

Privát Balaton

Mindenkinek van egy Balatonja, Sally Noémi ismert gasztronómus saját emlékiról, és természetesen a jó konyháról beszél. Küldjön egy fotót és egy rövid sztorit az Ön privát Balatonjáról!

6-7. oldal



2024 végére elkészül az új ötcsillagos szálloda



A tervek szerint halad, már szerkezetkész állapotban van a város új ötcsillagos szállodájának az építése. A Zákonyi sétányról elérhető Le Méridien BalaPort a 102 szobás hotel mellett 188 férőhelyes mélygarázst, négy éttermet és 24 luxus apartmant is felölel. A szálloda előtti parti rész és a sétány mindenki számára nyitott lesz.

– A világ egyik legismertebb szállodahálózatával a Marriott Internationalal kötöttünk szerződést, segítségükkel egy igazán különleges hotelt építünk, ahol az elegancia, a luxus és a mediterrán életérzés találkozik egymással. A Balaton egyik legszebb részén vagyunk, ráadásul Balatonfüred olyan egyedülálló turisztikai fejlesztéseket hozott létre az elmúlt években, amelyekhez örömmel tudunk csatlakozni – fogalmazott az építkezés helyszínén tartott sajtótájékoztatón Szepesi Richárd, a projekt alapítója és tulajdonosa.

A 2,5 hektáros területen az ötcsillagos szálloda mellett vízparti apartmanokat is építenek, ezek értékesítése már elkezdődött. Háromezer négyzetméteres wellness részleget alakítanak ki, és itt működik a tő legmodernebb kikötője is, ahol összesen 203 hajót tudnak fogadni.

– Balatonfürednek fontos, hogy minőségi kereskedelmi szálláshelyekkel rendelkezzen, amelyekkel ki tudja szolgálni a konferencia-turizmus igényeit. Hamarosan átadjuk a Huray utcában épült kongresszusi központot, elemi érdekiünk tehát, hogy főleg az őszi és tavaszi időszakban, megfelelő színvonalon el tudjuk szállásolni a városba érkező vendégeket. Mindennél fontosabb szempont volt, hogy a hotel területe nyitott legyen, a sétányt és a parti részt egész évben bárki bejárhatja. Meggyőződésem, hogy a vízpart közvetlen elérhetősége növeli a fejlesztések értékét – vélekedett Bóka István polgármester, aki hozzá tette: az új szálloda és a hozzá társítható szolgáltatások évente mintegy 100 millió forint plusz adóbevételt hoznak majd a városnak.

Fazakas György Ybl-díjas vezető építész tervező, aki fiával közösen végezte az épület terveit elmondta: egy különleges és modern épület jön létre, amely a víz felől nézve is impozáns, ugyanakkor a tájba beleillő képet mutat. A szálloda valamennyi szobája balatoni panorámával rendelkezik majd, a wellness részlegen pedig igyekeznek minél több zöldfelületet is létrehozni.

A 22,5 milliárd forintos beruházás keretében megvalósuló turisztikai komplexum közel 6,9 milliárd forint vissza nem térítendő Kisfaludy 2030 MTÜ támogatás mellett 3,5 milliárd forint hitelből és 12,1 milliárd forint önerőből épül. Az egész évben nyitva tartó ötcsillagos szálloda 2024 végére elkészül és várhatóan 2025 tavaszától fogadja a vendégeket. **Martinovics**

Átadták a város díjait

Cserép László illetve Figula Mihály Balatonfüred Város Díszpolgára kitüntető címet, Burka Tibor pedig Pro Urbe érdemérmét kapott augusztus 20-án alkalmából Balatonfüreden.

Szent István ünnepén idén is azok kaptak elismerést, akik a közösségükért tesznek és erősítik azt a kapcsolatot, ami a város lakóit, az itt élő embereket közösséggé kovácsolja.

Ünnepi beszédében Prof. Dr. Veress Gábor, a Balatonfüredi Állami Szívkórház főigazgató főorvosa kiemelte: Szent István ezer év után is példaként állhat előttünk, hiszen az európai, nyugati kultúrkör részévé tette az országot.

(folytatás a 3. oldalon)



Megnyílt Maurer Dóra kiállítása a Vaszary Galériában



Maurer Dóra, a magyar neoavantgarde egyik leghíresebb művészeinek kiállítása január 7-ig látható Balatonfüreden.

(folytatás a 8. oldalon)

Fejlesztés az ipari parkban: új kommunális gépek érkeztek

Egy elektromos seprőgép és egy kommunális traktor érkezett a füredi ipari parkba, ezek beszerzését uniós forrásból biztosította a város. A projekt keretében még ez év augusztusában egy ózongenerátoros tömörítő konténer és egy szállító járművet is beszerettek. Az ipari parkban számos fejlesztés történt: megépült többek között egy út, 700 m²-es épület, ebben irodák kaptak helyet, illetve itt öltöznek a Probio munkatársai is.

Egy önjáró elektromos seprőgép, illetve egy tololappal, sószóróval, hidraulikus meghajtású utcaseprő kefével és szárzúzózóval ellátott kommunális traktor erősíti a füredi ipari park flottáját. Az eszközök beszerzését uniós támogatásból fedezte a város, azzal a céllal, hogy megteremtsék az ipartelepítés infrastrukturális feltételeit. A több mint 1,135 milliárd forintos támogatásnak

köszönhetően az Aszófői út melletti ipari parkban elkészült egy hétszáz négyzetméteres csarnoképület. Ebben raktárhelyiségek, öltözővel és mellékkel ellátott szociális blokkok és irodák is találhatóak.

Épült emellett egy háromszáz négyzetméteres tároló is, amiben a biomassza-kazán kapott helyet. Új parkolókat alakítottak ki a személyautók és a Probio járművei számára. Kiépítették az ivó-

víz-hálózatot és megoldották az ipari park szennyvíz-elvezetését, valamint a hulladéklerakóban lecserélték a régi, légvezetékes hálózatot, és egy új transzformátor-állomás is épült.

A TOP-1.1.1-16.VE1-2019-00009 projekt része még az az ötszáz méteres ipari elkerülő út is, ami a Vázsonyi utat köti össze a Bajcsy-Zsilinszky utcával.

Mórocz Anikó



A költészet megváltó erővel bír

Farkas Wellmann Endre kapta a Salvatore Quasimodo Költőverseny fődíját

A 31. alkalommal kiírt Salvatore Quasimodo Nemzetközi Költőverseny fődíját Farkas Wellmann Endre A vándor című költeményével érdemelte ki. Több mint háromszáz vers érkezett az idei versenyre, amelyen különdíjat kapott Jóna Dávid: Patchwork című verséért, a Térey János díjat pedig Payer Imre: Rapszódia tájakról, időkről című alkotása érdemelte ki.



Farkas Wellmann Endre
A vándor

*Migráns vagyok az Odüsszeusz-Szindbád tengelyen.
Céloom rég nincs, csak néhány tengerem.
Szomorú is volna bármi célba érni:
igazságom az út volt, ez a hazám,
de csonkított álmok közt jó arány
hogy íme, megleltem hazámat –
Bőrömrre sült néhány nyár heve,
elvitt az élet és néha itt hagyott
és szorongatott az elmúlás tele,
a többi pedig pofámra ráfagyott.
Mint mintás kő egy mélyebb tófenéken
vagy zöld penészbe burkolt kőszobor,
otthonosan immár a teremtésben
és nagyon egyedül benne valahol.
A fény számít, nem az az égi fáklya,
hogy tűz lobog vagy parázslék a kályha,
ha fény gyúl, látod, hogy egyre megy;
s ha sötét lesz, ha elfordulsz a lángtól
homlokodra ragaszt az Isten úgyis
egy furcsa zárjegyet.*



Szentmártoni János, a Kulturális és Innovációs Minisztérium helyettes államtitkára adta át a fődíjat Farkas Wellmann Endrének

– A jó vers a szavak mögötti valóság megnyilatkozása – fogalmazott Szentmártoni János, a Kulturális és Innovációs Minisztérium helyettes államtitkára az Anna Grand Hotelben tartott gálán. Mint hangsúlyozta: a füredi költőverseny a költészet napjához mérhető ünneppé vált, több ezer költemény születése köszönhető az irodalmi rendezvénynek.

– Most két napra kiszakadhatunk a mindennapokból, hiszen a versek elviselhetőbbé teszik mindannyiunk számára a mókuskereket, amit reménytelenül hajtunk nap, mint nap – mondta Erős Kinga, a Magyar Írószövetség elnöke, míg Gabriele La Posta, a Budapesti Olasz Kultúrintézet igazgatója a költészet elgondolkodtató, megváltó erejét emelte ki.

A 31. Salvatore Quasimodo Nemzetközi Költőverseny Borbély Szilárd, a Nincstelenek című számos nyelvre lefordított regény szerzője, nemzedéke egyik legnagyobb költője emlékére felvett kiállításal kezdődött a Kisfaludy Galériában, ahol Tamus István grafikái láthatók szeptember 16-áig. Ezt követően a hagyományoknak megfelelően a Tagore sétányon Salvatore Quasimodo emlékfájánál tartottak ünnepséget. A rendezvényen bemutatták Franco Cajani Visszapergetett álmok másodszer című olasz-magyar kötetét és műfordító lévén a magyarul is ki-tűnően beszélő Roberto Ruspanti Agrigentói sétány című regényét.

A költőverseny irodalmi keretű partyval, borkóstolóval és Bakos Árpád triójának koncertjével zárult. **Martinovics Tibor**

Huszka Jenő emlékére



A Kék Balaton Nyugdíjas Klub szeptember 13-án megkoszorúzta Huszka Jenő balatonfüredi szobrát, és a klub kórusa Huszka Jenő nagyszerű művéből, a Bob herceg című operettből énekelt dallamokat.

FESTMÉNYVÁSÁR

Helye: Közösségi Ház, (Balatonfüred, Kossuth u. 3.)

Szeptember 26.
kedd 11-18 óráig

Szeptember 27.
szerda 9-17 óráig

70-614-20-41 www.apluszbgaleria.hu

300 olajfestmény
a helyszínen!
30% előleggel, 12 havi
kamatmentes részletrel!
Kézpénzes vásárlás
esetén 30% kedvezmény!

RENDŐRSÉGI HÍREK

Zaklatás miatt kell felelnie

A balatonfüredi nyomozók a napokban zárták le az eset miatt elrendelt nyomozást.

Egy nagyvárosi lakos tett feljelentést egyik ismerőseivel szemben, aki 2022 márciusa óta, naponta beszölogat neki, munkahelyén megjelenik és kollégái előtt lejáratja. Az 59 éves balatonfüredi nő továbbá 2023. április 24-én az egyik helyi üzletház parkolójában megállt az autója előtt és a kocsiból kiszállva trágár szavakkal illette, miközben akadályozta elhajtását a helyszínről.

Az adatgyűjtés eredményeként a rendőrök megállapították, hogy az elkövető a sértett másik három kollégáját is rendszeresen háborgatja. A nőt a nyomozók gyanúsítottként kihallgatták, és ellene négyrendbeli zaklatás vétség elkövetésének megalapozott gyanúja miatt folytattak büntetőeljárás.

A Balatonfüredi Rendőrkapitányság az eset miatt elrendelt nyomozás vizsgálati szakaszában a szükséges eljárási cselekményeket elvégezte, és az iratokat átadta az ügyészségnek.



BALATONFÜREDI
NAPLÓ
Balatonfüred Város
Önkormányzatának
hivatalja

Kiadja a Füred Stúdió Kft.
8230 Balatonfüred, Kossuth utca 3.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság
Felelős kiadó: Csorba Kata ügyvezető-főszerkesztő
Telefon: +36 (30) 216-1768

Feljéc: Pálffy Károly. Tördelés: Sági Tibor. Fotók: Füred Televízió. Nyomda: Prospektus Nyomda, Veszprém.
Hirdetésfelvétel: +36 (30) 216-1768. A szerkesztőség jogának tekintve az olvasói levelek megrövidítését.
Az olvasói leveleket az alábbi címre kérjük beküldeni: Balatonfüredi Napló szerkesztősége,
Füred Stúdió Kft. 8230 Balatonfüred, Kossuth utca 3. E-mail: furedtv@furedtv.hu
Lapunk a www.furedtv.hu honlapon is olvasható.

