

A kenyér és a kenyérsütés a somogyi uradalmi cselédek körében (1900–1950)

1848 óta történelmi büszkeségünk a jobbágyság eltörlése. Arról azonban még az ezredfordulón is kevés szó esik, hogy mi lett a föld nélkül felszabadított jobbágyok, zsellérek, az uradalmi alkalmazottak tömegével. A XIX. század második felében többségében közülük kerültek ki az 1945-ig fennálló latifundiumok nincstelen szolgálói, azaz uradalmi cselédjei.

De hát kik is voltak az uradalmi cselédek? Legtömörebben, legszobben talán Kardos László fogalmazta meg: „Az uradalmi cselédség a magyar szegényparaszság egyik leghatalmasabb rétegét alkotta a múltban. Közel milliós tömege a parasztság testéből kiszakítva, a falvaktól és városoktól távoleső pusztákon majorokban, uradalmi tanyákon élte mélyen társadalom alatti életét. Miközben a magyar termőföldnek majd a felét művelte, egyetlen négyszögölet sem mondhatott magáénak. Élete szakadatlan megerőltetett hajszában, szünettelen munkában telt el, mégsem keríthetett maga és családja feje fölé akár csak egy pusztá fedeleit. Erőltetett munka, embertelen bánásmód, nyomorúság, éhezés, gondok, kulturálatlanság, középkori életviszonyok senyvesztették ennek a hatalmas embertömegnek az életterejét, amely a magyar mezőgazdaság legnagyobb és legmodernebb termelő apparátusát hordozta a vállán, a kapitalista nagybirtokot. A modern kor rabszolgái voltak az uradalmak cselédjei: munkaerő, emberi nyersanyag, mely a magyar paraszti élet legelmaradottabb zugaiban tenyésztett egy elfajult társadalomfejlődés szegyenletes maradványaként. – Senki sem tudott róluk, senki sem akart róluk tudni a hivatalosak közül, az irodalom és a tudomány megfélemezett létezésükről (...) Írni azóta sem írtak róluk. Legalábbis keveset, s főként csak az irodalom és publicisztika. A tudomány adóssága továbbra is megmaradt e jelentékeny társadalmi réteg története, sorsa, küzdelme, élete iránt. A néprajztudományé is.”¹

Az uradalmi cselédek életének nagy történelmi fordulója: 1945. A változásokat – a nagybirtok megszűnését, a földosztást, termelőszövetkezetek szervezését stb. – ugyanúgy élték meg, mint az ország többi milliója. Az új évezred elején az egykoron megalázott volt cselédek közül már csak néhány nagyon idős hírmondó akad. Életmódjukat, kultúrájukat, nyelvi örökségüket egy készülő kötetben – a zselici cselédség életén keresztül – kíséreljük meg összefoglalni. E tervezett kötet egyik fejezetét, a számukra rendkívül fontos „mindennapi kenyér” elkészítésének a módjait kívánjuk itt bemutatni.

Amerre a nap süt, kenyér teröm. – Amíg az Isten egészségöt ad, kenyeret is ad hozzá. – 'Jába nek pusztáru pusztára, memé tovább, anná feketébb kenyeret öszök.

Hasonló és megannyi más, kenyérről kapcsolatos szófordulat, szólásmondás a cselédek életében a kenyérnek, mint alapvető ételmiszernak, mindennapos táplálékának a fontosságát tükrözi. Szó szerint és átvitt értelemben is olyannyira, hogy szinte minden, a kenyérről kapcsolatos tevékenységhez kiemelt, mágikus jelentőség is járul.

A kenyérsütés női munka, nagy hozzáértést igénylő, erőt próbáló feladat. A pusztán a nagylányok és asszonyok iránt támasztott egyik követelmény, a kenyérsütés tudása. A kenyérsütéshez való hozzáértést még az asszonyok erkölcsös élete iránt támasztott szigorú el-

¹ Kardos László: Jegyzetek a volt uradalmi cselédség kultúrájának és életmódjának alakulásáról. In: Ethnographia. 1955. 225–344. old.

várásoknak is fölébe helyezték: *Nem az a kurva, aki kurva, hanem aki nem tud kenyéret sütni* – mondták.

A kenyérsütő kemence építése az uradalom szolgáltatásai közé tartozott. A közös füstökonyhák meghatározó részében – ahol 2-3-4 család is főzött – állt a kemence. Füstje nyílt, szabad kéménybe áramlott, vagy az ajtón ment ki. Azoknál a cselédházaknál, ahol az 1920-as évektől úgynevezett *magánylakásokat*, azaz külön szoba-konyhás lakásokat alakítottak ki, az uradalom 6-8, esetenként 10-12 család számára külön sütőkemencét – *kaminkót* – épített, benne 1-2 sütőhellyel. Egy-egy család hetente egyszer süttött kenyeret. A sorrendiségben a családok egymás közt megegyeztek. Vasárnap és pénteken senki sem süttött kenyeret, hacsak lehetett, hétfőn sem. Vasárnap mert ünnep, pénteken pedig az *Úr Jézus halálának napját*, a kenyérsütés szempontjából szerencsétlennek tartották. *Mivel vasárnap vétők szitáni, hétfőn se süttöttünk* – mondták az adatközlők. A fennmaradó négy napon általában ketten, de volt, hogy hárman is süttöttek egy napon ugyanazon kemencében. Különösen a szombatot kedvelték, mert akkor vasárnapra volt puha kenyér. Szerencsésebb az volt, aki másodiknak, harmadiknak ölthette be kenyerét, mert akkor kevesebb fa kellett a fűtéshez. Úgyhogy e tekintetben is megegyeztek: egyszer egyik, máskor a másik cselédasszony volt soros a kora reggeli sütésnél.

