



Egy magyar, aki otthagadt Kenyában

Egy magyar üzletember, Paményi Miklós új életet kezdett. Nem húsz évesen, és nem a szomszédban: a fekete kontinensen. Már hat éve él Kenyában. Számára a minden napok részei az oroszlánok, az elefántok, az Indiai-óceán trópusi partjai, a szavannák éppúgy, mint a hosszú távon nehezen elviselhető trópusi klíma vagy a kenyai szegénység.



GO: – Miért szánta rá magát arra, hogy Afrikában éljen?

P. M.: – Olyan sok minden ért az elmúlt években ott és Európában is, hogy ami bennem van az életről, a munkából, az alkotni vágyásból, azt valahogyan ki kellene adnom magamból. Ötvenes éveim elején járok, s bátran mondhatom, életem legboldogabb hétköznapi életét élek. Szeretek nap mint nap úgy felkelni, hogy ott folytatok

mindent, ahol az előző nap abba hagytam.

GO: – Mikor járt Kenyában először?

P. M.: – 1999-ben. Nem lehet tőle szabadulni, mindig vissza- és visszahívott valami, s én jöttem. Azt vettettem észre, hogy szeretnék itt élni, dolgozni, ezt a levegőt szíjni. Megteremttem ennek a feltételeit. Mosógépeket kezdtem importálni, és a kezdeti sikerek adták a lehetőséget a továbblépéshez. Most itt élhetek, ahol kevés húsüzletben van hűtő, ahol földúton közlekednek, ahol



számtalan helyen az alapvető higiénia is hiányzik, s vannak városok, falvak, ahol a szemetet a szél hordja össze. De ahol a világban a legfinomabb a gyümölcs, és az emberek porridge-t isznak, mert az egészséges. Ahol nemzeti étel az ugali, a sukuma wiki. Igen, vannak rablások, fosztogatások is, mint mindenhol a világban. Vannak elegáns éttermek, de utcai sütödék is, ahol a legyektől néha nem látni azt, amit enni szeretnél. Itt van Afrika legnagyobb bádogvárosa, amitől pár száz méterre állami



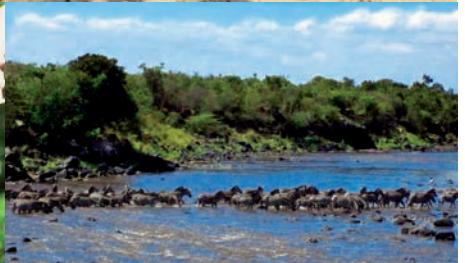


luxusautók száguldannak. Ám legfőképp vannak nagyon boldog emberek, akikből sugárzik a kedvesség, s örülnek, ha neked adhatják az utolsó kókuszdíjukat. Itt vannak a világ talán legszebb fekete lányai, és itt látni a világon a legtöbb mosolyt az emberek arcán.



GO: – Ilyen egyszerű volna a harmonia hozzávalóinak listája?

P. M.: – Élek, élni hagynak, s ettől nagyon boldog vagyok. Barátokra letem, és megtanultam becsülni azt, ami az emberben belül van. Maszajókkal kötöttem barátságot, megismertem kultúrájukat, elfogadtam felfogásukat. Megmutatták nekem, hogy az élet egyszerű is lehet, nem feltétlenül kell túlbonyolítani. Egyiküktől megkérdeztem, hol lakik. Arra mész, s Nairobi előtt elfordults balra – hangzott a válasz. Ahol akkor mi álltunk, onnan 600 kilométer volt a háza. Igaz, semmi sem EU-kompatibilis, gyakran megy el az áram, nincs internet, elfogy a víz. De senki sem ideges, mert tudjuk, vissza fog jönni minden. Ilyen egyszerű. Ha otthon egy kis időre kimerad az internet, már is

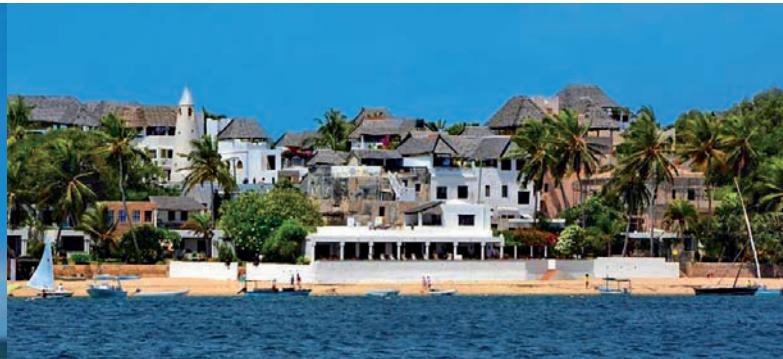


pánikszerűen telefonáltunk, rosszul érezzük magunkat.

GO: – Újraértékelte, mi fontos, mi nem?

P. M.: – Az ember itt sok minden megtanul becsülni. És szeretni a másikat, mert egymagad nehezen boldogulsz, s vágysz a

másik biztatására, segítségére, még ha az csupán egy pillanásban merül is ki. A falubeliek Diani Beach-en, ahol lakom – Mombasától úgy 40 kilométere délről – gyakran hívnak be a házukba egy kicsit. Igaz, nincs sok mindenük, de azon nagyon szívesen osztoznak veled. Adnak időt a megismérésre, nem sietnek. Balogh Sándor barátom nagy igazsága, hogy nekünk európaiaknak meg idejük. Így ismerkedtem meg jelenlegi párommal is, akinek két törzs vére folyik az ereiben. Nem kevés alkalommal kaptam leckét tőle az emberi



kapcsolatok tantárgyból. Az ittenieknek számtalan eszközük van arra, hogy kimutassák az érzelmeiket, amit nem szégyellenek, sőt büszkék rá. Amikor felébredek, az első gondolatom, hogy milyen szerencsés vagyok, hogy mellette lehetek, és a világ

legnemesebb dolga szeretve lenni.

GO: – És miből él meg?

P. M.: – Kenya fantasztikus ország. Van homokos korallzátony által védett tengerpart,

érintetlen természet, Kelet-Afrika jellegzetes vadállatai, több ezer méter magas hegyek, végig telen síkságok, ligetes domboldalak, hatalmas és aprócska tavak, az iszlám, a hindu, a szuahéli és a kereszteny kultúra izgalmas keveréke. Ezek a tények szolgáltattak elég okot arra, hogy létrehozzunk egy

Gasztro-kisokos

Porridge: zabpehelyből készült folyós zabkása, sűrű ital, amit ízesítének.

Ugali: kukoricalisztből készül víz hozzáadásával. Szilárd állapotúra főzik, majd kézzel darabokat törnek le belőle,

amiket átmorzsolnak az ujjaik között. Ekkor puhul meg. Hetente többször fogyasztják.

Sukuma: egy káposztához hasonló zöldségféle. Többféleképp ízesítik, miután megpárolják, és sok mindenhez eszik.



utazási irodát, a Jambo Rafiki Travelt. Most kezdtük a harmadik szezont, igyekezünk mások lenni, keresni a vendég igényeit. Tudtam, hogy a sikér és a biztonság nem jár együtt, neki kell menni a falnak, mint annak a bizonyos vak lónak. A különbség csak annyi, hogy ne büszkén, hanem alázattal igyekezzük áttörni a falat. A munka alázatot, tiszteletet és sok szívet kíván. Egy idő után látnunk kell a fényt a túloldalon. Sikeres és a sikertelen embert egymástól sokszor csak a kitartás különbözteti meg.

Szeszler Szilvia