Elismerések augusztus 20-án

(folytatás az 1. oldalról)

Az ünnepségen immár hagyományosan átadták a város díszpolgára kitüntető címet. Ebben az évben ketten részesültek az elismerésben.

Bóka István polgármester a városi díjat elsőként Cserép Lászlónak, az önkormányzat nyugalmazott kulturális osztályvezetőjének adta át.

Cserép László

Cserép László 1955-ben született Veszprémben, születése óta él Balatonfüreden. Meghatározó alakja a város kulturális életének, olyan kulturális brandeket hozott létre, amelyek a város imázsának részeivé váltak.

1992 óta az önkormányzat Művelődési, oktatási, sport és idegenforgalmi osztályának vezetőjeként, majd az önkormányzat vezető tanácsadójaként dolgozott, összesen közel három évtizeden keresztül.

Nevéhez fűződik az európai szinten is egyedülálló kezdeményezésnek számító Salvatore Quasimodo Költőverseny és Költőtálatkozó létrehozása, amelyet idén ősszel már a 31. alkalommal rendez meg.

Lelkiismeretes munkájával Balatonfüred hírnevét nemcsak regionálisan, de országos szinten

is megerősítette. Külföldön is számos színvonalas programmal öregbítette Balatonfüred híreit.

Számos nagy rendezvény fűződik a nevéhez. Irodalmi, kulturális rendezvények ötletgazdája, alapítója, s hosszú évtizedek óta kitartó szervezője. Kezdeményezésére egy teljes programsorozat épült a Jókai Napok köré. Újragondolta a magyar szép-próza napját, a magyar kultúra napját. Könyv-Bor-Jazz néven elindította a balatonfüredi ünnepi könyvhetet, de hozzá köthető a Vince-napi Borünnep, a Hal-és Borünnep, a Concours d'Elegance, és a Hamvas Napok.

Közel harminc évig szervezte az Anna-bált, amely köré fesztivált, primásversenyt, OperaFüredet és utcabált is szervezett.

A Hamvas Asztaltársaság alapító tagja, több mint húsz éve a társaság tükora. 2021-ben új teret nyitott Balatonfüred kulturális életében, létrehozta a Szöcs Géza Irodalmi Szalont.

A hosszú évtizedeken át Balatonfüredért, a Balaton régióért, annak társadalmi, kulturális, oktatási és sport területein folytatott magas színvonalú, sokoldalú, színes, igényesen végzett szakmai munkája elismeréseként vehette át Balatonfüred Díszpolgára kitüntető címet.



Burka Tibor, Cserép László és Figula Mihály az ünnepségen

Szintén Balatonfüred díszpolgára címet vehetett át Figula Mihály borász, a Figula Pincészet vezetője.

Figula Mihály

Figula Mihály többszörösen elismert borász, 2022-ben az Év Bortermelőjének választották Magyarországon.

Figula Mihály mindig arra készült, hogy a családi borászatban dolgozik majd. Ezért szőlész-borász szakmérnöki diplomájának megszerzése után, édesapja bátorítása ellenére sem kamatoztatva másol tudását, hanem rögtön a családi pincészetben állt munkába. Mondhatni, beállt a sorba, hiszen anyai ágon is többgenerációs borász családból származik.

Borászatuk fejlődési ívét id. Figula Mihály 2008-ban bekövetkezett tragikus halála törte meg. Figula Mihály, öccsével Figula Jánossal és édesanyjával építette újjá a pincészetet.

A megalkuvást nem tűrő munkának meglelt az eredménye. Ifjabb Figula Mihály csakhamar – a 2000-ben az Év Bortermelőjének választott – édesapja nyomdokaiba lépett, és nem maradt el a szakmai elismerések sem. 2012-ben az Év Fital Borásza Díjjal, 2015-ben az Év Gasztró Borásza díjjal, 2016-ban a Megyei Év Vállalkozója Díjjal, 2018-ban a legnagyobb presztízsű borászatnak odaítélt „Prestige Award” díjjal tüntették ki.

A hagyománytisztelet és újtókedv szinte mindig együtt jelenik meg nyilatkozataiban. „A legjobb megoldás alapelvei megvannak: tökéletes szőlő és természetű gondolkodás a szőlőben és a pincében egyaránt. Minél ke-

vesebb a beavatkozás, annál jobb a végeredmény. A minőség növelése érdekében azonban a működő innovációkra igenis szükség van” – nyilatkozta.

Életében mindig édesapja valamint anyai nagymamája, Tolnay Karolin a viszonyítási pont, nem véletlenül. „Azok tudnak komoly borászatokká válni, amikor több generáción át visznek a családok” – vallja. Figula Mihály mögött is biztos családi háttér áll, felesége Veronika, fia Fülöp és lánya Bella Róza.

Figula Mihály szívós munkával, kompromisszummentes víziójával érte el, hogy a szakma egyik legelismertebb képviselőjévé vált. A több évtizeden át a balatonfüredi borért, a balatoni borokért folytatott magas színvonalú, sokoldalú szakmai munkája elismeréseként vehette át a Balatonfüred Díszpolgára kitüntető címet – szövegezte a laudációt.

Az ünnepségen átadták a Pro Urbe érdeméremet is, amelyet Burka Tibor okleveles vegyész-mérnök, a város sportéletének szervezője vehetett át.

Burka Tibor

Burka Tibor 1954-ben született a Jász-Nagykun-Szolnok megyei Alattyánban. Vegyész-mérnöki oklevelét a Veszprémi Vegyipari Egyetemen szerezte, majd 1979-től 2019-ig a balatonfüredi Hajógyárban, illetve annak jogutódjainál dolgozott 40 éven át.

Burka Tibor elsősorban dolgozni jött Balatonfüredre. De érkezését követően azonnal csatlakozott a város labdarúgócsapatához, ahol kapusaként aktív részese volt a megyebajnoki cím kiharcolásának. Sérü-

lését követően sportszervezői, sportvezetői, sportújságírói munkájával támogatta Balatonfüred sportéletét.

1983-tól szervezte a hajógyár, majd a város tömegsportját. Egyik kezdeményezője és szervezője volt a balatoni városok sporttalálkozóinak, a Füred-Almádi sportnapoknak, testvérvárosok közötti sportkapcsolatoknak.

1984 óta vezetőségi tagja a Balatonfüredi Futball Clubnak, és egyben Club Tömegsport szakosztályának vezetője. 1988-ban átvette a megszüntetésre szánt füredi kézilabda csapatot, amelyet a 90-es évek elejére az NB II-be segített. 1996-ban egyik alapítója volt a Balatonfüredi Kézilabda Clubnak, amelynek azóta is elnökségi tagja.

A városi kispályás labdarúgást évtizedek óta szervezi. Számos egyéb helyi sportegyesület alapítása, beindítása, működésének segítése fűződik a nevéhez. A helyi sporttörténet egyik kutatója és dokumentálója, füredi sportkönyvek szerzője, a füredi sportélet krónikása.

Munkáját az évek során többször elismerték, Veszprém Megye Önkormányzata „SPORTÉRT” szakmai díjat kapott 2000-ben, Balatonfüred Sportjáért-díjat 2006-ban, Veszprém Megye Tüskés Endre-díjat 2009-ben, Veszprém Megye Asztalitenisz Sportjáért díjat 2019-ben.

1994-től 2006-ig, három cikluson keresztül önkormányzati képviselőként is dolgozott.

Az ünnepségen közreműködött a Balatonfüred Néptánc Együttes Ifjúsági Csoportja, Módri Györgyi, Egyed Katalin, valamint Balatonfüred Város Koncert Fúvószenekara **Martinovics Tibor**

Önkormányzati díj a kincstár vezetőjének

Balatonfüredi Önkormányzati Munkáért kitüntető díjat kapott a füredi önkormányzat hivatalának kincstár-vezetője Répásy Ildikó. 2002 óta vezeti a Városi Kincstárat. A kitüntetett köztisztviselőről dr. Tárnoki Richárd címzetes főjegyzőt kérdeztük.

Répásy Ildikó a veszprémi Közgazdasági Szakközépiskolában érettségizett, érettségi után a Veszprém Megyei Idegenforgalmi Hivatalnál – a későbbi Balatontourist Rt.- kezdett dolgozni könyvelőként, ezt követően az Rt. műszaki osztályából alakult balatonfüredi székhelyű Új Dinamika Kft. könyvelőjeként folytatta pályafutását. Munka mellett folytatta tanulmányait a Pénzügyi és Számviteli Főiskola zalaegerszegi intézetének pénzügyi szakán, majd diploma után okleveles könyvvizsgálói képesítést szerzett.

A Balatonfüredi Polgármesteri Hivatalban 1997-ben költségvetési csoportvezetőként nyert kinevezést, majd 2002. év óta ő a Városi Kincstár vezetője.

Répásy Ildikó 1995. óta él Balatonfüreden a családjával.

- *Hogyan jellemezné Répásy Ildikó munkáját?*

- Az első pillanattól nagy elhivatottsággal és kiemelkedő precizitással végzi. A Balatonfüredi Közös Önkormányzati Hivatal stabil, megbízható és nélkülözhetetlen szakembere. Munkáját mindig lelkiismeretesen végzi, kollégái minden esetben számíthatnak a segítségére és a szakértelmére. Az általa képviselt minőséget a Magyar Államkincstár is többször elismerte. Precizitása és pontossága az elmúlt évtizedekben fogalomává vált a hivatalban és az önkormányzati intézményekben. Minősítése és teljesítmény-értékelése minden alkalommal a legmagasabb fokozatú. Munkája során olyan kiemelkedő szakmai tevékenységet végez, ami biztosítja a város polgárainak megelégedését. Több Európai Unió pályázat sikeres pénzügyi elszámolása igazolja, hogy a munkája megfelelt az uniós elvárásoknak is.

BFN



„Nők, habzó májusi rózsák”

Százötvenezer példányban adták el a könyvét, amit egy dörgicsei préházban írt meg. Nagyjából egymillió nő olvasott el, és majdnem ugyanennyi ember látta a belőle készült filmet. Füredhez 2010 óta kötődik, összefuthatunk vele vásárlás közben, a sétányon vagy a strandon. Új könyve idén ősszel jelenik meg, aminek a kéziratán jelenleg is Füreden dolgozik. Rácz Zsuzsával, az *Állítsátok meg Terézanyut!* című könyv szerzőjével egy dörgicsei rendezvényen találkoztunk, ahol rajta kívül vendég volt még Szegedi Katalin grafikus, illusztrátor és Navratil Andrea népdalénekes, ökológus.

Rácz Zsuzsa Miskolcon született, és gyerekkorában sose jutott el a Balatonhoz. Tizennyolc évesen költözött Budapestre, szabadúszó újságíróként és a Petőfi Rádió külsős munkatársaként dolgozott, de volt álláskereső, PR-os, reklámszövegíró és tréner is. A 2002-ben megjelent *Állítsátok meg Terézanyut!* című könyvére úgy emlékszik vissza, mint ami gyakorlatilag egy szempillantás alatt akkora siker lett, hogy a fal adta a másikat. Ugyanebben az évben a droprevenció munkáját miniszteri elismerő oklevéllel díjazták, pár év múlva pedig Miskolc Város Nívó-díját ítelték oda neki.

2010-ben ő lett a Magyar PEN Club első női főtákos. Nagyjából ezidőtájt vált második otthonukká Füred, szabadidejükben a családjával a Balatonnál töltöttek. Saját bevallása szerint szenvedélyes természetét tökéletesen ellensúlyozza a férje empátiája és nyugalma. Szofi lányuk tizenhat, Nóri pedig tizenegy éves, őket tekinti élete főművének, férjestül. Irigylésre méltó, hogy a barátai húsz éve ugyanazok. S bár jelenleg supervisoroként és coachként dolgozik, az élete része maradt az írás, nem tud és nem is akar búcsút inteni neki.

