



## Cigándon az értékből lendület született

Van egy város a Bodrogeközben, mely büszke értékeire, hagyományaira, kulturális és szellemi örökségére. Cigánd a múltjából építi jövőjét és az utóbbi néhány évben talán még erősebb lett a helyi identitástudat, hiszen a cigándi apróbéles és a kásás káposzta immár a megyei értéktár részévé vált és igazi vendégváró ételként is emlegetik. Az idősebbek elkészítik, a fiatalok pedig tálalják a helyi gasztronómiai különlegességeket. Egy lelkes csapat, ha kell, hajnalban kel, utazik több órát, hogy megmutassa önmagát az ország más szegleteiben, hogy tudják, van egy település, melyet az érték hozott lendületbe. „Értékből Lendület!” – olvasható a település honlapján, látható a város bemutatkozó kisfilmjében és megannyi helyen. Ez a két szó határozza meg a település életét, sőt minden napjait, ez lett a jelmondatuk. A tenni akaró emberek pedig szorgalmasan végzik munkájukat, melynek részeként újraéledt a múlt Cigándon.

Az értékek megőrzése nem fáradtság számukra, hanem lelkesíti őket, jól érzik együtt magukat, hiszen az évek során egy igazi közösség született közös munkájuk eredményeként. A településről elszármazottak sem felejtik el gyökereiket, hiszen ahol tudnak, segítenek.

A gyerekeknek meghirdetett rajzversenyre jutalmul tarisznyát szőtték a helyiek azzal a céllal, hogy ismerjék meg és adják tovább a helyi örökséget. A Falumúzeumban a helytörténeti kiállításon túl tartalommal is megtöltik az épületet, illetve annak udvarát. Számtalan rendezvény várja a látogatókat, tavasztól késő őszig. Zöldág járás, Tájházak napja, Béles fesztivál, húshagyó kedd, valamint húsvétolás a Falumúzeumban és sok egyéb program teszi színessé az értékörzést. Minden eseményen helyi hagyományokra épülő foglalkozásokat tartanak, amelyek a szövéshez, fonáshoz kapcsolódnak. Évente kézműves táborokban mutat-

ják meg játékosan a fiataloknak a régi mesterségeket. Így elevenedik meg az ifjak előtt például a fazekasság és a bőrművesség. A kisvárosban büszkék a Zemplén Gyermek és Ifjúsági Táncgyűttesre, a Hagyományörző Asszonykórusra, a Sarkantyús Néptáncgyűttesre valamint a Csárdás Citerazenekarra, a Hagyományörző Énekkarra, a Nefelejcs Kiskórusra és a TriAngel Majorette Tánccsoportra is. Ezek a kis közösségek mind azt erősítik, hogy Cigándon komolyan gondolják kulturális és szellemi örökség megőrzését. Az itt élők tisztelettel emlékeznek a dicső elődökre, Kántor Mihály tanítóra, a Bodrogeköz kutatójára, akinek nevét a helyi általános iskola viseli. Nagy Dezső tanítóra a művelődési ház neve emlékezteti a helyieket. Cigándon azonban őrzik Sőregi Márton református tanítónak, népi gyógyítónak is a szellemi örökségét, melyet fia Sőregi János a debreceni Déry Múzeum egykori muzeológusa, régész igazgatója vitt



Cigánd értékei



A bodroközi kisváros egyik büszkesége

tovább, aki Cigádon töltötte gyermekkorát.

A Nemzeti Művelődési Intézet Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Irodájának értéktár-kampányában is kulcsszerepet vállalt a város. A járás minden településéről érkeztek érdeklődők az eseményre, amelyen láthatóvá vált a házigazda város értékgyűjtő munkája. A cigándi innováció húzza magával a járás többi települését. A jó példa követőkre talál.

Miért is nevezhető jó példának a cigándi, mi az, ami miatt így említhető? A bodroközi kisvárosban nagyon hamar felismerték az értékgyűjtés, valamint hagyományápolás fontosságát. Az ott élő tenni akaró emberek szerint büszkének kell lenni múltunkra, hiszen így építhetjük fel eredményesen jövőnket. Cigádon az elsők között hozták létre a települési értéktár bizottságot, valamint elkezdődött a helyi kincsek gyűjtése. Régi hagyományok, receptek, igazi helyi kincsek kerültek elő. Bár Cigánd csak 11 éve város, de múltja több mint hét évszázadra nyúlik vissza. A fiatal város első írásos említése 1289-ből való. Nevének eredete azonban vitatott. A helyiek számára a legelfogadhatóbb magyarázat Anonymus feljegyzéseiből vezethető le, amelynek alapja a következő: „Az Úr megtestesülésének 937. esztendejében Árpád vezér elküldvén seregeit, az egész földet, mely a Tisza és a Bodrog közé esik, Ugocsáig minden lakójával együtt elfoglalta. Mialatt több napon

