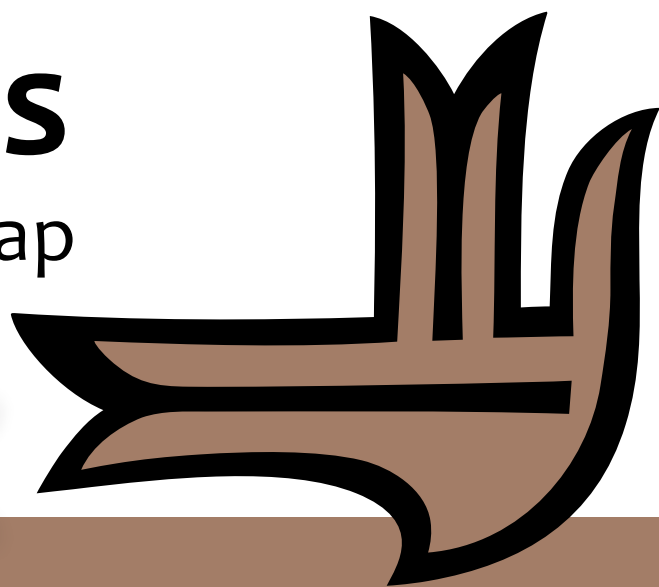


# művelődés

közművelődési havilap

melléklet • 2023 • 3



## Szatmári svábok





# művelődés

közművelődési havilap

## Szerkesztőségi tanács:

Egyed Ákos  
Kása Zoltán  
Péter István  
Pozsony Ferenc  
Széman Péter

## A szerkesztőség:

Benkő Levente (főszerkesztő)  
Balla Sándor  
Demeter Zsuzsanna  
Péter János  
Rostás-Péter Emese

## Postacím:

400183 Cluj-Napoca,  
str. Gheorghe Lazăr nr. 30.,  
Of. op. 1. Cluj, C. P. 123  
tel/fax: +40 264 434 110  
honlap: www.muvelodes.net  
e-mail: muvelodes@yahoo.com  
Bankszámlaszám: Redacția Művelődés  
RO57 TREZ 2162 1G33 5000 XXXX  
Adószám: 9549909

ISSN 2457-5305

Megjelenik a Kolozs Megyei

Tanács támogatásával

Apare sub egida Consiliului Județean Cluj



## A melléklet támogatója:

Bethlen Gábor Alap  
Communitas Alapítvány  
Erdélyi Magyar Közművelődési Egyesület



A Művelődés folyóirat ingyenes melléklete.

Supliment gratuit al revistei culturale  
„Művelődés”.



# Tartalom

Boros Ernő: Kik a szatmári svábok? . . . . .	3
Lauka Gusztáv: Szatmár megye – s lakosairól. Általában, azok jelleméről és szokásairól . . . . .	6
Nagy László: Mezőpetri lakosainak szokásai . . . . .	11
Vonház Anna: A gyökerektől az új hajtásokig . . . . .	14
Bagossy Bertalan: Templombúcsúk, kirbájünnepek . . . . .	19
Ft. P. Gajdos Vince: A kaplonyi fúvósbanda . . . . .	22
Boros Ernő: Disznóvágás – sváb szokás szerint . . . . .	25
Boros Ernő: „A nádtető annál tartósabb, minél meredekebb” . . . . .	28
Boros Ernő: A strudli ünnepe . . . . .	30

## Mellékletünk szerzői:

Bagossy Bertalan (1869–1950) – plébános, helytörténész, Szatmárnémeti  
Boros Ernő – újságíró, Nagykaroly  
Ft. P. Gajdos Vince (1926–1986) – ferences házfőnök, plébános, Kaplony  
Lauka Gusztáv (1818–1902) – író, költő, Szaniszló  
Nagy László (1936–2007) – helytörténész, tanár, Nagykaroly  
Vonház Anna – ny. tanítónő, Mezőpetri

A címlapon Bikfalvi Zsolt felvétele. A hátsó borítón végtelen számú strudli a XII. Mezőpetri Svábtánc-fesztiválon. Princz Csaba felvétele. Kép: a Szatmári Friss Újság honlapja.

## Nyomdai előkészítés:

IDEA PLUS – Kolozsvár  
Lapterv: Könczey Elemér  
Műszaki szerkesztés: Nagy Andrea

## Nyomdai munkálatok:

IDEA nyomda – Kolozsvár  
Igazgató: Nagy Péter

## Médiapartnerek:

www.szabadsag.ro  
**Szabadság**  
Erdélyi Magyar Hírlap

 **paprika rádió**  
csíjijük Kolozsvárt

 **Kolozsvári Rádió**

Boros Ernő

# Kik a szatmári svábok?

Dr.

Vonház István *A szatmármegyei német telepítés* című, első alkalommal 1931-ben, Pécsen megjelent könyve – amely máig a gyökereiket kereső szatmári svábok legfontosabb forrásmunkájának számít – a következő mondattal kezdődik: „A XVI. és XVII. század volt hazánk történetének leggyászosabb korszaka.” Az alábbiakat Bagossy Bertalan, Domahidy István *Szatmár vármegye története* című művéből idézem: „1703. év nyarán fogta ostrom alá Rákóczi kuruchada Szatmár várát [...] az ostrom majdnem másfél évig tartott. Ezen idő alatt Szatmár vármegye magyar népe látta el az ostromló kuruc hadsereg élelmezését és hadi pótlását. Nem csoda, ha ekkora terhek alatt megroppant és falvai elnéptelenedtek. Egy része odakerült a kuruc táborba és elpusztult, a másik része pedig megszökött az elviselhetetlen terhek alól. Ezen elnéptelenedési folyamat egyébként nem volt új jelenség, és nem is szorítkozott tisztán Szatmár vármegye területére; jellemzője volt ez a XVI. és XVII. századbeli török hódoltság korának. Ekkor pusztult el, rabszíjra került vagy megöletett a nagy Magyar-alföld magyar népe. Néhány erősebben lakott helytől eltekintve, pusztán álló és romba dőlt falvak jeleztek a szörnyű múlt emlékét. A kurucvilágbeli Szatmár vármegyei pusztulási folyamat csak mintegy keserű ráadása volt a magyar nemzet ezen történeti tragikumának. Amidőn 1711. április 30-án a majtényi síkon egyelőre lezárult a magyar történelem harci fejezete, [...] az ősi birtokba visszakerült magyar földesúr ott állott a szomorú valóság előtt, hogy nem volt jobbágya, ki megművelje a termékeny rögöt.”

Ismét Vonház Istvánt idézem: „Szatmár [...] lakosait a háború, árvíz, ragályos betegség (pestis), éhség, tűzvész és kivándorlás hallatlan mértékben megapasztotta. (...) Ily körülmények között természetes, hogy az 1711. ápr. 30-án kötött szatmári békét követő időszak legsürgősebb teendői közé tartozott az elpusztult vidékek, a lakatlan falvak és városok benépesítése. Egyformán

buzgólkodtak e fontos feladat végrehajtásán a bécsi kormány és a gazdagabb magyar főpapok s főurak (...) Míg azonban emezeket kizárólag gazdasági szempontok vezették telepítési munkálatukban, addig a bécsi kormány az ország gazdasági felvirágoztatása mellett Magyarország elnémetesítését is célba vette telepítéseinél.”

Így aztán gróf Károlyi Sándornak azt a kérését készségesen jóváhagyták, hogy felső-magyarországi birtokaira svábokat telepíthessen.

## „Württembergi székelyek”

A svábok telepítése 1712-ben vette kezdetét, amikor Nagykárolyba, Csanálosra, Kaplonyba és Vállajra érkeztek németek Württembergből. Idézet a *Szatmár vármegye története* című kiadványból: „Fény 1720-ban népesült be. Béltek 1722-ben kapott új települőkét Württembergből; Nagymajtény ugyanakkor 83 családot Württembergből és Ulm vidékéről. Erdődöt 1731-ben lepte el 50 sváb család. Mezőpetrit 1738-ban a Rajna vidékéről breisgauiak, Szakaszt 1747-ben württembergiek, Színfalut 1760-ban bajorországiak, Tóketerebest 1785-ben schwarzwaldiak, Alsóhomoródot 1787-ben bádeni és bajorországi svábok szállották meg. Ha valamely régebbi telepen már megerősödtek, új rajokat bocsátva, a szomszéd községekben pótolták a lakosok hiányát. Így népesült be újra Kálmánd, Mezőterem, Barlafalu, Józsefháza, Mérk, Szaniszló, Sándorfalu, Zajta, Madarász és Nántü. [...] Más földbirtokosok, kiknek nem volt anyagi erejük ahhoz, hogy külföldi telepeket hozzanak, azokat az oroszokat, tótokat és oláhokat marasztották meg, kik aratás idején a nélkül is le szoktak szállani hegyeikről, hogy az Alföld gazdag termését betakarítani segítsenek. [...] De mind máig puszták: Vada, Tagy, Gyulvész, Kide, Sós, Aranylábúhodos, Kiszadány, Dobrács, Borgezd, Bobáld, Onat, Embely, Szennyes, Kápolna, az Ecsed melletti Szent-Márton, melyek



Gróf Károlyi Sándor, a svábok Szatmár megyébe telepítését kezdeményező főúr



Svábok által (több esetben csak az 1980-as évek közepéig) nagyobb számban lakott Szatmár megyei települések

még a kuruc világ előtt népes községek voltak.”

Vonház István szerint gróf Károlyi Sándornak és utódainak köszönhetően több mint nyolcezer sváb személy érkezett a történelmi Szatmár megyébe német nyelvterületről, illetve 2072 ilyen család telepedett le itt, harminckét helységben. A szóban forgó svábok, vagy svábok által is lakott települések közül három, Vállaj, Mérk és Zajta jelenleg is Magyarországhoz tartozik, a többi a romániai Szatmár megye területén található. Időközben a telepek utódai közül sokan – házasságkötés, birtokvásárlás stb. nyomán – más környékbeli településekre költöztek, több ilyen helyen (pl. Szatmárnémeti, Adyfalva, Mátészalka stb.) kisebb sváb közösségek is kialakultak.

Ugyancsak A szatmármegyei német telepítés című könyv szerzőjétől tudjuk, hogy az övezetben az 1800-as

évek elején összesen 18 377, az 1900-as évek elején 38 199, míg 1920-ban – a három magyarországi település lakóival együtt – 40 532 svábot tartottak nyilván.

Magyarországon, illetve az Osztrák–Magyar Monarchia magyar részén élve, a 18. században érkezett német ajkú telepesek utódainak többsége az első világháború végén történt, őket is érintő országhatár-módosítás idejéig elmagyarosodott. Mi értendő ez alatt? Etnikai különbözőségük tudatát megőrizték ugyan, de nyelvet váltottak, magyarul beszéltek a legjobban, és érzelmeikben is közelebb kerültek a magyarsághoz más népek tagjainál. A jelenséget Ludmann Lajos, Kaplony akkori lelkésze 1918-ban *A kaplonyi református egyház története* című munkájában a következőképpen fogalmazta meg: „[falvunkban] a nagyszámú svábok is magyarok mind”. Az ilyen módon

magyar ajkúvá vált németeket akkoriiban tréfásan württembergi székelyekként is emlegették.

**Gróf Károlyi Sándornak és utódainak köszönhetően több mint nyolcezer sváb személy érkezett a történelmi Szatmár megyébe német nyelvterületről.**

Az első világháború végén a szatmári svábok túlnyomó többsége felett is „átment az országhatár”, azaz úgy váltak román állampolgárokká, hogy ők maguk szülőföldjükön maradtak. Addigi életükhöz képest ez nagy változást jelentett. A szatmári svábok többsége



Sváb néptáncfesztivál Mezőpetriben

ekkor magyarul beszélt, miközben új hazájukban a hatalom új birtokosai igyekeztek visszaszorítani mindent, ami magyar, így természetesen legfőképpen a magyar nyelv használatát. Bukarest már az 1920–21-es tanévben hozott olyan intézkedéseket, amelyek célja a magyar ajkúvá vált svábok nyelvi újranémetesítése vagy elrománosítása volt. Az 1934–35-ös iskolai év kezdetén aztán a szatmári svábok által lakott falvak iskoláiban – az érintettek megkérdezése nélkül – betiltották a magyar nyelvű oktatást, illetve elrendelték, hogy német nevéük csak németül vagy románul tanulhassanak. Az ehhez hasonló magyarellenes intézkedések békétlenséget szültek, megosztották a szatmári svábokat. Egyesek közülük „nagy magyarnak”, mások „nagy németnek” nyilvánították magukat, amiből esetenként tettlegeességig fajuló ellenségeskedés származott. Az is megtörtént, hogy nemzeti hovatartozásuk miatti vitájuk hevében testvérek késelésig menően összeverekedtek. Ugyanebben az időben a román kormányon kívül Hitler – nemzetközi szinten egyre befolyásosabbá váló – Németország is erőteljesen szorgalmazta és támogatta a német származású, de magyar ajkú román állampolgárok visszanémetesítését. Magyartalanítás – a matematika nyelvén szólva ez volt az a közös nevező, amelyen a két állam törekvései találkoztak. Így aztán készséges együttműködésüknek a(z újra) németesítés terén eredményei is mutatkoztak, ami azonban átmenetinek bizonyult.

Észak-Erdély 1940-ben történt Magyarországhoz kerülése, illetve a külső ösztönzés/kényszerítés megszűnése nyomán a visszanémetesítési folyamat leállt. Négy évvel később a hitleri Németország háborús veresége pedig ismét új helyzetet teremtett. A németek mellől a szovjetekhez való, 1944. augusztus 23-i átállás után Romániában a magukat németnek vallókat háborús bűnösnek tekintették, törvényt hoztak, amellyel jogaiktól, ingatlanaiktól, gyakorlatilag mindenüktől megfosztották őket. A nincstelen páriává válást elkerülendő, ekkor nemcsak a magyar ajkú, de a német anyanyelvű, német érzelmű svábok közül is sokan magyarnak vallották magukat. Ez a fejlemény pedig a többségükben amúgy is magyar ajkú szatmári svábok továbbmagyarosodását segítette elő.

## Exodus

1958, vagyis a szovjet hadsereg Romániából történt kivonása után, az országban (ismét) egyre inkább teret hódított a nacionalizmus. Idő múltával Ceaușescu már a lakosság mielőbbi homogenizálásáról beszélt, ami alatt Románia románosítását – vagyis a más nemzetiségűektől való mentesítését, „megtisztítását” – értette. Ismét új helyzet állt elő. A Kondukátor a romániai németeket elkezdte – képzettségük függvényében megállapított fejpénzért – eladni a(z akkori) Német Szövetségi Köztársaságnak (NSZK). Ráadásul a nemzeti-kommunista, kisebbségelle-

nes politika egyre elviselhetlenebbé váló nyomásának a hatására a nemzetiségek körében az ország különböző formában való elhagyása – kitelepülés, külföldi útról való vissza nem térés, országhatáron átszökés – tömegmértéket öltött. A három fő romániai német népcsoport közül először a szászok kezdtek nagy létszámban emigrálni Romániából, azután a bánáti svábok, legvégül – a nyolcvanas évek második felében – az elmagyarosodott szatmári svábok. A célország az utóbbiak többségének az esetében is az NSZK volt. Annak dacára, hogy – a szászokkal és a bánáti svábokkal ellentétben – a szatmári svábok többsége vagy egyáltalán nem, vagy gyengén beszélt németül...

