

HÁROM ORSZÁG találkozásánál épül újjá egy szatmári közösség

Néhány éve a legtöbben még törték volna a fejüket, ha a térképen rá kell mutatni a területre, ahol Panyola helyezkedik el. A hazánk egyik legeldugottabb vidékén, az ukrán-romár-magyar határ közelében megbúvó települést azonban kedvező adottságainak és a hozzájuk kapcsolódó kezdeményezéseknek köszönhetően mára egyre többen ismerik.



Szatmár csücskében, az ország egyik leghátrányosabb helyzetű kistérségében találunk egy apró falut, ahol a munkanélküliség és a kiábrátalan jövőkép az emberek mindennapi gondolatainak része. Több mint tíz évvel ezelőtől azonban három lelkes fiatal megálta a lehetőséget Panyolában és újra megnyitotta a falu rendszerváltáskor bezárt pálinkafőzdéjét, majd pár évvel később útjára indult a Határmenti Világzenei Fesztivál is – azóta már Panyolaleszt –, melyeknek köszönhetően új irányt vett Panyola története.

A rendszerváltást követően felsozó termelőszövetkezetek és az alacsony felvásárlási árak is közrejátszottak abban, hogy szinte teljesen eltűnjön az egyszerű falusi gazdálkodás, amelynek újrapiítése nagy kihívást jelent, főként a hátrányos helyzetű térségekben elhelyezkedő települések számára. Muhari Zoltán, Panyola polgármestere elmonca, több pilléren nyugodt helyi gazdaságfejlesztési tervet indítottak. Az „Adj egy méter esélyt a helyi termékeknek!” kezdeményezés lényege, hogy az olyan településeken, ahol nincs szükség piac működtetésére, a helyi kisbolt polcain is megjelenhessenek a település termékei. Ez egyrészt jó a boltosnak, hiszen ő a lakosságból él és így visszaszolgáltathat valamit a helyieknek. Másrészt, amennyiben országos kezdeményezésessé válna a program, turisztikai szempontból is kedvező feltételeket

teremtene, hiszen az ide látogató vendégek nagy valószínűséggel vásárolnának a helyi termékekből, tette hozzá a polgármester. Emellett megalakult a Panyolai Helyi Termék Szövetség, ahol a termelők megosztják egymással tapasztalataikat, segíthetik egymást, együtt gondolkodhatnak egy-egy jó megoldáson. A falunak a költségeket is sikerült csökkentenie azzal, hogy a fűtést már biomasszával oldják meg, valamint a közétkeztetés: igyekszik az önkormányzat, valamint bőrelt földeken megtermelt élelmiszerekkel biztosítani.

A híres szatmári Nemtudom szilva, a kömlyék igazi kuriózuma nem csak a kertekben, hanem a dzsungelgyümölcsösökben is megterm. Sokan vittek ebből a fajlából az ország más vidékeire, de vagy nem maradt meg, vagy nem termelt ugyanolyan gyümölcsöt, mint itt, a Szamos, a Túr és a Tisza partján. „A közterületekre több száz Nemtudom szilvát ültetnek a közfoglalkoztatottak, így nem csak szebb a falu képe, de megőrzük ezt a fajtát az utókor számára is. Funkciójában szeretnénk visszaállítani a falut és segítséget nyújtani a megmaradáshoz, hogy Panyola ne egy alvó település legyen” – emelte ki Muhari Zoltán. Szintén a genetikai megőrzést célozza meg az a program, amit az önkormányzat indít egy őshonos csirkefajta telepítéssel. A közeljövőben a Kisállattenyésztési

Kutatónlézettől ölszáz egyedet hoznak el, amelyet egy kis üzemben keltetnek majd és osztanak ki a lakosság számára.

Panyolán azonban főbb kezdeményezés is indult hasonló célok előrése érdekében. A 2010 végén alakult Szatmári Élek Háza Szociális Szövetkezet tagjai a helyi alapanyagokból előállított termékek készítésével és piacra juttatásával szeretnék megéleltetést biztosítani a helyieknek. „Ez a terület főként a kiválóan alkalmas a szilva, alma és a meggy termesztésére. Adócsökkentés, kedvező pályázati lehetőség szociális szövetkezetek részére, elsősorban a foglalkoztatás támogatására, de kisebb mértékben eszközbeszerzés, ingatlanfelújítás, valamint egy kis üzem létrehozását is finanszírozta. Innen jött a gondolat, hogy manufaktúrális körülmények között dolgozzuk fel a gyümölcsöt, majd piacra juttassuk egy fizetőképes célcsoport számára” – meséli a kezdetekről a szakma vezető, Barabás Ambrus.

