

Többszörösen ünnepi

Többszörösen ünnepi koncertet adott a Szarvasi Kamarazenekar és meghívott vendégei augusztus 19-én, vasárnap délután a Lengyel-palota kertjében. Amint Brachna Irén, a koncert műsorvezetője elmondta, az augusztus 20-iki ünnep – az államalapítás ünnepe – előestéjén szokásos a Szarvasi

Kamarazenekar koncertje, ami ezúttal Kodály Zoltán születésének 125. évfordulója előtt is tiszteleggett. Nem csoda hát, hogy a Pechan Zoltán vezényletével felcsendülő darabok javarészt Kodály művek voltak. Pörneki Anikó énekművész is Kodály népdalfeldolgozásokat hozott – vendégmü-

vészként – a hangversenyre, Iváncsó Viola zongorakísérete mellett hallhatta a szép számban összegyűlt közönség zengő hangján a magyarság népdalkincsének néhány gyöngyszemét. A darabok közt Brachna Irén zenetörténeti és történelmi adatokkal, érdekességekkel szolgált egyrészt Kodály Zoltán életéről, másrészt azon történelmi korszakokról, melyekben a zeneművek születtek. Így volt ez a Kállai kettősnél is, amit szintén Pörneki Anikó közreműködésével hallhatott a lelkes közönség. A műsorvezetőtől azt is megtudhattuk, hogy az est másik vendége, Regős Imre fuvola-művész, tulajdonképpen már állandó tagja is lehetne a Szarvasi Kamarazenekarnak, hiszen az utóbbi időkben minden fellépésén szerepelt, ezúttal Kodály Adagióját játszotta Iváncsó Viola zongorakísérete mellett. A koncert záródarabját, Dvorák 8. szláv táncát „visszatapsolta” a közönség, akik láthatóan és hallhatóan elégedettek voltak a többszörösen ünnepi koncert műsorával.



Nézőpontok

Halászléfőző-verseny a Körös partján

A rendezők

26 nevező, minden eddiginél több. Ez mindig öröm annak, aki rendez, hiszen a verseny növekvő népszerűségét jelenti. Igenám, de a verseny pénzbe kerül, *Hetényi István* a verseny fő szervezője a következőképp összegezte:

– Egyre kevesebb pénzből egyre nagyobb versenyt kell szerveznünk.

Megoldották, bár...

Skorka András elmondta, hogy egy héttel a verseny előtt azért fájt a feje, mert még a tízet sem érte el a jelentkezők száma. A versenyzők kivártak (csak azt nem tudni, miért). Aztán meg az lett a gond, hogy még az utolsó pillanatban is jöttek. Szerencsére még volt tartalék hal és tűzifa, így nem kellett senkit sem visszautasítani.

A „versenyzők”

Azért az idézőjel, mert szinte egybehangzóan mondták a résztvevők, hogy nem az eredmény, hanem a... (Ugye ismerik a folytatást?) De az eredményhirdetés izgalma, csalódása, valamint kitörő öröme nem ezt igazolta.

Jól ismert arcok, jól ismert csapatok – ez volt az egyik jellemző. A másik: „elsőbálozók” a versenyen. Közülük kérdeztünk meg néhányat, miért is jöttek ide halászlét főzni.

Szántai Imre neve alatt egy háromtagú csapat jött Orosházáról, s mint kiderült, Imre csak a szellemi vezér. Főzni *Szabó Imréné* tud, a segéderő *Balaton Györgyné*. Aztán az is kiderült, hogy ők félig-meddig szarvasiak, hiszen a nyarakat immár hús esztendeje a Mangol-zugi nyaralójukban töltik. S mint kiderült, ez a kétlakásig igen jól jött az eredményhirdetésnél.

Már egy hete izgatottan készülődtek, sőt Imre a feldíszített kereti traktorral és utánfutóval akart megjelenni, de az asszonyok le-szavazták.

– Otthon is főzhettünk volna, de itt egészen más a hangulat – zárták a beszélgetést.

Egy népes csapat közepén egy tekintélyes, ősz hajú úriember állt, és varázsszerek egész sorát öntögette, szőrogatta a bográcsba, és főzött egészen különleges ételt. *Olli Haapanen*, Keuruu nyugalmazott alpolgármestere elmondta, hogy Finnországban is népszerű a halászlé, számos változatát főzik. A helyi főzők elszörnyednek majd az adalékanyagok olvastán: kapor, tejszín, citrom, vaj, aztán még só és hagyma, de paprika sehol. Mitagadás, nagyon ízletes, de a mi halászlénk ízéhez még csak nem is hasonlító étel született.

– Köleves – mondta mosolyogva Olli. A zsűri különdíjjal jutalmazta a produktumot.

Gyuris Pál Kecskemétről jött. Mint elmondta, városukban nincs hagyománya sem a horgászatnak, sem a főzésnek. Ő is ritkán főz halászlét, évente egyszer. Erről a versenyről hallott, két éve kíváncsiságból eljött, most pedig kipróbálja tudományát. Hosszas előadást hallhattunk arról, miért kell a halászlét üstben főzni, nem pedig bográcsban. A végén azonban kiderült, nem a bográcson múlik a siker.

Csoki (Valastyán Albert) 40 éve horgász, otthon főz is. Évek óta nézője e versenynek, most belevágott a nyilvános főzésbe. Körösi halászlét főz. Barátját, *Bukovinszky Jánost* is magával hozta Csabacsüdről, ő pedig társát, *Springely Jánosnét*, mert azért nem baj, ha valaki tud halászlét is főzni. János ugyan sokat főz otthon, de nem halászlét. Ők úgy főzik, hogy paradicsomot és krumplit is tesznek bele. (Mint utóbb kiderült, a zsűri ezt nem díjazta.)

A verseny legfiatalabb résztvevői, *Szűcs Ádám* (18) és *Turóczy Zoltán* (23) nagy önbizalommal nyilatkoznak, még anyucit is – aki mindent jobban tud – arrébb küldik. Az újságíró lelkére kötik, pontosan írja le, milyen csodálatos halállományból készül a bajai halászlé kiskörösi módon: törpe, amúr, keszeg, ponty és COMPO (csupa nagy betűvel) bánja a fiúk főzési kedvét.

A zsűri

Évek óta alig változik. *Forschner „Rudi”* vezeti és tartja féken komolytalankodni akaró társait. Az idén új tag, egy gasztronómiai társaság „kancellárja” rövid idő alatt tökéletesen belesimul a társaságba. A végén kiderül, hogy a tagok ízlése is hasonló. Némi derűt okoz, hogy az egyik mintáról nem tudják biztosan eldönteni, hogy paradicsomleves vagy lecsó, a másikról viszont azonnal érzik, hogy belenyúlt Kozma úr. Vitát csak az okoz, hogy a füstölt szalonna és a burgonya használata tekinthető-e népi változatnak. (Nem.) És a véletlen úgy hozza, hogy – ugyanúgy mint tavaly – az első négy mintából három díjazott lett.

A verseny végeredménye:

I. díj (Csery Kupa) Szabó Imréné, Balaton Györgyné, Szántai Imre (Orosháza–Szarvas) – görög út

II. díj Hegedűs Zoltán – görög út

III. díj Szucsán György

Külföldi: Olli Haapanen és csapata (Keuruu, Finnország)

– F –

Köszönet Borsos Zoltánnak, aki a rendezvényre látogatók számára a halászlévet főzte, valamint a Szlovák Kulturális Körhölgy tagjainak, akik a halsütésben jeleskedtek.

A versenyt támogatta a KOMÉP Kft, az Andromeda Travel Kft, a Bútor Kft.- Szarvas