**A 2011-es népszámlálás  
alkalmával  
Szatmár megyében  
kb. 5 ezren vallották  
magukat németnek,  
akik közül 800-an  
német ajkúak.**

Az 1989-es rendszerváltó eseményekig olyan sok német/német származású polgára hagyta el Romániát, hogy bár a Német Demokrata Fórumban tevékenykedők *Legyetek németek, de Romániában!* jelszóval próbálták útját állni a folyamatnak, a kiözönlést Ceaușescu lepuftantása után sem lehetett már leállítani. A Trianon utáni legkevésbé torzító román népszámlálás, az 1930-as alkalmával Románia mai területén 633 488 németet írtak össze a számlálóbiztosok. Ehhez képest a legutóbbi népszámlálás előzetes adata szerint 2022-ben az egész országban már csak 22 900 személy vallotta magát németnek. Arra vonatkozó adatról nincs tudomásom, hogy ebből a kisvárosnyi maradék németből mennyi lehet a szatmári sváb. Ami tény: 2014-ben Szatmárnémetiben sajtótájékoztatót tartottak a Német Demokrata Fórum új, frissen 4 évre megválasztott megyei, illetve városi vezetői. A következők akkor és ott hangzottak el: a 2011-es népszámlálás alkalmával Szatmár megyében kb. 5 ezren vallották magukat németnek, akik közül 800-an német ajkúak.

## Jegyzet

1 In: Borovszky Samu (szerk.): *Magyarország vármegyéi és városai, Szatmár vármegye*, 1908.



Lauka Gusztáv

# Szatmár megye – s lakosairól

Általában, azok jelleméről és szokásairól

*Fáradhatatlan szorgalmuk  
s az által, hogy egymást  
mindenka és mindenben  
segítették, a falukat,  
hol letelepedének,  
csinosakká  
és virágzókká alkották.*



Sváb férfi és nő

A svábok 1700 elején, gr. Károlyi Antal által hozattak be e megyébe, s csaknem kizárólag a gróf Károlyi-család uradalmában székeltek s honosultak meg, valamint mai napig legnagyobb részben, a gróf Károlyiak által bírt falukban tartózkodnak. A Szatmár megyei svábok többnyire Schwarzwaldauból és Württembergből kerültek ide. Elejétől fogva mostanáig, úgyszólván külön kasztot képeztek, s a mennyire csak lehetséges volt, más nemzetbeliektől izolálták magukat. Fáradhatatlan szorgalmuk s az által, hogy egymást mindenka és mindenben segítették, a falukat, hol letelepedének, csinosakká és virágzókká alkották. Bízvást állíthatom, hogy a sváb faluk legszebbek egész megyében, s azokat a figyelmes szemlélődő már távolról fölismerheti. Falukban, hol más nemzetbeliekkel vegyesen laktak, megtanulták ugyan azoknak nyelvét is, de saját nyelvükhöz és szokásaikhoz a legkisebb részletekig hívek maradtak. Az is mentől ritkábban történt, hogy sváb magyar hajadont választott volna nejéül, vagy sváb leány magyar legényt fogadott volna férjének. Minden tetteikben, lépéseikben, külső és belső társas életükben, gazdálkodásukban a legpontosabb számítással, előrefigyeléssel, sőt a felmerülhető körülmények és viszonyok tekintetbevételével haladnak előre, miért fáradozásaikat rendszeren siker koronázza. Ezen üdvös diák közmondásra: „nulla dies sine linea”, a svábnál egyetlen nemzet sem ügyel lelkiismeretesebben. Még szórakozásaiknak, népszokásaiknak is megvan az az oldaluk, hogy a mulattatót a hasznossal kötik össze. Így például az ablakozást, úgy nevezett fenestrálást nem egyébért engedik meg leányaiknak s ifjaiknak, mint hogy házuk s udvaruk éjen át is őrözt legyen. Az ifjú ugyanis majd minden éjjel ablakozván hajnalig, az udvarban járó-kelő tolvajt haladéktalanul észrevénné.

A mellékelt rajz természet után egy pajtával ellátott sváb telket ábrázol

(előterében ötlovas fogattal), amilyen Csanáloson, Vállajon, Petriben, Fényen, Erdődön stb. több száz van, s mind ízlés, mind kényelem, mind gazdaság tekintetében, a falusi lakosra nézve mintául szolgálhat. Az utcára szolgáló két első ablak, vendéglő, társalkodó, ebédlő s egyszersmind hálószoba, azon megkülönböztetéssel, hogy abban egyedül családfők hálnak és tartózkodnak. A harmadik ablak a leány hálószobájába világít, melybe egyedül a konyhából van bejárás. A sváb leányok egészen elkülönülve hálnak szüleiktől, egész éjen át fenn társalognak szeretőikkel, s e tekintetben nagyon különböznek a szemérmes magyar és oláh hajadonoktól. Az udvarra szolgáló második ablak cselédszoba, abban tartózkodnak s hálnak a férfiú- s nőcselédek vegyesen (a sváb fiát úgy dolgoztatja, mint többi cselédeit), s egyedül a lovak gondviselésével megbízott legény nyugszik az istállóban. Az udvarra két első ajtó, a ló- és tehénistállóba vezet, s már abból is kitetszik a sváb gondossága, miszerint biztosság tekintetéből külön ugyan, de egy földel alatt nyugszik és lakik barmaival. Az utolsó ajtó zab- és szerszámkamara, s más apróbb gazdasági eszközök rakháza. Az udvar háttérében szemlélhető a sváb gazdálkodás legfőbb kincse, az okosan és gazdaságosan épült pajta (csűr).

Rendszeren halmozva hevernek abban a sváb gazda termékei, takarmányai, úgyszólván mindene. S télen át, midőn a magyar és oláh mulat, pipázik, vagy melegszik, a sváb a csűrben szór, nyomtat vagy csépel, mert nyáron saját termékeinek behordása s eltakarítása után részben arat, részben nyomtat stb. Künn az utcán látszik egy ötlovas fogat fogat egyes gyeplőszárral, jó erős, egészséges lovak, minőket majd minden sváb gazdánál szemlélhetni. A sváb természettől önző és bizalmatlanokodó. (...) Minden ügyes-bajos dolgaitak előljáróik előtt szokták elvégezni, mért a hatáságok előtt sváb per igen



Pajtával ellátott sváb ház, előterében ötlovas fogattal

ritkán fordul elé. Egymás között bizalmasak, vendégszeretők, de főleg felebarát-szeretők elannyira, hogy midőn valamelyik tűz, vagy víz által károsul, csaknem az egész falu segíti pénzzel és munkáskarakokkal, hogy házáat vagy csűrjét újra, s mielőbb felépíthesse. Minden falu gondoskodik nyomorékjairól és szegényeiről is. Én hosszabb időt töltöttem svábok közt, de sváb koldust sohasem láttam. Kisebb pöreiket a falubíró vagy lelkész intézi el, s abban tökéletesen megnyugszanak. (...)

## Sváb menyegző

Szerelmi nyilatkozatok, s egyezkedések először az ifjú, s leány részéről történnek. Az ifjú, ha valamely leányt kitűz szerelme tárgyául, eljár hozzá éjjelenként ablakozni. Minden éjjel – kivéve a pénteki napot – azon házhoz ballag, hol kedvese lakik. A lány nyughelyéül választott külön szoba ablakán kopogtat, mit ha a lány felnyit, jele, hogy az ifjú szerelmét elfogadja. A nyitott ablakon keresztül sokszor egész éjszakán beszélgetnek – szerelmi, s házassági viszonyokról értekezvén – különféle ígéretek között. Az ablakozás így tart, míg a farsang beáll. A midőn az ifjú egy barátját, vagy idősb rokonát szólítja fel: lenne szószóló a leány szüleinél; ha a szószólást siker koronázza, az összekeletés elhatároztatik, s a szeretők háromszori kihirdetés után – megesküsznek.

Esküvő estején van a menyegzői lakoma ily formán: a meghívott úri vendégek, mindkét részről ismerősök, s atyafiak megérkezése után, az e célra külön terített, és csínnal rendezett asztalhoz

ültetnek. A menyasszony mellett kétfelől a nyoszolyólányok vannak, kiknek tisztük, annak az asztalnál előforduló szolgálatokat megtenni, s a többnyire búsongót vigasztalni. Az asztal másik oldalán, szemközt a menyasszonnyal ül vőlegénye, ismerőstől körülvetve. A vőfények a vendégeknek szolgálnak. Evés alatt szinte vannak szokások, melyek el nem maradhatnak: ilyen a kásaégette kezű szakácsnő pénzkéregése, a menyasszony cipejének elorzása, s más pénzt igénylő apróságok, melyek csaknem legkellemesebb részei az estélynek az összekeltekre, s legkellemetlenebbek a zsugori vendégekre nézve.

Miután az étkeket mind felhordták, s kinek kellett, evett, az estelinek vége szakad, s a tánc következik. Tizenegy óráig rendelkezhetik ki-ki magával, s a teremmel; de midőn az éjfél közeledik, kezdődnek a szertartások, melyek a lakoma mesés, s babonás oldalait érdeklik. Fél tizenkettőre egyedül táncol a vőlegény menyasszonyával; az egész táncon valami búskomolyság vonul el, mely a táncoló párok kedélyét is észrevehetőleg jellemzi. Miután így tizenkettőig párost járnak, eléáll a legszomorúbb idő. Férfiak lányokká, s lányok férfiakká öltözve táncolják körül az új párt, különböző szomorú, s az ifjúkor – mint a szabadság kora – élveit tárgyaló dalokat dúdolván. Ez megtörténvén következik a többnyire írással, és szívbeli fájdalommal párosult szűzkoszorú és ifjúi bokréta megégetése. A lányt melékszobába viszik, hol két, e végre kinevezett öreg nő előtt letérdel, s miután ezek a házaselet örömeit s terheit vele megismertetik, a koszorút – az a nélkül is furcsa lelkiállapotban lévő – leányka

fejéről leveszik, feledékenységre kárhoztatják a játszi gyermekéveket; a nő búcsúcsókkal válik el a leányok seregétől, kikkel többé társalkodnia nem szabad. Az ifjú szinte térdelve nyújtja át fiatalkorát bélyegző rózsáit kalapjáról a kérőknek, s helyette egyszerű fehér zsineget tűz. Egy búcsú poharat ürít jó barátaival, s megváltván fiatalokora mulatságaitól, olykor egy-egy könnyel áldozik a feledhetetlen virágos éveknél. E dolgok bevégeztével, rendszeren reggelig szoktak még táncolni. (...)

## Böjt első vasárnapja a sváboknál

A falu ifjai s lányai négy részre osztatnak, azaz érthetőbben: a falunegyedenként négy társaságot alkotnak. Mindenik társaság, a falu négy végén, északnak, délnek, keletnek, nyugatnak egy szalmával körülfont fenyőrudat állít fel, tetejébe pedig szalmakoszorút helyez. Az ifjak a felállított fenyőrud körül tüzet gerjesztenek, s több százra menő fakarikákat készítenek.

Minekélőtte e régi eredetű, de mostanában is felálló népszokás részletes leírásába bocsátkoznám, megjegyzem, hogy az által főképen a boszorkányok és más rossz lelkek elűzése és megsemmisítése céloztatik. Midőn azonban a rossz lelket és boszorkányokat üldözik, nem feledkeznek meg a jó lelkekről, s kedveltjeikről sem, s a tüzes karika szabad, vagy tökéletlen repüléséből föltételezik választottjaik igaz szerelmét, hűségét, vagy hűtlenségét.

A nap lenyugodtával kezdetik meg a játék minden ponton. Mindenik ifjú egyenkint, vagy páronkint löki fakarikáját a tűzbe, s bevárja, míg izzó, lángoló lesz. Későbbben egy, a közepén fúrt, vagy vésett lyuknál fogva, egy e végre készített, s hegyezett pácikóra helyezi, s e vers harsány elrivalása mellett hajtja magasra:

Dobok! dobjon utánam más!  
Kiért történnék e dobás?

Mindjárt azután megnevezi az ifjat és leányt, kinek szerelmi viszonya nyilvánosan kétségbe vonatik, s a karika sikeres, vagy sikertelen repülésétől föltételeztetik; p. o. így szól:

Dobok! Probst Juliáért  
S a bírónak Hanz fiáért!  
Ha karikám magasra száll,  
El nem választ, csak a halál.  
De ha még lenn széjjel reped,  
Lány, akkor hűtlen szíved!

vagy:

De ha még lenn szerte szakad,  
Ne kösd az ifjúhoz magad.

A verset mindenik ifjú e felkiáltással „vivát” szokta befejezni, amidőn azután az égő karikát magasra hajtja. Sorba egymásután hajítanak az ifjak, mindenik más-más ifjú, és más-más leányról emlékeztén meg. A mulatság rendszeresen addig tart, míg a karikák tartanak. Midőn a karikák elfogynak, a szalmával körültekert fenyőrudakat gyűjtják meg, a tüzet pedig ki szokták oltani. A rúd körül azután karikába állnak lányok és ifjak vegyesen, s táncra kerekednek, miközben ilyesmit énekelnek sváb nyelven:

Boszorkányok, pusztuljatok világ  
négy részébe,  
Senki ne lásson titeket falunk kö-  
zelébe;  
Égjetek el, mint elégték karikáink,  
Ezt kívánjuk, ezt kívánták ősapáink.

Addig táncolnak, s addig énekelnek a fenyőrúd körül, míg a talapjáig leég. Midőn legkisebb világosság sincs, s a természet sötétje terül el a táj s a mulatók fölött, kíválnak az ifjak közül a jelentősebb szónokok, és cifránál cifrább átkokat mondanak, a babonás hitük szerint elűzött boszorkányok és rossz lelkek után.

A lányok közül olykor-olykor szólal fel egyik vagy másik, ilyenforma nyilatkozáttal: „Te teletömted úti tarisznyáját, én meg kezébe adok valamit!”, miután folytatja: „mérges kígyót, varangyot, lángostort” stb. A mulatság végeztével rendszeren valamelyik közeli kereszt alá térnek ájtatoskodni. (...)

