



SZÖVEG ÉS KÉP –
PÁCZAI TAMÁS

SOROZAT –
RIPORT

SZEGÉNY EMBER VÍZZEL FŐZ?

Hat éve járom az Ormánságot kerékpárral, fényképezőgéppel, külföldi önkéntesekkel. Mindig is érdekelt a Dráva árterében, apró dombokra – vagyis az ormokra – épült falvak gazdag hagyományokra épülő, napjainkban „legendásan” szegény világa. Az első riportom a Képmás hasábjain 2012 júniusában jelent meg: bemutattuk, hogyan próbál a turizmus élénkítésével friss vért pumpálni az Ormánság időnként holtágakhoz hasonlítható ütőereibe egy civil szervezet. Azóta sok víz lefolyt a Dráván.

- ◆ 2013. április 25-én kihelyezett kormányülés volt Kémesen, ahol bejelentették az Ős-Dráva programot, amely „összetett térségfejlesztési akció” a Dráva eredeti medrének részleges helyreállításával, munkahelyek teremtésével és turisztikai fejlesztésekkel.

Az ormánsági falvak különböző közmunkaprogramjaiban a kezdeti bizonytalanságok után több faluban szervezték a munkát, néhol – például Vajszlón, Kóróson – szerény hasznot is termelnek az önkormányzatok üzemeltette gazdaságok.

Besencéről díjnyertes dokumentumfilm készült (Besence Open, 2013), amely bemutatja, milyen változást hozhat egy sikeres pályázat után felépített teniszpálya (a benyújtott pályázatok közül erre kaptak támogatást) az ország egyik legszegényebb falujának életében. Mártha István 2016-ban Kémes, Szaporca és Tésenfa bevonásával életre hívta a Bőköz Fesztivált, amely hamarosan a Művészetek Völgye vagy az Ördögkatlan Fesztivál méltó kihívója lehet. Több civil szervezet is alakult az elmúlt egy-két évben, hogy különböző projektekkkel felkarolják az elárvult vidéket.





Rómeó kisfia, Zombor a frissen sült lepénnyel



Horváth Zoltán kedvenc ormánsági étele a sült kárász, kemencében sült kenyérral



A kémesi Magyarpolányi László („Södi”) marhapörköltet készített nekünk, amit valamiért gyöngyvirággal díszített

Az évtizedek alatt kialakult melankóliát azonban nehéz varázsütésre eltüntetni. Az Ormánság a 18–19. században élte virágkorát, de az iparosodás már nem érintette, a fontosabb vasútvonalak és főutak így elkerülték, a legközelebbi nagyváros, Pécs elérése tömegközlekedéssel napjainkban is elég körülményes. Az itt élő generációkon át hozzászoktak, hogy néha a semmiért is alaposan meg kell küzdeni, az élet szűk marokból szórja a reménysugarakat a Dráva bal partján.

Közben az én életemben is sok víz lefolyt, több vargabetű után az egyik állandó pontom az Ormánság maradt. A bevezetőben említett civil szervezettel az első találkozás óta folyamatos a kapcsolatom, mi több, az ő munkásságuk által, velük együtt dolgozva látok bele mélyebben az Ormánság lelkébe. A 2009-ben, Kémesen alakult szervezet (Fenntartható Ormánság Nonprofit Kft.) és vezetője, Horváth Zoltán a kezdetektől szűkebb pátriája boldogulására fókuszál a közösségi

életet fejlesztő és a helyi ökoturizmust népszerűsítő hosszú távú projektekkel – ilyen a 2013-ban elkészült Ormánság Zöldút kerékpáros és túraútvonal.

A szervezet az Európai Önkéntes Szolgálaton (European Voluntary Service) keresztül évek óta fogad külföldi fiatalokat, akik jellemzően 6–9 hónapot töltenek az Ormánságban. Fő tevékenységük a térség kulturális és természeti értékeinek feltérképezése, bemutatása és népszerűsítése, ezenkívül aktívan bekapcsolódnak a helyi közösségek életébe iskolai és óvodai látogatásokkal, kulturális programok, biciklitúrák szervezésével, ingyenes nyelvtanítással. Műhelyvezetőként 2014 óta az analóg fényképezés és a riporter munka alapjait tanítom az önkénteseknek. Ezek elsajátítása után csapatban dolgozva dokumentáljuk a falvak életét, az épített örökséget, a vidék természeti kincseit. 2017-ben egy rendhagyó szakácskönyv készítésébe kezdtünk: a fogásokon





Krisán Józsefné (Erzsi néni) portréja
tésztagyűrás után



Az ormánsági töltött káposzta (szármánt) fotózás után.
Szakács: Magyarpolányi Attila

keresztül a vidék tradicionális gasztronómiáját mutatjuk be, az ételeket készítő emberek portéin keresztül pedig az Ormánság lélekrajzát „tálaljuk”.

Kákicson Király Rómeó sütött nekünk lepényt. Munka közben elmesélte, hogy évekig Pécsen dolgozott felszolgálóként, itt ismerkedett meg feleségével, Alexandrával, a szaporcai kocsmáros lányával. Amikor jött a gyerek, visszaköltöztek szülőfalujába (Kákics), Rómeó pedig beállt az apóshoz csaposnak. A késői zárás miatt csak autóval tudott közlekedni a két falu között, ezzel viszont a fizetésének harmadrészét üzemanyagra költötte. A maradék 60 ezer forintból nem jöttek ki, így Rómeó Ausztriában próbált szerencsét: felszolgálóként dolgozik egy négycsillagos szállodában, korábbi fizetése tízszeresét keresi meg.

A kémesi Erzsi néni és férje Erdélyből költöztek az Ormánságba 1988-ban. Lányuk ide házasodott, így követték. Bár régebben minden ormánsági asszony

tudta, hogyan kell kézzel tésztát gyúrni, napjainkban csak Erzsi néni készíti így a levestésztát.

Kiderült, hogy Drávasztára polgármestere a fél falut megegetti minden hétköznap. Saját éttermében egyben ő a főszakács is, ebédmenüjét az iskolán és az óvodán kívül sok sztárai is megrendeli. Bár szakácskönyvünkhöz tradicionális horvát édességet készített – Sztára horvát kisebbségi falu az Ormánságban –, az aznapi menüs gulyásleveséből ötször szedtem!

A kémesi faluszélen, a Süni családnál húsos lecsót főztünk egy tavaszi délutánon az udvaron, bográcsban. Amíg Katica néni hámozta a zöldségeket, mi megraktuk a tüzet a férjével, a lányai üdítőket és pogácsát szervíroztak az asztalra, az önkénteseim az unokákkal fociztak az udvaron, a lovakat simogatták az istállóban, etették a nyulakat a ketrecben. Spanyol, lengyel, portugál, angol, magyar és cigány szavak fűszerezték a tábortűzön rotyogó lecsó illatát. ♦