A kenyérsütés tudása anyáról leányra szállt. – *Kenyérsütés? Nem akármí vót ám: Csak az tudja, aki már eccer is süttött kenyéret. Hát még egy életön áttu? Mer mindőn hétén süttött az asszon kenyéret. Előtte nap délután lehoztuk a pallásru a lisztöt. Mögcsizátunk. Akkor este mögtötte az asszon a kovászt. A sütnivalót langyos sós vízbe beáztatta. Mögcsizta és a teknyő egyik végibe liszt' összekeverte. A kovászfát rátötte és jó letakarta. Másnap hajn-ba, abbu a kovászbu kivötte a kiskovászsát. Egy kis tányérra vót... Összekevertük jobban liszt'. 'zsurmútuk, abroszt terítőtűnk az ágyra, melegön mögcszrogattuk, mer ha nem, 'ronlott. Vagy nyullós lött, vagy penészlős... Jöttünk a következő hétre. Ev vót a sütnivaló, a következő kenyérsütéshöl való sütnivaló. Ha két összemarék sütnivalót csinált, az má 3-4 sütéshöl is öleg vót.*

Még én lánkodtam, élesztőt nem ismertünk, jobban má a huszas évek végén... Na mast! Azt a sütnivalót az új sütés előtt mög köllött áztatni. A sütnivalónak külön acskója vót, inkább ujjan ritkás házivászon. Szellős helőn fölakasztottunk, ott tovább szárogalódott. Vót ujjan is, aki a sütnivalójába kukoricalisztöt is kevert.

De sütnivalót nagy szegyon vót kücsön kérni. Nem is szílvessen adtak, mert azt tartották, hogy akkor 'viszik a szöröncséjjet. Nem lösz löbvet nekijje jó a kenyere... mert vót ujjan is, hogy irigységbül is kért kücsön sütnivalót attu a másiktu, mert hogy annak mindig szép vót a kenyere, hogy hál má azt is hadd szidja az ura... Na mast! Ha mégis adtak neki sütnivalót, akkor azt jó lefőrázta, akkor biza', aki adta, annak sokáig nem lött jó a kenyere. Mög akadt ujjan érvéntelen asszon, nem is egy, hogy mögromlott a sütnivalója... , mög má nem is csinált, hogy maj kér. Akkor azt nagyon lenézték, hogy nincs sütnivalója. Hogy még annyi esze sincs, hogy sütnivalót csinályon magának. Vagy hazudta, hogy nem lött öleg... ~ra mondták, hogy nem sok sütnivalója van, hogy nincs öleg esze...

A kenyérsütéshöl külön teknyő vót. Azt másra nem is hasznátunk a világeré se! Cigányok csinályták. Neköm hársfábu vót, jó könnyü. Vót kinek füzfábu, nyárfábu, ~ra a Zselicségbe bükkfábu is, de az nehéz vót... Vót ki lisztér cseréte, ki pénzér vötte. Odavitték a házhó...

A teknyőt rátöltük a dagasztólábra. De a teknyő alá – télőn – egy risz-rossz kabátot, pakrócot töttünk, hogy fő ne fázzon a kovász. Föllü abrossz~ takartuk. Egész addig takartuk, még be nem öttünk. Télőn ha hideggyebb vót a lakás, akkor vót ugy, hogy a szakasztókat beraktuk az ágybn és dunyháv~ takartuk be. Mer ha eccer mögfázott, keletlen lött a kenyér, ragacos vagy lapos..., am má nagy szegyon vót...!

A kenyér legjobb vót sütnivalóval. Biztossabb vót a kelése. Mert vót lusta kovász is. Ha vót, régon komlót keverték a lisztbe. Mondták: attu sörényebben kel a kovász. Az 'só háboru után má kezdtiünk hasznáni az élesztőt is, de akkor sütnivalóbu köllött kevesebb.

Akkor rögg' karán, inkább má hajn-ba, még a család aludt, vót a dagasztás. Azt mondták, hogy addig nem jó a kenyér, még a dagasztás közbe az asszony háromszor mög nem izzad... , aszongya: amég nem csurög az üsztörgye (azaz a homlok, miként a ház eresze szokott). Ez kb. : órát jelentett. (É. Fodor Rozália)

Amikor a kenyeret az asszony eldagasztotta, a teknyőt letakarta, akkor elment a kemencét befűteni. A kemence tüzelője Somogyban botfa, ágfá. Legjobb a bükkfa és a gyertyán. Ebből fele annyi keil, mint a hársfából. A kemény fának erős tüze van, hevösebb a kemence. A sütőfa

hossza 2 méteres, a konvenció botfát fejszével egyszerűen kettévágták. (A tűzhelyre valót rövidebbre, 3-4 fele aprítják.)

Amikor a tűz már égött, az asszony kiszakította a tésztát. Nekem vót öl karikós szakasztóm, míg egy hosszikás, annak mondtuk „veku”. Abba terítettük a szakasztóruhát, möglisztőtük, a kenyértésztát hat részre elosztva beletöltük a szakasztókba és betakartuk. Akkor a szakasztóba k’ t még egy órát. Amikor az asszon kezdte kiszakítani a kenyeret, a pompost szakította ki először. A pompost öltötte be utójjára és azt vötte ki először. A kis pompos vót az ’só, amit müszegtek. Vót fé kilós? Mint egy nagyobb zsömle. Zselicbe pompos nekiün nem sütött az asszon, azt mondták az a „Krisztus könyere”. (E. Fodor Rozália, 63 é. 1962.)

A cselédeknel egy felnőtt emberre egy hétre egy egész kenyeret számítottak, egy növendék gyerekre felet, ha kisebbek voltak, harmadát, negyedét. 1 db karikós kenyér súlya 5-6 kg volt. Egy kemencébe egy sütéskor általában 6 kenyér fért el. A maradék tésztából langallót sütöttek, amit csak 1945 után kezdtek el langosnak nevezni. A langalló lépényszerűen elnyújtott tészta. Az asszony tenyerével akkorára formálta, mint a sütőlapát. A lapáton késsel két helyen behasította, hogy ne púposodjon föl. A langallót a kemence szájánál sütöttek, közel a kihúzott parázshoz. A kenyérnél jóval hamarabb átsült, a gyermekek már várták, mert kenyérsütés napján langalló volt a reggelijük. A megsült langallót kézzel törték el darabokra (a hagyomány szerint késsel vágni nem volt szabad), tejföllel, zsírral megkenték, vagy egyszerűen csak megsózták és úgy fogyasztották frissen.