## Tojás hajgálás a sváboknál húsvét másodnapja délutánján

Húsvét másodnapján, mindjárt az istentisztelet végeztével, kosarakkal kezükben tojásokat kéregetnek a falu legényei. Régibb időktől óta divatozó szokásnál fogva, mindegyik gazdaszszony ad két, három, sőt több tojást is. Délután pedig a kántorba gyűlnek össze, hol a tojásokat azonnal felszámítják.

A tojások felszámítása után két részre szakad az ifjúság. Az egyik rész a hajgáló, a másik rész a szaladó ügyességére fogad. Borba, s a megmaradt tojások árából bekerült pénzösszegbe szoktak fogadni.

A szaladásnak, hajgálásnak és tojásszedésnek bizonyos határozott, és

közösen elfogadott szabályai is vannak, melyeket mindenik fél köteles megtartani.

Vecsernye után veszi kezdetét a mulatság. A tojásszedés és -hajgálás a legnépesebb piacon történik, hol a tér is elég tág, és elég tiszta. A tojások négy-lábnyira helyeztetnek el egymástól a lehető legpontosabb, legegyszerűsebb sorban. Minden száz tojás után csak hetet szabad a szedőnek és hajgálóknak eltörni. A tojások végétől ötvenlépésnyire szalmahalmoz van, s három legény a dobott tojásokat gubával és kötővel fogdossa fel, s igyekszik megmenteni az eltöréstől. A szedő és hajgáló ahányat megiszik, annyival kevesebbet kell fölszednie, s hajgálnia. Tapasztaltabb, s régibb szedők 10-15 tojást is képesek meginni. A tojások száma a 200-at sohasem haladhatja. (...)

Midőn a legelső tojást felszedi, akkor indul meg a szaladó. A befutandó tér nem lehet kevesebb egy magyar mérföldnél, a tojások számához aránylag lehet több is. A szaladó fél mértföldet szalad, a kitűzött pontig, és vissza. Megállnia, vagy éppen leülnie nem szabad. Ha a szedő és hajgáló ügyetlenségében bízik, sétálhat is; de ha ilyen kényelem miatt veszít, pártja rendszeren megbíálja. A szaladó két tojást visz magával. Az egyiket a kitűzött pontnál, mint jegyet hagyja vissza. A másikat, ha győzelmesen tér meg, a vesztes félhez vágja, ha pedig veszít, mint szegyenjelt saját homlokán dörzsöli szét. Az egész mulatság alatt lelket vidító, sőt olykor rosszasa miatt lelket keserítő zene szól. Három esetben kétszer a szedő és hajgáló szokott veszíteni. A nyérrő kalapját azután a falu szebbik lánya szokta felbokrétázni, a vesztes fél ellenben spárgát köt kalapjára, és pincéri szolgálatokat tesz a borozásnál. Míg lehet, rendszeren minden esztendőben ugyanazok szoktak szedni, és szaladni. Megtörténik azonban, hogy vagy a szedő, vagy a szaladó tüdőlobot kap, s belevesz. Játék végeztével visszatérnek a kántorba, hol éjfélig tart a dorbévolás és táncolás. (...)

## A Szatmár megyei svábok községelete és gazdálkodási rendszere

A külföld különböző helyeiről orszá-gunkba bevándorolt, beköltözött és megtelepedett különböző nemzetiségek között, tagadhatatlanul legtöbb figyelmet érdemelnek a svábok, és pedig részint külön, de sok tekintetben üdvös

szokásaik, főleg azonban a lehető legjózanabb községeletük, fáradhatatlan szorgalmuk, iparuk s okszerű gazdálkodásuk miatt. Száraz ismertetésekkel, hosszabb értekezletekkel nem célo-m fárasztani az olvasót, igyekezni fogok mindamellett úgy ismertetni és értekezni, hogy belső és külső életük főbb momentumait adva, a tárgyat lehetőleg kimerítsem.

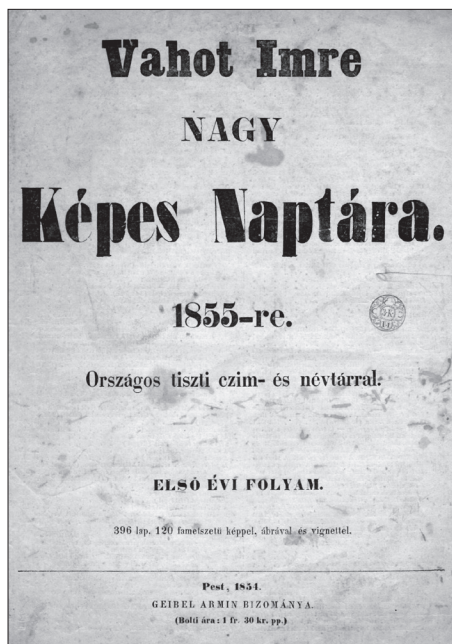
A sváb nép családélete igen egyszerű, s mintegy elemi iskoláját képezi azon későbbi életnek, melyben – munka és szorgalom kitűrés és nélkülözések, val-lásos megadás és megnyugvás s mindennemű érdekeknek a családtűzhely körüli összpontosítása – főbb szerepet játszanak. A sváb családoknak minden tagja egyformán dolgozik. Nyaranta, elkezdve a gazdától, mondhatnók, le az ötéves gyermekig, Isten szabad ege alatt fárad és izzad mindenki. Az ötéves fiúcska, ha egyébre képtelen, a lovakat igazgatja, sőt nem ritkán a hat-hét éves leányka ugyanazt teszi, s azért minden nap tapasztalható sváb falukban, hogy nagyobb mezei munkák idejekor úgyszólván az egész falut a honn maradt betegek, vagy az utcákon le s fel sétáló bakter őrzik.

*Nagyobb mezei munkák  
idejekor úgyszólván az  
egész falut a honn maradt  
betegek, vagy az utcákon  
le s fel sétáló bakter őrzik.*

A sváb nép fáradhatatlan a munkás-ságban, szorgalmas és kitartó a szer-zésben, de szerzeményeire egyúttal féltékeny is, s főleg e tekintetben tűnik ki család- és nemzetszeretete. A gazda kiholtával a nő folytatja a gazdaságot, ha még munkabíró és fiatal; a nő után a fiúk örökösödnek, de ha fiúk nincse-nek, és eladó leány van, ez kapja a gaz-daságot, csak hogy a család kezei közt maradjon, s inkább akármiféle szegény sváb szolgalegényt szereznek férjül szá-mára, hogysen a gazdaság eladassék, vagy idegen kezekre kerüljön. Őszinte bizalom csak a családkörben és saját nemzetbeliek között létezik, idegenek iránt visszatartók, hidegek és bizalmatlanok.

Még községeletükből sorolom elő a főbb vonásokat, azután áttérek gazdálkodási rendszerükre. Községeletük gazdag az észszerű és üdvös intézményekben. Minden ügyefogyott, nyomorék, vagy tehetetlen elmebeteg sorsa együtt jár, s összeköttetik a család elpusztulta





vagy kihalta után a község belérdekelével, vagy a telek, birtok sorsával. Ha valamely család elemi csapások által vagyonban pusztulást szenved, a munkatehetetlen nyomorék családtagot a falu veszi gondviselése alá, intézkedik annak minden lehető szükségességi ellátásáról, s a gondviselőknak vagy el-látóknak a falu pénztárából fizet. Ha a családfők elhalnak, az olyan tehetetlen árvát az tartozik ápolni s tartani, ki a vagyont megszerezte vagy legközelebbi rokonság után örökölte, amidőn azután az olyan árva érdekében a vagyon ár-ból lerovások történnek.

Ha valaki a sváb lakosok közül saját hibáján kívül elpusztul, vagy elszegényedik, a lakosság egyenlő arányban osztva meg a terheket, tartozik az olyat haladéktalanul segíyezni s ismét tűrhető állásba segíteni. Házak vagy pajták építésénél felváltva szoktak egymásnak segíteni, s azt idegen napszámosok vagy munkások nélkül szokták felállítani. Sváb koldust soha, vagy csak igen ritkán lehet szemlélni.

Peres ügyekben a község előljá-róságban vagy az öregebbek határozatában compromittálnak: a rendes kerületi, törvénykezési, vagy közigazgatási hatóságok előtt svábok pörei a lehető legritkábban szoktak előfordulni. Külön bírójuk van az egyháziakban, közigazgatási- és törvénykezésekben, sőt még a rendőri kihágásokra nézve is más egyén ítélete alá adják magukat. A büntetések többnyire pénzbeli megrovások, melyek azután rendszeren a legszentebb, a leghumaniszticusabb célokra fordítatnak. Zúgolódás nélkül hódolnak – a rendes törvény szelleméhez mérve – a

legszigorúbb ítéleteknek is. Halottjaiknak a legközelebbi szomszédok tartoznak sírt ásni, s azokat ugyancsak a szomszédok emelik a temetőbe. Ezen intézkedés és szokás sem történt más célból, minthogy egymás kiadásait s költségeit kevesbítsék. Éjjelenként minden utca őrt tartozik kiállítani, mit közösen és felváltva teljesítenek. A künn éjjelező s legelő lovakhoz hasonlóan felváltott örök állítatnak.

Ha a falu érdekében újításokat vagy javításokat lát eszkozlendőknek a nagyobb rész, pénzzel vagy munkászekekkel olyanok is tartoznak hozzájárulni, kik éppen ellenkező véleményen vannak, s kiknek az ilyen újítás vagy javítás sokszor haszon helyett jelentős kárt eszkozl. Mindennemű elvekben és eszmékben szorosan együtt tartanak, amiért az is meg szokott történni, hogy törvénytelen, de általuk törvényesnek képzelt elvekhez vagy eszmékhez ragaszkodva s azok tettleges kivihetősége mellett szinte erőszakosan küzdve, nem egyesek vagy az indítványozók, minthogy egymást el nem árulják, hanem az egész falu bűnhődik, s egy pár ember ostobasága miatt fizet számtalanszor ugyancsak az egész falu.

Ki ősi szokásaiknak, elfogadott intézvényeiknek s használat által törvényesített rendeleteiknek nem hódol, annak minden lehető akadályokat életútjába gördítenek, azt minden lehető módon bosszantják, s vagy idejekorán megtörik, vagy más helységbeli átköltözésre erőszakolják.

S most pár szót gazdálkodási rendszerükről. A svábok gazdálkodási rendszerükben conservatívek a szó legszorosabb értelmében; a belső és külső gazdálkodást most úgy folytatják, mint folytatták hazájukban századokkal ezelőtt. Pár éve egyik másik gazdászati ágban tettek talán kevéske haladást, mit maga helyén lelkiismeretesen föl fogunk jegyezni. Mindenekelőtt azon eszközöket és segélytárgyakat soroljuk elé, melyeket gazdaságuk folytatásában használnak, s melyeknél többet vagy kevesebbet náluk soha, vagy igen ritkán találhatni.

Ha már földekekkel ellátott telekkel bír valamelyik sváb, mindenekelőtt kemény fából készült s jól vasazott teherhordó és teherbíró szekérről gondoskodik. Ha a sváb nagyon szegény, két tinót vásárol, ha körülményei engedik, 4 lovat; a kétlovas sváb a nem látott és nem hallott dolgok közé tartozik. Eke, borona, irtókapa, nagyobb fűrész, vasvilla, balta, ásó, irtóvas, szénahúzó horog, szórómalom, ahhoz szükségelt lapátok és rosták, szecslovakóg stb. minden

valamirevaló gazdaságban feltalálható. A sváb sohasem adja ki földjeit árendába, hanem legkisebb gyermekétől kezdve, feleségéig minden háznépét mozgásba teszi. Földjeit szorgalmatosan és rendszeren műveli, réteit annak idejében letakarítja és hazaszállítja.

*Ugarjukat sem hagyják használatlanul, hanem abba bükkönyt vetnek, mi keverve a legtáplálóbb s legjobb takarmányt szolgáltatja lovaiknak.*

A svábok Szatmár megyében, de azt hiszem, az egész országban, háromfor-gatású gazdaságot folytatnak. Vetnek nagyobb részt tiszta búzát, tengerit és zabot. Pár éve azonban a magyarországi számítóbb s okszerűbb gazdák példájára, annyira haladtak, hogy ugarjukat sem hagyják használatlanul, hanem abba bükkönyt vetnek, mi keverve a legtáplálóbb s legjobb takarmányt szolgáltatja lovaiknak. A sváb nép minden erejét pontosan kiszámítja, s nemcsak saját földjeit (többnyire 6/8 telekkel bírnak) műveli meg a legszorgalmasabban s legcélravezetőbben, hanem majd mindenik – tetemesebb vagy csekélyebb erejéhez mérve – földeket árendál, irtásokat vállal több évekre, s idegenek földjeit vagy kaszálóit részben takarítja le és hordja be. Nagy mennyiségben és kitűnő szorgalommal műveli a sváb nép a burgonyát is, mely belső háztartásában leggyakrabban használatik mint élelmi cikk, s a legnevezetesebb hízagot pótolja. Belső telkeiken a nagykarolyi kerületiek kender, káposztát és dohányt termesztenek; paszulyt és édes tököt, valamint közönséges tököt tengeri földeiken meglehetősen mennyiségben tenyésztenek. A megye más kerületeiben lakók pedig belső telkeiket jobbára kender és burgonya, ritkábban káposzta és lóhere termelésére használják. Mindezen természetmennyi cikkek között azonban a tiszta búza (mint kereskedési cikkek), a burgonya (mint élelmezési), a zab (mint lótartási) játsszák a főbb szerepet.

Kitartó szorgalommal, sőt mondhatni szenvedéllyel úzik a szőlőművelést is. Alig van sváb falu, melynek régiebb vagy újabban plántált szőlőhegyei nem volnának; minthogy azonban többnyire a földművelésre alkalmasabb és sikeresebb rónákon telepedének meg, középszerű vagy még annál is rosszabb boruk terem, s azt is a lehető



Vetett ágyas szoba a mezőpetri sváb tájházban. Benkő Levente fényképe

legrosszabbul szokták kezelni. Mint-hogy a sváb nép a bort mindenekelőtt szereti, s azzal nem kereskedik, hanem évi termését maga szokta megemészteni, szüret alatt a borkészítéskor inkább a mennyiségre, mint a minőségre van tekintettel. Gondatlanul szűr, piszkos edényekben takarítja el a nedvet, s rendszeren rossz pincékben tartogatja.

Legeltetésük közös, de azt a legnagyobb szigorral és vigyázattal kezelik; legelőik határozott időben szabadíttatnak föl és határozott időben tiltatnak be. A tilalomrontókat keményen szokták büntetni.

Az erdőt ki szokták maguk között osztani, használatában azonban bizonyos időszaki forgalmat gyakorolnak, azoknak korlátlan használatát a közsérendszert gátolja. Megjegyzem itt, hogy a sváboknak maguk között, miként már említém, oly üdvös intézményeik vannak, miszerint semmiben szükségét ne lássanak, más részről pedig a rendetleneket, tékozlókat vagy jobb útra térítsék, vagy ha másképp nem lehet, korlátozzák és féken tartassák.