A másfél éves program során egy régi parasztparta átalakításával a falu központjában létrehozták az épületet, benne a kis üzemmel. Az ingatlanhoz tartozik egy kert is, amelyben összesen több száz szilva-, alma- és meggyfa található. „Az üzem csak kapacitásában különbözik a helyi házaknál található lekvárfőzőktől, ugyanis teljes egészében a hagyományos technológiára épül. A kézi működésű, fűtélésű üstök mellé egy aszalóházat is építettünk, ami 50 aszalós bologadására képes. Itt például szilvából egyszerre hat-hétszáz kiló tudunk fel dolgozni.” Időszakosan, az időnyitól fűgőben nyolc főt foglalkoztat a szövetkezet. Barabás Ambrus hozzátárta: „négyféle lekvárunk van: szilva-alma-, birs- és meggyekvár, de saját termelésű paradicsomosdi készítettünk lőszeres szószt is, valamint alma és szilva aszalványt, amelyek teljesen adalékmentesek.”

Egy hasonló társadalmi vállalkozás európai példákon mérve minimum öt év támogatással válik fenntarthatóvá, így apanyolai szövetkezetnek is szüksége van további támogatásra ahhoz, hogy hosszabb távon is működhöképes maradjon. „Terveink fenntarthatóvá, életképesé tenni a szövetkezetet. Ha a piacpíltés előtér egy olyan szintet, hogy számíthatunk egy állandó megrendelő körre, amellyel már két-három embert állandó jelleggel foglalkoztathatunk, akkor ezt a célt elértük. Sikeres, né meg befejezetlen történetnek tartom a szövetkezetet. Mivel készítményeinket hagyományos technológiával állítjuk elő, a mi kapacitásunk véges. Nem akarunk elrugaszkozni a kézműves termékektől, hiszen számunkra ez az érték, és azt gondoljuk, hogy az azok számára is érné, akik magvasárolják. Ennyivel tudunk többet a nagy üzemeknél” – nyilatkozta a szakmai vezető.

Móhász Zsuzsa, a Panyolai Szilvrium Zrt. turisztikai és marketing tanácsadója Panyola különleges helyzetéről meséli. „Több tényező együttállása kellett ahhoz, hogy Panyola az legyen, amiről ma ismerik. Ennek egy része a pálinka és a pálinkafőzde, de a szilvrium önmagában kevés ahhoz, hogy egy falu élehető váljon. A pálinkafőzde újranyitási ambíciózus fiatalok voltak, akik frissességet, újdonságot hoztak a település életébe, ugyanakkor tisztában tartották a helyi adottságokat és hagyományokat.” A főzővel együtt a falu is kezdett magára találni. Talán a legutóbbi esemény a Panyolafeszt, amelyet minden augusztusban megrendeznek, nem az ill élőknek, hanem az itt élőkért. „Ez az a hétvége Panyola életében, amikor nem csak a hivatalos vendég-házak, hanem szinte minden porta megnyit, kizárólag helyi termékeket árulnak, és helyi ételket kínálnak. Nem vonunk be külső vállalkozókat, kizárólag Panyolához, a térséghez köthető árusok



jelennék meg” – emelte ki Mészáros Zsuzsa. „Maximum 3000-3500 főt tudunk befogadni, mégis egyre többen keresik, és szemmel láthatóan igény van a hasonló típusú rendezvényekre. Nincsenek nagy, populáris színpadok, lökenti és világzenészek jönnek, olyan előadók, akiknek Panyola is fontos és ez tetszik az embereknek. Isten már a nyolcadik fesztivált rendezzük meg, de az első még kimondottan a főzde területén zajlott: pálinkához kapcsolódó előadásokkal tölzdelve. A kellemes fogadtatás miatt döntöttek úgy a szervezők, hogy folytatják a rendezvényt, de már nem csak a főzde területén. Sokan jönnek az ország különböző területeiről és a környékről is, már nyár elején kezdenek betelni a szállások” – tette hozzá Mészáros Zsuzsa.

A Panyolai Szilvrium Zrt. a helyszínen 16 embert foglalkoztat, így csaknem ugyanennyi családunk nyújt biztos megéleltetést, a főzde sikere pedig arra sarkallja a helyi lakosokat, hogy neveljenek gyümölcsfákat, mert megér nekik és a közösségnek is. A közeljövőben zajló programokról Mészáros Zsuzsa elmondta, egy új civil kezdeményezés a Középkori Tempokom Újra projektje kapcsolódik, templomkerlekke újranyitási gyümölcsfákat telepítenek, hogy ezeket a kerteket is látogathatóvá tegyék. Szintén újdonság egy nemzetközi gasztronómiai kezdeményezés, amely Kassa, Panyola, és ukrán Ivano-Frankivskij Terület, és a romániai Máramaros, valamint Szatmár megye összefogásával zajlik. Ennek célja a helyi termékek, hagyományos alapanyagok és receptek összegyűjtése, amelyekből film és kiadvány is készül. Ezeket a térségeket egy tematikus útvonalal kölik majd össze, ahol kóstolni, vásárolni lehet majd, valamint azt is megnéhetik az ide látogatók, hogyan készül a helyi specialitások. Mészáros Zsuzsa hozzátárta: „sok kicsi sokra megy, tarja a mondás, s látjuk, hogy ez a gyakorlatban meg is valósul. Panyola egy színpompás mozaik, amelynek csak egy-egy darabja a szilva, a pálinka, de a többi apró részletből már kezd összeállni egy olyan egész, amely sokkal tovább vezet bennünket.”

Markovics Réka