A kemencéből – amikor az már jól áthévílt – szemvinyóval (szénvonóval) a parazsat a kemence szája elé húzták, vizes peméttel (kukoricacsuhéból kötött seprőbojttal) a hamut is kisperték. A pemetet vízzel telt teknőbe mártogatták, hogy lángra ne lobbanjon. Egész addig seperték a hamut, amíg az nem szikrázott. Miután a szakasztóban a tészta további egy órát kelt, az asszony „Jézus nevében” beöltötte a kenyereket. Az öltés vagy bevetés rituálé szerint történt: a sütőlapáttal arnyi keresztet vetett a kemence kormos szájára, ahány kenyeret sütött és azt mondta: „Atyának, Fiúnak, Szentlélek nevében. Amen.” A lapátra borított kenyértésztát vizes kézzel mögmosdatták. Az első kenyér tetejére a mutatóujjakkal keresztet rajzoltak, majd a kereszt közepén az ujjukat kissé belenyomták a tésztába. Volt, aki a 4 evangélista, a négy világtáj jeléül késsel oldalt négy helyen bevágta, mások a Szentháromság jeleként csak háromszor. Az öltés ideje alatt az asszony senkivel sem beszélhetett, tehát a bevetés idején némán tett-vett. Az öltés idején a gyerekeket övták, nehogy a sütőlapát közelében legyenek, mert a lapát nyelén ül az ördög...

A kenyér két órán keresztül maradt a kemencében. Elsőnek a pompost szedték ki, azt is fogyasztották el elsőnek, majd azt a kenyeret, amelyre öltés előtt a keresztet rajzolták. Kiszedéskor a kenyér talpáról a hamut tolsőprűvel leseperték, majd minden kenyeret vizes ruhával vagy kézzel áttöröltek. Asztalra, padra rakták, de helyszűke miatt rendszerint a kemence tetején maradt, amíg ki nem hűlt. Utána a kamrában helyezték el, ha nem volt kamra, akkor a padlason volt a kenyér helye.

Mint említettük is, a kenyérhez számos mágikus hit, rituálé kötődött. Többek között: minden új kenyér megszegésekor késsel keresztet rajzoltak az aljára. Kenyeret csak a talpával volt szabad az asztalra helyezni, mivel Jézus-Krisztus is talpán járt a földön. A szegésnek az ajtó irányában és egyben az asztal közepe felé kellett nézni. Ne befelé, hanem kifelé. A kenyérrel, mint Krisztus testével mindenkor tisztelettel bántak. Dobni nagy tiszteletlenségnek számított. Ha egy falat a földre esett, felvették, leporolták, megsóolták és: – Óh, Isten bocsássa mög! – szöveggel elfogyasztották.

Pusztai szemlélet szerint azon az asztalon, ahova a kenyér, azaz Krisztus teste került, az ételen kívül semmi mást (csomagot, kosarat, ruhadarabokat stb.) elhelyezni nem illik, ez alól egy kivétel volt, a férfi kalapja. Kenyeret eldobni, szemébe hajítani szinte bűnnek számított. Ha ember nem fogyasztotta el, akkor azt állatokkal etették föl.

A kenyérsütés szokásos tilalmi napja a péntek és a vasárnap. Ezekon kívül Sárlos Boldogasszonyok (július 13.), Borbála napján (december 4.), Luca napján (december 13.), Nagypénteken, Nagyboldogasszony napján (augusztus 15.), Kisboldogasszony napján (szeptember 8.) mint női dologtöltő napokon, a kenyérsütés szintén tilos volt. A tilalom különösen Szent Flórián (május 4.) napjára vonatkozott. Flórián a tűz pátrónussa – mondták. Ha nem tartják a napját, nagy tűzet csinál. A mondák szerint volt asszony, aki nem tartotta be a tilalmat, ezért a haragos

tűz kicsapott a kemence száján és leperzselte az asszony haját, más esetben összedégette az arcát, a kenyere pedig kővé változott. Másutt Flórián napján a kemence tüzétől egész utca leégett. Ugyanakkor szombaton és csütörtökön szívesen, előszeretettel sütöttek kenyeret. Különösen nagyszombaton nem maradhatott el a kenyérsütés. Úgy tartották, hogy *Krisztus a friss kenyér szagára felébredt a sírjában. A néphit azt is tartotta, hogy aki nagyszombaton kenyeret süt, annak mindig magos, szép, nagy kenyere lesz, a kukorica földjén pedig sok, nagy tök nevellődik.*

Mi volt az a vakarcs? Tudod, amit az asszony kenyérsütés után kalánnyal levakart a teknő ódalárú. Mondták úgy is: „vakarék”. Vót akkora, mint az öklöm. Inkább kisebb. Azt nem is szokták mögsütni. Vót aki belemorzszúta a kiskovácsba, vagy dobta bele a bocskásba. Ha mög is sütötte, azt má csak öregesléd ötte mög. Gyeröknek nem adták ám! Azt mondták, attu nem nyúl mög. Még nőta is van róla:

*Egy szöm kökény, két szöm kökény,
Tátott száju béröslegény,
Mér ütled mög a vakarcsot,
Azért nem nyúlt mög a bajcod.*

Mög ha vót ujan nyíftincás gyerek, vagy malacra is mondták: 'maradott, talán mögötte a vakarcsot. Ujan kis vakarék... Ha pedig lány ötte talán mög, akkor úgy tartották, hogy az nem mögy férhöl. (E. Fodor Rozália, 63 é. 1962.)

Voltak jobballó cselédek, akik öltetliskor a malomban rozslángot is kértek. Ez a rozs legjobb minőségű lisztje. Kalácsnak ugyan nem való, de kiváló fehér foszlós kenyeret lehetett belőle sütni. Rozslángból kenyeret csak nagyobb ünnepekre, karácsonyra, húsvétra szoktak sütni. Ha valaki rozslángot kért, jóval kevesebb lisztet kapott.

A cselédek a malomban többféle lisztet kérhettek. Az első lisztet kalácsnak, a második lisztet kifőtt tésztaának, a harmadik lisztet kenyérnek használták. A harmadik, azaz a kenyérlisztet rozsliszttel keverték. A cselédek, hogy takarékoskodjanak, a kenyérliszthez főtt krumplit is kevertek. Keverési aránya egynegyed, egyötöd rész volt. A krumplis kenyér tovább maradt puhán, lassabban száradt ki. A kenyérlisztet kukoricaliszttel is szaporították. A tisztán kukoricalisztből sült kenyér nehéz mint a sonkó, töredezik és gyorsan kiszárad. Ezért tisztán csak kényszerből sütöttek vele kenyeret, amikor a gabonás lisztjük elfogyott. A kukoricakenyeret rozslisztes vízzel mosdatták meg beöltés előtt, hogy a teteje szép sima legyen, és ne repedezzen.