A szántást, vetést, aratást, behordást az egész falu egyszerre szokta kezdeni. Sőt ezen bölcs tétel alapján: aequalis di visio non conturbat fratres – több helységekben a földeket is minden évben újra szokták kiosztani. Gyakorta és gazdagon trágyáznak. Minthogy minden körülményeket figyelemmel kísérnek s a használható időt megbecsülik s azt

nem szeretik elszalasztani, a jól készült ház udvarára pajtákát építenek, abba gabonáikat és takarmányaikat behordják, nyár végén és egész őszen részbe nyomtatnak, szórják és szántanak, saját termékeiket pedig télen át a csűrben nyomtatják ki, szórják fel s rakják padlásaikra. Minden üdvös intézménynek csakhamar hódolnak, innen van, hogy sváb falukban legtöbb tűzkármentesített épületet szemlélhetni.

Marhatenyésztéssel nemigen foglalkoznak, ellenben a lónevelésben páratlanok. A svábok lovaikat haladéktalanul föl lehet ismerni tisztaságuk, vidorságuk, könnyűségük és gömbölyűségük által. A sváb a lovát jó szénával tartja, ha módja van, zabolja, vagy ha zab nincsen, a széna mellett tengerit hint ebbe, sőt van eset, midőn búzával is

megkínálja. Szakadatlanul használja, de mindig vigyázattal, soha nagyon ki nem fárasztja, túl a rendén meg nem terheli, vakartatja, mosatja, s kellő időben látja el itallal és takarmánnyal. Vannak sváb faluk, nevezetesen Fény, Csanálos, Petri, Gilvács, melyeknek lakói 150-200 pengő forintot adják el 3 éves csikaikat.

A svábok lovaik iránti szeretetét és gondosságát e közmondás eléggé tanúsítja: „A sváb inkább üt anyjára, mint lovára.”

**Legeltetésük közös,  
de azt a legnagyobb  
szigorral és vigyázattal  
kezelik; legelőik  
határozott időben  
szabadíttatnak föl  
és határozott időben  
tiltatnak be.**

A svábok fehéreneműikre egy krajcárt sem költenek, maguk termesztik a kendert, maguk nyüvik, maguk szövök és maguk varrják meg a legszükségesebbeket. Ha szorgalmuk után pénzét szereznek, azt azonnal ingatlanokba fektetik, készpénzzel nem szeretnek üzérkedni. Fuvarozást csak ritkán vállalnak, amikor busásan meg szokták magukat fizettetni, hosszú fuvarra még nagy fizetés mellett sem szerződnek. Minthogy a sertést csak a szalonna miatt tartják, csak a nagyobb vörös fajokat szokták tenyészteni. (...)

(Lauka Gusztáv: Szatmár megye – s lakosairól [Általában, azok jelleméről és szokásairól]. In: Nagy Képes Naptára 1855-re. Országos tiszti cím- és névtárral. Pest, 1854)

## A szerzőről és írásáról

Lauka Gusztáv (1818–1902) író, költő, humorista, a márciusi ifjak egyike, Petőfi jó barátja, 1848-ban a Honvédelmi Bizottmány jegyzője, 1849-ben belügyminisztériumi titkár Debrecenben. Világos után egy ideig bujdosni kényszerült. 1850-ben a svábok által (is) lakott Szatmár megyei Szaniszlón telepedett le. 1851-ben feleségül vette Stockinger Antóniát és három évig itt élt. Ekkor vetette papírra a fentebb (újra)közölt írást, amely a négy járásra osztott történelmi Szatmár megye nagyon rövid területi-földrajzi bemutatása után így folytatódik: „Szatmár megyét jelentősebb számban háromféle nemzetbeliek lakják: magyarok, svábok és oláhok.” Ezt követően a szerző külön fejezetszekben jellemzi e három nemzetiséget, kínál betekintőt tulajdonságaikba, hagyományaikba, szokásaikba stb. E helyen csak a svábokra vonatkozó részeket közöljük.

Nagy László

# Mezőpetri lakosainak szokásai

**D**olgozatom célja: bemutatni a Mezőpetriben ma érvényben lévő szokásokat. (...) A lakosság többsége (95%) Mezőpetriben római katolikus vallású. A gazdálkodó sváb ősök vallásosságát a falu nagy mértékben megőrizte. Tulajdonítható ez talán bizonyos fokig a falu elzárt helyzetének.

A falu lakosainak életében jelentős helyet foglal el a vallási élet, a templom. Az emberek életét ez meghatározott, jól körülhatárolt keretekbe állítja. E keret hagyományosan öröklődő, megtartását a falu közvéleménye (mondhatni) kötelezőnek tartja. Így a vallási élet bizonyos gyakorlatai kötelező erejű szokások a nem annyira vallásos, esetleg közömbös emberek számára is.

Amint említettem, a falu szigorúan hagyományörző. A hagyomány megkívánja az egyház ünnepeinek megtartását. Vasárnapokon és minden kötelező

egyházi ünnepen szigorú munkaszünet van. A karácsony, pünkösd, húsvét háromnapos ünnep. Ezekon kívül számos, ma már nem kötelező ünnepet is a fentiekhez hasonlóan megtartanak.<sup>1</sup> Ezekhez járulnak az ún. fogadott ünnepek, amelyeket a falu régebbi lakosai fogadtak földrengés, pestis, tűzvész megszűnése alkalmából.<sup>2</sup> A falu lakosai minden ünnepnap délelőtt misére, délután litániára mennek. Ebben ma nagymértékben érvényesül a szokás hatalma.

A következőkben leírt szokások sorrendjét maga az élet határozza meg. A születéssel kapcsolatos szokásokkal kezdem, folytatom azokkal, amelyekkel ifjúkorában, felnőtt korában találkozok a falu lakója, majd befejezem a temetésre vonatkozó szokásokkal.

Az újszülött csecsemőt megkereszteléséig szentelt vízzel hinti meg minden látogatója. A kereszteléssel kapcsolatban azt lehet megjegyezni, hogy a keresztiszülők egy család minden gyermekénél ugyanazok. Az anya, amikor szülés után már jól érzi magát, elviszi gyermekét bemutatni a templomba. Ez az avatás.

A nagyobb gyermekek, pontosabban a serdülő ifjúság találkozóhelye a sor. A sor mibenléte a következő: az ugyanabból a korosztályból való lányok egy társaságba járnak. A társaság összejöveteleinek helye változik, mindegyik lakása sorra kerül. Innen ered az elnevezés. Egy sorba 10-15 leány jár. Mivel ennél rendszerint több egykorú lány van, a faluban az egykorúaknak is több sorja van. A sorba eljárnak a leányoknak udvaroló fiúk is. A fiúkat nem köti a korhatár. Ha a korabeliek férjhez mentek s valamelyik leány magában maradt, az illető leány eljárhat fiatalabbak sorjába. A sor ideje szeptembertől júniusig van. Júniustól szeptemberig nincs sor, akkor a fiatalság találkozási helye a korzó. A korzózás tehát tavasztól őszi

*A falu szigorúan hagyományörző. A hagyomány megkívánja az egyház ünnepeinek megtartását.*



Mezőpetriben 1993 óta sváb tájház működik



Szobabelső a mezőpetri tájházban

tart. Helye a néptanács épülete és a kultúrotthon között van.

Ősszel szokásos a kenderdörzsölés. A kender törése után, ha fiatal fiú vagy lány van a családban, összehívja barátait, barátnőit, a rokonságot. A kenderdörzsölés helye a tornác. Itt két oszlop közé rögzítik a szénahordó rudat. Rákönyökölnek a rúdra, és talpukkal dörzsölik a kendert. Munka közben népdalokat énekelnek. Munka után a háziak megvendégelik őket. Fánkot és főtt tengerit adnak a dolgozóknak. Rendszerint 15-20 résztvevő van egy kenderdörzsölésen. A munka befejezése után rendszerint táncolnak. A kenderdörzsölés ideje augusztus–szeptember.

**A legények, akiket besoroznak, kalapjuk mellé bokrétát tűznek. A bokrétát az a leány veszi (készítetteti) a fiúnak, akinek a fiú udvarol.**

A faluban ma is élő sváb eredetű szokás a besorozandó legényekre vonatkozik. A legények, akiket besoroznak, kalapjuk mellé bokrétát tűznek. A bokrétát az a leány veszi (készítetteti) a fiúnak, akinek a fiú udvarol. A bokrétában okvetlenül kell legyen tükör. A tükröt csillogásáért teszik a bokrétába. Minél több a bokrétában a tükör, annál gazdagabb leány készítette. A bokrétákat nagykarolyban készítették.

A bokrétáért cserébe a fiú a leánynak selymekendőt vesz.

A besorozandók a következő éveknek ünnepélyes formában átadják a fehér tollat (kakastoll), a következő évben sorozásra kerülők jelvényét. A sorozásra szekérrel mennek. A szekérbe is, a lóra is díszeket készíttetnek.

Sorozás előtti vasárnap összegyűlnek, elmennek a díszekért, és a díszekkel együtt énekelve végigmennek a falun. Az énekek sajátosan ez alkalomra szólnak. A sorozásra indulva az induló helyen megvendégelik őket. Ugyanitt díszkaput készítenek, amelyen egy tábla van a következő felirattal: „Éljenek az első sorosok”. A sorozásról visszajöve mindegyik fiú családját meglátogatják, mindenütt esznek-isznak.

A sorosok mindig magukkal visznek két fiút az utánuk következő korosztályból, hogy a szokásokat ezek megismerjék, s majd ők is meg tudják rendezni saját korosztályuk ünnepélyét. A besorozás utáni vasárnap a sorosok utáni korosztály énekelve végigvonul a falun. Magukkal viszik a díszkapuról levett táblát. Mielőtt a besorozottak bevonulnak katonának, megrendezik a sorosbált.

## A lakodalomra vonatkozó szokások

A felnőtt fiatalok kiválasztják élettársukat. E választás sokszor érzelmi alapon történik. Régebben szinte általánosan az anyagi szempontok domináltak. Még ma is nagyon gyakori befolyásoló tényezője ez a fiatalok párválasztásának. Az anyagi tényezők hangsúlyozói

rendszerint a szülők. A gazdag-szegény ellentét még mindig megvan. Ha valamelyiknek nincs elég vagyona, a másik nem lesz a házastársa. Ez az ellentét egyes utcák között is jelentkezik, fennáll. A Piskolti utca (gazdagok utcája) és a Káposztás (volt zsellérek, szegényparasztok lakhelye) gyermekei között ritkán jöhet létre házasság. Ha a két család szempontjai egyeznek, megtörténik a kézfogó, a tulajdonképpeni jegyváltás. Ekkor egyezkednek a szülők a hozomány kérdésében.

Ha a lakodalom idejét megállapították, a jegyespár elmegy hívogatni. Meghívják mindazokat, akikre a lakodalmon számítanak. Az esküvő napján a templomban a jegyesekért mondják a misét. A jegyesek ekkor az oltárnál áldoznak. Az esküvő mindig vasárnap van. A templomba gyalog mennek. Hazamenet a jegyesek elé cserépkorsót (olykor hamuval töltöttet) dobnak. Ennek célja az, hogy megijesszék őket.

Gyakran ellopják az utcán a menyasszonyt. A menyasszonylopás régi szokás. Ilyenkor pénzért ki kell váltani. Ez a nagykoma feladata.

Az ifjak háza előtt díszkaput készítenek. A díszkapun a következő felirat olvasható: „Éljen az ifjú pár”. A kapun belépve a lakodalmas menetet bölcső (kosár kisbabával) várja. Mindenki, aki bemegy, fizet. A begyűlt pénz a fiataloké.

A ház ajtaját zárva találják. A szakácsnők zárják be. Az ablakon kinyújtják bepólyált kezüket. Kezükből nagy merőkanalat tartanak. Közlik, hogy megégették a kezüket, pénzre van szükségük, hogy meggyógyíthassák. A bemenők itt is fizetnek. A menyasszonyért a nagykoma fizet. Ha a fiataloknak halottjuk van (szüleik közül meghalt valamelyik), úgy ezután kimennek a temetőbe hozzá. Következik a vacsora. A vacsora idején ellopják a menyasszony cipőjét. A cipőt a násznagy kell kiváltsa. A vacsora befejezése után, éjfél felé következik a menyasszonyi tánc. Mindenki megtáncoltatja a menyasszonyt. Kalapot tartanak a férfiak elé, ebbe teszik a pénzt, amiért a menyasszonnyal táncolnak. Újabban ajándékot is adnak ilyenkor.

A menyasszonyi tánc után a férfiak körülvesszik a vőlegényt, leveszik melléről a virágcsokrot, és elégetik. Közben legénysírató nótát énekelnek. („Isten veled, el kell válnunk.”) Négyen-öten megfogják, és a mennyezetig háromszor feldobják. A férfiakat pálinkával kínálják.

Ugyanekkor a másik szobában a lányok a menyasszonyt veszik körül.



Szobabelső a mezőpetri tájházban

Leveszik fejről a koszorút és a fátyolt. A fátyolt háromszor a plafonig dobják, valaki pedig kiáltja: éljen az új asszony. Utána az „Asszony lesz a lányból” kezdetű éneket éneklék. A menyasszony fejére kendőt kötnek. Ez újabban elmarad. A fiatalokat búzával szórják meg. Ez azt a kívánságot jelképezi, hogy úgy szaporodjanak, mint a búza.

**A fiatal házas férfit barátai az esküvő utáni első szombaton este (éjjel) felkeresik. Leemelik az utcaajtót, és megtámasztják vele a házat.**

A támasztás. A fiatal házas férfit barátai az esküvő utáni első szombaton este (éjjel) felkeresik. Leemelik az utcaajtót, és megtámasztják vele a házat. Amit tudnak, még elmozdítják. Nagy lármát csapnak, felöltöztetik az ifjú gazdát, aki behívja, és pálinkával, borral kínálja őket. Isznak. (Tulajdonképpen az egész ezért van.) Rendszerint a hajnali órákban fejeződik be.

A felnőttek közös munkája a közös szövés-fonás. E munkát rendszerint az egy utcabeliek végzik együtt. A közös szövés-fonásban a házasok és az öregek vesznek részt. Egy-egy

alkalommal 15-20 ember jön össze. A szokás leginkább a Piskolti és a Károlyi út végén divatos. Újabban a fiatalok is összejönnek. Ezek azonban inkább terítőket készítenek.

Számos farsangi szokása is van a falunak. Hamvazószerda előtti csütörtök az ún. rongyoscsütörtök. Ez az iskolások és az óvodások báljának napja. Báljukat délután rendezik a kultúrotthonban. A farsang három napig tart. Ez idő alatt az egész falu szórakozik.