Új könyvéről annyit árult el, hogy az *Állítsátok meg Terézanyut!* sikerkönyv folytatása lesz. A *Kovácsné kivan* című könyv idén ősszel jelenik meg, szó lesz benne a házasságról, az anyaságról és a többi női szerep összegegyeztetéséről. Az első kötet sikerét még mindig nehéz felfogni, annak tükrében, hogy manapság Magyarországon ha egy könyvet egy-kétezer példányban sikerül eladni, az már igen jó szám. De százötvenezeret? Az írói fantázia azt diktálná, hogy valaki – ki tudja, milyen okból – felvásárolta a köteteket, és egy titkos raktárban őrzi őket. Ezek azonban va-

lós eladási számok, ahogy az is megfelel a valóságnak, hogy a kézirat egy vízvezeték nélküli, dörgicsei préházban született.

A préház a mai napig megvan, és bár nem Rácz Zsuzsák a tulajdonosa, azért a családját minden évben elviszi oda. A kamaszlányok szemforgatva századszorra is végighallgatják, hogy anya itt milyen boldog volt, de biztos meg is éreznek ebből valamit, és a Balaton ugyanolyan vonzerőt jelent számukra, mint Zsuzsának. A család nem is olyan titkos vágya, hogy itt élhessen, s nyilván ezért is volt öröm Zsuzsának, hogy két másik női előadóval együtt meghívást kapott Dörgicseire.

Veres Luca és Restár Zsófia, a program szervezői Szabó Lőrinc Csöndes esti énekéből választottak egy sort, így lett a beszélgetés estek címe: *Nők, habzó májusi rózsák*. Szerintük a mai, erősen maskulin világban egyre kevesebb mondat kezdődik úgy, hogy „így gondolom, így érzem, így élem meg”. Rengeteg szó esik a tényekről, arról, hogy mit tudunk és mit értünk, de ők abban hisznek, hogy van a világnak, és a benne élőknek egy másik arca is, ahol a tudás helyett a megélés, az értelem helyett pedig az érzelmek dominálnak.

A társadalomtörténet és a közélet egyaránt attól hangos, hogy a nők és a férfiak mennyire mások. A dörgicsei szervezők abból indultak ki, hogy az érzelmek jellemzően női, az értelem pedig férfi princípium. Egy férfi igazán a fizikai és a mentális szinteken működik jobban, míg egy nő az érzelmi és az intuitív szinteken mozog otthonosabban. Olyan nők meghívása mellett döntöttek, akiknél az intuitív nem csak a nőiségen, hanem valamilyen művészeti ágon keresztül is kiszűrődik a világ felé. Az első, valóban májusi rendezvényt szeptember 2-án követte a sorozat második epizódja.



Rácz Zsuzsa író, Szegedi Katalin grafikus és Navratil Andrea népdalénekes

A dörgicsei Levendárium még ekkor is habzó-virágzó Szent Erzsébet rózsáinak szomszédságában Rácz Zsuzsa mellett ott ült az asztalnál Szegedi Katalin illusztrátor és Navratil Andrea népdalénekes, ökológus. Mindhármuk élete erősen kötődik a Balaton-felvidékhez, hosszú évek óta itt élnek, nyaralnak és töltöttek. A találkozó egyben egy különös kísérlet is volt: a három hölgy moderátor és műsorvezető nélkül, önálló dinamikával merült bele a beszélgetésbe. Előre megírt, és az asztalon elhelyezett kérdések, felvetések közül húzhattak, ki-ki választott ezekre, és közben egymást is kérdezték.

Szegedi Katalin öt évesen közölte a családdal, hogy ő márpedig mesekönyvrajzoló lesz! A döntését közel száz kötet bizonyítja, illetve a *Lenka*, a *Palkó*, a *Kocsonyakirályfi* és az *Álomcirkusz*, amiknek írója és illusztrátora is egyben. Stílusa kilométerekről felismerhető, kreativitása pedig kiapaszthatatlan. Ki tudja hány, ma megszülető kislány könyvespolcán áll a *Királylány születik* című Boldizsár Ildikó-könyv, amit szintén ő illusztrált. A Dekorátor Iskolában és az iparművészeti főiskola grafika szakán végzett, többszörös Szép Magyar Könyv-díjas, volt az év illusztrátora, számos nemzetközi díja mellett pedig jelölték az Astrid Lindgren-díjra is. Élt egy kevéskét Rómában, ahol meghatározó inspirációkat szer-

zett a művészi látásmódjához.

A mai napig érzelmi alapon dönti el, hogy melyik mű illusztrálását vállalja, vagyis meglehetősen intuitív, emellett lelkiismeretes és szerény is. Anyaghasználatban nem ismer határokat, törekszik a természetességre, és szinte mindenben megtalálja az inspirációt, legyen az egy paradicsom színe, egy kis darabka csipke vagy épp egy zöld rózsabogár. Ma Balatonfőkajáron él, szeret főzni, kertészkedni, és nem mellesleg büszke édesanyja. A legújabb szenvedélye a bábszínház, sose tanulta, csak úgy jött neki. *Ládaszínház* című interaktív bábelőadását az Országos Könyvtári Napok alkalmával, október 7-én lehet megnézni Dörgicseken.

Nem tudom, hogy az ökológusok között hány mesemondó van, és fordítva, de közülük talán a legismertebb Navratil Andrea lehet, aki ráadásul tanár is. Zeneszerető családban nőtt fel, sokat énekeltek együtt, és több családtagja is játszott valamilyen hangszereken. Igazi mestereinek azokat a kedves „öregecskéket” – asszonyokat és embereket – tartja, akiktől az énekeket és a hagyományokat tanulta. Hitvallása szerint „a paraszt-ember ismerte maga körül a teremtett világot, használta, s nem kihasználta azt, olvasott a csillagok járásából, faragott, szőtt, font, énekelte és táncolt, énekelte gyógyult és gyógyított, az együtt éneklés ereje pedig sok-

kal nagyobb, mint gondolnánk”.

Humorral átszőtt történeteivel Navratil Andrea tovább örökíti és közvetíti azt az ősi tudást, ami univerzális és elvülhetetlen. Lényétől elválaszthatatlan a népi hagyomány és a természet szeretete, a bizalom és az önbizalom, és a munkája iránt tanúsított fegyelem. Ennek eredményeként kapta meg a Liszt Ferenc-díjat, a Népművészet Ifjú Mestere címet és a Természetvédelem Nagykövete kitüntetést. Lakott már jurtaban egy szőlőhegyen, most pedig a férjével, Dió nevű kutyájukkal és számos cicával a Balaton-felvidéken élnek.

A három hölgy közül Rácz Zsuzsa önhatalmúan magához ragadta a mikrofont. Hiába, nem tud neki ellenállni... Partizánakciója következtében mindhárman őszintén vallottak a női energiákról és azok erejéről, a Balatonról, mint múzsáról, vagy épp a legmeghatározóbb olvasmány-élményükről. Szerencsére mögöttük állt a Veszprém-Balaton 2023 Európai Kulturális Fővárosa Pajta Programja, ami a Dörgicsei Merítkező ötleteit is felkarolta. A női beszélgetéseken kívül volt a faluban Ökopalánták, Színház a kertemben, és Dörgicse Éjszaka program, a soron következő, idei utolsó Pokrócvásárt pedig október 22-én az alsódörgicsei evangélikus templom kertjében tartják. Bővebb információt a Dörgicsei Merítkező facebook oldalán lehet találni. **Mórocz Anikó**



VEB 2023
Európa Kulturális Fővárosa



„A meghekkelt Balaton”



Magyar Államvasútak üdülője, 1940. - Lipták Gábor Városi Könyvtár tulajdona / privatbalaton.hu

Saly Noémi művelődéstörténész nemrég egy, az 1600-as évek közepéről származó szakácskönyvvel foglalkozott, ami a csíksomlyói ferences rendházban keletkezett. A receptekből egy népszerű csíki séf egy ma is használható szakácskönyvet készített, azóta az erdélyi kollégái nem tudnak eleget főzni például a szerzetesek halleséből, mert minden vendég odavan érte. A vendéglősök hozzáállása, bátorsága és humorérzéke, valamint a marketing kellett ahhoz, hogy kiderüljön: mindez a saját hagyományuk, örömforsásuk, büszkeségük és a hovatartozásuk szimbóluma. Erről is beszélgettünk Saly Noémivel a Privát Balaton eseményén, a balatonboglári műemlék csavargózós szomszédságában lévő vízparti stégen.

– *Hogy emlékszel vissza a balatoni nyaraitok ételeire?*

– Az én balatoni gyerekkoromban az ember örült, ha volt mit enni. A nyárikonyha tőzeggel fűtött csikótűzhelyen két felnőtt gyakran kilenc gyerekre főzött. Egy hatalmas, tízliteres fazékban tök-, zöldbab- és krumplifőzelék, spenót vagy sóska főtt, bundáskenyér és tojás volt hozzá. Amikor elkezdett érni a szilva, akkor jöttek a szilvás gombócok, közben folyamatosan paradicsomleves és lecsó fortyogott. A nagyanyám és a nagynénem etette ezt a sok, és állandóan éhes kölyköt.

A fenyvesi, kutyaól nagyságú ház szomszédságában lakott Angyal néni, akinek a tyúkjai serényen tojtak. A teljes nyár két és fél hónapja alatt Angyal néni tyúkjai közül talán kettő-három esett áldozatul, annyiszor volt nálunk hús. A hatvanas évek

eleje-közepe felé a balatoni nyaralók igen jelentős része így étkezett: abból főztek, amit a zöldségesnél és a faluban élők-től lehetett kapni. A fenyvesi bennszülött lakosságnál még tehénkék bólogattak az istállóban, mi minden nap az esti fejés idején hatalmas kék kannákkal mentük Szabó bácsiékhoz. Amit azonnal nem ittunk meg, abból másnap estére aludtjett lett. Beszerzési forrás volt még több szomszéd, akik zöldségfélétet természetesen, tőlük például káposztát, tököt meg zöld paszulyt lehetett szerezni.

– *Kenyér, pékáru honnét volt?*

– Akkor még létezett a fenyvesi Gomba, ami előtt már kora reggel kigyózó sor állt, ott lehetett beszerezni a friss péksüteményt, a vaját vagy a felvágottat. Nagyon korán kellett menni, hogy jusson kenyér, kifli és zsömlé, ami mind ott termett.

– *Vagyis ismert forrásból és csomagolásmentesen jött minden a konyhára.*

– A krumpli- és sárgarépa-szállítmányok Angyal néni közvetítésével a szomszédok földjeiből jöttek. Semmi fólia vagy mosás, rendes enivaló volt, név szerinti származási hellyel. Soha, semmiből nem volt sok, csak annyi, amennyi kellett. A felnőttek csak annyit vettek, amiről tudták, hogy el fog fogyni. Ha netán mégis keletkezett maradék, annak az okszerű hasznosításáról feltétlenül gondoskodtak: a száraz kenyér például egy kis tejbe áztatva bundáskenyér formáját öltötte. Fel se merült semminek a kidobása. A hatvanas években ez nem rendszer-specifikus jelenség volt – távol álljon tőlem, hogy általánosságban visszasírjam –, hanem egy józan asszonyi hozzáállás, ami sok generációra visszamenőleg mindenkit jellem-

zett. Tökéletesen működött, és mindent meg lehetett tanulni tőlük. A mi nemzedékünk még ezt a háztartás-vezetést látta és tanulta, ezért mindig idegenkedni fog a pazarlás ösztönös formájától. Papírzacskó volt a csomagolóanyag, amit a tűzhely begyűjtéséhez vagy az ablak tisztításához figyelmes gonddal megőriztek.