Szokásban volt, hogy a kenyérsütés alkalmával a langallót betevés előtt tőrőval is meghintették. Ez volt a tőrőslapény. Másik, kenyérsütés alkalmával készült étel volt a pupora: a kenyérvásvát finomliszttel külön összegyúrták, vékony hengert sodortak belőle, csigaszerűen összetekerve sütötték ki. Amikor kiszedték, darabokra tördelve tálba tették, tőrőval, mákkal meghintették és (édes) forró tejjel leöntötték. Frissen fogyasztották. Ez volt a tejbe pupora.

A kenyér beöltésének szertartásához tartozott még, hogy azt a vizet, amiben a pemetet áztatták, mártogatták, olyan helyre öntötték, ahova az emberek nem léptek: csolányosba, vágásba stb. Mert aki belelép, a boszorkányok megronthatják és keléses lesz. A vizes teknőt pedig rituálisan a pemetre borították, és az addig rajta maradt, amíg a kenyeret ki nem szedték.

Abban a maradék vízben, amellyel a kenyeret mosdatták, a csecsemő – ha volt – arcát is megmosták, hogy előbb tudjon beszélni. Kenyeröltés után a kemence szájához húzott parázsra ráhintették azt a maradék lisztet, amit a lapátra szórtak, hogy ne ragadjon, végül a maradék kenyérmosdató vizet szintén a parázsra locsolták: *akkor az a tűz nem sirt, mert önni is kapott, mög inni is. Nem égette el a kenyeret.*

A nagybőjtbeni első kenyérsütés alkalmával a hagyományokhoz ragaszkodóbb cseléd-asszonyok a pompos tésztaájába annyi fokhagymagerezdet tűzdeltek, ahány tagja volt a családnak. Amikor kiszült, abból mindenki evett, hogy ne fájjon a torka. A néphit szerint a pompos azért Krisztus kenyere, mert amikor a földön járt, az asszonyok még ilyen kis kenyeret sütöttek.

Habár a kemencét minden sütés után sárga földdel „lemeselték”, kipingálták, a kemence a sok használatból hamar le is romlott. Különösen a belső vakolása hullott le. Ilyenkor nem hívtak kőművest, hanem kisebb gyermekeket bujtattak be, kis pipiccel (zsíros kanóccal) világitottak, és a hiányzó részeket polyvás sárral kijavították.

Minden kemencének megvolt a maga sajátossága, más volt a huzatja. Másként kellett fűteni reggel az első sütésnél, másként a második vagy a harmadiknál. Kemény fából kevesebbet, a puha, ellobbanó ágból, hársfából, nyárfából, fűzfából többet kellett égetni. Lakodalomban is

azt mondták a gazdaasszonynak az összesegítő menyecskek: *Te ismeröd a kemöncédet. Fűtsél be te!*

A kenyér mint népművészeti motívum a cselédek meséiben, dalaiban is gyakran megjelenik. Itt csak egyet idézünk:

*Édösanyám édös teje,
Köserü a más könyere.
Köserü is köserves is,
Néha, néha panaszos is.*

Dr. Eperjessy Ernő

A baranyai német tájházak honismereti tevékenysége*

A német nemzetiség honismereti-helytörténeti kutatásai nálunk, a dél-dunántúli régióban csak az 1960-as évektől figyelhetők meg. A németek körében akkor még országosnak egyáltalán nem nevezhető mozgalom elindítása vidékünkön dr. Vargha Károly nevéhez kapcsolódik.¹

Vargha Károly a Pécsi Tanárképző Főiskola egykori német nemzetiségi tanszékének vezető tanára volt. E minőségében számos helytörténeti, dialektológiai – nyelvészeti témájú diplomamunka megírását kezdeményezte és segítette. A megye honismereti szakköreinek 1960-ban lett felelőse, majd húsz éven át a honismereti mozgalom megyei munkabizottságának elnökeként működött. Járt a magyar és a nemzetiségi, főleg a német kisebbség által lakott falvakat, saját gyűjtései² mellett szorgalmazta a vidéki értelmiség, tanítók, tanárok bekapcsolódását a honismereti munkába. Egy-egy kistáj, pl. a Zselic alaposabb megismerésére tanácskozásokat szervezett. Segítséget nyújtott a német tagozaton tanuló középiskolások néprajzi- és nyelvjárási gyűjtőseihez.

Vargha Károly e sokrétű honismereti tevékenysége hívta életre a régióban a helytörténeti gyűjtemények létesítésének igényét, és végül helyenként ebből szerveződtek megyei támogatással a német nemzetiségi tájházak, gyűjtemények.

Napjainkban elmondhatjuk, hogy a megyében folyó német nemzetiségi honismereti kutatások elválaszthatatlanok, szervesen kapcsolódnak a gyűjteményekhez.³

Baranyában az újabb múzeumi-gyűjteményi kritériumok alapján a *meceknádasdi*⁴ és az *ófalvi* gyűjtemények minősített tájházak. A leltározás megoldásával folyamatban van három nagyobb gyűjtemény Bóly, Hímesháza, és Liptód tájmúzeummá atakulása és távolabbi terv szerint Szederkény, Óbánya, Szentlászló tájmúzeummá nyilvánítása.

Említésre méltó több kisebb gyűjtemény, illetve magángyűjtemény, melyben a kiállított tárgyak nem kizárólag német, hanem részben magyar, vagy más nemzetiségi anyaggal együttesen mutatják be a település lakosságának néprajzi jellegzetességeit. Ilyen többek között a somberek, a hidasi, a kisménvári, a nagyménvári, a villányi tárggyűjtes, valamint a kárász, a monyordi és a vérméndi magángyűjtemény. A hozzájuk kapcsolódó honismereti tevékenység,

* A XXXIII. Honismereti Akadémián, 2005. június 29-én elhangzott előadás szerkesztett szövege. (Szerk.)

¹ Dr. Vargha Károly (1914–1993)

² Emlekeztetünk itt többek között Vargha Károly, a Pécs környéki magyar és német bányászok hagyományvilágának, meséinek máig is forrásértékű kötetére, vagy a német dallamkincs, az egyházi énekek kutatásának és dokumentációjának a német kórusokra gyakorolt hatására.