A nők bálja. Ekkor szokás az, hogy egyesek lakodalmi menetnek öltöznek fel. A lakodalmak között van menyasszony, vőlegény, násznép, cigányzenészek. A férfiak nőnek öltöznek, a nők férfiak. Végigmennek a falun a kultúrotthonig. Bemennek. Leáll a tánc. A lakodalmak menet mulat. Mókás jelenetekkel szórakoztatják a közönséget. A nők bálja batyubál.

A falu lakosainak szokása a közös házépítés. Minden házat közösen építenek, a rossz házakat közösen bontják

le. Kezdekor a mester pálinkával kocintva beszédet mond, élteti a gazdát. Az első téglát a mester teszi le, a gazda megnézi. A fal felhúzása után zászlót tűznek a házra. A házat építő gazda előre közli, melyik nap hány emberre van szüksége. Ilyenkor utcák szerint minden házból mennek segíteni. A gazda aztán visszasegíti, amikor a másik, vagy rokonai építenek.

Mindazok, akik segítettek, megjelennek a padlásfeltevesnél. Ez a padlás letapasztását jelenti. A gazda megvendégeli mindazokat, akik segítettek neki az építésben. A lakoma ilyenkor egész lakodalommal ér fel.

Ha valaki meghal, virrasztanak mellette. A virrasztás egy éjszaka, néha két éjszaka tart. Külön szobában virrasztanak a férfiak, külön a nők. Éjjelig beszélgetnek. A virrasztókat megkínálják. Utána kb. éjjel után 1-2 óráig rózsafüzért imádkoznak. A felravatalozott halottat a mellette imádkozók szentelt vízzel hintik meg. A temetőben a sírba is hintenek. Ha meglátogatják a temetőben, szintén. A halottat a szomszédok viszik ki a temetőbe. Ők is földelik el. Ezért következő vasárnap ebédre hívják őket. A gyászolók a templomban hátul állnak. Fekete kötényt viselnek (az asszonyok). Ezt a szokást kezdik elhagyni.

(Az 1960-as években keltezett sorok.)

## Jegyzetek

1 Már nem kötelezően, de Mezőpetriben megtartott egyházi ünnepek: Gyertyaszentelő Boldogasszony (február 2.), Gyümölcsoltó Boldogasszony (március 25.), Sárlos Boldogasszony (augusztus 2.), Kisasszonynapja (szeptember 8.).

2 Mezőpetri lakosainak fogadott ünnepei: Fábán és Sebestyén (január 20.), Szent Balázs (február 3.), Szent Ágota (február 5.), Szent Egyed (szeptember 2., kigyei búcsú), Nagy Szent Teréz (október 15.), Szent Vendel (október 20., csárdai búcsú), Szent Erzsébet (november 21., a falu templomának búcsúja – a pestis megszűnésekor fogadott ünnep), Aprószentek (december 28.).

## A szerzőről és írásáról

Nagy László (Gencs, 1936 – Nagykároly, 2007) az 1960-as években fiatal pedagógusként dolgozott Mezőpetriben, helyi adatközlők igénybevételével akkor jegyezte le az itt közölt szokásokat – amelyek zöme abban az időben még néhány más, Szatmár megyei svábok által lakott településen is elterjedt volt. Ugyanez ma már azért se mondható el, mert időközben a szatmári svábok nagy része elhagyta szülőföldjét, Németországba, Magyarországra, vagy máshova települt.



Vonház Anna

# A gyökerektől az új hajtásokig

## Helytörténet, helyismeret

# M

ezőpetri a Nagykárolyi-síkságon fekszik a Nagyalföld keleti határán, Szatmár megye délnyugati részén, az E671-es főút mentén. „Határa kiemelkedik az Érmellék alacsonyabb völgyéből, emelkedettebb részei nem dombok, inkább keletről délnek nyúló halmok. A templom tornyából messzire el lehet látni az Érmellék falvaiba, szép nyári időben a Bükk s az erdélyi hegyek vonulata is látható.” Mező öleli át, ezt előneve is mutatja már egy 1316-ban kelt okmányban, amelyben Mezeu Petri van bejegyezve. 1399-ben Szent Péter tiszteletére szentelt templom állt itt, a helységet az akkori okirat Mezeu-Zenth-Petery néven említi. Petri azt jelenti, hogy Péteré – így hallották dédapáink.

A középkorban Petri a Kaplony nemzetségbeli Bagosi, Csomaközy, Károlyi, Vaday, Vetésy családok birtokrésze volt. A 17. században sok magyar jobbágy „elabalt”, azaz elszökött innen Bihar és Szolnok megyébe. A török hadak pusztítása, pestisjárvány, kuruc-labanc háború megtizedelte a környék, így Mezőpetri lakosságát is.

Gróf Károlyi Sándor kezdeményezése nyomán 1712-ben elkezdődött a vidék benépesítése katolikus svábokkal. A nehéz és küzdelmes évszázadok után az unokák már csak annyit hallottak apáiktól, hogy az őseik a Schwarzwaldból származnak.

Dr. Vonház István (1881–1945) nyelvész, egyetemi tanár, svábkutató községünk híres szülőte. Tanári hivatásán kívül foglalkozott a szegénysorú diákok szociális helyzetének könnyítésével. Már 1908-ban megjelentette *A Szatmár megyei német nyelvjárás hangtana* című munkáját, melyben szülőfaluja történetét tárja az olvasó elé, majd a nyelvjárás hangtanának részletes, az egyes sváb magánhangzók, mássalhangzók ejtésének fejlődéstörténetét ismerteti.

A sváb nyelv hangsúlyának, hanglejtésének taglalása, valamint az irodalmi nyelvhez viszonyított kiejtési eltérések érzékeltetése után közli a ma is használatos magyar kölcsönzavakat. Gyermekverseket, bölcsődalokat, rövid tréfás meséket, imádságokat, népdalokat örökít meg eredeti petri sváb nyelvjárásban, majd átülteti német irodalmi nyelvre.

Dr. Vonház István *A Szatmár megyei német telepítés* című értékes tanulmányának előszavából idézve: „A Szatmár megyei német nyelvjárás tanulmányozása indított arra, hogy kutassam azt a területet, ahonnan ezeknek a németeknek ősei kivándoroltak.” Felhasználva a Károlyi grófok levéltárának forrásanyagát, valamint a plébániák anyakönyveit, kemény munkába és értelmes cselekvésbe fogott. Magyarországon és Svábföldön sok anyagot gyűjtött össze, melyek alapján megerősíti következtetését, hogy a szatmári svábok a Duna és a Bodentó között fekvő Felső-Svábsországból jöttek. Nyelvjárásuk a felsősváb nyelvjárás. Így valószínű, hogy őseink Hegau, Waldburg, Dieselberg vidékéről származnak. „A harmincéves háború, XIV. Lajos rablóhadjáratai, a spanyol és a lengyel örökösödési háborúk oly sok szenvedést és csapást zúdítottak a felsősváb terület népére, hogy természetesnek kell találnunk a kivándorlási szándékúak a nagy tömegekben való megérlelődését... XVIII-ik század háborúin kívül a települési és gazdasági viszonyok is hozzájárultak a felsősváb területekről való kivándorlásnak” – fogalmazza meg dr. Vonház István az óhaza elhagyásának indokát.

Időrendi sorrendben tárgyalja a be-telepítés folyamatát – helyiségenként közölve az adatokat –, a tanulmányozott okmányok alapján. Például szülőfalujának, Mezőpetrinek benépesítéséről megjegyzi, hogy: „Ez nem volt

A középkorban Petri a Kaplony nemzetségbeli Bagosi, Csomaközy, Károlyi, Vaday, Vetésy családok birtokrésze volt. A 17. században sok magyar jobbágy elszökött innen Bihar és Szolnok megyébe.



A mezőpetri anyák már idejében megtanították leányaikat kenyeret sütni

eredeti külföldi telepítés, hanem csak a régebbi sváb községekből való átköltöztetés... 1740 tavaszán különben 26 népes, 27 pusztá telek volt Mezőpetriben. A gazdatelkek elnevezései bizonyítják, hogy a község akkori és régi lakosai magyarok voltak. Az első sváb gazda 1740. július hóban jött át Fényről Mezőpetribe.” Megemlíti Csanálos, Nagymajtény, Erdőd, Kaplony, Krasznabélték, Kálmánd, Királydaróc és Nagykároly helységeket, ahonnan a további években még átköltöztek sváb családok Mezőpetribe, így 1766-ban már 68 gazda lakott 70 telken. A terjedelmes mű befejező részében családneveket közöl betűrendbe sorolva, ezzel lehetőséget kínál a dokumentumokban szereplő családok eredetének feltáráshoz.

Dr. Vönház István fő művét magyar nyelven írta, először 1914-ben Budapesten az Athenaeum kiadó jelentette meg, majd 1931-ben adatta ki saját költségén, Pécsen. Hogy a német ajkú olvasók számára is hozzáférhetővé legyen, Stefan Koch német nyelvre is lefordította, és kiadatta Németországban. Az eredeti műből már csak nagyon kevés példány maradt meg, ezért a mezőpetri születésű Merli Rudolf plébános 1997-újra megjelentette magyar nyelven, az alapkiadás eredeti szövegével. A svábtelepítésnek emléket állító könyv 2019-ben már kétnyelvű – román és magyar – kiadásban is megjelent *Colonizarea germană în comitatul Satu Mare – A Szatmár vármegyei német telepítés* címmel. Dr. Vönház István tiszteletére 1995-ben emlékoszlopot állítottak Mezőpetriben, majd posztumusz a község díszpolgára lett, 2011-től pedig a nemzetközileg

elismert svábkutató nevét viseli a helyi iskola.

Ha valaki Mezőpetri helytörténeti, helyismereti témájában kutakodik, elkerülhetetlenül kezébe veszi olyan jeles alkotók munkáit, akik itt születtek vagy itt tevékenykedtek szolgálati éveik során. Brázay János 1866 és 1908 között volt plébánosa a mezőpetri egyházközségnek. 1886-ban megjelent, *Emléklapok a Mező-Petri község római-katolikus plébánia történetéből a templom százéves jubileumára* című könyvéből származó idézet ma is időszerű: „Korunkban mintegy szokássá vált, ily nevezetes események emlékét nemcsak különféle ünnepek, hanem irodalmi kiadványok által is emlékeztetéssé tenni és megőrkíteni, és igen helyesen, mert az ünnepek elmulnak, azok emléke eltűnik, de az ily alkalmakra kiadott nagyobb, vagy kisebbszerű munkák hosszú éveken át fentmaradván, tartós emlékül és hasznos olvasmányul szolgálnak az utókornak.”

A letelepedés óta Mezőpetri népe átveszelt több tűzvészt, földrengést, háttárendezéseket, két világháborút – a deportálás és a Don-kanyar borzalma it fájó sebeként viselték a túlélők –, menekülést, elhurcolást, államosítást, rendszerváltásokat.<sup>2</sup> A bajok elmúltával lassan újjáéledt a falu, mert népe megőrizte szorgalmát, munkaszeretét, ősei hitét, amelyet mindig a nemzeti-ségi probléma elé helyezett még akkor is, amikor fokozatosan nyelvet cserélt, miközben a gyökereiről sem feledkezett meg. A Károly-vidéki falvakból a '89-es fordulat előtti és az azt követő néhány évben legtöbben Petriből mentek

nyugatra. Java részük vállalkozó szellemű fiatal volt, hiányukat nagyon megérezte a község. De a szülőfalu nem mosódott el lelkükben, magukkal vitték az otthon, az alföldi róna képét, évente legalább egyszer hazalátogatnak, rendbe hozzák szülőházukat. Arra is van példa, hogy az idősebbek a petri temetőt jelölik ki végső nyughelyként.

Dr. Vönház István leánya, Flemmer-Vönház Julianna 1995 augusztusában, a nyelvészprofesszor tiszteletére állított emlékoszlop felavatásának ünnepe során meghatódva vette át édesapja posztumusz díszoklevelét.

Az egykori mezőpetri deportáltak – 244 személyből 38-an odavesztek – mindvégig számontartották egymást. Sorstársaikat így emlegették: „két kis-korú gyermekétől vitték el”, „a háborúból épphogy hazatért, már deportálták is”, „áldott állapotban volt, mégis elhurcolták”, „öreg szülei hiába várták haza”, „ráomlott a bánya”, „csontig lesóványodott”, „éhen halt”, „megosztotta velem napi fejadagját”, „betegtranszporttal jött haza, vele küldtem haza a levelet”, „tartotta bennünk a lelket”, „deszkát szerzett, hogy koporsóba tegyék halottainkat”, „ő is ott volt velünk, pedig még csak 16 éves volt...”

## Dédszülőikig visszanyúló étkezési szokások Mezőpetriben

A svábok étkezési szokásait a takarékoság, egyszerűség, fegyelmezetttség, ugyanakkor az évszakokhoz igazodó étrend jellemezte. Leleményességre volt szükség a háztartásban, és olyan alaposságra, mint amilyenek a svábok maguk is. Megbecsülték azt, ami éppen volt. Mezőgazdaságon alapuló életformájukból adandóan többnyire a saját maguk által termelt nyersanyagokból készült ételeket fogyasztottak. Úgy is mondhatnánk, hogy biotermékeket használtak fel: liszt, bab, káposzta, krumpli, murok, petrezselyem, uborka, hagyma, gyümölcs, tej, tojás és hús. Évente kétszer, háromszor vágtak saját nevelésű sertést a mezőpetriek: novemberben „kirbáji malacot”, karácsonyra nagyobb hízót, a népesebb családok farsangi időszakban is, ha tehettek.

Elsősorban disznóvágás után ettek friss sertéshúsból készült ételeket. A hús nagy részét feldolgozták: zsír, tepertő, hurka, kolbász, sonka, disznófőcsajt, szalonna lett belőle. A hurka és a tepertő hamar elfogyott, viszont a szalonnának ki kellett tartania szüretig,



A szabadtéri kulturális rendezvények forgatagában megjelennek a régió strudlisütőinek sátrai

sok ételt ízesítettek húsos szalonnával. Sózással, füstöléssel tartósítottak, de a zsírban eltett sült oldalas (ripli), hasalja szintén felhasználható volt egy bizonyos ideig, a húsoleves sonkából is finom volt. Nyáron és ősszel többnyire saját nevelésű majorsághúst fogyasztottak, a marhahúst a mészárszék-ből szerezték be. Jó minőségű liszt és étolaj került ki abból az olajpréssel is ellátott malomból, amely az államosításig a környék legmodernebb malmaként működött Mezőpetriben. Üzletből csak a fűszereket, élesztőt, cukrot és rizst vásárolták, de nagybőjtben ruszlit és sós heringet is vettek, karácsonyra pedig narancsot és fügét a „jó gyermekeknek”. Sátoros szekeresektől egy-egy mérőnyi tengerit almára cseréltek, ha már kifogytak a háztájiból, és a homoki – reszegi vagy szaniszlói

– szőlőskertekben termelt gyümölcsök-ből. Vendéglőbe csak akkor tértek be, ha a nagykarolyi piacon jól sikerült eladni a malacokat. Ilyenkor a férfiak elfogyasztottak egy-egy hálba sört, esetleg megengedtek maguknak egy pörköltet, vásárfiaként stolverk cukorka is jutott a gyerekeknek, amit testvériesen elosztottak a nagy családokban.