– *Hogy élte meg ezt az időszakot? Volt hiányérzet?*

– Ezek a nyaralások a felhőtlen boldogság időszakai voltak. Mikor az ember nagyképpen már unta a Balatont, akkor a berekbe jártunk csavarogni, ahol ott volt a csorda a kutyaikkal. Ez már Fekete István világa. Olvastuk a Tüskevárat, nagyjából tudtuk, hogy merre járunk. Át lehetett menni Nagyfenyvesre, ahol a csodálatos iszapból csöpögtetéssel várat építettünk. Az az iszap ma már nem létezik. A mogyo-

rókrot megtépázva nyilakat készítettünk. Építkezéseken használt nádpalló volt a kerti bundák fala, az abból kihúzatott nádszálak voltak a nyílveszők. Ilyen módon egy komplett indiántörzs állt fel. A véceajtó nyár végére elfogyott, a nagybátyám a következő évre újabb nádpallóval pótolta. Nem volt óriáskepek meg óriáscsúszda, de rendkívül kreatív játékaink voltak.

Az esti gyerekfürösztéshez reggel a kútból jó sok vizet kellett felhúzni, gigaméretű lavórokba töltöttük, kiraktuk a füre, és egész nap melegegett. Amikor a gyereksereg estére hazaszédült, akkor ezekben a nap melegét őrző lavórokban többé-kevésbé lesikáltak bennünket. Egy kivétel volt: vasárnap át kellett menni a fenyvesi kis templom miséjére, akkor nagyon lesikáltak bennünket.

(folytatás a 7. oldalon)



Lipták Gábor Városi Könyvtár tulajdona / privatbalaton.hu

Cserna-Szabó András: A meghekkelt Balaton

A magyar gasztronómia az irracionalitás világa. Nincs szebb példa erre, mint „legbalatonibb” halunk: a hekk. A magyar soha nem tudott még szemébe nézni a hekknek, ugyanis a hekk fejtellenül érkezik hozzánk (és kibelevé, mélyhűtve, hajón) – költőibb pillanatainkban úgy is gondolhatjuk, végső soron a fejtelenség a magyar kulináriát jellemző teljes fejtelenséget szimbolizálja.

Az ember megérkezik nyáron a Balatonhoz, rekkenő hőség, magára ölti fürdőruháját, papucsba bújik, vállára veszi a gumimatracot és elindul a magyar tenger felé. Útközben biztosan megáll és betér egy büfébe, hogy végre egyen egy jó hekket. Biztosan hekket. Mert a lángost is szereti, de most csakis a hekket kívánja: a tó üde illata, a balatoni szellő lágy simogatása, a babakék ég pazar látványa pavlovi reflexként ingerli hekkévésre. A filmszínházban pattogatott kukoricát illik fogyasztani, a focimeccsen szotyit, másnaposan korhelylevest, a Balatonon meg hekket. Ez olyan erős törvény a magyar ember lelkében, hogy Alaptörvénybe sem kell iktatni: megdönthetetlen és megcáfolhatatlan.

Szóval beáll a büfé előtt kigyózó végtelen sorba a magyar, legalább fél óráig várakozik, majd mikor végre sorra kerül, mohón és nyálcsorgatva rámutat a legnagyobb hekkre. Feje nincs, szálla alig van benne, egyben kijön a gerince, lehet falni kétfőjára. Ez kell a magyarnak, nem Rákóczi csontváza! A magyar belekortyol fröccsébe, és elkezd burkolni a hekket.

Azt a hekket, amit Argentínában, Chilében vagy Peruban, esetleg Namíbiában vagy Dél-Afrika partjainál fogtak, ott vágják le a fejét, ott beleztek ki dél-amerikai vagy afrikai munkások. Azt a hekket, ami magyar nevét az angol „hake”-ből nyerte, előbb „hack” volt, mára hekk lett. Azt a hekket, ami meglehetősen fáradt már a mi végtelen halászlé-vitáinkhoz, hiszen rengeteget utazott: Zamárdi és Buenos Aires között légvonalban is több mint 11 000 km a távolság. Hiába, ilyenek vagyunk. Halászlét prédikálunk és hekket eszünk.



(folytatás a 6. oldalról)

Fehér zokni, szandál, nyaralásra is volt velünk egy rend tisztes ruha. Mise után lehetett egyet fagyizni.

– *Voltak-e vendéglők és mi került ott az asztalra?*

– Akkoriban a közvetlen közelünkben, Alsó-Bélatelepen egy vendéglő volt, a régi és nagyhirű Kupa. Az egész nyár során talán egyszer fordult elő, hogy ott ebédeltünk. Becsület, magyar házikosztot adtak, mint a többi balatoni étteremben: húslevesnek mindig kellett lenni, zöldbab- és zöldborsóleves feltétlenül, esetleg krumplileves vagy gombaleves, ami nyáron azért rizikós. Talán gulyásleves, bár akkor még nem özönlöttek el bennünket a német turisták, nem kellett kihangsúlyozni az „sch”-val írt magyaros konyhát. Magyar vendégek voltak, már aki megtehetette, és mivel a vendéglői árak is úgy voltak kitalálva, ezért volt, aki tehetett. Még egyetemista koromban, a nyolcvanas években is megengedhette magának az ember, hogy bizonyos balatoni helyekre bemenjen.

Friss sült húsok voltak, egyszerű készletek, mint a pörkölt, a pacal vagy a vesevelő, vagyis az egyszerű magyar konyha nagy klasszikusai, amik mára szinte kikoptak. Később átvette a hatalmat a rántott bármi: gomba, sajt és karfiol. Ez a szentháromság azóta is mindenhol tartja magát, ha valaki nem akar húst enni. És voltak még a halételek, ekkortájt ugyanis a balatoni vendéglőkben még lehetett balatoni halat kapni. Nekem ez boldogság volt, mert nagyon szerettem. Többféle, rendes balatoni hal volt, nem túrta még ki őket a hekk meg a lazac. Az egyetemi pénztárcám mondjuk nem bátorított arra, hogy fogast egyek, de volt igen jó ponty, rántva vagy bakonyi módon gombával.

Balaton-környéki stoppolások közepette, ha az ember megéhezt és annyira el volt pimaszodva, akkor bement egy kisvendéglőbe. Az ÁFESZ kisvendéglői után a nyolcvanas évektől jöttek a gebinbe kiadott vendéglők, amiket bérbe lehetett venni és ott a vendéglátós a sajátjában érezhette magát. Főképp a régi vendéglős családok fiai nagyon hamar beleálltak ebbe. Ilyen helyeken időnként egészen kiváló minőségre lehetett bukkanni.

– *Akkoriban nehezen éltek meg a vendéglősök?*

– Nehezen, és a legnagyobb problémát a jó minőségű áru beszerzése okozta. Aztán jött a KÖJÁL, volt büntetés, bezárás is. De a mai vendéglátósok még hozzájuk képest is lehetetlen feltételekkel dolgoznak, ki tudja, hány bört hűznek le róluk, hányféle sarccal sanyargatják őket. Nem tudják megfizetni a munkaerőt, nem is kapnak normális alkalmazottat, mert azok már rég Ausztriában vannak. A rendszer, amiben dolgozniuk kell, az maga a pokol...

– *Említetted a hekket, ez hogy került a magyar asztalokra?*

– Érdekes lenne kikutatni, ki volt az a géniusz, akinek eszébe jutott a fagyasztott hekk importja a világ távoli sarkaiból, kinyírva ezzel a balatoni halászatot. Egyszerű bánni vele, nincs benne szálka, de szerintem a hekknél ízletlenebb hal nincs. Sokkal szívesebben választanék egy paprikás lisztben sült, jól beirdalt keszeget, ha ilyen még egyáltalán létezik a balatoni halászatokban. Istenem, az a régi, gyönyörű, hatalmas méretű, pirosra sült keszeg... egy csoda volt. Beleültetted a bogarat a fülembe, utána fogok nézni, hogy a hekk mikor öntötte el a Balaton-partot. A magyar ember nagyon elszokott a haltól. A karácsonyi halászlé maradt egyedül, mintegy kötelezettségként.

– *A hal hagyományosan a böhöz tartozott.*

– Rendes ember pénteken nem evett húst, hanem halat. Ez a napi gyakorlatból már teljesen kikopott. Régen egy rendes katolikusnak nem is egy, hanem két böjtös napja volt egy héten, a téstás és a halas nap. Ez elmúlt, a folyóink állapota is múlt idő, ahogy a halászat is mint mezőgazdasági ág. Ha halat eszel, akkor drága pénzért megveszed a piacon a lazacfilét.

– *Voltak-e kávéházak a Balaton körül?*

– A kávéház egykor főleg munkahely volt. A története a polgárságtól és a kereskedelmi élettől indult, aminek még nem voltak meg a megfelelő háttérintézményei, a bank vagy a tőzsde. Pesten vagy bármelyik nyugat-európai város vásárán hatalmas árumennyiségek és pénztömegek cseréltek gazdát. Először egy civilizált helyen kellett folytatni egy bonyolult, akár több napig is eltartó, többszereplős tárgyalást. Ezt nem a kerékagynak támaszkodva végezték a lovak között. A megállapodás után írásba foglalták a szerződést, amihez asztal, világítás, toll, tinta és papiros kellett. A pénz biztonságos körülmények között adták át, és esetenként át is kellett váltani, majd jött az áldomás megívása. Szóval, a kávéház minden volt, csak szórakozóhely nem. Később szakosodtak is, Budapesten is kialakultak például az orvosprofesszorok, az ékszerészek, a nyúlborkereskedők vagy a magas rangú katonatisztek törzshelyei. De azt is tudjuk, hogy hova jártak a pénzért bérelhető hamis tanúk.

A tér biztosításán kívül a kávéházak legfontosabb szolgáltatása az információ volt. Ott volt az összes létező újság és minden szóbeli, pénzre váltható információ. A kávéház politikai tényezővé is vált, hiszen a szakosodás közepette olyan kávéházak jöttek létre, ahova politikusok és véleményformáló újságírók jártak. Az angol és a nagy francia forradalom is kávéházból indult. 1848-ban, a népek tavaszán ez történt Milánótól Pesten át Krakkoig. De csak ott, ahol polgárság volt, ugyanis csak a polgári forradalmak kiindulópontja, a demokráciák fellegvára a kávéház, a diktatúráknak a kocsmá a melegágya. Minden századik kávéház irodalmi kávéház volt, ahol szerkesztőségek működtek.



Lipták Gábor Városi Könyvtár tulajdona / privatbalaton.hu

A Balatonnál is ott alakul ki kávéház, ahol volt, vagy legalábbis nyaralt polgárság, például Balatonfüreden és Siófokon. A többi helyen talán a harmincas-negyvenes évektől indulnak kávéházak, amikor a polgárság rendszeres, állandó nyaralóként kezd megtelepedni. A zenés kávéházak árnyas lombjai alatt pedig Piros Józsi cigányzenekara mellett, nyári délutánként spriccergetni meg jegeskávézni lehetett.

– *Mit nevezünk ma balatoni gasztronómiának?*

– Hogy ma mit, azt nem tudom. Régen három nagy, jól behatárolható, saját jellemzőkkel rendelkező gasztronómiai tájegységünk volt: az erdélyi, az alföldi és a dunántúli. A természeti adottságoknak megfelelően a balatoni konyha alapvető része a hal. A régi balatoni halászlé merőben különbözött az alfölditől, Erdélyben pedig nincs is halászlé, mert ott a kukoricalisztbe hőbörgetett pisztráng a halételek királya. Találtam egy egészen elképesztő receptet az 1830-as évekből, egy vegyes hallevet közöl a szerzője. A francia hatású osztrák konyha mintájára bort, petrezselymet és kakukkfűvet tettek bele, de paprikát csak egyet, egészben. Nagyon finom, érdemes újrafőzni.

Tehát volt itt balatoni konyha, amíg létezett bennszülött lakosság, de jelentős részüket ma már kitűrik a nyaralók. Ilyenkor a bennszülött lakosok a saját életvitelük helyett szolgáltatóvá válnak. Nem a mezőgazdasági termelés a fő csapás, ha termelnek is, akkor azt már szolgáltatóként, a nyaralók ellátására teszik. Megszűntek a balatoni falvak, csak a parttól távolabb találunk belőlük, ahol a nagyanyók még őrzik az egykori falu valamikori receptjeit. Vannak balatoni vendéglátók, akik gondolnak ezekre a receptekre, de szerintem ebből magasabb szinten is lehetne sportot űzni.