³ A „Honismeret, helytörténet, tájházak” címmel 1984-ben megrendezett konferencián 11 német nemzetiségi gyűjteményt és két tájházat ismerhettünk meg, melyeknek kialakításához számos ötletet Vargha Károly adott.

⁴ A meceknádasdi tájház ismertetőjét ld.: I. *Imre Márián: Meceknádasd, Német tájház Deutsches Heimatmuseum. Tájak Korok Múzeumok Kiskönyvtára* 97. Bp. 1981. bővített második kiad. Bp. 1994. L. *Imre Mária: Meceknádasd Műemlékek. Tájak Korok Múzeumok Kiskönyvtára* 588. Bp. 1998.

alkalomszerű, pl. a nyári néprajzi táborok résztvevői feladatokat kapnak a település jobb megismerésére.

A tájházakat és a helytörténeti gyűjteményeket az 1970–1980-as években, a jelenleg sokszor elhangzó kritikus vélekedésekkel ellentétben, nem pusztán csak kiállítás, hanem további tudományos, és honismereti kutatások ösztönzésére, valamint közművelődési hasznosítás céljából alakították ki.

Egyik legkorábbi példaként említeném a *Mecseknádasdi Német Nemzetiségi Tájházat*, melynek egyik épületszárnyában a „*Népi kézművesség Baranya németiségének köréből*” című kiállítás megnyitása után a múzeum kisebb *kutatóbázis alapjait vetette meg*, olyan hazai és német kutatók számára, akik a Baranya megyei németiség folklórhagyományait vizsgálták. E program keretében az 1980-as években Németországból érkeztek kutatók – többek között Axel Hesse, Heike Müns, Rudolf Weinhold, Josef Schwing – akik több-kevesebb ideig vizsgálozták a környék németisége körében.

A kiállítás akkori látogatottsága és Mecseknádasd műemléki környezete kedvező feltételeket nyújtott nemcsak a közművelődési eseményeknek, hanem *szakmai konferenciák*, valamint *tanulmányutak helyszíneként* is öregbítette a helyi település jó hírét. Ilyen esemény volt Mecseknádasdon, 1987-ben az *Országos Műemlékvédelmi Hivatal regionális műemléki konferenciája*, melynek nemcsak régészeti szekcióját szövegezték meg, hanem a néprajzit is, ezen belül a környék nemzetiségi népi építészeti vonatkozásairól és a szakrális épületekről hallhattunk tájékoztatót.⁵ A Műemlékvédelmi Hivatal akkori igazgatója, Merdele Ferenc az esemény alkalmával nyitotta meg a baranyai németek egykori Fachwerk-szerkezetű építkezésének tárgyakal, valamint dokumentációs és levéltári adatokkal is illusztrált állandó történeti kiállítását. A tájház számos alkalommal fogadott néprajz, német és történelem szakos hallgatókat Budapestről, Szegedről és Debrecenből, akik *tanszéki tanulmányútjuk* alkalmából szakmai előadást hallhattak a kiállítás történeti és néprajzi hátteréről, a térség németiségének néprajzáról. 1987-ben a *Másfélmillió lépés Magyarországon... És még félmillió lépés Magyarországon...* című, Rockenbauer Pál szerkesztette *honismereti Tv-sorozatban* bemutattuk a mecseknádasdi és az ófalui tájházat.⁶ Jelentős eseményként említhetjük *I. Dél-dunántúli Üvegipari Szimpózium* megrendezését 1988-ban, amikor a tájházban rendezett hutaüveg-kamarakiállításon helyben tartottunk szakmai beszélgetést a Keleti-Mecsek egykori üveggyártásáról és a műhelyek történeti kérdéseiről. A kiállításokról a *göttingeni Wissenschaftliche Film-Institut 1995-96-ban* filmet forgatott, amelyből részletesen megismerhettük nemcsak a gyűjtemények tematikus egységeit, hanem a helybeliek életmódját, hagyományos szokásaik változását, valamint a környéken működő kézművesek műhelyeit is.⁷

A mecseknádasdi tájház berendezése idején a munkálatok már folytak a szomszédos *Ófaluban* is, ahol egy kisebb teljes portát, valamint a helybeli faesztergályos és székes mesterseget mutattuk be.

A két tájház megnyitása nyomán országos viszonylatban is *jelentősen megemelkedett* megvénkben a *német néprajzi- tematikájú gyűjtőpályázatok száma*. A felnőtt tagozaton főleg nyugdíjas pályázókra számíthattunk. Ifjúsági tagozaton kiemelkedő, forrásértékű leírások születtek a megye németiségének tárgyi- és folklór hagyományairól, nemcsak a régi, hanem a megváltozott hagyományokról is. A pályázatok a megyei és az országos fordulón egyaránt sikerrel szerepeltek.

Tapasztalatból mondhatjuk, hogy a pályázókkal személyesen tartott kapcsolat, a konzultációk teremtettk meg a rendszeres honismereti, néprajzi gyűjtések igényét a német tagozatos középiskolások körében. Kiemelném a Leőwey Klára Gimnázium Német Nemzetiségi Tagozata-, valamint a Mohácsi Kisfaludy Károly Gimnázium honismereti és néprajzi köreinek német nemzetiségi terepen végzett gyűjtőmunkáját. Fontos megjegyeznünk, hogy a pályamunkák elismerése nyomán, megvénkben megnőtt a tanulók érdeklődése a történelem, a német nemzetiségi nyelv és a néprajz szakok iránt. A néprajzi és nyelvjárási gyűjtőpályázatok me-

⁵ Mecseknádasd néprajzra és hagyományaira vonatkozóan ld. *Lantosné Imre Mária – Virgha Dezső: Mecseknádasd. Száz magyar falu könyvesháza. Bp. 2001.*

⁶ A tájházakat és a kistájak néprajzát L. Imre Mária mutatta be.

⁷ A filmek szerkesztője Franz Simon, forgatókönyvírója L. Imre Mária és Franz Simon volt.

gyei fordulója anyagi okok miatt napjainkra elenyészett. A német tagozatos iskolák és gimnáziumok tanulói, ha pályáznak, egyenesen a budapesti fordulóra küldik pályamunkájukat. A felnőtt tagozatos pályázók hasonlóan, a megye kiiktatásával küldik el munkáikat Budapestre.