Az aludttejnek fontos szerepe volt az étkezésben, ugyanis a strudli, nudli, laskafélék, unkréc jobban csúszott vele. Cserépedényben tárolták, pincében hűtötték nyáron. Rántásos levesek, krumpli- és aludttejes mártás gyakran került az asztalra, főleg a férfiak ették reggeliként. A kolbászleves ugyancsak tápláló eledelnek számított früstükre. A nők és a gyerekek az estéről megmaradt laskafélét elfogyasztották reggel a finom tejeskávával, az öregek pedig

forralt tejbe áztatott kenyéret kanalaztak (milhbrokka).

A földművelő elődeink délben tarisznyából falatoztak a határon, az árnyékban tartott agyagkorsó vizével oltották szomjukat. A sváboktól eredeztetik azt a mondást, hogy kenyéret kidobni bűn. A megmaradt kenyérdarabocskák nyulak kenyérként (hasabrou) kerültek haza a gyermekek nagy örömeire, a meglepetést csak fokozta, ha egy nyúl is lapult a gyékénykosárban. Uzsonnára zsír, lekvár került a kenyérre, mézzel lecsurgatva ínycsalatnak számított, akár csak a serdülőkorúak által nagyon kedvelt rindsmalcz – a vaj felolvasztott, megtisztított, majd újradermedt változata fokhagymásan –, ami még ma is igazi csemege.

Az észszerű beosztás az étkezésre is vonatkozott. Még a tehetősebb családoknál is a takarékoság jellemezte a háztartást, életvitelükben a pazarlást, főleg a költségeket igyekeztek elkerülni. Ennek egyik oka az volt, hogy törekedtek a birtok növelésére, hogy majd a fiatalok jól házasodjanak. Mindez tehát nem igénytelenséget, maradiságot és fősvénységet jelentett, hanem előre látást és tudatosságot. Hétköznapokon általában vacsorára főztek, a gyorsan elkészíthető ételek kerültek előtérbe, mivel az egész napos mezei munka ezt diktálta. Egyszerűbb levesek után lakatósabb második fogás, vagy fordítva, estenként egytálétel. Nem így volt ez vásár- és ünnepnapokon, amikor igen csak megadták a módját, főleg ha vendégek is jöttek más faluból a november 19-én, Szent Erzsébet napján tartott templombúcsúra.

Az őszi betakarítás után több időt szánhattak már a készülődésre. Hagyományosan gyöngyöző húsolevest főztek ebédre, a főtt húсок mellé tormát, mártást kínáltak, majd a sült húсок következtek krumplis körettel és savanyúsággal, a töltött káposzta után sütemények zárták a sort. A házigazda újborát kínálta, de fogyott a pálinka és a sör is az estébe nyúló ebéd alatt. Ezt a hagyományos kirbáji menüt még sok háziasszony követi nálunk, de a karácsonyi asztalon már újabb ételek is megjelennek. Húsvétkor viszont a megszentelt sonkát és kalácsot mindenkinek meg kell kóstolnia, így látták elődeiktől a római katolikus utódok.

A megkérdezett mezőpetriek több olyan ételt sorolnak fel, amelyek még ma sem mentek feledésbe, nemzedékről nemzedékre átörökölt ételként ma is elkészítik a háziasszonyok.<sup>3</sup> Ilyen például a máig is tineta néven emlegetett kenyérlángos, amely egy kenyéértésztn





Napjainkban reneszánszát éli a sokak által kedvelt sváb strudli, ami krumplival, szilvalekvárral vagy túróval megtöltve igazi gasztronómiai élvezet. Bikfalvi Zsolt fényképei

kaporral megszórt, tojással kikevert krumpli, vagy csak kolbász, szalonna és hagyma – kemencében sütötték, illata belengte az egész lakást. A mezőpetri anyák már idejében megtanították leányaikat kenyeret sütni, káposztát savanyítani, lekvárt főzni, szilvát aszalni, befőtteket készíteni és kotlót ültetni. Ma már az élelmiszereket forgalmazó kereskedelmi egységek kenyérkínálattából válogathatnak az utódok, de mégis sokan döntenek a helyi pékségben készült hagyományos mezőpetri kenyér mellett.

Napjainkban reneszánszát éli a sokak által kedvelt sváb strudli, ami krumplival, szilvalekvárral vagy túróval megtöltve igazi gasztronómiai élvezet. A szabadtéri kulturális rendezvények forgatagában – jellegzetes színpoltként – megjelennek a régió strudlisütőinek sátrai.

Az idősebb, ritkábban a középkori emberektől még lehet hallani dédszüllőktől idézett sváb intelmeket, étkezésre vonatkozó szólásokat. A fiatalab- bak szókincsébe beépültek például a

konyhai tevékenységek, eszközök és ételek sváb megnevezései, melyeket a beszélgetőtárs ugyanúgy használ és megért. Ez a nyelvi jelenség nem nyelvromlásra mutat, hanem a sváb–magyar közösséghez való tartozás egyik sajátos megnyilvánulása a kedélyes társalgások során.<sup>4</sup>

Elődeink mértékletességre intő figyelmeztetése – „Viel Naschen, macht leere Taschen”<sup>5</sup> – ma is időszerű annak ellenére, hogy sokat változott a múlt század közepe óta a svábok étkezési kultúrája. Jelentős horderejű változásokat eredményezett a háztartásokban megjelenő hűtőszekrény, fagyasztóláda, a modern konyhai eszközök sokasága és a média. Az új ételek, alapanyagok, újfajta feldolgozási módok elől nem zárkoznak el a mai háziasszonyok sem. Kevesebb lisztes ételt, több salátafélét fogyasztanak az utódok. De nosztalgiaiából, átörökölt hagyományokból és szokásokból vissza-vissza nyúlnak a régiekhez. Így megerősítik azt a megállapítást, hogy ízekben, illatokban sokkal változatosabb és egészségesebb a

sváb konyha, mint amilyennek gondolhatják azok, akik nem ismerik igazán.

## Farsangolás Mezőpetriben. Mulatozások időszaka a húsvéti böjt előtt

A farsangi szokások napjainkra átalakultak, de a lényeg megmaradt: a közös ünneplés, pajkos szórakozás maskarás táncokkal, zenével és dramatikus játékokkal. „Vidámság és öröm a táncban, éneklésben, ivásban »bámeszkodásban«, fánk, kolbász és bor társaságában volt” – így jellemezte valaki vidékünk régi, igazi farsangját. Megkezdték a disznósajtot, sok kolbászt, hurkát, kocsonyát ettek – már ha karácsony előtt megvolt a disznóvágás, ahogy a mezőpetriek mondták: „Öltek jól.” Ha nem, akkor a farsang farkáig igyekeztek azt bepótolni.

A földművelésből élő emberek több időt szánhattak farsangban a rokonok, egykori sorstársak, barátok meglátogatására, amit hostubálásnak neveztek vidékünkön. A háziasszony fánkkal, kiflivel kínálta a látogatókat, a gazda pedig bort hozott a pincéből. Megegyedtek a nyelvek, témától függően hol svábul, hol magyarul társalogtak. Beszélgettek örömről, bánatról, terveikről, mit olvastak az újságban, felidéztek egy-egy emlékezetes eseményt, történetet, anekdotát.

Elődeink korában a farsang a párválasztás, a házasságkötések ideje is volt. A lakodalmak zömét ebben az időszakban tartották, általában keddi napon, később áttevődött vasárnapra. Farsang adott alkalmat arra, hogy tréfásan vagy durván figyelmeztessék azokat a fiatal lányokat és fiúkat, akik még nem találtak párjukra. Ha rövid volt a farsang, csak a kapósabbja kelt el a lányoknak, ha pedig hosszabb, akkor még gyámoltalanabbak is elkeltek.

Az a lány, akinek a legény már hosszabb ideje udvarolt, szalaggal átkötött bokrétát készített, zsebkendő t hízzett kedvese számára, és a szombat esti ablakolás (fenschtrálás) alkalmával adta át neki. A háromnapos farsangi bálba indulva a bokrétát kalapjukra kötötték a fiúk, a díszes zsebkendő pedig mellényük zsebéből jócskán kikandikált. Így jelezték, hogy már foglaltak, vagyis már meschlát (szalagot) kaptak valakitől. A nyilvános színvallást hamarosan lánykérés követte. De voltak meglepetések is, főleg ha több bokrétát kapott egy-egy fiú. A szíve diktálta, melyik meschlát viselje, kit vigyen a táncba. Akik még

nem voltak elkötelezve, és nem akartak a „majomszigeten ácsorogni”, táncba kérték a még szabad hajadonokat, hogy azok se „áruljanak petrezselymet”. Ezt csak a széjjelnéző (zualuaga) szülők, többnyire anyák szeme láttára teheték, ugyanis azok kíváncsian követték a választást, s ha az nem volt kedvükre való, jelezték tekintetükkel.

Milyen zenére, hol táncoltak és milyen táncokat jártak? A svábok még az óházából hozták magukkal a fúvós hangszerek iránti vonzalmukat. Az 1850-es években már létezett szervezett zeneegylet a községben, feltehetően azelőtt is fúvósok szórakoztattak és zenéltek a kocsmákban. Járták a polkát, valcert, majd a csárdást szintén megtanulták eleink. A harmonika, citera és hegedű zenéjére táncra perdültek azok, akik nem csak nézelődni tértek be a kocsmák tánctermébe, később a kultúrházba.<sup>6</sup>

A táncot kedvelő fiatalabb és idősebb házások sem vetették meg a farsangi mulatságot. Ők külön bált rendeztek farsang utolsó hétfőjén vagy kedden. Kurjongatással fűszerezett táncaikat ropták, nótáztak éjfélig egy-egy kocsmában. A *Nagykároly és vidéke* lap 1904. február 11-i számában olvashatjuk ezt: „Multság a vidéken. A mezőpetri-i házasságok 1904. február hó 14-én a de la Szalli Szent János-egylet helyiségében az egyetel javára színelőadással egybekötött táncszünetet rendeznek. Színre kerül: »A kakas«. Vigjáték 2 felvonásban. Ezt követi: »Az egyetlen kabát« Bohózat 1 felvonásban. Belépődíj személyenként 1 korona. Kezdete este 6 órakor. Jó zenéről és finom italokról gondoskodva van.”

A farsang utolsó vasárnapját megelőző rongyoscsütörtök (Klumpete Dunsztég) a gyermekeké volt, és az is maradt. A szájhagyomány szerint egy más faluba házasságba került férj apja alapítványt fektetett le abból a célból, hogy minden évben rendezzenek ingyenes farsangi bált az iskolások számára, ne maradjanak a táncban járhatlanok, mint amilyen az ő fia volt legény korában. Így lett a farsang utolsó vasárnapját megelőző csütörtök délután a gyermekeknek kijelölt szórakozási idő. Tangóharmonika szolgáltatotta a zenét. Az alapítvány azóta kimerült, viszont a farsangi gyerekbál, bár nem éppen eredeti formájában, máig is igen közkedvelt, ahol kikapcsolódik a gyermekét elkísérő nagyszülő, anya vagy nagyobb testvér. Mókás jelmezeket öltenek magukra az óvodások, iskolások, majd szórakoztató játékokkal, táncokkal kergetik el a telet – az utóbbi két-három évben szűkebb

körben –, a pedagógusok gondoskodnak arról, hogy farsangolhassanak a legkisebbek is.

Napjainkban a helyi színjátszó csoport vállalja a farsangvasárnapi szórakoztatást, valamint az ezzel járó törődést az újítani akarás és a hagyományörzés szándékával. Hogy miért teszik mindezt a mindennapi elfoglaltságuk mellett? Válasz lehet erre a 2019-es előadás konferálási szövegéből vett idézet:

„Farsangi műsorunk fináléjában azokat láthatjuk, akik valójában nem a sötétség országának seprűnyélen száguldó lovaglói. Nem kell megijedni tőlük, ártalmatlanok.

Honnan, mivel és miért jöttek?

Tőlünk... szeretettel és lelkesedéssel... a közönségünk szórakoztatására.

Kik ők?

A mieink, akik tudják, hogy a vicc, a komikum és a humor miközben neveltet, kontrollszerepe van egyéni és közösségi életünkben. A mai est fellépői ők, akik maskarákban vagy anélkül, segíteni akartak elúzni környezetünkben néhány gonosz fortélyt és emberi gyarlóságot.”

A telt házasság előadást rendszerint farsangi bál követi, a Mezőpetri Band könnyűzene-együttes szolgáltatja a talpalávalót.

## Jegyzetek

1 Rövid életrajzi adalék dr. Vönház István leánya, Flemmer-Vönház Julianna levele alapján. „Apám, dr. Vönház István Mezőpetriben – Szatmár vármegyében született 1881. augusztus 11-én. Nagykarolyban járt gimnáziumba.” Gimnáziumi tanulmányai után a premontrei szerzetesrend jászói papi szemináriumát végezte el, de kilépett a rendből, még mielőtt pappá szentelték volna. Budapesten a Kir. Magyar Tudományegyletem hallgatója lett, ahol német–latin szakos tanári diplomát szerzett, többféle oktatási intézményben tanított. Jászberényi tevékenységét megszakítva, Párizsba és Londonba is elutazott nyelvismerteinek bővítése céljából, majd a spanyol nyelvet is megtanulta. Az első világháború ideje alatt hadifogságba került, négy évet töltött Szibériában, ahol tanulmányozta az orosz nyelvet, összeállított egy orosz nyelvtant újságok és néhány irodalmi könyv alapján. „1924-ben a Budapesti Kir. Magyar Tudományegyletem közgazdaság-tudományi karán francia nyelvi és történelmi egyetemi nyilvános rendes tanárrá nevezték ki. Később a József Nádor Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem német nyelvű tanszékének is egyetemi nyilvános rendes tanára lett, és dékáni hivatalt viselt” – olvashatók a levélben.

2 Felhasznált forrásanyag: Merli Rudolf: *Mezőpetri története*. Mezőpetri–Bubeshesim, 1999. Nem kis feladat úgy bemutatni a települést, hogy közben odafigyeljünk a közösség embereinek szokásaira, hagyományaira, mindennapi munkájára, ünnepeikre, életvitelükre, bánataikra és örömeikre – főleg, ha a történelmi események és a társadalmi fejlődés helyi vetületével kívánjuk megtenni. Erre vállalkozott a mezőpetri születésű Merli Rudolf plébános is, akinek Petriről írt monográfiáját felhasználtam beszámoló elkészítése során.