Magyarországon most egy elképesztő fúziós konyha van. Budapesten ez még helyénvaló, mert oda mindenki valahonnét érkezett, az egész város egy akkora multikulti, hogy tiszta öröm rá-

nézni. Mindenki hozta magával a saját dolgait: a török kiűzése után jöttek a német telepések, svábok, rácok, felvidéki szlovákok, galíciai zsidók és ki tudja még kik. A magyar főváros – mint minden tisztességes nagyváros – egy magyarrá gyúródott, csodálatos konglomerátum. A magyar vidék homogénebb, a konyhája is, amit jobban kéne szeretni és tisztelni. Megértem, hogy egyszerűbb pizzát rendelni, és az életmódunkból kikopnak a nagyanyáink munkáigényes ételei, de hiszek a gasztronómiai anyanyelv létezésében, annak erejében és túlélésében.

– *Van visszafordulási lehetőség a balatoni vendéglátósoknak?*

– Nemrég egy 1600-as évek közepéről származó szakácskönyvvel foglalkoztam, ami a csiksomlyói ferences rendházban keletkezett. Az eredeti, több mint kétszázhatvan receptből a népszerű csiki séf, Szöcs Előd ötvenhat ételt főzött meg. Némelyiket ötször-hatszor újra kellett főzni, ugyanis az eredeti receptekben nincs anyaghányad, vagyis hogy miből mennyit használtak. Az egykori konyhában nem volt mérleg, és nagyon sokáig szakácskönyv se, hiszen akik főztek, azok nem tudtak olvasni, aki tudott, az meg nem főzött. A rendházban mindenki tudott olvasni, főzni viszont nem, ezért lett szakácskönyvük, mérlegük viszont nekik sem volt.

Szöcs Előd – aki neves magyarországi konyhákban dolgozott, és Erdélyben is elismert szakember – a receptekből egy ma is használható szakácskönyvet készített, ami a legelső nyomtatott szakácskönyv kéziratos előzményéből született. A reveláció eredménye az lett, hogy a séf erdélyi kollégái nem tudnak eleget főzni például a szerzetesek halleveséből, mert a vendégek odavannak érte. A vendéglősök hozzáállása, bátorsága és humorérzéke, valamint a marketing kellett ahhoz, hogy kiderüljön: mindez a saját hagyományuk, örömforrásuk, büszkeségük és a hovatarozásuk szimbóluma. Szerintem a hazaszeretnek ezek a rendkívül egyszerű formái nagyon működőképesek.

Mórocz Anikó



Vasúti vendéglő - Lipták Gábor Városi Könyvtár tulajdona / privatbalaton.hu

Halászlé recept, amit Horváth Elek szombathelyi születésű kaposvári iskolaigazgató közölt a Sas című folyóiratban (Vegyes tárgyú iratok az olvasni és tudni méltó minden ágából, Pest, 1832., 11. szám, 12. oldal), a szöveg egy 1827-ben írt levél részlete:

„Innen visszamenénk a szőlőhegybe, egy szives keszthelyi lakoshoz halászlére meghívattva. Ennek mi Vas vármegyében csak hírét hallánk, de azt a jószágot, melyet ez a szájjal éreztet, nem is képzelheted; pedig mi együgyű annak készítése! Öszveszednek tudniüllik mindennemű halat, s annál jobb, minél többnemű kevertetik öszve: ezeket darabokra metélvén, bográcsba rakják, s megsózáván, egy egész paprikát s fél marok vörös hagymát közibe hintnek, s ekképen a bográcsba befojtván, tulajdon gőzében párolják. Annakutána egy kis sárgás rántást csinálnak, melyet vízzel kevert vörös borral, melybe ismét petrezselymet és kakukkfűvet hányanak, felöntik s egyszer felforrni engedvén kitalálják. Valamint igen egyszerű ennek készítése, úgy ize felséges.”



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

A Privát Balaton programjai a Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa program keretében valósulnak meg.



Maurer Dóra tárlata Balatonfüreden

Maurer Dórának, a magyarországi neoavangárd kiemelkedő alkotójának nyílt kiállítása a Vaszary Galériában. A művész nemzetközi hírneve a londoni Tate Modernben megrendezett 2019-es retrospektív kiállításával jutott el eddigi csúcsára. A füredi kiállításán korai grafikai munkáiból, konceptuális fotóműveiből, filmjeiből és festményeiből mutat be sokrétű válogatást.

A tárlat tematikus fókuszát a művész életművének úgynevezett hommage (tisztelőadás) művei adják, a Vaszary Galéria 12 kamaratermének bejárása során ezek köré rendezve tárulkozik fel Maurer Dóra több mint hat évtizedes alkotói tevékenységének technikai és mediális sokszínűsége.

A magyar művészettörténet-írás Maurert az életmű korai időszakában (1963–1969) készült mimetikus jellegű, saját maga által „pszichorealizmusnak” nevezett rézkarcai, majd az idővel egyre több absztrakt motívummal is gyarapodó (Pompeji-sorozat) és technikailag újszerű megközelítéseiről ismert (Az este képei), szubjektív benyomásokat rögzítő grafikai miatt méltán sorolja Kondor Béla, Major János és Lakner László mellett a magyar grafika megújítóinak nagyjai közé.

Az 1970-es években a mimetikus jellegtől való lassú eltávolodás mellett olyan, az egész életművet alapjaiban

meghatározó problémafelvetések kerültek előtérbe Maurer művészetében, mint a nyomhagyás elvi és gyakorlati kérdése. 1972-től a grafikai nyomólemezzel, mint a művész beavatkozásainak nyomát rögzítő felületről a fotóra, mint médiumra helyeződött át Maurer figyelme. Életművének egyik legfontosabb alapvetéseként a fotó nemcsak a szekvenciális mozgásfázisok rögzítését, hanem a kép mint történés jelenségének a vizsgálatát is lehetővé tette. Az életmű alakulása szempontjából ugyanis kulcsfontosságú az a felismerés, hogy minden időben létezik, az idő azonban relatív és láthatatlan – Maurer pedig paradox módon mintha ezt az eredendően láthatatlan és viszonylagos entitást kísérné meg újra és újra képként rögzíteni.

Maurer alkotói gyakorlatának a '80-as évektől alap- és központi motívumává vált a rendszerábráinak felnagyított részleteivel operáló és az el-

tolódást mint jelenséget tematizáló quasi-képekként jelölt műcsoport. A sorozat darabjai nem képek, hanem quasi-képek: a szemmel befoghatatlan, vizuálisan leképezhetetlen egész folyamatos mozgásban lévő részletei. A '90-es évek kvázi képeinek tanulságait összegzik és azokat folytatják a korábbi alkotásoknál játékosabb és kötetlenebben komponált Quod libet-sorozat darabjai, valamint a 2000-es évektől készülő overlapping műcsoport festményei.

Maurer művei olykor nem vizuális előképekre, hanem inkább hangokra és hangzatokra utalnak. Ennek példái olyan alkotások, mint a Biciniák, Triciniák és a Quadriciniák. Mindegyik mű zenei tapasztalathoz kapcsolódik. Az életmű újabb sorozatain, az IXEK, a Stages darabjain az egymással érintkező, egymásba hatoló, mozogni, táncolni látszó formák és színhártyák sokrétű művészettörténeti referenciákat idéznek meg Raffaellótól Caspar David Friedrichig, mindemellett gyakran keltenek tárgyias képzeteket.

A kiállítás a Veszprém-Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa program keretében valósul meg. A kiállítás kurátora: Zsikla Mónika.

Martinovics Tibor



Dr. Baán László nyitotta meg a kiállítást



Arácsi pezsgés

Hat balatoni pezsgőkészítő mutatkozott be kóstolóval az Arácsi Pezsgésen. A nagyszerű rendezvényen az úgynevezett tradicionálisan készített, éveken át palackban érlelt pezsgőiből mutatta be a legjobbakat a Kemendy, a Zelna, a Kern, a Garamvári, a Feind és a Bujdosó pincészet. A III. Arácsi Pezsgést, amin a Hotel Margaréta kínált finom falatokat, az Arácsért Alapítvány szervezte.



Állami kitüntetést kapott Schmidtné Kositzky Anett

Novák Katalin, Magyarország Köztársasági Elnöke, Balatonfüred kulturális életének élénkítése és programkínálatának bővítése érdekében végzett munkája elismeréseként a Magyar Ezüst Érdemkereszt kitüntetést adományozta Schmidtné Kositzky Anettnek, a Balatonfüred Kulturális Közyűjtemény Fenntartó Nonprofit Kft. ügyvezető igazgatójának.

A kitüntetést Szent István napja alkalmából Budapesten vette át Schmidtné Kositzky Anett.

Schmidtné Kositzky Anett Balatonfüreden él és dolgozik. 2013-óta a Balatonfüred Kulturális Nonprofit Kft. ügyvezető igazgatója.

Igazgatása alá tartozik a Vaszary Galéria, a Jókai Mór Emlékház, a Kisfaludy Galéria, a Vitorlázeum, a Kisfaludy Színház, az Arácsi Népház és a Kisfaludy Szabadtéri Színpad. 2022-ben és 2023-ban két új intézmény alapítása kötődik hozzá: az Arácsi Tájház és a MOMŰ-Modern Műtár létrejötte. Az Arácsi Tájház berendezése, tárgyainak beszerzése az egyik legkedvesebb emlékei közé tartozik.

A kulturális intézmények üzemeltetése mellett a város



több nagy rendezvényének, fesztiváljának szervezője, így például a Jókai Napok, a Könyv-Bor-Jazz Fesztivál, a Balatoni Hal-és Borünnep, az Anna Fesztivál és az Anna-bál, illetve a Füredi Szüret.

Balatonfüred Város Vegyeskara, Balatonfüred Koncert Fúvószenekara, a Rézhúros Citeraegyüttes, a Kék-Balaton Nyugdíjas Klub, a Kék-Balaton Dalkör, a Koloska Táncsoport, az Életmód Klub, Múzsza Művészközpont, Balatonfüredi Örökségünk Hímző Műhely is az általa vezetett kulturális kft. gondozásában működik.

Schmidtné Kositzky Anett 25 évvel ezelőtt kezdte el a szakmai pályáját, kezdetben közművelődési szakemberként, mára kulturális mediá-

torként. A kulturális mediációt tekintve munkája alapjának: a gyűjtemények, múzeumok, az előadóművészetek és színházak, a közművelődés és rendezvényszervezés szakterületek közötti átjárhatóság, összekapcsolódás illetve egymásra hatás megteremtését. Közművelődési szakemberként egy település szempontjából a helyi értékek és az identitás megőrzését és ápolását látja a legfontosabb kulturális erőnek, ilyen módon az értékek ápolását és a helyi kisközösségek, művészeti közösségek működését.

A Magyar Ezüst Érdemkereszt kitüntetést Balatonfüred kulturális életének élénkítése és programkínálatának bővítése érdekében végzett munkájáért vehette át. **Martinovics**



Madách 200

Kétszáz éve, 1823. január 20-án született Madách Imre

Dr. Praznovszky Mihály Madách-szakértő nem csak Magyarországon, de Szlovákiában is elismert kutatója Madách munkásságának. Több kiállítást rendezett már Pozsonyban és Alsósztrégován az évforduló kapcsán, és előadásokat tart országsszerte Az ember tragédiája szerzőjéről. Rövidesen megjelenik könyve a tragikus sorsú Fráter Erzsébetéről, Madách feleségéről. Praznovszky Mihály számunkra Madách füredi vonatkozásait és egyéb érdekességeket gyűjtött össze.

Madách Imre Balatonfüreden

Lónyay Menyhért: Napló, 1861. július 8.

