

Idén rendezték a negyedik Kazári Laskafesztivál és Tócsni parti elnevezésre hallgató versenyt. A május utolsó szombatjára eső, nógrádi gasztro-specialitásokkal, népzenei és néptánc-előadásokkal gazdagított partin kis csapatunk is részt vett. Várakozásainkat a falubéliek, a helyszín, a hangulat, a színvonal mind-mind felülmúlták. A versenybe szállt – külhoni, erdélyi, szlovák, finn és lengyel nevezőket is magában foglaló – ötvenhat csapatot erősítő társaink lelkesedése, a szervezők és a zsűri barátságos fogadtatása ritkán tapasztalt, jó hangulatot eredményezett. Nem is beszélve az éhes és hálás közönség soraiból verbuválódott, időnként egész hosszúra nyúlt sorokról – melynek miértjét betudtuk tapasztalatlanságunkból fakadó lassúságunknak.

Tudatában voltunk, hogy a helyiekből akult csapatok autentikus műveit képtelenek leszünk túlszárnyalni, balgaság volna jobbnak gondolni magunkat. Így hosszas tervezés után – valami különlegességet keresve – internacionális laskák és tócsnik képében véltük felfedezni versenystratégiánkat.

A terv lényege a hagyományosan elkészített ételek különféle nemzeti ízekkel való megtöltése volt. Kezdetben tíz változatra készültünk, melyet józan belátásból gyorsan ötre szűkítettünk. A verseny hevében a csökkentett repertoárból is csak kettőt voltunk képesek kivitelezni: volt görögös változat tzatzikivel, mexikói variáció chilis babbal.

Óriási meglepetésként ért minket, mikor a reduktált kínálat ellenére színpadra szólítottak –

Ízek és táncok Kazáron

különdíjat kaptunk! A zsűri elismerő szavakkal méltatta igyekezetünket és az ötletet, javasolva, hogy csiszoljuk tovább a módszertant. Köszönjük szépen, megfogadjuk, gyakorlunk, és visszatérünk!

Nehezebb a fesztiválon induló csapatok dolgát a folyamatos műsor: a produkciókra nem lehet nem figyelni. Egész nap jól felkészült, tehetséges művészek táncoltak, énekeltek; a



kicsiktől az öregekig minden korosztályból. Lehetetlen volna a teljesség igényét szem előtt tartva minden előadót méltatni itt, de kiemelném a falu saját csapatát, a Kazár Táncgyűttest, akik több ízben is felléptek látványos, profi koreográfiával rendezett számokkal.

Sokat olvashattunk, hallhattunk mostanában előítéletekből fakadó, nemzetiségek közötti villongásokról, önjelölt „rendteremtési” akciókról. Mély szomorúságot és értetlenséget érzek ilyen hírek hallatán. Ezen a hétvégén

megnyugtató életeréssel szembesültünk: van ellenpélda! Kazár lakossága – mint ahogy máshol is így van ez – vegyes, romák és nem romák lakják a települést, egymással láthatóan jó viszonyban. A kazáriak és vendégeik sokszínűsége, a közelmúlt viharait cáfoló, barátságos, melegszívű fogadtatás, a szeretet, az egymás iránti tisztelet és elfogadás minden irányban jól látszott. Kazár – ez a Mátra lábainál elterülő, festői környezetben épült, sok évszázados múltra visszatekintő falu – a nyugalom és a béke szigete; néha az volt az érzésem, egy másik világban vagyunk.

Egy cigány család jóvoltából tudtuk az egész hétvégét ebben a kis, nógrádi faluban tölteni. Nem csak kvártélyal, de olyan kosztal is kedveskedtek nekünk, hogy minden étkezés felért egy királyi lakomával. Éreztük, hogy jó szívvel, örömmel osztják meg velünk estéiket és vacsoráikat. Sokszor már-már zavarba ejtő volt, ahogy kívánságainkat lesték, és elhalmoztak minden jóval.

Köszönöm barátainknak – ha nevezhetem vendéglátóinkat így – az elmúlt hétvégét, a jóltartást, a szeretetet – csak ennyit kívánok embertársaimnak, ez az igazi emberi lét! Ha létezik újjászületés, egyszer palóc cigány szeretnék lenni. Kazáron.

