségi tagja közmunkásokkal.



➤ A kálvária stációinak is a virágzó cseresznyés kert ad tavaszi háttérrel.

♦ – Miért boldogságos Nagykörű?

– Középkorban, amikor jöttünk haza az iskolából, volt egy buszvezető, aki mindig így szólt bele a mikrofonba, hogy „A következő megálló: Boldogságos Nagykörű!” Azt hittük, hogy ez csak az ő poénja volt, de különféle falutörténelmi kutatások során kiderült, hogy a húszas években valóban ez volt az állandó jelzője Nagykörűnek. Nagykörű egy sziget, és nemcsak azért, mert a Tisza szabályozása előtt szinte teljes egészében

körbefolyta a folyó, hanem azért is, mert ilyen különleges település az Alföld ezen részén nincs még egy. Körülötte kockaházak, sík, kukoricatáblás területek, puszták. Itt viszont dimbes-dombos, homokos részek váltják az ártéri gyümölcsöszt. Rengeteg parasztház maradt meg, szerencsére a helyiek, és a betelepülők féltve őrzik, igyekeznek azokat korhűen felújítani, berendezni. Rengeteg legenda is kötődik ehhez a vidékhez, amelyeket őrzünk, és évről évre megünnepelünk.





▲ Petrovay György dédunokája, Nádas Emilné Kati néni őrzi dédapja munkásságának megmaradt emlékeit, a családi kúriában emlékszóbat rendezett be felmenői tárgyaiból.

– *Most épp a cseresznyevirágzást ünneplitek. Ezzel kezdődik az egész évet felölelő ünnepléssorozat, amely leginkább e gyümölcs körül forog. Hogy lett Nagykőrű az ország cseresznyeskertje?*

– Orczy Lőrinc báró, katonaköltő már 1751-ben telepített errefelé szőlőt, de a vidék felvirágoztatását elsősorban Petrovay György földbirtokosnak köszönheti, aki a XIX. század második felétől egy olyan gazdaságot hozott létre, amely kora egyik legmodernebbike volt. Rózsanemesítéssel, méhészettel, állattenyésztéssel foglalkozott, 30 holdas faiskolája volt, körtéből 556, almából 547, cseresznyéből több mint 100 félélt gyűjtött össze. A cseresznye lassan kiszorította a szőlőt, és más gyümölcsfajtákat is, jólétet és függetlenséget adott a parasztnak. Petrovay György húsz-harminc év alatt olyan tudást adott át a nála dolgozó ötven családnak, amelynek köszönhetően az emberek a mai napig kötődnek és értenek a gyümölcshez. Százötven évre visszamenőleg nincs olyan család, amelyiknek ne lenne köze a cseresznyéhez.

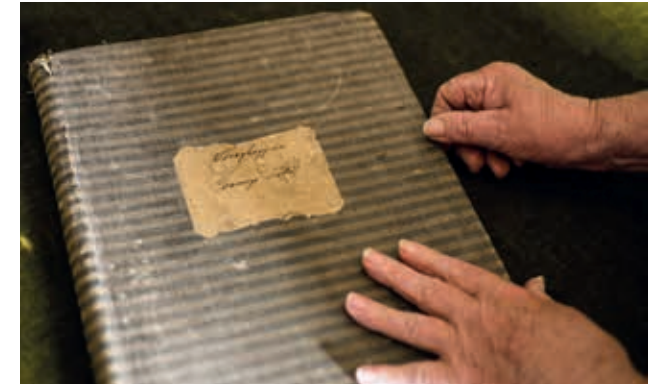
– *Az őszi Nagy befőzés nevű rendezvényeteken viszont azt láttam, hogy a faluban szinte mindenki foglalkozik valamilyen kézműves mesterséggel. A gyönyörűen feldiszitett standok betöltötték a főteret, a szappantól kezdve a sajtokon át a kerámiáig bezárólag mindent a helybeliek készítettek. Hogy jött létre ez az igény?*