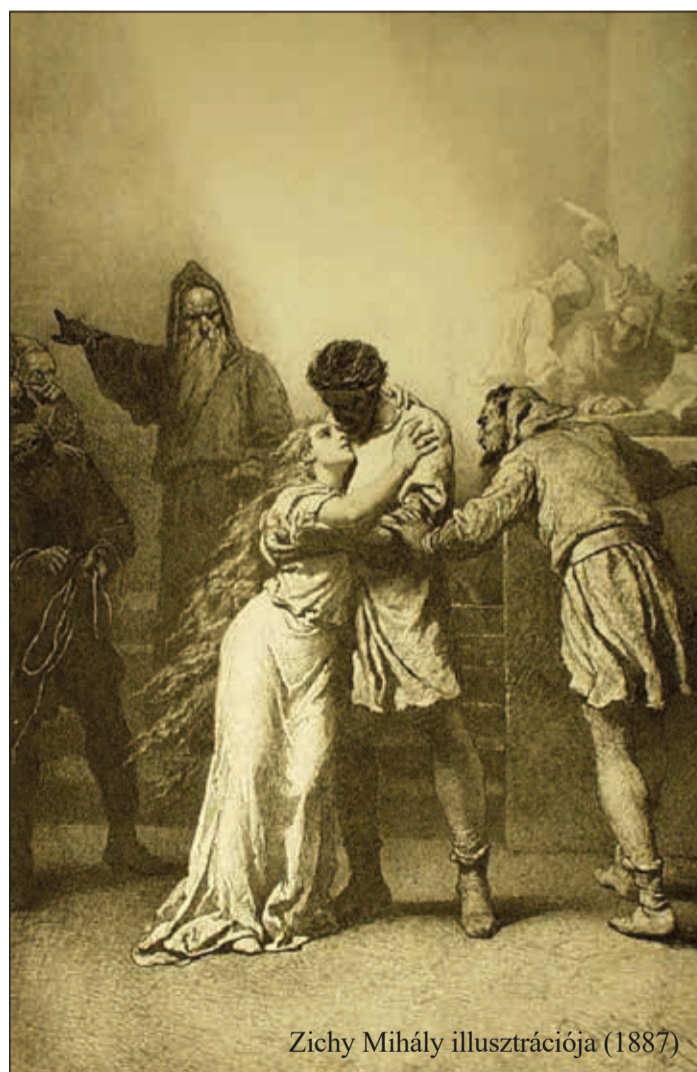
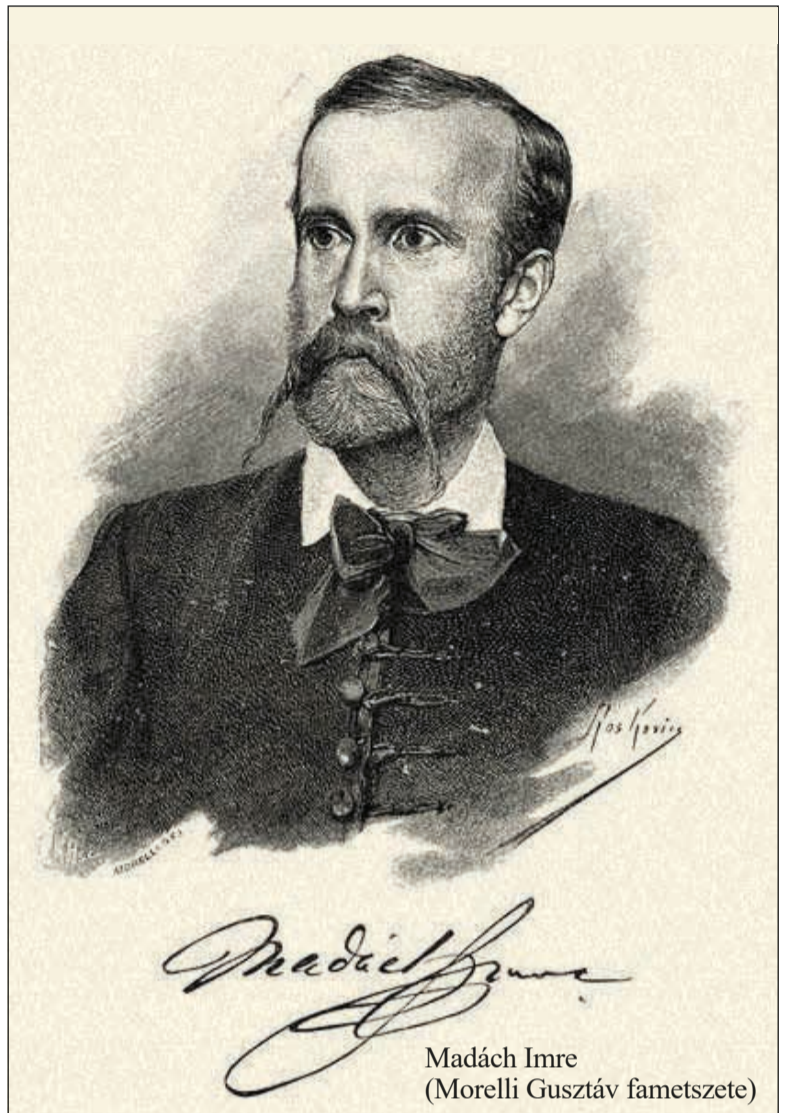
8-dikán reggel elmentem Füredre magam a politikától egy kissé kiszellőzni. Már délre ott voltam a regényes fekvésű kedves vidéken. Igen érdekes volt reám nézve Füredet látni, melyről gyermekkoromban annyit hallottam. Szegény Atyám ifjú korában Gábor bátyámmal mint ifjúval ott volt, és igen szeretett Füredről beszélni, de gyermekkori kedves olvasmányom volt Kisfaludy regéi, melyek Füred és Balaton vidékéről regélnek.

A fürdő annyira telve volt, hogy szobát nem kapva, br. Vay Lajos fogadott szobájába. Sok ismerőst találtam ott. Révay Simi családjával, Eszterházi István nejével, Lopreszti Lajos nejével, ifjúság leányával, Madáts Imre testvérjével, Huszárnéval és leányával, idősb testvérje leányával Károlynéval, és még néhány képviselő, köztük vagy 4 oláh, Bánfy Pál, Kovats, Lator, Bizay.

A legkellemesebb volt az úszás a Balatonban. Igen kevés jó úszó lévén, engem híres úszónak tartottak.

Jókai: Madách meghalt

Madách Imre (született 1823-ban Alsó-Sztrégován Nógrádban; – meghalt szívbajban, 1864. október 5-én ugyanott). Milyen fiatalon! S milyen diadalmas kezdet után! Alig tűnt fel s már e feltűnés is elég volt arra, hogy soha le ne tűnjék. Szellemének csillaga nem várt az éjszakára, mikor minden kicsiny fény meglátszik, mikor a legapróbb költői ragyogvány is észrevehető lesz. Ő akkor jött, midőn legderültebb volt az ég; mint a hajnalcsillag, mely együtt mer kelni a nappal s Az ember tragédiájával közérdeket bírt kivívni akkor, midőn minden eszmét egy nagyobb tragédia: az ország tragédiája tartja lefoglalva. Szíve, mely annyi költői alaknak adott életet, ő neki halált adott – és halhatatlanságot. (1864)



Zichy Mihály illusztrációja (1887)

Az ember tragédiája Részlet a 12. színből, a falanszterből

ÁDÁM

Mondd, mi hát az eszme,
Mely egy ily népbe egységet lehel,
Mely, mint közös cél, lelkesíteni tud?

TUDÓS

Ez eszme nálunk a megélhetés.
Midőn az ember földén megjelent,
Jól béruházott éléskamra volt az:
Csak a kezét kellett kinyújtani,
Hogy készen szedje mindazt, ami kell.
Költött tehát meg gondolatlanul,
Mint a sajtőféreg, s édes mámorában
Ráért regényes hipotézisekben
Keresni ingert és költészetet.
De már nekünk, a legvégső falatnál,
Fukarkodnunk kell, állalátva rég,
Hogy elfogy a sajt, és éhen veszünk.
Négy ezredév után a nap kihűl,
Növényeket nem szül többé a föld;
Ez a négy ezredév hát a mienk,
Hogy a napot pótolni megtanuljuk.
Elég idő tudásunknak, hiszem.
Fűtőszerű a víz ajánlkozik,
Ez oxidált legtűztartóbb anyag.
Az organizmus titkai közel-
Állnak ma is már a fölleplezéshez. -
Éppen jó, hogy beszédünk erre vitt,
Majdnem feledtem volna lombikom,
Mert én is épp e tárgyban dolgozom.

Jászai Mari, aki először játszotta Évát, 1883. szeptember 21-én

Mikor először adtuk Madáchtól a Nemzetiben, én alakítottam az Éva szerepét. Rettenetesen féltem. A dolog úgy esett, hogy Paulay igazgató egy napon megfogott a színház udvarán és azt mondja: Asszonyka, nézze, nagy tervem van. Elő akarom adni Az ember tragédiáját. Már meglehetősen készen vagyok a szceniorzással és az Évát magának szántam. Mit gondol? Szép lesz? Örül neki? – Meglepetésemben egy szóval sem válaszoltam, de tudom, hogy később elpanaszolta Prielle Kornéliának: Különös asszony ez a Jászai! Neki adtam az Évát még csak fel se csillan a szeme. – Tudja, ez azért volt, mert én minden új szerepemtől rettenetesen megijedtem. Ekkor is szörnyen féltem, hogy fogom én eljátszani az Évát! Hiszen ez esténként tíz külön alakítást kíván.

– Akkoriban – folytatta a nagyszony – magunknak kellett a ruhákat csinálnunk vagy csináltatnunk. Én terveztem és én csináltam mind a 11 kosztümöt. Volt két piktor barátom, Paczka Ferenc és Feszty Árpád, akiket, ha eljöttek hozzám, jól tartottam maradék főzeléssel, amit nagy örömmel értek meg este, azt mondtam a két művésznek (szabónak hiába mondtam volna): Fiúk, kosztüm-skiecckre van szükségem. Egy perc és mindegyiknek kezébe ugrott a plajbász.

– Aztán megmagyaráztam nekik, hogy az első ruha csak virágból lehet, mert hiszen a paradicsomban vagyunk. Úgy is lett. A második két szép kecskebőrből telt ki. A hajamba – hosszú vörös hajam volt – pávatollat tűztem. A fiúk táncolni kezdtek körülöttem, mint a vadak és ordítottak: Hol vette ezt az ideát? Már – válaszoltam – Éva már akkor is szerette a szépet, felvett a paradicsomban egy pávatollat a földről és a kontyába tűzte. Aztán elmondtam, hogy képzelem a többi ruhát, ide kötés kell, idehaza redők, ide fodor, satöbbi...

Én körülbelül 150-szer játszottam az Évát a Nemzeti Színházban. Hogy vidéken hányszor, azt már nem is tudom. Százötven előadás ma talán kevésnek látszik, de akkor nagy valami volt.

(Részlet egy interjúból, 1923.)

Hubay Miklós: Miért szép Az ember tragédiája? 1964, részletek

Több mint száz éve, hogy a fiatal Madách Imre nógrádi magányában megírta Az ember tragédiáját. Mögötte volt az elbukott szabadságharc, a börtön és egy rossz házasság. Nem lehet eléggé ismételni: fiatal volt, alig harmincöt éves. Hiszen ugyanabban az évben született Madách Imre, amelyikben Petőfi Sándor, és ugyanabban a hónapban is. És amikor a Tragédiát írta, a Mátra és a Cserhát erdeiben még lappangtak a bujdosók, és néha megkocant éjjelente valamelyik udvarháznak az ablaka, amelyik mögött a lámpa fényébe bámulva ül a gazda, mintha évek óta éppen efféle jeladásra várna, és suttogva kéri őt egy hang, hogy jöjjön fel a présházba, mert van ott valaki, aki szakasztott olyan, mint Petőfi Sándor...

...kiknek van kulcsuk a Tragédia szépségeihez. Azoknak, akik elfogulatlan, fiatal szívvel közelednek hozzá. Akik úgy tudják olvasni Ádám bukásainak és újrakezdéseinek szakadatlan történetét, ahogy Petőfit visszavárta és visszaálmodta magának a nép. Egy töről fakadt ez az Ádám, aki minden korban biztosan visszatér közénk töretlen hitével, egy töről fakadt azzal a Petőfivel, akiről elképzelhetetlen volt, hogy lándzsával átvert szívével is fel ne keljen, és elő ne jöjjön a kukoricásból...