3 Csak néhány hétköznapi étel neve a sok közül: szalonnás párolt káposzta, spatzle, sváb húsos táska, káposztás kocka (cvekedi), tarkerli (sűrűbb palacsintatészta kisebb formákban kisütve), böjtös töltött káposzta, olajos káposzta héjában sült krumplival, fojtott krumpli (smóring), kismudli, punkernudli, laskafélék dióval, mákkal, túróval vagy tojásosan, császármorza (unkréc), sváb lencse, hagymaleves, rántásos krumplileves, paszulyleves csülökkel (knéhli), brézilileves (habart, könnyű leves reszelt tésztával), szalonnamártás (spektunketa), tyúkbél (stautapata) porcukorral meghintve, csöröge, strudli stb.

4 Lehet a beszélgetőtárs helybeli, innen származó, vagy akár hosszabb ideje itt élő személy, ilyen formában említik meg azt, hogy: a hurkába krézli kerül, disznófőcsajtba svártát is aprítanak, a háziaszony jól tudja, hány gukili töltött káposztát kell készítenie, mert előtte csak valami gasatierle suppa (könnyebb levesek gyűjtőneve – az utcaajtót elhagyva már éhes a gyomor) lesz fel-tálalva.

5 A sok nassolás-torkoskodás, habzsolás kiüríti a pénztárcákat, zsebeket.

6 Idézet egy helyi vonatkozású írásból, melyben Stefan Wieser igen szemléletesen fogalmazza meg a hajdani farsangok végét a szatmári sváboknál: „Farsang vasárnapján a legények mindegyike az ő párjának házába megy, hogy elhozza őt a farsangi bálba. A legény megy elől, a lány utána. Így szokott férj és feleség menni. Szatmárban mindig a férj vezeti az asszonyt, de az asszony hátulról irányítja... A mulatós mester eközben már tevékenykedik. Megtöltötte a nagy kancsót a mulatós borral. A kanna csövére, melyben a kínálgatás során a nemes nedű folyik, színes rozmaringocskát kötnek. A mulatós mester jelt ad, hogy szóljon a zene. Kéz, láb és száj egyaránt mozgásban van. A kurjongatás a tánchoz tartozik, mint a bors és a paprika az ő kolbászukhoz... Kedden este a – jujuju, hopp – egyáltalán nem akar szünetelni... de úgy 8 óra körül már végéhez közeledik... Felhangzanak az utolsó dalok... A boroskancsó ismét a megszokott vizeskancsó lesz.” (*Egy és más a szatmári svábokról – Gyökerek és hagyományok*. Eco Print, 2018.) Ez a szokáscelekmény a római katolikus sváb közösségekben valójában a mulatósgok végét, a böjti időszak kezdetét jelentette.

Bagossy Bertalan

# Templombúcsúk, kirkbájünnepek

*Egyetlenegy nap van az esztendőben, amelyet a sváb gazda az atyafiságos összeköttetés ápolására és vendégfogadásra szán, s ez a kirkbáj ünnepe.*

**N**incs kedvesebb és jellemzőbb ünnepe a régi Szatmár megye lakosságának a templombúcsúknál. Ez különösen azokra áll, akiknek ősei Németországból vándoroltak be, és akik a templombúcsút, vagy amint ők népiesen nevezik, a kirkbajt (Kirchweiche) olyan kegyelettel ünneplik meg ma is, mint a Boden-tó mellett. A kirkbáj önáluk minden egyéb ünnepet elhomályosít. Ennek szempontjából az év két részre oszlik: egy kirkbáj előtti és egy kirkbáj utáni félévre. Az előbbiben készülődnek reá, az utóbbiban beszélgetnek annak csodáiról. Számon tartják, hogy hol, mikor ünneplik a kirkbajt. Csanáloson Kereszt feltalálása napján (május 3.), Szakacszon Szent Flórián (május 4.), Gilvácson Nepomuki Szent János (május 16.), Krasznaterebesen a mennyekbe szállt Jézus, Nántúben a Szentháromság, Sándorfaluban Szent Erazmus (június 2.), Kaplonyban Szent Antal, Bélteken Szent László király (június 27.), Szokondon Szent Sándor Boldogasszony (július 2.), Madarászon Mária Magdolna (július 22.), Kálmádon és Színfaluban Szent Anna (július 26.), Erdődön és Nagymajtényban Nagyboldogasszony (augusztus 15.), Csomaközön és Józsefházán Szent István király (augusztus 20.), Alsóhomoródon és Mezőteremen a felmagasztalt Szent Kereszt (szeptember 14.), Barlafaluban és Mezőfényen Szent Mihály arkangyal (szeptember 29.), Mezőpetriben Szent Erzsébet (november 19.), a templom védőszentjei s napjuk a kirkbáj ünnepe.

Látni lehet a felsorolásból, hogy a régi bölcs öregek úgy állapították meg a templombúcsúk napjait, hogy ugyanegy falu lakója a környék összes kirkbáját felkeresheti. (...) Ma megkötötték a házasságot, a férj holnap szántani, az asszony meg kapálni megy. Az újdonsült férj bármilyen rakoncátlan is volt legénykorában, rögtön rendes, komoly emberré válik. A menyecske sötét

színű, egyszerű ruhába öltözködik, fekete fejkendővel, s még volt leánytársai részéről is „néni” a neve. Az új házaspár kizárólag a munkának és a vagyongyűjtésnek él, hogy a saját öreg napjait és a gyermekei sorsát biztosítsa. Ebben a fáradhatatlan tevékenységben az asszonynak jut ki a nehezebb rész. Hajnaltól kezdve alkonyatig férjével együtt a mezőn foglalatoskodik. Csupán akkor szalad haza egy kis meleg vacsorát főzni. S míg a férjnek a községi ügyek intézése és a vásárookra járás nyújtanak kevés változatosságot és testi pihenést, addig az asszony gyermekeivel vesződik, és örül, hogy egy kis időhöz juthat a mosás, súrolás és tapasztás elvégzésére. Télen, míg az ember a kocsmában politizál, ő egész napon és fél éjszakán át fon. (...) Örökös elfoglaltságuk miatt, ami szapora lépésükön is meglátszik, nem érnek rá vendégeket fogadni. Egyszerűen nem tudnának velük mit csinálni. Nyáron a mezei munkát hátráltatnák, télen pedig, amikor tűzifakímélésből összes gyermekükkel együtt egy kis oldalszobába vonulnak, képtelenek volnának őket elhelyezni. Azért hímezi ki az asszonynép abroszokra és vászonból való falvédőkre ezt a kedves figyelmeztető felszólítást: „Mihelyt vendég, mingyárt mennyék!”

Egyetlenegy nap van az esztendőben, amelyet a sváb gazda az atyafiságos összeköttetés ápolására és vendégfogadásra szán, s ez a kirkbáj ünnepe. De erre aztán készül alaposan. Házát, csűrjét, kerítéseit rendbe hozza. Minden gyermekét új ruhába öltözteti. Óreá ne mondja senki se, hogy ő szegény ember. Ennél nagyobb sértés őt nem érheti. Neki van földje, háza, csűrje, a gazdasági kiállításon jutalmat nyert lova, csődörcsikója. Büszkeségében titkon lenézi az urakat, a jegyzőt, tanítót és a többi tintanyalót, akiket el lehet csapni, míg ő, aki adóját pontosan lefizeti, marad és uralkodik birtokán, mint egy király.



Kirbáj Túrterebesben, 2014. augusztus 15-én. Kép: Túrterebesi Római Katolikus Plébánia

Ő úgy van berendezkedve, hogy nem szorul rá senkire. Ez a kirbájra való távolabbi előkészület, amely a munkát és költségeket tekintve méltán kíván egy fél esztendő. A közelebbi előkészület egyszerre mozgásba hozza a falu egész fehérnépét. Meszelik, festik házaik külsejét. Piros festékekkel kipingálják a homlokzatra az I.H.S. jelvényt. Ezen célból hosszú létrát támasztanak a „gibli”-hez. Csodálatos, hogy nem szédül a magasban ennek a népnek sem férfiak, sem asszonyok. Azután következik a ház belső rendezése és tisztogatása: a súrolás, mosás és vasalás. Végre a kirbájt megelőző napon főznek egy hatalmas fazék töltött káposztát, megsütik a pecsenyét és egy egész teknővel fánkot. Mindent előre kell elkészíteni, hogy az ünnepi miséről el ne maradjon az asszony. (...) A gazdának csupán egyetlen tennivalója van, hogy italtól gondoskodik a vendégei számára. Könnyen megy ez bortermelő községekben, ahol minden gazdának van szőlője és pincéje. De annál nagyobb feladat, ahol a vidék erre nem alkalmas. Ilyen falvakban halálos komolysággal és bölcs körültekintéssel borbírákat választanak, hogy messze Sándrában, Szokondon vagy Nántúben a községi kocsmá részére bort vásároljanak. Nem akárki lehet borbíró. Legyen annak szeme, hogy a bor színét, szaglását, hogy a bor illatát, nyelve, hogy ízét megbírálja. Legyen gyakorlata, legyen igazán borivó, hogy a csalafinta eladók alkudozás közben néhány liter borral fejét és ítélőképességét meg ne zavarják. Legyen tisztességes ember, akire a kirbáj sorsát és a falu jó hírnevét rá lehet bízni. Nincsen ezekben a napokban fontosabb ember a borbíráknál. Elindulásukat úgy lesik a kiskapuk alól, mint

hajdan a hősökét, akik hódító útra indultak. Bortermelő helyeken valami csodálatos, érzelmes gyöngédséggel veszik körül ezt a nemes italt.

Végre elérkezett a nagy nap reggele, amikor félretette búját-baját a falu minden lakója, amikor azzal a boldogító tudattal ébred fel mindenki, hogy ma az ő községük a világ közepe. Az ünnep öröme rezesbanda járja fel a falut a felvégtől az alvégig. Jól kitesznek magukért a „blózerek”. Egyik-másik ugyan a kelletnél nagyobbat recscent a trombitáján, vagy tovább húzza a taktust, de ezt csupán azért teszi, hogy mint a szomszédjának odasúgja: „Hadd tudja meg a feleségem, hogy én is köztetek vagyok”. Lassankint megérkeznek a vendégek: férfi, asszony, legény, süldőleány, gyermek, ahány csak elfér egy szekérre. Örömteli kiáltásokkal fogadja, különösen az ifjabb nemzedéket a háziasszony. (...) A férfiak szívélyesen fognak egymással kezét. Azután megvendégelik őket: az apróságot tejjel, az asszonypet kávéval, elébük teszik a friss, omlós kalácsot. De a férfiak erősebb táplálék után vágnak, és egy-két pohár papramorgó felhajtása után sonkát, kolbászt falatoznak puha, illatos kenyérral. Azután, ha olyan vendég van, aki még nem fordult meg házában, megmutatja neki „tisztá” szobáját. Vagyonosabb községekben ez grófi szalonnak is beillenek. Kéretlenül is elmondja a gazda, hogy ez a berendezés 1500 forintba, ez a Jézus-kép 200-ba, a Mária-kép 150-be került, és így tovább apróra. (Tessék lejárta át számítani!) Magam is jelen voltam a vállaji bírónál egy ilyen bemutatón. S amikor csodálkozva kérdeztem, miképpen lehetett ezt a fényes berendezést annyi időn át

teljesen új állapotban megőrizni, megszólalt a velem lévő rosszmájú jegyző:

– Tudd meg, hogy ennek a Palinak, meg a gyermekeinek még imádkozni sem szabad ide bejönni. Az övé csak akkor lesz ez a szoba, amikor meghalt, és itt kiterítik. A bíró fanyar mosollyal jelentette ki, hogy bizony így áll a dolog. Házának és gazdasági udvarának megtekintése után a falu nevezetességeit mutatja meg vendégeinek a házigazda. De az erdődiak óvakodnak attól, hogy a templom körül levő stáció-kápolnák képeit megmutassák, mert a gyermekek a szenvedő Jézus iránti szánalomból bicskákkel mind kiszúrták az őt kínzó katonák és zsidók szeméit. Annál inkább beszélnek Rónay István nyugalmazott esperes-plébánosról, aki, bár soha nem volt papjuk, a szőlőhegyi Dónát-kápolna tornyába nagy pénzen harangot vett nekik. Olyan jó és okos ember ez a főtisztelendő úr, hogy ők megválasztanak országgyűlési képviselőnek, ha fellépne. Meg van a falu győződve, hogy ő eltöröltetné a boradót. Ilyen, és hasonló beszélgetésekkel telik el minden faluban mise előtt az idő.

Lassankint a templom elé érnek, ahol már akkorra sok nép gyűlt össze. A tömegben sok az idegen arc, ezek mind a kirbájra érkezett vendégek. Egyszerre csak felhangzik a toronyablakokból a gyermekek meglepett kiáltása: „Jön a pap! Jön a pap!” Összehirangoznak, a néptömeg bevonul, elhelyezkedik, ahogy tud, és megkezdődik a prédikáció. Az ünnepi szónok a nap jelentőségének és a szent pártfogó életének ismertetése után meg nem feledkezik arról, hogy a hitközség népét és jámbor őseit fel ne dicsérje. Mert csakis az ilyen prédikáció tetszik. De egyszer csak azt veszi észre a magasan álló szószékről, hogy egyik hallgatója hátraszegi, a másik mellére hajtja a fejét, és alszik. Erre röviden összeszedeti gondolatai fonálát, és közmegelégedésre befejezi beszédét. Megkezdődik a mise. Több száz torokból egyszerre hangzik fel az „Óh Isten szent fölségedet!” kezdetű magas szótos ének. Dallamának hullámain elbűvölve ringatózik és tör ég felé az Isten kereső lélek. A továbbiakban valóságos kántorverseny fejlődik ki. Az egyik mély basszussal a templom alapjait hozza remegésbe. A másik magas tenorjával a boltozatot feszegeti. S ha rezesbanda is van, a mise végén olyan marsot fúj a talpad alá, hogy azt hiszed, súlyod sincs, a szelek szárnyán lépegetsz. A családfők a templomban eleget tettek Istennek és az ő szentélyének, de ezen túl, mint házigazdák, önmagukat ünneplik kifogyhatatlan szívességgel



Egyszerre csak felhangzik a toronyablakokból a gyermekek meglepett kiáltása: „Jön a pap! Jön a pap!”. Kép: Túrterebesi Római Katolikus Plébánia

vendéglátásukkal. Mint jó katolikusok, imádsággal kezdik az ebédet. Teljesen magyaros jellegű az: tyúkhúsleves az első tál étel, belefőtt hosszú szálú laskatésztával, s különféle pecsenyék után süteményekkel végződik. S míg a gazda erősen töltögeti borát, végigkérdezi messze elszármazott ágas-bogas családjá minden egyes tagjának sorsát. Felelget a vendég legjobb tudomása szerint, mert egyikkel-másikkal hol ezen, hol azon a kirbájon, vásáron találkozott. Így szereznek értesülést egész atyafiságukról, s egyben tovább szövik terveiket házasulandó fiaik és eladó leányaik legelőnyösebb elhelyezése felől.