át ott időztek, a vezér és az övéi láták a föld termékenységét, mindenféle vad bőségét, meg azt, hogy milyen gazdag halban a Tisza és a Bodrog folyam, ezért a földet kimondhatatlanul megszerették.” Cigánd évszázadokon át a Tisza, a Bodrog és a Karcza folyók szorításában élő, néhány dombtetőre épült település volt. Az állandó áradás következtében szinte átgázolhatatlan, mocsaras, lápos területek vették körül. A lápok között csak télen és meleg nyarakon voltak járható utak, az őszi-tavaszi áradáskor sajkákkal lehetett közlekedni, melyek egyetlen fatörzsből készített lélekvesztők voltak. Termőföld nem volt, a megélhetést a halászat, vadászat, harmatkása- és sulyomszedés, gyékényszövés jelentette. Nyáron átmentek a szomszéd Szabolcsba aratni és nyomtatni. 1327-1377 között bizonyíthatóan a Tomaj nemzetség Henei-ágának birtokában volt. Az 1347-ig egységes birtokként említett települést egy birtokosztályos per szakította ketté. Ekkor nevezték el a Tisza melletti területet Nagycigándnak, az ettől távolabbi részt Kiscigándnak. A 20. században már Cigánd volt a Bodrogtörzs legnagyobb települése. Ebben a században látványos fejlődésen ment át a falu. 1922-ben Kis- és Nagycigánd vezetése az egyesülés mellett döntött, megalkották az új községi szabályrendeletet és több infrastrukturális döntést hoztak. Ekkor határoztak a körorvosi állás megszervezéséről, vásártartási jog

kérelmezéséről, a közútfejlesztéshez való hozzájárulásról és elvi döntés született a villanyvilágításról, amelynek gyakorlati megvalósítására az 1950-es években került sor. 1934-ben már két orvos gyógyított Cigádon, s megszervezték a védőnői szolgálatot. 1972 óta vízvezeték hálózat szolgáltatja az ivóvizet.

Van tehát miből meríteni az utódoknak. Összefogás nélkül azonban nem lehetett volna ezeket az eredményeket elérni, nem lehetne táplálkozni a Bodrogtörzs megannyi hagyományából, kulturális értékéből. A közös gondolkodás segít a továbblépésben. A lelkes csapat már megmutatta magát nemcsak a megyében, hanem a Rétközben, a történelmi Bodrogtörzsben, a szentendrei skanzenben és Budapesten is. A cigándi Falumúzeum jó kapcsolatot ápol a helyi civil szervezetekkel, a környék múzeumaival, iskoláival, közművelődési intézményeivel. „Múzeumok párbeszéde” címmel a felvidéki Királyhelmeci Mailáth József Regionális Múzeummal közösen gondolnak egy projektet. A cél az, hogy együttműködve erősítsék, ápolják a határon átívelő kapcsolatokat. A program részeként Cigádon egy bodrogtörzsi mini skanzen is születőben van.

A távlati cél az, hogy további önkénteseket toborozzanak az iskolások körében, hiszen az értékörzésben a fiatalokra kulcsszerep hárul. Van tehát egy település a Tisza partján, amely felismerte, hogy a helyi értékek, a múlt, a kulturális és szellemi örökségének megőrzése jelentheti számukra a jövőt. Még hozzá olyan jövőt, amely egy kedvező képet fest, amely megmutatja, hogy Cigándot a pozitív példák között emlegetik.

Díjaik, elismeréseik: 2011.: Borsod-Abaúj-Zemplén Megye Kultúrájáért díj, „A Bodrogtörzs Tájmuzeumaért Alapítványának”. 2013.: az Év tájháza elismerés Cigánd Falumúzeumának. 2013.: Önkormányzatok a Közművelődésért díj, Cigánd Város Önkormányzatának. 2014.: Helyi Ízek Régiók védjegye a Cigándi apróbeszélnek és a Cigándi kásás káposztának. 2014.: A Magyarországi Tájházak Szövetsége Cigádon tartotta országos találkozóját.

## Cigándi apróbéles receptje

Hozzávalók:

Tészta: ½ kg finomliszt, 2 db tojás sárgája, 1 csipet só, 1 maréknyi porcukor, 4-5 dl tejföl, amivel könnyen nyújtható keménységű tésztát készítünk.

Töltelék: ½ kg tehéntúró, 2 db tojás, 2 db vaníliacukor, 2 maréknyi porcukor vagy kapros túró, illetve szilvalekvár.

Sütéshez: 0,5 l napraforgó olaj.

Elkészítés: A tésztát cipó alakúra formázzuk, majd 1-2 órát pihentetjük, hogy könnyen nyújtható legyen. Ezt követően 3 egyenlő részre osztjuk és alaposan kidolgozzuk, egyenként vékony metélt tészta vastagságúra nyújtjuk. A kör alakúra kinyújtott tészta egyik felére a töltelékeket teáskanal segítségével kis kupacokba 10 cm távolságra helyezük, majd a másik felét ráhajítjuk. A töltelék kupacok mentén újjal összenyomkodjuk és derelyemetszővel feldaraboljuk négyzet alakúra. A másik két cipót ugyanígy készítjük. Forró bő olajban aranysárgára sütjük, közben egyszer megfordítjuk. Akkor jó, ha megpuffad és hólyagos, állaga pedig kellemesen omlós lesz. Papírszalvétára tesszük lecsöpögni. Tálaláskor porcukorral, ízlés szerint, megszórjuk.

