

Balogh Vivien

Tésztagyár – „Egész évben erre gyúrunk!”

A név „Tésztagyár” valami nagyüzemi, ipari termelésre enged következtetni, de aki már ismeri, tudja, hogy az egy kicsit viccesnek szánt elnevezés és sokkal inkább a családias, barátságos programsorozatot takar. A közösségi program kialakulásáról, közösségépítő szerepéről beszélgettünk Bálint Zsoltné Izabellával, a vokányi IKSZT (Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér) vezetőjével.

Balogh Vivien: Mit érdemes tudni Vokányról?

Bálint Zsoltné Izabella: Vokány sváb település, Baranya megyében, Siklóstól kissé északkeletre Kistótfalu és Újpetre között, a Villányi-hegység északi lejtője alatt fekvő település. Vokány helyén már az Árpád-korban a Trinitás bencés apátság állt, melyet az oklevelek már 1183-ban említettek. Az apátság helyén később új falu létesült a XVIII. században. Lakosai először szerbek voltak, helyükre később német nemzetiségű telepesek érkeztek. A lakosság jellemzően szőlőműveléssel foglalkozott. A település nevezetességei közé tartozik az egykori Keresztúri kolostor, helyét ma már erdő borítja.

B.V.: Hogyan indult el a tésztagyári program Vokányban?

B. ZS. I.: Vokány alapvetően előregedő településnek számít, a fiatal lakosság száma csökken, míg az idősek száma növekszik. Az Idősek Otthona, ahová korábban 20-30 éves ember járt a közös időtöltés kedvéért, 8 éve megszűnt. Korábban közös programokat szerveztek, együtt ünnepeltek, beszélgettek, sütöttek, főztek. Az idősek örömmel szabadultak ki a szürke hétköznapokból. Az intézményt pénzügyi okok miatt szüntették meg szinte egyik napról a másikra, emiatt az idősek egy pillanat alatt elveszítették ezt a biztonsági hálót, amely az aktív társadalomhoz kötötte őket.



Évekig nem is volt arra irányuló törekvés, hogy bármilyen formában újra közösségi teret teremtsenek számukra. Sokan közülük teljesen bezárkóztak, még az utcára sem mentek ki.

Az IKSZT megjelenésével próbáltuk megszólítani őket, felkínálva a lehetőséget, hogy ott találkozhassanak, szervezzenek újra közösséget maguknak. Bár ehhez minden segítséget felkínáltunk (közös sütések, kirándulások, mozizás, teremhasználat), nem éltek a lehetőséggel. Folyamatosan arra kerestem a választ, mi az, ami aktivizálná az idős embereket. Szerettük volna bevonni őket a különböző tevékenységekbe, hiszen olyan sokat tanulhatunk tőlük. Felmerült a kérdés, hogy mégis milyen feladatot adhatunk az időseknek, és mitől érzik majd, hogy ott a helyük a programokon? Ezeket a kérdéseket végig gondolva jutottunk el a tésztagyártáshoz.

B.V.: Melyek voltak az első lépések?

B. Zs. I.: Az első alkalomra sok embert kerestünk meg és kértük őket, hogy csatlakozzanak hozzánk. Az alapanyagokat előre megvásároltuk, vettünk lisztet, tojást, mindent, ami kell. A termet előkészítettük. Nem kellett más csak asztalok, ez minden intézményben adott, és néhány tál. A „tésztagépeket” mindenki maga hozta, hiszen minden vidéki háztartásban, minden nagyi kamrájában lapul egy masina csakúgy, mint a nyújtófa és a nyújtódeszka, vagy a fiókban a kis, fehér, hímzett kiskötény. Hívószavunkra érkeztek idős hölgyek, sőt urak is. Nagyon lelkes munka vette kezdetét, az első alkalommal 4 órát töltöttünk együtt. A hölgyek tésztát gyúrtak és formáltak, míg a férfiek kártyáztak és olykor a gépet is segítették tekerni. Hagyományos, fából készült „csigacsinalóval” csigatésztát készítettünk, amit szívesen tanultak meg a fiatalabbak is. A bevált recept a következő: 10 db házi tojás és 1 kg liszt, amit kemény munkával gyúrunk össze. Víz tilos hozzáadni! Az elkészült tésztát fél órát letakarva pihentetjük, csak ezt követően kezdünk el dolgozni vele. Először a



gépekkel vékonyra nyújtjuk, majd csíkokra vágjuk, legvégül vékony pálcára tekerünk a csíkból egy kb. 1 cm-es részt, azt végiggörgetjük a berecézett kis eszközön és már kész is egy szem csigatészta. Nagyon munkaigényes, de megéri, hiszen a házilag készített tésztának nincsen párja.