Úgy érezzük, mintha nekünk írta volna ezt a művet Madách Imre. Útmutatásul a mi szorongató álmainkhoz.

Mintha azon az 1864-beli októberi napon, a halálos ágyán, a kéziratra még ráírta volna: „Száz év múlva felbontandó!” Köszönjük az üzenetet, mester! Még hasznunkra lehet.



Zichy Mihály illusztrációja (1887)



Érdi Mária: A világ legjobbja szeretnék lenni

Érdi Mária első magyar női vitorlázóként az ILCA 6 hajóosztályban világbajnok lett Hágában, egyúttal megszerve ezzel a 2024-es párizsi olimpiai kvótát. A Balatonfüredi Yacht Club egykori sportolója kérdésünkre elmondta: a világbajnoki arany nem egy véletlenül kicsúszott eredmény, tudta, hogy előbb-utóbb meg tudja nyerni a versenyt. Sőt, a versenytársai többször is mondták neki, hogy várták már tőle ezt a sikert, – ami felér egy újabb győzelemmel. Érdi Máriával beszélgettünk.

– Tízévesen kezdél vitorlázni, rövid idő után már jöttek is az első versenysikerek. Ennek ellenére többször nyilatkozta, hogy még mindig tanulsz a vitorlázást. Világbajnokként is folytatódik a tanulás?

– Persze! A vitorlázás olyan sport, amit folyamatosan tanulni kell. A taktikát, a stratégiát, és igyekszünk megérteni az időjárást is – így Érdi Mária. Érteni kell a szelet, az áramlásokat, ehhez pedig rengeteg tapasztalatra van szükség. Nincs nyugvópont. Nincs két egyforma hullám, nincs két egyforma futam. Látom más nagy vitorlázóknál is, hogy húsz év sikeres versenyzés után kiderül, hogy egy szelet időben rossz döntést hoznak. A vitorlázásban mindig benne van a tévedés lehetősége.

Arról nem beszélve, hogy rengeteg hajóosztály van, vannak olyan vitorlások például, amiket nem biztos, hogy egyáltalán fel tudnék szerelni. A saját hajómat is folyamatosan tanulom. Az esetemben elsősorban sebesség kell a vitorlázáshoz, egy idő után ezt csúcsra járhatja az ember, de ez még nem elég, jól hajózni nagyon összetett dolog. Szeretek tanulni a hibáimból, fejlődni, ezért megtenni sok mindent, ez nekem nem kötelező feladat, ezt én szeretem csinálni.

– Meg tudad őrizni a vitorlázás kezdeti örömeidet vagy az élsport mellett ez lehetetlen?

– Nem vesztettem el a lelkesedésem, az első pillanattól kezdve nagyon szerettem vitorlázni és ez máig nem változott. De versenyezni legalább ennyire szeretek. A kettőt összekötni, a vitorlázást meg a versenyzést, – ennél jobbat pedig nem tudok elképzelni. Már gyerekként is bármilyen játékba belekezdünk a testvéreimmel, mindig én akartam a legjobb lenni. Ez talán lecsillapodott mára kicsit, 25 évesen már nem feltétlenül akarok otthon minden játékot megnyerni, néha el tudok engedni közülük egyet-egyét, de a versenyzés öröme megmaradt.

– Több mint tíz éve jársz versenyről versenyre, egyedül ülsz egy hajóban. Ez biztos, hogy győri, alakítja az embert.

– Rengeteget adott és ad nekem a vitorlázás. A sportnak köszönhetem, hogy érett döntéseket tudok hozni, hogy felnőttem. A sport által azzal foglalkozom, amit szeretek, ezt sok hozzám hasonló fiatal nem tudja elmondani magáról. Az a célom, hogy a világ legjobbja legyek. Most nyertem egy világbajnokságot, ami nagy öröm, de szeretném folytatni, több versenyen bizonyítani, hogy ebben az ILCA 6 mezőnyben én vagyok a legjobb.

Olyan társakkal, csapattal szeretném körbe venni magam, akik hozzám hasonlóan akarják ezt a sikert, hisznek benne, de közben értik, hogy a vitorlázáson



Érdi Máriát és a Vadnai testvéreket Jonatánt és Benjamint köszöntötte dr. Bóka István Balatonfüreden. Mária és Jonatán olimpiai kvótát szerzett, indulhatnak a 2024-es párizsi olimpián.

és a versenyeken kívül sokkal fontosabb dolgok is vannak az életben. Tehát, ha nem az elképzeléseink szerint sikerül egy verseny, akkor sem dől össze a világ.

– Világbajnokként nyilván a környezeted és a saját elvárásaid is változtak az olimpiai szerepléseddel kapcsolatban. Mivel lennél elégedett?

– Biztató eredményeim vannak, a világbajnoki arany és az Eb-bronz nem rossz előjel, de vitorlázásban olimpiát nyerni nagyon nehéz. Sok külső tényezővel kell megküzdeni. Itt a papírfurma nem érvényesül úgy, mint más sportágakban. Marseille-ben szeretek vitorlázni, úgy gondolom, tudok is, ráadásul az olimpiáig még lesznek edzőversenyek is. Szóval van esély.

Ha a dobogóra állhatok az olimpián, azzal elégedett lennék.

Ezért dolgozunk, edzünk naponta. De előre ezt nehéz megmondani, alakulhat úgy, hogy ezüstérmes leszek és bosszantani fog, hogy lemaradtam az aranyról, de az is könnyen elképzelhető, nagy öröm lesz, hogy sikerült feltornáznom magam a második helyre.

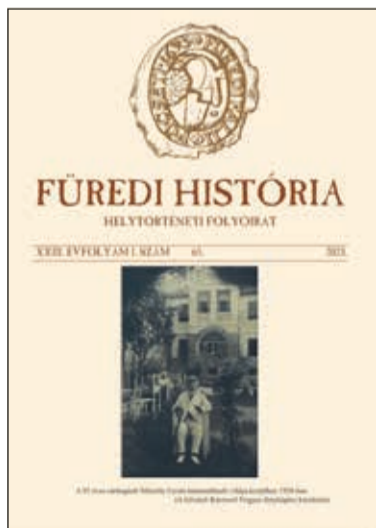
– Milyen a viszonyod a Balatonnal?

– A Balatonfüredi Yacht Clubban tanultam meg vitorlázni, ez mindig erős kötés lesz. Most Vöröstón élek, sajnos keveset tudok itthon lenni, de ha tehetem, kirándulok, biciklizem a Balaton-felvidéken, és mivel imádom a Balatont, sokat vagyok lent a vízen. Itt nőttem fel a Káli-medencében, ezt a tájat, ezt a hangulatot szeretem a világon a legjobban. **Martinovics**

Érdi Mária 1998-ban született, a sportággal a Tihanyi Hajós Egyletben ismerkedett meg, majd a versenyvitorlázást a Balatonfüredi Yacht Clubban 2012-ben kezdte, jelenleg az MVM SC tagja. Többszörös korosztályos világ és Európa-bajnok. Részt vett a 2016-os olimpián Rio de Janeiroban és a Laser Radial osztályban futamgyőzelemmel a 14. helyen végzett. A tokiói olimpián a 13. helyen végzett. Idén bronzérmes lett az andorrai Európa-bajnokságon, Hágában pedig világbajnoki címet szerzett. A négyévente megrendezendő, tíz hajóosztályt magában foglaló vb-n több mint 1200 versenyző vett részt.

Két új lapszámmal jelentkezik a Füredi História

A Füredi História 65. számát Huray István egykori füredi fürdőorvos nemrég felújított villájának parkjában mutatták be az olvasóknak. Miről olvashatunk ebben a lapszámban?



– Kurutzné Kovács Márta ny. egyetemi tanár, Széchenyi díjas akadémikus, (a Helytörténeti Egyesület tagja) négy részes család- és kortörténeti tanulmány sorozatot készít. A nagyívű, két évszázad történéseiben több generáció életét és korát bemutató sorozat első részében sárbogárdi Mészöly Gyula egykori főszol-

gabíró életéről, munkásságáról, a múlt századi Balatonfüredről ír.

– Rácz János nyelvész, a Füredi História korábbi főszerkesztője a *Koloska helynév Balatonarácson* címmel közöl tanulmányt, amelyből megtudhatjuk, hogy a mai fürediek kedvelt kiránduló helye honnan kapta a nevét?

– Baán Beáta és Tóth-Bencze Tamás közös cikkben dolgozta fel és adja közre az egykori balatonfüredi Katolikus Elemi Iskola történetét. Hiánypótló munkájukban egészen a kezdetekig nyúlnak vissza és értékes egyház- és oktatástörténeti adatokat, emlékeket közölnek az olvasókkal.

– Gaál Antal ny. mérnök, költő, író visszaemlékezésében a hatvanas évek Balatonfüredét idézi fel személyes, családi emlékei alapján. A már nem létező, korábban elbontott Móló bazársor egyik üzletében a kultúra szigeteként működött az a könyves pavilon, amelynek különleges

világát felidézi írásában.

– Víg Sándorné Somogyi Piroška (a Helytörténeti Egyesület tagja) *A Himnusz ereje* címmel édesapja, Somogyi Gyula II. világháborús visszaemlékezését közli.

Viszonylag kevés hiteles anyag maradt fent a füredieknek a háborúban betöltött szerepéről, az átélt harcokról, háborús eseményekről. A megrendítő írás erejét a visszaemlékező személye, személyes emlékei adják.

A Füredi História megvásárolható Balatonfüreden:

Városi Könyvtár, Grafit papír-írószer üzlet, Zsidó Kiválóságok Háza, Tourinform Iroda, Vaszary Galéria, Jókai Mór Emlékház, Vitorlázzeum, Modern Műtár, Arácsi Népház, Bodorka Látogatóközpont.

A Füredi História 66. számát a Lipták Gábor Városi Könyvtárban mutatták be a közönségnek. Miről olvashatunk a lapban?



– Kurutzné Kovács Márta ny. egyetemi tanár, a Magyar Tudományos Akadémia rendes tagja négy részesre tervezett család- és kortörténeti tanulmány sorozatának második részében újabb szemelvényeket közöl a családi levéltárból. Ezúttal a múlt századi Balatonfüred közismert és köztiszteletben álló közéleti,

társasági szereplőjével, járdánházi Kovács Béla, balatonfüredi fürdőtelepi gyógyszerész életével és a korszakkal ismert meg bennünket.

– Jörös Bence régész, doktorandusz *Balatonfüred hálólélmélete a kora- és a késő-középkor határán* címmel közli tanulmányát. A tudományos dolgozat -a folyóirat történetében először- angol nyelven is olvasható a lapban.

– Csizmazia Darab József *Egy füredi hordó története* című írásában Bárczy János mára már kissé elfeledett, de hajdan híres kádármester életének, munkásságának történetét kutatta fel. A rendelkezésre álló dokumentumok alapján egy rendkívül érdekes, színes életpálya történetét vázolja fel cikkében. Az érdekes történet többek között arról is szól, hogy egy egyszerű füredi mesterember hogyan emelkedhetett egészen a világhírnévig. **Takács Miklós**



Beszélgetés Bóka Bendegúzzal, a BKSE és a válogatott balszélsőjével

A januári világbajnokság mind a szakvezetés, mind a szaksajtó, de a közönség szerint is Bóka Bendegúz vb-je volt. Ahhoz a füredi korosztályhoz tartozik, akiknek megadott az a ritkaság, hogy együtt játszhattott, illetve játszik Zubjuk Igorral, Kemény Lászlóval, Szöllösi Balázssal, Hornyák Péterrel.