A német nemzetiségi honismereti kutatások és a hagyományápolás az utóbbi években ugyanúgy, – ahogy a gyűjtemények körülményei – helyenként megváltoztak. Megfigyelésünk nyomán úgy véljük, hogy a helyi hagyományok ápolását az élő gyűjteménye és az interaktív műzeumi szemlélet inspirálja legjobban.

A helyismeretből és a hagyományokból építkező életszemlélet formálásához azonban számolnunk kell néhány adottsággal:

- Településként eltérő ennek intenzitása, azt is mondhatnám személytől és a közösségtől egyaránt függő – ki és hogyan tartja érdemesnek a múlt feltárását, kisebbségi létének, önazonosság tudatának megfogalmazását.
- A honismereti kutatások, a honismereti munka jellegét meghatározza a települések múltbeli szokásrendje, lakóinak egykori kapcsolatrendszere is, valamint az, hogy motivált-e a közösség a hagyomány felújításában, ha igen milyen módon.
- Tapasztalataink szerint helyenként a turisztikai-idegenforgalmi szempontok, partnertelepülési kapcsolatok is felerősíthetik egy-egy település hagyományápoló törekvéseit.

Számba véve megyénkben a német nemzetiségi honismereti tevékenységet, öt területet különíthetünk el. Ezek a gyakorlatban természetesen kontaminálódhatnak, és együttesen is segíthetik a hagyományok folyamatos továbbélését.

1. Helytörténeti és családja-kutatás

Egyre több helyen vetődik fel a települések helytörténeti feltárásának kérdése. A levéltári-, egyháztörténeti dokumentációk kutatásán túl fontossá vált a recens anyag gyűjtése. Itt nemcsak a szakemberek, néprajzosok, történészek, hanem a pedagógusok, civilek búvárkodására egyre jobban élénkülő érdeklődésére is gondolunk.

A falumonográfiák egyik úttörő jelentőségű példája a kiváló szederkényi helytörténész Ravasz Jánoshoz fűződik,⁸ aki a néprajzi gyűjtőpályázaton országos első díjat vehetett át *A 700 éves Szederkény* című monográfiájáért. Kötetét 1973-ban adták ki. Ez volt megyénkben az első olyan munka, amely a kitelepítéseket követően német lakta községgel foglalkozott. Ehelyütt kell megjegyeznünk, hogy a továbbiakban készültek monográfiák, soknak megjelenését németországi kitelepítettek anyagi támogatása is segítette.

Egyébként ehhez kapcsolódóan említenünk kell azt is, hogy Szederkényben 1972-ben nyílt meg az iskolában a helytörténeti gyűjtemény első változata. Az iskolai gyűjteményt folyamatos bővülésével 1991-ben a helybeli használaton kívüli mozi-teremben nyílt meg a bővített, újrendezett kiállítás. Ravasz János egyúttal megszervezte Szederkényben a *Honismereti Egyesületet*.⁹ Ez az egyesület az ő szerkesztésével 1991 és 2004 között *Szederkényi Honismereti Egyesület Évkönyve/Heimat-Verem Surgetin* címmel 11 füzetet jelentetett meg nyomtatásban. A vegyes tematikájú írások nemcsak a helyi település történetéről, hanem lakosságának életéről, iparosairól, családokról, viseletéről, életmódjáról, hétköznapi és ünnepi szokásairól, neves személyiségeiről közölt kisebb nagyobb írásokat. Az évkönyv számai magyar és német nyelven, ill. magyar és bő német rezümével jelentek meg.

A kitelepítést követően 25-30 évvel lassan témává válhatott a családok eredetének, leszármazásának, az anyaországgal való kapcsolatának kutatása is. A Duna menti Németiség Családkutató Munkaközösségének támogatásával 1983-ban Darmstadt-ban adták ki *Hengstl Nándor: Deutsche Kolonisten im Komitat Baranya/Ungarn 1688-1752* című háromkötetes munkáját. A szerző baranyai német kitelepítések népéről, a megyei levéltárban fellelhető összeírások, a helyi anyakönyvek, az uradalmakról készült korabeli dokumentumok, valamint a történeti-néprajzi publikációk felhasználásával készített katasztert. Részletes, térképekkel illusztrált leírást ad a történeti Baranya vármegye egykori uradalmairól is.

⁸ Ravasz János (1922–2004)

⁹ A Szederkényi Honismereti Egyesület 1991-ben alakult.

A dokumentumgyűjtemény nyomán több helyen indult a német lakosság körében család-fakutatás. A források feltárását nemcsak a hazai levéltárakban, helyi plébániai anyakönyvekben, hanem egyre többen végzik külföldi levéltárakban is. Eredményeik nem egyszer új- és a tudomány számára nélkülözhetetlen adatokkal szolgálnak.¹⁰ A községek partnerkapcsolatainak életre hívásával helyenként lehetővé vált nemcsak egyéni, hanem közösségi szerveződésekben is az egykori eredetihelyen maradt rokonság és a helyiek kapcsolatrendszerének felderítése.

2. A vallásos népelet kutatása

Ha a honismereti munka tágabb összefüggését vizsgáljuk szólnunk kell a vallásos népelet hagyományainak ápolásáról a kitelepítettek és az itt élők a helyi templombúcsúk alkalmával szervezett találkozóiról. A hagyományápolás c. területe különösen a németek körében figyelemreméltó.

Előjáróban meg kell említenünk, hogy a Baranyába telepített németek 90%-a római katolikus vallású. A történelmi tradíciók jegyében hitéletük hagyományai egykor rendkívül gazdagok voltak. Az 1950-es évek nehézségei közepette, az itthon maradtak körében némileg átalakulva, de fennmaradtak a népi vallásgyakorlat egyéni megnyilvánulási formái. A feloszlatott vallásos egyesületek szerepét helyenként a rózsafüzér-társulatok éltették tovább. A hit megőrzése és a vallásgyakorlat megtartó ereje – még akkor is, ha ez visszaszorult az egyéni, intim szférába, vagy a templom falai közé – elegendőnek bizonyult, ahhoz, hogy – Nagy László szavai után szabadon – „a kisebbség a foga között mentette át vele identitását a túlsó partra”.

Ez a magatartás természetesen nem tekinthető általánosnak, csak ott, ahol a közösség összetartozás tudata és a hitélet hagyományai folyamatosan éltek. Ilyen település volt Bóly, a Batthyány-Montenuovo kegyúri család egykori birtokközpontja is. Nem véletlen, hogy a megyében elsősk között itt sikerült életre hívni a Kolping-szervezetet, és az egykori Szent József Intézet növendékeinek baráti közösségét.

