

Tehát úgy látod, fontos lenne újra felfedezni ezt a régi mesterséget?

Igen, de többet mondok: a recsecsipke készítés felkarolása Vásárhelyet új színben tüntetné föl a néprajzi térképen! Nemrég volt a Tornyai János Múzeumban a népi bútorfestés kiállítás. A kiállítást rendező muzeológus szerint az lehet a harmadik nagy vásárhelyi népművészeti kincs a fazekasság és a hímzés után.

Akkor bátran állítható, hogy a necckészítés Vásárhely negyedik népművészeti kincse! Ez az ősi gyökerű kézművesség még nyomaiban megtalálható a városban. Van néhány neccelő, aki újra megtanulta – mesteri fokon! De a huszonnegyedik órában vagyunk, hogy megmentsük az enyészettől, kukától és ócskapiaci elköttyavetyéléstől e nagyon sérülékeny és finom kézimunkákat!

Mire gondolsz konkrétan? Valamiféle gyűjtésre?

Igen. Nincs ugyan mögöttem semmilyen szervezet, de találtam néhány támogatót, hogy elkezdjünk megalapozni egy gyűjteményt a vásárhelyi recsecsipke munkákból. Magam is sokat szereztem már zsvbvasáron, Vaterán, kegytárgyboltban és kedves ismerősöktől, akik ismerik a bolondériámat.

Milyen formában képzeled ezt el?

Mesterség-bemutatóval kezdjük a Vásárhelyi Őszi Hetek kirakodóvásárán, hogy megismertessük a vásárhelyiekkel a neccet. Sándor Istvánné Marika másutt elismert recsecsipke-készítő hírében áll. Évente meghívják a kiskunhalasi Nemzetközi Csipkefesztiválra, és a Magyar Kézműves Kamara budapesti kiállításán is kapott már elismerést. Ő mutatja be a recsecsipke csomózását és a ráamra feszített háló beszövését csipkeöltésekkel, és még néhány jellegzetes kézimunkát is..

A *Vásárhelyi Látóhatár* bemutatóján meghirdetünk egy önkéntes följajánlason alapuló gyűjtést a könyvtár szervezésében, melyet később kiállítanánk. Kérjük tehát azokat, akiknek a háztartásában, láda fiában, polcain régi neccmunkák vagy mintalapok vannak, hozzák vagy küldjék el a gyűjtemény számára. Mivel semmilyen anyagi erőforrásunk sincs a lelkesedésen túl, csupán egy adományozói oklevéllel tudjuk honorálni a nagylelkű felajánlásokat.

A recsecsipke megismertetése és a még fellelhető darabok összegyűjtése azért sürgető, mert igen sérülékeny kézimunka, akárcsak a többi csipke. Sokan kidobnák a foszladozó terítőket anélkül, hogy felismernék a bennük rejlő munkát és helytörténeti értéket...

Soós Csilla

Fotó: Sipos Katalin

SÓSHALOM

Árpád apánk már öregedett, amikor vezetve a sereget egyszer csak megállt, s egyszer csak mondá: sok itt a kecske, sok itt a mét, legyen ez a hely Kecskemét.

Jöttek tovább, - újból megállt, s újból mondá: sok itt a kecske, sok itt a mét...

Erre az egyik alattvaló odasúgja neki: de hát főnök, az már volt!

- Akkor legyen Sóshalom!

Ha Árpád apánk a jövőbe látott volna, s ma nézne végig a tájon, bizonyára szőlőskerteknek nevezte volna el ezt a helyet. Virágzó gazdaságot látna a lankákon: telis-tele ültetve szőlőtőkékkel. A szőlősorok felkapaszkodnak a déli lejtőkön, de a lejtők északi oldalán sem szakadnak meg, hiszen ott is jut nekik elég fény. Nagy öröm ez számunkra, s különösen a borivóknak, hiszen az itt termelt szőlőkből a gazdák sorra készítik a díjnyertes borokat.

A sóshalmi borvidék arról nevezetes, hogy a Tiszántúl egyetlen ősinek nevezhető bejegyzett borvidéke.

Ez a borvidék rangot ad a környéknek, hiszen tudjuk:

„A sör bizonyíték arra, hogy Isten szeret bennünket, a bor meg bizonyíték arra, hogy közel enged magához.”

Nem véletlen tehát, ha már az ókorban is az Istenek itala volt a bor. S az sem véletlen, hogy a derű, a mámor jut eszünkbe a borról.

Hozzáértő, szorgalmas kezek művelik itt a tőkét, ehhez társul, hogy az itteni föld nem laza homokszerkezetű, hanem különlegesen gazdag humusz tartalmú. Ez az oka igazán a sok díjnak, amit a sóshalmi borok nyertek a borversenyeken.

Nekem egy száraz fehér bor, a *Kövidinka* öszszetevésztethetetlen íze tetszik a legjobban az itt készült borok közül. Véleményemmel azonban biztos nem vagyok egyedül, hiszen a *Kövidinka* Hungarikumnak számít. Az előző évben a *Kövidinkához* egy testes, nagyon szép színű, sötéten izzó száraz vörösbor zárkózott föl a kedvencek listáján: a *Kékfrankos*, amely felvette a versenyt más tájak vörösboraival is.

Egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a rozék. Ami bizonyítja, hogy az itteni gazdák nagyon jó szakemberek, s az új eljárásokra is nyitottak, s válaszolnak a piac kihívásaira.

A sóshalmi rozé is sikertörténetnek számít. Manapság nemcsak izletesnek kell lennie a boroknak, hanem a megjelenés is számít. A palackok egyszerűségükben és nemességükben követve a világtrendet gyönyörködtetik a szemünket az érdeklődő üzletek polcain is.

A borkóstolás azonban mind az öt érzékszervünkre hat. Ehhez az élményhez jön még a gazdák kedvessége, ahogyan fogadják az idelátogatókat, csoportokat.

Így komplexebb gasztronómiai élményt kapnak az ingyencek. Kiegészítve a barátsággal és a vásárhelyi túrós lepénnyel.

Egy francia vagy egy olasz borvidéken elképzelhetetlen, hogy a borvidék városaiban ne legyenek olyan helyek, ahol a helyi ételeket, specialitásokat kínálják a helyi borokkal együtt. Ezek a kiemelt pontokon, nyugodt oázisokban jobban tudatosulnak az érdeklődőben a környék szépségei, ízei, értékei.

Türelmetlenül várjuk, hogy élelmes, igényes vállalkozók más tájak példáihoz hasonlóan, fenséges helyi borokkal várják az alkalomhoz illő környezetben, a városközpontunkban a helyieket és az idegeneket egyaránt, még nagyobb rangra emelve a helyi borászatot. Mi pedig izlelgethetnénk a sóshalmi föld ajándékát. A „Sóshalmi Asszonyfektetőről” vagyis a sóshalmi ó-olaszrizlingről pedig nem is beszélve.

Egészségükre!

Bányai Béla



BOROK
SAJTOS-BOROS-KÖRTÉS CSENDELET
LEVES CIPÓBAN