–Amikor mi megismertünk téged, még felső tagozatos voltál, és a szóbeszéd arról szólt, hogy minden labdajátékhoz tehetség van. Aztán ahogy én láttalak akkor, a robbanékonyságodat, az elrugaszkodásodat, egy nagyon jó 110 gátást is ki tudtam volna nézni belőled. Vagy egy jó hármas- vagy távolugrót. Szerintem atlétaként is válogatott szintre jutottál volna. Mi döntött mégis a kézilabda mellett? Most csak azt ne mond nekem, hogy ez volt legközelebb.

–Ez jó kérdés, már sokan kérdezték, hogy miért éppen a kézilabda. Hát ezt nem is tudom megmondani. Tizenöt éves koromig a fociztam is a kézi mellett. Szerettem is, jól is ment. Aztán valahogy a kézilabda mellett döntöttem és nem bánom. Nagyon szeretem ezt csinálni.

–Nagyon sikeres utánpótlás korosztály voltatok serdülőben és juniorban is és viszonylag jól is tudtok átlépni a felnőtt mezőnybe. Visszagondolva talán neked volt a legnehezebb a terep, hiszen előtted egy Pásztor István volt a balszélső, a maga kétszázvalahány válogatottságával, csapatkapitányságával. Mennyiben érezted ezt nehézségnek, vagy éppen inspiráló adottságnak?

–Amikor kikerültünk a juniorból, sőt még ott játszottunk már akkor is lehetőséget kaptunk a felnőtt csapatban. A mai napig nagyon hálásak vagyunk, hogy ilyen fiatalon bedobtak minket a mélyvízbe. Személy szerint nekem nagyon inspiráló volt, hogy a Pista mögött tanulhattam. Nagyon sokat elleshettem tőle, talán pár trükköt is.



Fotó: Szente

Egyáltalán nem az volt, hogy háttérbe szorulok mellette, sőt! Remélem sikerült felnőnem hozzá.

–Én úgy érzem, ha Pásztor Istvánt megkérdeznék, ő is büszke lenne rád. Nem csak Füreden léptél a nyomdokába, hanem a válogatottban is, hiszen első számú balszélsője vagy a nemzeti csapatnak, mint ő volt egykoron. De beszéljünk most egy kicsit a posztról, a bal szélről. Amikor még serdülő voltál sokszor hallottam morgó hangokat a közönség között a nagy hozzáértőktől, hogy egy ilyen szép, jó növésű gyerek miért nem átlövő, miért a bal szélen játszik. Te találtad meg ezt a posztot, vagy a poszt talált meg téged?

–Talán mindkettő. Ahogy mentek előre az évek, úgy csúsztam ki a szélre, hiszen nem voltam egy nehézsúlyú gyerek. Ma sem vagyok az a száz kilós tömeg. Szóval megtalált ez a pozíció. Nem bánom, mert itt tudom kamatoztatni azokat az eredményeket, amit átlövőben, vagy irányítóban nem tudnék. Nagyon jó, hogy így hozta a sors.

–Ez így van. Nagyon jó nézni, amikor sprinterként begyűjtöd a motorokat, vagy lendületből elrugaszkodsz, mint egy távolugró. A szél egy szép, de retentő kiszolgáltatót poszt. Nem feltétlenül csak rajtad múlik a játék, hanem azon, hogy lehúzzák a labdát neked, vagy nem húzzák le.

–Néha nehéz ott lent „ácsorogni” a szélen és várni. Ki vagyunk szolgáltatva az irányítóknak, lövőknek, hogy mikor és miként jönnek a labdák tőlük. Van, hogy egy meccs elején rögtön lejön tíz labda, aztán ötven percig meg semmi. Ez egy ilyen pozíció. Természetesen megpróbálunk minél többet kivenni magunknak a játékból. Akár befutásokkal, akár indulásokkal. Próbálunk minél inkább alkotóan bekapcsolódni a játékba.

–A Te pályafutásod ugye egy sérülés által tönkretett szegedi évet leszámítva Füredhez köt. Nem kísértett meg soha, hogy esetleg külföldre menjél, vagy stabil BL csapat-hoz. Hogy érzed?



Fotó: Szente Benjamin

–Sajnos az a szegedi év nem úgy sikerült ahogy elterveztem. Volt egy váll sérülésem és a gyógyulás elhúzódott majd öt hónapig. Így az az év gyakorlatilag kiesett. Vagyis az az év nem úgy sikerült, ahogy elképzeltem, de ezzel együtt is rengeteget tanultam a játékból, a taktikából.

Szeged egy abszolút profi klub, profi stábbal és nagyon sokat lehetett tanulni, annak ellenére, hogy a sérülés keresztülhúzta a terveimet.

Visszatértem Balatonfüredre és itt újra kellett építenem magam, hiszen nagyon sok hónapig kiesett. Szerencsére ez mérkőzésről, mérkőzésre sikerült. Visszaverekedtem magam a nemzeti csapatba, ami nekem mindig egy első számú cél, egy prioritás. Olyan teljesítményt akartam és akarok nyújtani, hogy meghívjanak, számítsanak rám a válogatottban.

A külföldi megkeresések. Volt egy pár, talán pár komoly is, de aztán úgy hozta a sors, hogy itt maradtam Balatonfüreden. Visszagondolva, a mai fejemmel talán meg kellett volna próbálni az idegenlégiósodást, de nem így hozta az élet. Boldog vagyok Balatonfüreden.

–Füredi drukkerként mi nem bánjuk, hogy itt vagy, sőt! Bár éppúgy szorítottunk volna neked, mint most Máthé Dominiknek a PSG-ben. Vágyakról, vagy helyesebben a vágyaknál többről szeretnék kérdezni tőled... Egy szót mondd neked: Olimpia.

–Igen, most mindent ez jelent számunkra. Elértünk egy olyan eredményt, ami arra predesztinál minket, hogy kivívjuk az olimpiai szereplést. Olimpiai selejtezőn szerepelhetünk, ami egy hatalmas lehetőség nekünk, hiszen legutóbb Londonban lehetett ott a férfi kézi válogatott. Ez nem ma volt. Olyan lehetőség előtt állunk, amit meg kell, meg akarunk ragadni. Ez lebeg célként előttünk!

–Ézért bizony mi is szorítunk. Eddig kapusaink lehettek ott az Olimpian, Szathmári János és

Fazekas Nándor. Most jó lenne, ha a mezőnyben is tudnánk képviselgetni magunkat veled, Hornyák Péterrel, Szűcs Bencével, no meg – nem bánjuk – egy újabb kapussal, Andó Ariánnal! Ez a füredi kézinek egy hatalmas sikere lenne.

Egyik régi korosztályos iskola- és játszótársad ugye átállt a „sötét oldalra”. Székely Kristóf Akadémiánkon az U18-asoknak az edzője már több éve. Most, ha meghívna téged a csapatához, hogy mesélj nekik, mit tudnál a srácoknak tanácsolni? Mire figyeljenek, mit kerüljenek el, hiszen ott toporognak a küszöbön. Még ifjú, de lassan át kellene lépniük a felnőtt mezőnybe.

–Igen, ebben a korosztályban nap, mint nap kell dolgozni, talán szenvedni, de higgyék el, megéri. Ha kitartóak, biztosan beérik a munka gyümölcse. Talán nem lesznek mindannyian válogatottak, talán nem is mindannyian NB.I-es játékosok, de kihozhatják magukból a maximumot, ami mindannyiuknak nagy sikere lesz. Talán épp itt, Füreden. Legfontosabb, hogy élvezzék a munkájukat és nem marad el az eredmény.

–Mit vársz az új idénytől?

–Most tulajdonképpen együtt maradt a csapat. Két szlovén fiú csatlakozott hozzánk, meg az Akadémiáról Kovács Bence. Ő a poszt társamként. Most az a legfontosabb, hogy beépüljenek közénk. Egy szerethető és jó csapat akarunk lenni, amelyik riválisainkkal, a Tatabányával, a Fradival, a Csurgóval és a Gyöngyössel - amelyek nagyon jók - eséllyel veszi fel a harcot a minél jobb helyezésért.

–Miképp telt a szabadságod?

–Nagyon jól, köszönöm szépen. Balatoni gyerek vagyok, szeretek lent lenni a strandon, élvezni a napsütést és a vizet. Próbáltam maximálisan kihasználni ezt a rövid szabadságot, ahogy egy balatoni embernek kell, vagy kellene. **Király G. István**



Fotó: Szente Benjamin



**ISMERD MEG ÉS KÓSTOLD KÖRBE
BALATONFÜREDET!**

BORTÚRÁK A BALATONFÜRED-CSOPAK BORVIDÉKEN

A bortúrák során megismerheted Magyarország egyik leghíresebb történelmi borvidéke, a Balatonfüred-Csopak Borvidék által kínált zamatos borokat, ami mellé a Balaton festői látványa párosul.

Hogy kikből fog állni a programsorozat?

Arias - Borbora - Bökő - Dobosi - Gyukli
Koczor - Lázár - Petrányi - Söptei - Végh - Zelna

A túrák során az egyes pincéknél 3-3 fajta bor kóstolása mellé a gazda érdekes történeteit hallhatod az egyes borokról valamint a pincészet kialakulásáról. Mindezek mellé borkorcsolya, borkísérő falatok járnak, a túra utolsó állomásánál pedig egy vacsora vár.

**Időpont: szeptember 28.
Zelna Borászat és Koczor Pincészet**

A BORTÚRA ÁRA: 19.900 Ft/fő
Jegyvásárlás: Tourinform Iroda Balatonfüred
(8230, Balatonfüred, Blaha u. 2.)
Telefon: +36 30 494 7436
E-mail: balatonfured@tourinform.hu

BUBORÉKOK NYARA A BALATONFÜREDI BORHETEKEN

Az idei, augusztus 4-27. között zajló Balatonfüredi Borhetek ismét rendkívül népszerű rendezvénynek bizonyult, rengetegen voltak kíváncsiak a Tagore sétányra kitelepülő borászatokra és az összesen közel háromszáz féle kóstolható borra.

A Magyar Bormarketing Ügynökség első belföldi kampánya, a Buborékok Nyara a nagy hagyományú rendezvény megnyitóján mutatkozott be, Rókuszfalvy Pál nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos tolmácsolásában. A médiakampány a buborékos borok válfajait, a fröccs, a pezsgő, a habzó- és gyöngyözőbor, valamint a bor- és pezsgőkockatélok népszerűsítését tűzte ki célul, az Y és Z generációt megszólítva. A kampány a borral kapcsolatos előítéletek lebontását, a magyar bor friss és innovatív arcának bemutatását tűzte zászlójára, mindeközben a kulturált, mértékletes borfogyasztást is hangsúlyozva.

A Buborékok nyara kampányhoz 150 hazai borászat is csatlakozott, augusztus folyamán kiemelt figyelmet szentelve buborékos tételeik népszerűsítésének online felületeiken és természetesen vendégeik számára a pincészetükben. Nem utolsósorban, a buborekoknyara.hu oldalon zenész influenszerek, az Ivan & The Parazol, Jauri és Schoblocher Barbara, a Blahalouisiana énekesnője is a buborékos borok sokféleségét mutatták be, és invitáltak három olyan fesztiválra, ahol Buborék Busz & Bar kóstoltatások zajlottak.

A nyár tehát telis-tele buborékokkal zajlott, ennek első látványos állomása a Balatonfüredi Borhetek megnyitója volt.



A nyár ugyan véget ért, de ezzel nem kell, hogy borkulturális felfedezéseink is véget érjenek. Borvidégeink valójában ősszel kelnek igazán életre, amikor az ültetvények lassan színes ruhát öltenek és a pincékben is megélelnék az élet. Legyen szó indián nyarat idéző időjárásról vagy hűvösbe forduló napokról, a lombhullás hónapjaiban is lehet és érdemes buborékos borokat fogyasztani, habzóbor, pezsgőt vagy épp fröccsöt kérni a borászatoknál járva.



XVIII. ROMANTIKUS REFORMKOR

2023. 09. 22-24.
Balatonfüred

kultura.balatonfured.hu,
facebook.com/balatonfuredkultura,
facebook.com/romantikusreformkor



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

A Romantikus Reformkor programjai a Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa program keretében valósulnak meg.