– A vidék túlélte a kommunizmust, túlélte a téeszésítést is. Volt egy olyan alku, hogy aki belépett a téeszbe, annak nem vették el a cseresznyését. Így megmaradt a cseresznyésünk, bár az akkori fajgazdagság nem maradt fent. A rendszerváltás után a cseresznyések visszakérültek az emberekhez. '91-ben meg is rendeztük az eső cseresznyefesztiválunkat, és ebből szép lassan hagyomány lett. Közel tíz év után azonban új igények jelentkeztek. Minden adottságunk megvolt hozzá, de akkor még nem volt helyi termékünk, és éreztük, meg kellene újulnunk. Ezért szerveztünk egy több állomásból álló tanulmányutat a helyieknek a környék farmjaira, gazdaságaiba, ahol már helyi termékeket állítottak elő.



▲ Nádas Emil a Petrovay kúria tornácán.

De a legnagyobb élmény a torinói Slow Food fesztivál volt. A fesztivál története 1986-ban kezdődött, amikor is Carlo Petrini egy barátjával kávézgatott a Spanyol lépcsőnél, rálátással a legnagyobb gyorsétteremre. Ők már akkor érezték, hogy ez a fajta étkezési kultúra nem vezet jó irányba, ezért elhatározták, hogy új irányokat jelölnek ki a gasztronómiában. Így jött létre a kétévente megrendezett gigatalálkozó, ahol négy csarnokban, a világ minden tájáról összegyűlnek a termelők. A négyből három csarnok az olaszoké, egy pedig nemzetközi. Láttunk tollas indiánokat Dél-Amerikából, akik mindenféle furcsa boggyót, növényt hoztak, izlandi halászokat ezerféle szárított halakkal, afrikaiakat szárított bogarakkal. A magyar stand messze a leggyengébb és legfantáziátlanabb volt, de mi teljesen beleszerettünk az egészbe, és elhatároztuk, hogy ki fogjuk használni a vidék minden adottságát, mert az nem lehet, hogy ezen a gazdag tiszai tájon mi ne tudnánk saját lekvárt, sajtot, savanyúságot, szörpöt készíteni.



▲ Petrovay György több száz-féle gyümölcsfát telepített 30 holdas birtokán, ezeket gondosan ehhez hasonló naplókba rendszerezte



▲ Szerzőnk, Ughy Szabina Bodnár Mónika nagykőrűi őstermelővel beszélget a Petrovay-birtok egyik 150 éves cseresznyefája alatt.

– *Hogy lehetett a falut bevonní ebbe a kezdeményezésbe?*

– Az emberekben még él ez a fajta tudás, tehát nem kellett teljesen a nulláról kezdenünk az egészet, falun még van kítől megkérdezni. A tanulmányutakon kívül azonban hívtunk előadókat is, gyógynövénytanfolyamokat indítottunk, és létrehoztuk a virágzástól befőzésig tartó programsorozatot, amely a teljes nagykőrűi évet átfogja. Megrendeztük az ország első fesztiválját, ahol csak helyi termékeket árulunk. Ma már négy-öt ember megél abból, hogy kistermelőként dolgozik. Sajtos Gyuri például alaposan elmerült a sajt készítésben. 5-10 évvel ezelőtt itt alig volt állat, pedig azok nélkül nincs normális élet. Ma meg már ott tartunk, hogy néha tejhiány van. Szent István ideje alatt az volt a jelszó, hogy minden tíz falu építsen templomot. Én ennek mintájára amondó vagyok, hogy a 80/20-as nagybirtok/kisbirtok arányt fordítsuk meg, és minden tíz falu építsen sajtüzemet, szappankészítő műhelyt, pékséget és így tovább. Ha sokszínű gazdaságot akarunk, akkor a helyben maradó gazdaságok adhatnak igazi biztonságot. ♦