A kitelepítettek hazalátogatásának gyakoribbá válásával a vallási hagyományok felidézése is más jelentőséget kapott, a spirituális kapcsolat erősíti napjainkban a rokonság, a közösségek összetartozás-tudatát. (A templombúcsúk liturgiája, a szabadtéri Flórián-misék, a Szent Bálint-kápolnánál tartott búcsúmise, a közös kálváriajárás stb.)

Bóly városban 1993-ban, a település fennállásának 900 éves évfordulójára szervezett időszaki kiállítás után 2001-ben nyílt meg a Batthyány-Montenuovo uradalom egykori központjában álló uradalmi magtár műemlék épületében¹¹ a *Fejezetek Bóly történetéből és néprajzából* című, mintegy 400 négyzetméter alapterületű kiállítás. Konceptióját az évek óta végzett helyszíni gyűjtés, a helybeliek gyűjtött tárgyai és a megyei levéltári-, történelmi kutatás alapján terveztük. A helybeliek részvétele a kiállítás kialakításában klasszikus példája az öntevékeny honismereti munkának. A bemutató a XVIII. század elejétől 1946-ig, a lakosságcsere időszakáig ad képet a mezőváros történetéről, lakosságának életmódjáról, az iparosokról, és a település műemlékeiről. A kiállítás egyik legfontosabb fejezete a helybeli katolikus németiség és a telepítésekkel érkező felvidéki református magyarok egykor rendkívül gazdag vallási és egyesületi szerveződéseiről, iskoláiról látható dokumentumanyag. A kiállítás megnyitását követő években a helybeliek alkalmanként kisebb bemutatókat rendeznek a helyi vallási élet múltjáról. 2002-ben összegyűjtöttük és kiállítottuk az egykori irgalmas-rendi nővérek zárdájának családoknál titokban megőrzött dokumentumanyagát, régi iskolaközpontjuk iratait.

Bólyban azóta is sokan foglalkoznak a helybeli emléktanyag gyűjtésével a közösségi hagyományok ápolásával. *Említést érdemel a helybeli katolikus németek és a református magyarok kapcsolata*

¹⁰ Ilyen jelentőségű többek között az anyakönyvek teljes feldolgozása Mecseknádasdról – *Knippl Mária*, vagy a mecseknádasdi első telepesek és a franumersbachi üvegkutatások kapcsolatának kérdés-körében *néhai Amrein Ferenc* és leánya *Amrein Ilona* kutatásai. Hasonló igényességgel készült *Videtz Ferencné* Hidáról készült monográfiája.

¹¹ A háromszintes műemlék magtárt a Batthyány-kegyúri család 1752-ben építtette. A földszinti pillérre festett korabeli felirat szerint 1887-ben és 1927-ben renoválták.

ta.¹² Az új református templom felépítésében a helybeli katolikusok is kivették részüket. A város helytörténeti kiállításának megnyitásával a vallási hagyományok a régi közösségi-egyesületi élet felidézése, emléktanyagának felkutatása nemcsak a katolikusok, hanem a reformátusok körében is intenzívebbé vált.

A vallási események a templombúcsúk, emellett évenként ismét eljárnak a máriagyűdi kegyhelyre, de szervezetteren a távolabbi búcsújáróhelyeket is felkeresik. Az sem véletlen, hogy Bolyban elevenítették fel legkorábban a németiség körében hagyományos húsvéthétfői ünnepet, az Emmaus szokását.

3. Az egykori helyi szokások összegyűjtése és felelevenítése

Ez a hagyományápolás főleg az utóbbi időben fogalmazódott meg, érthető módon nemcsak a kutatás, hanem turistacsalogató program céljával is.

Óbányán a XVIII. századtól üveghutások és fazekasok dolgoztak.¹³ A helybeli fazekasság a település zártsága miatt a mai napig megmaradt. A hagyományok felélesztése itt elsősorban a városból idetelepült néhány értelmiségi család kezdeményezésére fogalmazódott meg.

1997-ben a korábbi gyakorlat alapján megalakult, *Éliás-Mezey Erzsébet* vezetésével az *Óbányai Német Olvasókör Egyesület*. Programjuk célkitűzése az esztendő egykori helyi szokásainak felelevenítése. A falu első néprajzi kiállítása az óbányai és a mecseknádasdi régi fazekasműhelyek anyagából 1997. nyarán nyílt. Dr. Biró Ferenc pécsváradí orvos magánygyűjteményének felajánlásával a környékről összegyűjtött használati és díszedényekből készült a bemutató.

Az olvasókör tagjai azóta is folyamatosan bővítik a kiállítást, régi fényképekkel, használati tárgyakkal. 2003-tól havonta megjelentetik az *Óbányai Íróka Mahlhörnchen* című lapot, amelyben külön néprajzi rovatban számolnak be a helyi szokásokról, népi ételreceptekről, rendezvényekről, a helyben rendezett ún. „Telítálás”, fazekas – találkozókról.

Óbányán 2004-és 2005-ben érdeklődő sokadalom előtt rendezték meg a *Hutzelsonntag*-ot, az egykori téltemetőt, *tüzeskerék-gurítást*. Hasonlóan a *nagycsütörtöki kereplést*, és a *húsvéti tojás-gurítást* is évről évre felidézik.

Liptódon a helybeli német kisebbségi önkormányzat a néprajzi-helytörténeti gyűjtemény kialakításával párhuzamosan élesztette fel az egykori helybeli szokásokat. *A faluközösség öntevékeny szervezőkészsége példánértékű, ugyanis az iskolás korosztály az időseket házról-házra látogatják, illetve felkeresik az öregek napközijét, ahol kikérdezik őket a régi szokásokról. Így szervezik meg a farsangi hagyományos dísznóvágást, a helyi specialitásokat kínáló dísznótoros kóstolót, farsangvasárnap a terményjósító célú máglyagyűjtést (Hutzelkretje), a piünkösdi lovaglást idéző fettonulást és a korábban felállított májusfák kidöntését.*

Liptód amolyan külső gyakorlóterepe a pécsi német iskolaközpontnak is, ahol már évek óta folyik a népismeret oktatása, Ennek kapcsán a tanulók rendszeresen eljönnek Liptódra a helyi hagyományok alaposabb megismerésére. Nyaranta más, környékbeli német tagozatosok részére olyan hagyományápoló gyermektáborokat szerveznek, amelyek elsősorban a falu életének, egykori világának megismerésére irányul. Figyelmet szentelnek a történelmi évfordulóknak is, így minden esztendőben a faluközösség az iskolások részvételével megemlékezik a malenkij-robotra elhurcoltakról és a kitelepítettekéről.

