

Falusi terített asztal mellett Kárpátalján

„Ruszin, ukrán, magyar, hucul, orosz, szász – vagy tán egészen az...”

Ládákban, vödörkben, üvegekben tornyosulnak az út mentén a gombák, nagy zsákokban a bumfordi krumplik, befőtt üvegekben a művészi módon kimunkált savanyúságok. Ilyen ínycsiklandó bevezető után érkezik meg csapatunk Csizmár Sarolta felsőgerebeni panziójához.

Fontos a magánpanzió – Kárpátalján még kevés van még belőlük - de a legfontosabb, a kulcsembert Sarolta. Ő egymaga a beregszászi falusi turizmus, a helyi magyar-magyar és magyar-ukrán kapcsolatok motorja, feje élő lexikon, történelmi tudása lenyűgöző, mosolya őszinte, kínálása kedves.

Mikor letelepszünk a 12 ágyas Verecke panzió vadonatúj filagóriájában, már meg van terítve szépen, ukrán-orosz szokás szerint egész palackkal vár bennünket a sötét lilás áfonyapálinka és az előételek, a zakuszkik sem hiányoznak a vendégváró asztalról.

A rokon szakácsnővel pergő ukrán szót vált idegenvezetőnk, közben folyton kínál tessék, csak tessék – és már keni is a puha fehér kenyeret a messziről érkező újságírócsapat, kissé csípős tojáskrémrel, mellé kanalazva a sűrű, majonézes franciasalátát, amelyhez oly jól esik sós-vizes uborkát ropogtatni.

Már ezzel kezd jóllakni az ember, de érkezik hatalmas tálakban a gombaleves. Itt a gomba alapétel, adja az erdő, savanyítják, szárítják, de persze fogy frissen is. Más fajta ez a gombaleves, mint a miénk - mintha húslevest kanaloznánk, jól be van zöldségelve, zamatát több kiló gomba erősíti.

Közben újabb salátástál jó, már a fő ételhez, amely Ukrajna és Oroszország messze híres eledele, a húsos pelmenyi. Híres arról, hogy csak frissen, forrón jó, hogy olvadjon rajta a vaj.

De legalább akkora sikere van a töltött-sült krumplinak is, amelyhez megint csak a sós-vizes uborka kívánczik leginkább. A magyarok egy része a pelmenyit inkább levesbetétnek gondolja, a töltött krumplit meg köretnek – de főétel ez itt a javából és annak sem utolsó.

Mikor már szuszogni sem bírunk a laktató pelmenyitől és krumplitól, újabb halmozott tálakban rakják az asztalra a lekvárral töltött, darabos dióval megszórt duci gombócot. Ebből kettő már önmagában jóllakatna vacsorára.

A beregszászi piacon másnap folytatódik a gasztronómiai szemrevételezés. Sajtok, halfélék, felvágottak, kolbászok garmadája várja a vevőket, mindegy hogy magyarul vagy oroszul kéri a vevő, megértik. Meg persze ukránul is megértenék, de hát itt a piacon több magyar szót hallani. A város 26 ezres lélekszámából 12 ezer vallja magát hivatalosan magyarnak, a többi ukrán, de jelentős az orosz és a cigány népesség is.

A piacon érdemes bevásárolni, sok a finom csokoládé, ahogy itt mondják, sokolád, bár a kanféti, azaz cukorkák szóból is értenek, az oroszok nevezik így a kilóra kapható, többnyire csokoládéval bevont, egyenként csomagolt bonbonokat.

Az alkohol olcsó, és óriási belőle a választék, elsősorban persze vodkából, de a likőr, és a híres, de korántsem likőrerősségű „balzsam” is többféle ízben kapható, nem beszélve a helyi és külhoni sörökről.

Semmiből nincs áruhiány, az árak nekünk, magyaroknak alacsonyak, de az itt élőknek is megfizethetők, bár a fizetések töredékei átszámolva a hazainak.

Mégis, meg lehet belőle élni, a takarékoságnak és a többféle szintű támogatási rendszernek köszönhetően – amint azt a munkácsi polgármester, Zoltán Zoltanovics Lengyel, vagyis Lengyel Zoltán részletezi.

A globalizáció és a világmárkák is jelen vannak persze – de a turisták nem a svájci csokimárkák ukrán átültetésére kíváncsiak, és nem is a mű croissant-ok konzervált változatára, vagy a zacskós capuccino-ra. Jóllehet, ezek is kaphatók.

A nagybégányi háromcsillagos Hotel Familyban elköltött szállodai reggeli ugyancsak bőséges, kiadós, itt még nem számítanak a kalóriák. Isteni házi vaj – valódi tehénből, épp az előbb kolompolt el a csorda a szobám ablaka előtt – házi dzsem, nagy gyümölcsdarabokkal, frissen sültt hurka (előző nap volt a disznóvágás) amely mellé itt mustár is jár, némi savanyú gyanánt.

Nem flancolnak itt a reggelihez üdítőkkel (jobb is, úgyis elég cukrot eszik az ember egész nap) rendesen tea járja, de már gőzölög a hátunk mögött a méregerős olasz feketét köpködő ultramodern masina. A fehér kenyér, a füstölt sajt, a göngyölt töltött hús jóféle hazai falusi reggelikre emlékeztet.

Ezen a tájon a nemzetiségek együttélése révén ukrán és orosz ételek is megtalálhatóak az itt élő magyarok asztalán, a magyaros ízek mellett a saslik, a bános, a pelmenyre emlékeztető varenyyiki, a borcs, vagy a csire emlékeztető, de húsosabb, káposztás leves. Az itteni falusi vendéglátók asztaláról nem hiányozhat a kemencében sült kalács, a túróval ízesített puliszka és a cibereleves.

Bár Kárpátalja magán viseli még pár évtizedig a szovjet éra nyomait, a kinyílt nyugati világban tett látogatások következtében az igények is nőnek, és olyan új beruházások jönnek létre, mint az említett nagybégányi szálloda.

Az ilyen kis hoteleknek még nincs múltja, de jövője igen: közel vannak a régi magyar történelmi helyek és az elmúlt 20 év alatt létesített magyar emlékművek, szobrok, emléktáblák. Alig egy óra a Vereckei hágó, ahonnan csodás kilátás nyílik a Kárpát-medencére, amelyek az itt élők számára az aktív sport különféle változataival csábító hatalmas szabad területek is egyben. Termálfürdő is működik a közelben.

Addig meg, amíg nem jön több nyugati turista (amihez még infrastrukturális fejlesztés jócskán szükségeltetik) minden hétvégén tömve a Hotel Family étterme, fiatal párt köszöntő helyi lakodalmi vendégekkel. Egyre több a szomszédból, azaz Magyarországról érkező turistacsoport és az érdeklődő újságíró csapat is.

Mindez gondolhatnánk, két szomszédos ország ügye csupán, de Európában élünk, 2009-ben. Az izgalmas ízekkel kecsegtető tanulmányutat, amelyet a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Tourinform és a Nyírség Utazási Iroda szervezett, az Európai Gazdasági Térség és a Norvég Finanszírozási Mechanizmus által támogatott „Határon átnyúló együttműködés fejlesztése a magyar-ukrán határtérségben” című projekt tette lehetővé.

Elek Lenke