## Cigándi kásás káposzta receptje

Hozzávalók (6 fő részére):

25 dkg kukorica-kásadara (továbbiakban: dara), 25 dkg füstölt lapocka vagy sonka, 25 dkg füstölt húsos szalonna (kolozsvári), 2 fej vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 közepes fej (1,5 kg) káposzta, 2 db zöldpaprika, 3 db paradicsom, 1 csipős zöldpaprika, 1,5 dl házilag készített paradicsomlé, de helyettesíthető egy darab 100 grammos Aranyfácán paradicsom sűrítménnyel, só, bors, piros őrölt paprika ízlés szerint, 1,5 dl napraforgó étolaj vagy zsír, tejföl. Vastagabb falú lábasban készítjük vagy alátétet használunk. A darát leforrázzuk forró vízzel, 15 percig állni hagyjuk – a darának a háromszorosával kell számolni a víz hozzáadását illetően –, hogy duzzadjon. Közben készítjük a többi hozzávalót. Apró kockára vágjuk a füstölt húst és szalonnát, a káposztát szálal formára aprítjuk. A lábas aljára tesszük a szalonna bőrét és kb. fél dl olajat, hogy ne égjen oda az ételünk. Az összevágott káposzta 2/3-át a lábas legfeljebb 3/4-éig rakjuk. A daráról leszűrjük a vizet, egy nagyobb tábla tesszük, hozzáadjuk az összeaprított húsfélét, az összetört fokhagymát. A hagymát üvegesre sütjük kb. 1 dl olajban, a tűzről levesszük és 2

csapott teáskanal őrölt pirospaprikát kavarnak bele, majd ráöntjük a darára. Ízlés szerint, őrölt borssal, sóval, összekeverjük. Vigyázzunk a sóval, mert a füstölt húsfélék sósak! Mindezt rátesszük a káposztára, egyenesen eligazítjuk, majd a többi káposztával befedjük. A zöldpaprikákat és paradicsomot apróra vágjuk és a tetejére tesszük. Kevés vízzel felöntjük, az alsó réteg káposztáig. Odarakjuk föni, ha már „felrottyan”, az edény két fülénél fogva a lábast jobbra-balra forgatjuk. Ráöntjük a paradicsomot és tovább főzzük, de már csak kis hőfokon. Addig főzzük, míg a káposzta nem roppanós. Hagyjuk a tűzhelyen, a gőzében is tovább puhul. Tálalása ízlés szerint, tejjel és kakastaréj formára sült füstölt szalonnával.



A Cigándi kásás káposzta 2014-től a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei értéktár része



A Cigándi apróbélest már az ország több pontján is ismerik

BRÉZAI ZOLTÁN kulturális koordinátor, okleveles politológia szakos bölcsész és középiskolai tanár, valamint okleveles magyar nyelv és irodalom szakos bölcsész és tanár. Miskolcon született 1979-ben és azóta is ebben a városban él. A Herman Ottó Gimnáziumban érettségizett, majd az ELTE TFK-n szerzett művelődésszervező diplomát 2002-ben. A Miskolci Egyetem Bölcsészettudományi Karán 2004-ben politológia 2008-ban pedig magyar nyelv és irodalom szakos bölcsész és középiskolai tanár diplomát vehetett át.

Gimnazista korától, 1996-tól tagja az Anyanyelvpolók Szövetsége Ifjúsági Vezetőségének, majd 2008-tól az országos elnökségnek is. Főképp az ifjúsági rendezvények, táborok, találkozók és a Kazinczy Gálák szervezésében vett és vesz részt tagtársaival.

1999-től egyetemistaként dolgozott külsőként a Magyar Rádió Miskolci Stúdiójában, mint riporter, majd 2008-tól, mint főállású szerkesztő – műsorvezető. Főképp sport, kulturális és közéleti riportjai hangzottak el a regionális program mellett a Kossuth, Petőfi és Bartók Rádió műsorában.

14 évnyi rádiós munka után sportnyelven szólva „átigazolt” a közművelődés világába. 2013 július 1-től dolgozik a Nemzeti Művelődési Intézet Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Irodájában, mint módszertani referens, majd 2013 novemberétől, mint kulturális koordinátor tevékenykedik.

Vallja, hogy az igényes beszéd-, magatartás- és érintkezéskultúra fontos szerepet kell, hogy játsszon mindenki életében. Mostani tevékenysége során is törekszik a nyelvi igényességre, hiszen anyanyelvünk pótolhatatlan kincs és érték.