Gyakori, hogy a közeli nagyvárosból is érkeznek hozzánk érdeklődők, szeretnék megtanulni a házi tészta elkészítésének tudományát. A találkozások során mondhatni majdnem sikerül megfelelni a nevünknek, hiszen majdnem ipari mennyiségű tésztát gyártunk. Az első program végén a csigatésztát elosztottuk a résztvevők között, hogy mindenki megkóstolhassa az igazi, házi készítésű csigatésztát. A metéltet pedig leszártítottuk és a következő alkalommal helyi specialitást, igazi sváb babos tésztát készítettem a találkozóra.

B.V.: Milyen az igazi sváb babos tészta, és hogyan készül?

B. Zs. I.: A hagyományos ételeknek a mai napig jelentős hagyománya van Vokányban. A recepteket minden családban őrzik, de mindenütt kicsit másként, mindenki elvesz és hozzárak egy keveset. Próbáltam az eredeti recept szerint dolgozni, ezért több háziasszonyt is megkérdeztem. Ahány kérdés, annyi felelet született, persze mind más, ezért úgy döntöttem én is a sajátomra formálom a receptet. Kis hagymás alapra paradicsomos babkonzervet öntöttem, fűszereztem, a tésztát kifőztem és arra került rá a babos szósz. Erre édesanyám kézzel összetört, durva szemű morzsát pirított, ami csak a tálaláskor került a tésztára, ettől finom roppanós maradt. Laktató, ízletes, tetszetős, olcsó étel, minden kritériumnak megfelel, ami egy jó sváb ételtől elvárható. Az első tésztagyári délutánt több is követte. A tészta mellett készült fánk és az utolsó alkalommal rétes is. Vannak állandó csapattagok, de mindig jönnek új emberek is. Az sem ritka, hogy urak csatlakoznak, vagy más településről írnak érdeklődők, hogy jöhetnek-e tanulni? Az utóbbi alkalommal 4 különböző településről látogattak el hozzánk.

B.V.: Miben rejlik a kezdeményezés ereje, mitől igazán sikeres?

B. Zs. I.: Olyan értelmes feladatot adtunk az időseknek, amivel kicsalogattuk őket a csigaházaikból. Újra fontosnak, hasznosnak érezhették magukat, értékes tudásmentés és -átadás valósult meg, és ápoltuk a hagyományokat. Hidat építettünk generációk között és új kapcsolatok, barátságok születtek. Az egyik találkozónkon ellátogatott hozzánk egy gasztroblogger úriember, aki csodás fotót közölt élete első nyújtott réteséről és természetesen megemlítette, hogy nálunk készítette a tésztát. Egy-egy alkalommal körülbelül 20-25-en vettek rész a „tésztagyár” munkájában, ami a 870 fős településhez viszonyítva jó arány. Jó megoldást találtunk egy társadalmi problémára, amit még tovább lehet fejleszteni. A közösségi megmozdulás sikeressége abban rejlik, hogy az emberek elismerés és hasznosság iránti természetes vágyódására alapozunk. Mindenki szereti azt érezni, hogy van helye a társadalomban. Hiszek abban, hogy amiben tevőlegesen is részt veszünk és nem csak szemlélői

vagyunk, az sokkal izgalmasabb, értékesebb mindenki számára. A sikereket gyakran hajlamosak vagyunk résztvevők számával mérni, de a siker igazi fokmérője az, ha az igények, lehetőségek és a kínálat egymásra talál, mint ennél a programnál is. A kis csapatunkban már-már jelmondatunkká vált ez a bizonyos mondat: „Egész évben erre gyúrunk!”

B.V.: Mit tanácsolnál a „hasonló cipőben” járó településeknek?

B. Zs. I.: Azt gondolom, hogy a program akár ebben a formában is adaptálható, de mindenki a saját adottságaihoz igazíthatja. Nem muszáj tésztát készíteni, lehet bármilyen más tudás átadása a középpontban, felderítve a helyi igényeket, a helyi tudást és az erőforrásokat.



B.V.: Hogyan tovább, milyen rövid és hosszú távú célokat határoztak meg maguknak?

B. Zs. I.: Rövid távú célunk az volt, hogy a helyi időseket összefogjuk, egy olyan programot készítsünk elő számukra, ami a helyi igényekre épül, van egyfajta közösségformáló ereje és szívesen vesznek benne részt a lakosok. Ha elfogytak a tésztaételek, készíthetünk bármilyen más ételt, cserélhetünk recepteket, vagy kiadhatunk egy receptgyűjteményt, szervezhetünk gasztro kirándulásokat is. A közös beszélgetéseink során az is felmerült, hogy az elkészült termékeket jótékonyági célra ajánljuk fel. Hosszú távú céljaink, hogy a tésztagyárban szorgoskodókat egy aktív és önállóan tevékenykedő közösséggé formáljuk, kiaknázzuk az idősekben rejlő tudást és hidat képezzünk a különböző generációk között.