4. A jellegzetes helyi kézműves tevékenység(ek) megismerése és hagyományainak újraélesztése

Baranya megye német nemzetiségi falvaiban a legjellegzetesebb néprajzi örökséget a népi kézművesség sokrétű változata jelenti. Gyűjteményeinkben a hagyományos kézműves mesterségek eszköztanyaga és leírása csaknem mindenütt megjelenik. Megyénk abban a szerencsés helyzetben van, hogy a több helyen még található működő műhelyek. Ott, ahol már megszűnt az egykori kézműves tevékenység, a visszaemlékezéssel a gyakorlati folyamatok

¹² Bolyba a németek kitelepítését követően a felvidéki református magyarok 1947-48-ban érkeztek.

¹³ Az üveghutások tevékenysége a XVIII. század második felében háttérbe szorult.

felidézhetőek. Ezért – főleg az általános iskolák tanulói – a néprajz és a népismeret oktatásának keretében, vagy a nyári táborok foglalkozásaihoz kapcsolódóan megismerkedhetnek ezekkel a témákkal.

A már említett *Óbányán* látogathatók a fazekasműhelyek. *Nagygyáradon*, a népművészet mestere *Sárdi János* és unokája *Auth Szabolcs* képfestők tevékenysége ismerhető meg. *Bólyban* *Tárnoky Lajos* és unokája *Tárnoky Csaba* műhelyében a mézeskalács készítés és a gyertyaöntés kísérhető figyelemmel. *Ófahuban* a székes- és esztergályos kiállítás megtekintése kiegészíthető *Pausch Antal* kitűnően felszerelt műhelyében a munkafolyamatok megfigyelésével. Bár itt nem az idegenforgalmi célú kirándulások népes közönségére gondolunk, hanem a szakszerű tájékoztatásra, amiről úgy véljük szintén egy jól értelmezett honismereti tevékenység.

Szentlászlón, a 2003-ban megnyílt helytörténeti-néprajzi gyűjtemény régi anyagában is feltehetőleg hagyományos technikával készült csuhéból fonott használati tárgyak és egyéb a fából készült eszközök, játékok. A helybeli kézművesek, így *Horváth Antónia* csuhéfonó, *Buday György* és *Horváth László* faművesek, fajták készítői, megújítva a hagyományos formákat, újabb fonott és esztergált tárgyaikkal, játékokkal, a kézműves vásárok idején nagy sikert aratnak. A településen élő kézművesek a *Magyarlukai Kaptár Egyesület* tagjaként tevékenykednek.

5. Múzeumpedagógus és tanmúzeum a német nemzetiségi honismeret szolgálatában

Végezetül szólnék a honismereti munka olyan új formájáról, amely kiválóan alkalmas nemcsak a helyi történeti néprajzi jellegzetességek megismerésére, hanem a hagyományok tudatos ápolására és a nemzetiségi identitástudat formálására is.

Hímesházán az általános iskola két tanárnője, *Jakabné Heller Anna* és *Miheliszné Heil Terézia* tanárok felgyűjtötte a népelet és gazdálkodás még fellelhető tárgyait. Bemutatásukra 1997-ben nyílt egy rendhagyó néprajzi kiállítás, a *Tanmúzeum*. Ahogy nevében hordozza, célja elsősorban az iskolai honismereti-, és történelemoktatás segítése volt. A német nyelvtanulással egybekapcsolva így lehetőség nyílt a szűkebb környezet hagyományainak megismerésére is. Később, a helybeli önkormányzat által megvásárolt régi portán – egyelőre csak a lakóház helyiségeiben – állították ki didaktikus jelleggel a gyűjtött tárgyakat, berendeztek egy ún. tiszta szobát és konyhát, valamint a helybeli mesterségek eszközeit.¹⁴ A továbbiakban *Jakabné Heller Anna* vezetésével gyarapodik a gyűjtemény. Évek során archívumot is létrehoztak, melyet folyamatosan bővítenek, nemcsak a Hímesházával foglalkozó újságcikkekkel, könyvekkel, hanem az ott élők személyes feljegyzéseivel, naplók, hagyatékból megmaradt imakönyvek, kéziratos feljegyzések anyagával is. A helybeli önkormányzat keretében közalapítványt alakítottak a múzeum további finanszírozására. Elnöke *Jakabné Heller Anna* lett, aki elvégezte Budapesten a múzeumpedagógia szakot. Hitvallása, hogy „...a népismeretnek magába kell foglalnia a nemzetiségi tudat kialakítását és vele együtt a hagyományok ápolását is.” A múzeumban egész iskolaévből ún. projekt módszerrel tartanak tanórákat. A foglalkozások célkitűzése, hogy felmenő rendszerben az életkori sajátosságok figyelembevételével, a tanulókkal elmélyítse a lakóhely és körzetének hagyományait, ezzel segítse a tehetséggondozást, valamint egyúttal közművelődési ismeretterjesztési célokat is szolgáljon. Nyáron az ország más, németek lakta vidékéről szerveznek táborokat. Ilyen alkalmakkor a tanulók gyakorlati órákon interaktív foglalkozások keretében kapnak ismereteket a helyi hagyományokról, egyúttal tapasztalatokat cserélhetnek vidékük jellegzetességeiről. A foglalkozásokon az életkornak megfelelő felmenő rendszerben nyelvi dialektológiai gyakorlatokat is végeznek. Így nyelvjárást is megismerhetik.

Ez a rendhagyó kezdeményezés „első fecske” a tájházakkal kapcsolatos honismereti tevékenység területén. Tartalmában olyan minőségi ismeretterjesztés és honápolás, amely a kisebbségi népcsoport számára hiteles hagyományörzés, egyben identitáserősítést is jelent

Lantosné Inre Mária

¹⁴ A tájház ismertetését ld. Deutsche Heimatmuseen und Heimatstuben. Escort '96 Bt., Budapest, 2002. 20.