Boldogok vagyunk, hogy ott lehetünk, hogy süthetünk tócsnit és krumplilaskát, bár nem is értünk hozzá igazán; hogy igazi értékekkel megáldott, kitűnő embereket ismerhettünk meg, és tudhatunk barátainknak. Köszönjük, Kazár, jövőnk még!

Votisky Péter

Finom ételek tudója, lakodalmak szakácsnéja

Minden településen élnek „főzőasszonyok”, akik lakodalmakban, vagy egyéb sátoros ünnepeken a vendégek ínycsiklandó finomságokkal való ellátásáért felelősek. Akik meghatározzák és egyben meg is őrzik az adott közösség jellegzetes ízvilágát. Maglódon Tabányi Jánosné az egyik ilyen szakácsnő, akinek főztjét nemcsak a régi mulatságokban, hanem még manapság is szívesen fogyasztják az ínyencek.

Hogy volt régen? Az elmúlt évtizedekben vajon változott-e a lakodalmakban szokásos ételek sora, vagy ma is ugyanazt kapják a vendégek? – faggatom a fiatal Annuska nénit.

– Az én időmben már péntektől kezdődtek a lakodalmak. Minden nyersanyagot elő kellett készíteni úgy, hogy szombaton reggel már csak főzni kelljen. Pénteken volt a disznóvágás, akkor csontlevest főztünk és töltött káposztát. Szombaton délre csirkeragu volt májgombóccal, rántott hús körettel. Esküvő után jött az uzsonna, akkor disznótoros volt, hurka-kolbász és stilt oldalas. Vacsorára tyúkhúsleves cérnametéllel, vagy csigatész-

tával, pörkölt nokedlival. Aztán volt olyan hely is, ahol töltött csirkecombot is csináltak, hogy „megpatkoljuk a vacsorát”, amihez készíthetett rizibizi is. Savanyúságként eltett uborka, paprika, meg csalamádé volt. Az én időmben nagyon szerettük a friss káposztát összeválni, egy kis hagymát bele, leöntve kis cukros, ecetes vízzel.

Az évek alatt nem sokat változott a menü, mert manapság is hasonló az ételkínálat, persze függ egyéni kívánságoktól is, többször szolgálnak fel ilyen-olyan húsfélét.

– *Azért alakulhatott így a lakodalmi étrend, mert azt dolgozták fel, amit a családok otthon megtermeltek, pl. disznót hizlaltak?*

– Igen, meg összehordták a vendégek a tyúkot, a csirkét, meg a süteményeket. A kuglóf elmaradhatatlan, hagyományos, kemencében sült lakodalmi finomság volt. Anyósom, aki az első szakácsnő volt a családban, sokáig sütötte a „guglófokat” még Ecserre is, mert ugye nem minden háznál volt kemence.

– *Milyen sütemények voltak még?*

– Régen nem volt olyan sokféle sütemény mint manapság. Volt piskóta, meg tekercs

piskóta, meg rurka, a batyuska csak később került a lakodalmas étlapra.

– *Milyen tálatással, hogy került az asztalra ez a sok finomság?*

– Akkoriban már – bár még nem volt olyan divatos mint manapság – én nagyon szerettem díszíteni a tálakat, kis zölddel, paprikával, paradicsommal, mikor mi volt éppen. Ízlésesen „odapötytyentve” valami, hogy földobja az ételt.

– *Régen meddig tartott a lakodalom?*

– Vasárnap reggelig húzták a talp alá valót. Délre meg visszajött mindenki, akkor felmelegítettük a maradékot és megvendégeltünk mindenkit. Manapság már ritkán tartják a fiatalok otthonában a lakodalmat, a nagy napra inkább kibérelnek egy-egy helyet, vendéglátó egységet.

Annuska néni családjában a hagyomány tovább folytatódik, hiszen Gabi az egyik unoka mester szakács lett. A másik unoka sem „esett messze a fájától”, Tibi meg vendéglátással foglalkozik, most nyitotta meg vendéglőjét a régi Kriszta Klub helyén.

P.M.