De az ifjúság már türelmetlen. Mint-ha a föld égne talpuk alatt. Ám egyszerre felvidul az arcuk, mert hallják a bandát, amely a tánc helyére, rendesen egy üres csűrbe felvonul. Párosával szökdösnek el, és ott ropják a csárdást kivilágos kivirradtig. Az öregek pedig, értve alattuk a házas férfiakat, még ha korra nézve fiatalok is, kitesznek egy asztalt az udvarra egy árnyékos fa alá, és ott mulatoznak tovább. Ó, be szegényes mulatozás ez a tietekhez képest, ti szakasziai, béltekiek, szokondiak, homoródiak! Ti nem egy árnyékos fa alá, hanem a pincékhez vizitek vendégeiteket. Milyen szürke, köznapi fogalmat nyújt máshol ez a szó: pince. De milyen jelentőségteles és boldogító ez nálatok. A szőlőhegy alatt vagy a domboldal tövében húzódik a hosszú pincesor. Valamennyi téglából épült, s vörös cseréppel van fedve. Elöl a

pincegátor, amely a téli mulatozásokhoz is megfelel. Beljebb a pince, glédában álló két hosszú sor hordóval. A pincesor előtt gyep térség terül el, ahonnan kilátás terül el a falura, hegyekre, erdőkre, országutakra. Minderre ráborul az Isten szép kék egének ragyogó boltozata. Ide vezet a gazda vendégeit. Leülnek apró székekre, padokra, vagy leheverednek a puha gypsöznyegre. A gazda pedig veszi a lopót, megtölti színborral, és sorba kóstoltatja nevezetesebb hordói tartalmát, míg végre egy borban megállapodnak. Kosarakból előkerülnek ismét a sültek, a fánk, hogy a poharazást megalapozzák. Ti, szerencsétlen városiak nagyra vagytok a magatok vendéglőivel, színházával és mozijával. Mi ez a pincézéshez képest? Meseország, tündérország elevenedik meg a füstkarikákon, amelyeket pöfékelve, kurta szárú pipáikból eregetnek. A bor gőze bevonja

agyuknak köznapi gondoktól gyötrött rétegeit, és felelevenednek boldog leánykoruk emlékei. Elbeszélnek csínyjeiket. Mint cserélték ki éjnek idején össze-vissza az utcaajtókat, s kereshette a gazda a sajátját a harmadik-negyedik szomszédban. Leszerelték a kútosort a vederrel együtt, és feltették a ház fedelére. Beledobáltak egy halom disznótököt a kútba, volt bosszúsága a gazdának, míg valamennyit kihalászta. Elpusztítottak minden kutyát az olyan portákról, ahol szép leány volt. Akkor ordítottak igazán éjszaka és színlelték a berúgottat, amikor annyi pénzük sem volt, hogy három deci bort vegyenek a kocsmában. Hatalmas kacagással fizet a társaság minden egyes elbeszélést. Egyes csoportokban itt-ott már nótára gyűjtanak. Az 50-60 éves korosztály még svábul énekel, a fiatalabbak a magyar dalokat szeretik. Egyik-másik közkedvelt éneket kórusban zengi az egész pincesor. Kigyulladnak az arcok, könnyekkel telnek meg a szemek. Miért folytassuk tovább a jelenet színezését. A teljes boldogságnak, ha örökké is tart, nincs története. De íme, alkonyat felé kolompszó üti meg füleiket: a csorda jön haza a legelőről. Hirtelen észbe kapnak: a gazdának haza kell mennie a jószágot gondozni, a vendégeknek pedig visszatérni távoli falujukba. Rövid búcsúzás után az öregek az apróságokkal szekérré ülnek és elrobognak. A táncoló párok hazamehetnek a saját lábukon. Elmúlt a kirbáj. Lesz miről beszélni a faluban egy fél esztendeig.

(1933-ban keltezett sorok.)

## Jegyzet

1 Templombúcsú: a *Magyar Katolikus Lexikon* szerint „a templom címének vagy védőszentjének ünnepe (nagybúcsú, torokbúcsú)”. Ez a nap néha egybeesik a templom felszentelésének évfordulójával. A sváb falvak jellegzetes népünnepélye a templombúcsú alkalmával rendezett kirbáj, melyet vásárral és népi mulatságokkal egybekötve tartanak meg.

## A szerzőről és írásáról

Bagossy Bertalan (1869–1950) plébános, helytörténész. A Borovszky Samu szerkesztette *Magyarország vármegyéi és városai* című monográfiásorozat számára megírta Szatmár vármegye és Szatmárnémeti város történetét. Az I. világháború előtt latin tankönyveket szerkesztett. További műveiből: *Palesztina hajdan és ma* (Szatmár, 1894); *Feladatunk a polgári házassággal szemben* (Szatmár, 1896); *Boldog családi élet* (Békésgyula, 1897). A *jozefinizmus hatása és az erdélyi egyházmegyéek küzdelme ezek ellenében* című tanulmánya *Az erdélyi katolicizmus múltja és jelene c.* gyűjteményes kötetben jelent meg (Dicsőszentmárton, 1925). 1926 és 1942 között plébános volt a szatmári svábok által (is) lakott Túrterebesen, a fentebbi sorokat akkor írta.



Ft. P. Gajdos Vince

# A kaplonyi fúvósbanda

**A** kaplonyiak nagy becsben tartják a település zenekarát. Nem csoda, hiszen a zenekar megalakulásától kezdve örömeikben, bánataikban, lakodalmakon és temetéseiken egyaránt részt vett. Nem zajlott le ünnep Kaplonyban a banda mindenkori érzésvilágukat, hangulatukat kifejező hangzatos zenéje nélkül. Trombiták jelzik az ünnepet, ugyanazon hangszerek mély hangjai adják hírül a gyászolók fájdalmát, bánatát, a korcsmában, táncházban, lakodalmakon pedig dob ütemére szóló muzsika perdít táncra.

A kaplonyi fúvózenekar, illetve rezsebanda 1903-ban alakult. A szükséges hangszereket ft. Massa Viktor ferences házfőnöknek, egyben a falu lelkészének a támogatásával az egyházközség vezetősége szerezte meg. Az első fúvózenekar tagjai a következők voltak: Csongrád Márton, Czumbil József, Fleisz Ferenc, Fischer János, Hauler Imre, Kaufler Márton, Kinczler János, Kind István, Kind János, Kind Mihály, Ludescher Mihály, Mák István, Pikor János, Schrádi Imre, Stelli Ferenc, Véber

Fleisz Ferenc. Nevezettek azzal a kikötéssel kapták meg a zeneszerszámokat, hogy azok azt követően kerülnek a tulajdonukba, ha tíz évig szolgálják az egyházat. Az újdonsült zenészek betanítására egy Mezőpetriből átjáró Vonház nevű zenész vállalkozott (amiből arra lehet következtetni, hogy Mezőpetriben már korábban volt fúvósbanda). A tanításban segítettek még: a nagykárolyi 48-as ezred katonazenekarának Römmel nevű karnagya, valamint 1918-tól 1926-ig Hubacsek és Stoph János nevű illetők. Ezt követően a zenekar tagjai már maguk közül választottak vezetőt, karnagyot. A kaplonyi zenekar első „saját” vezetője Schrádi Imre lett.

A zenekar tagjai számára az egyházközség előjárósága elsőként a tanítólakban biztosított próbatermet, később más helyiségeket kaptak. 1948-ban az államosítás miatt gyakorlóterem nélkül maradtak, ekkor alkalmanként váltogatva a helyszínt, több bandatag otthonában gyakoroltak. 1978-ban a templom mögötti pékség hátsó helyiségét kapták meg bandaháznak.

*A szükséges hangszereket ft. Massa Viktor ferences házfőnöknek, egyben a falu lelkészének a támogatásával az egyházközség vezetősége szerezte meg.*



A két világégés közötti kaplonyi bandatagokról készült felvétel



1984-ben készült felvétel. A zenekar tagjai ekkor a következők voltak: Csongrád Antal, id. Csongrád István, ifj. Csongrád István, Czumbil Mihály, Fleisz Dezső, Hevele Pál, Juhász István, Keller Antal, Keller Ádám, Keller József, Keller Norbert, Kern Ferenc, Kinczler Elemér, Poósz Attila, Poósz Csaba, Poósz József, Schrádi Róbert, Srádi Dezső, Stelli Pál, Török Árpád, Tyukodi Ferenc, Ulmer István, Vitéz János

## Részletek a banda szerződéséből

A kaplonyi fúvósbanda legelső szerződésének a szövege nem ismeretes, de annyi bizonyos, hogy vezetőn kívül kezdetről fogva bandabíró is választottak. Következő, 1925-ben kelt szerződésük viszont fennmaradt, az alábbiakat ebből idézzük:

„I. Alulírottak elhatározzuk, hogy zenetársulattá alakulunk és tevékenykedni fogunk Istentiszteleteken, temetéseken és más egyházi szertartásokon, úgyszintén – világi darabokat is tanulván – lakodalmak, ünnepélyek és kocsmai táncok alkalmával is.

II. A tagok kötelezik magukat öt évig együtt maradni. Aki a társulat által el nem fogadott ok miatt előbb óhajt kilépni a társulat kötelékéből, 200 lej köteles a banda pénztárába befizetni.

III. Amelyik tag a tanórán meg nem jelenik, 10 lej bírságot fizet a társulat pénztárába.

IV. Aki úgy a tanóráról, mint a próbáról késik, 5 lej köteles a banda pénztárába befizetni.

V. Mindig a többség dönti el, hogy hová és mikor vonul ki a banda.

VI. Aki áldomáson meg nem jelen, az úgy fizet, mint a többi tag, míg a meg nem jelenés esetére a keresetből nem részesül.

VII. Minden bandatag nyilvánosan csak akkor szerepelhet, ha a régi dalokat megtanulta, ha ezt nem teszi meg, végesetben elbocsátják a banda kötelékéből. (...)

XII. A banda minden évben köteles új darabokat tanulni.”

(A szerződés további pontjai a bandatagok egyéb kötelességeit és jogait rögzítik.)

Az 1925-ben keltén kívül más írott szerződés nem ismeretes, így a zenekar egy ideig feltehetően e nélkül tevékenykedett.

A kaplonyi fúvósbanda 1985. november 22-én, Cecília ünnepén kapott új, 26 pontos szerződést. A következőket ebből idézzük:

„8. pont – A zenekar közössége megköveteli, hogy minden egyes tagja szeretettel, megbecsüléssel, tisztelettel és segítőkészséggel viseltessék a többi iránt. (...)

20. és 21. pont – A zenekar tagjai kötelezik magukat, hogy az istentiszteletek ünnepélyességét emelendő ünnepnapokon és vasárnapokon az ünnepi misén hiánytalanul megjelenjenek, és a templom kántorával közösen kijelölt énekszámokat kellő tudással kísérik.

22. Rendkívüli ünnepek, egyházi rendezvények alkalmával is helytállnak.

23. Az egyházi liturgia szabályait szem előtt tartva és a mindenkori plébános utasításait figyelembe véve kerülni tartoznak az egyház előírásaival és szellemével ellenkező magatartást.

25. A fúvószenekar tagjai kötelezik magukat, hogy hitükhöz hűek maradnak, az egyházhöz szilárdan ragaszkodnak, törvényeit követik, és gyakorló katolikusokhoz illően élnek.

Ezen szerződést azzal fejezzük be, hogy megerősítjük ragaszkodásunkat a zenekarhoz, szeretetünket egymás iránt, helyt nem adunk a széthúzásnak, őseink hagyományait ápoljuk.”

A banda vezetőjének jól kellett értenie a zenéhez, és a kottázáshoz. Id. Schrádi Imre 1924-től 1937-ig töltötte be ezt a tisztséget. Tőle fia, ifj. Schrádi Imre vette át a stafétát, aki ötven éven



A zenekar minden tagja saját hangszerrel rendelkezik, amit az új tagok általában apjuktól örökölnek

át volt zenekari tag, és a nagykárolyi kerület legkiválóbb fúvószenekarát teremtette meg. 1978-ban bekövetkezett halála után néhány évig egymást támogatva hárman gyakorolták az irányítást: Schrádi Dezső, Keller Antal és Poósz József. 1982-ben Keller Antalt választották meg vezetőnek.

Minden évben Szent Cecíliának, a zenekar védőszentjének a napján titkos szavazással bandabíró is választottak. Ennek feladataiból: istentiszteleteken való részvételre egybehívja a tagokat; könyvelést és jegyzőkönyvet vezet; temetések, lakodalmak alkalmával őt keresik fel megbeszélni a teendőket; számontartja és a tagok közt egyenlő arányban elosztja az anyagi járandóságokat; kapcsolatot tart az egyház vezetőisével és a kántorral, hogy a banda ünnepekkor és más alkalmakkor esedékes szereplésének a programját ezekel megbeszélje.

A zenészi örökség általában apáról fiúra száll, de a tagok ma már rendszerint nem elégednek meg az apai tanítással, hanem Nagykárolyban, zenetanártól tanulnak.

A zenekar minden tagja saját hangszerrel rendelkezik, amit az új tagok általában apjuktól örökölnek.

A zenekar a következő legfőbb alkalmakkor lép fel: az év utolsó napján, a délutáni hálaadáson; az újévi ünnepi misén; vízkereszt, Gyertyaszentelő Boldogasszony, Gyümölcsoltó Boldogasszony, húsvét vasárnapja, áldozócsütörtök, pünkösöd vasárnapja, kirbáj, Szent Péter és Szent Pál apostolok ünnepi nagymisén; úrnapiján, illetve úrnapija utáni ünnepi nagymisén és ünnepi körmeneten; nászmiséken

(elsősorban saját hozzátartozóik esküvőin), temetéseken. (A halottas háznál, a temetőbe kísérés közben, valamint a temetés szertartása után is gyászzindulókat és gyásznépeket játszanak.)

A zenekar más Nagykároly környéki helyiségekben, elsősorban Nagykárolyban is szerepel, főleg temetéseken. Valószínű, hogy amikor az I. világháború végén Nagykárolyban megszűnt a 48-as ezred katonazenekara, a már jól képzett kaplonyi rezesbandát kérték fel az ottani különböző szolgálatokra.

A megalakulása óta eltelt idő alatt a kaplonyi rezesbanda hangszerei két alkalommal némultak el: az I. és a II. világháború alatt. Az első ilyen kényszerpihenőről nem tudjuk pontosan, mennyi ideig tartott. A II. világháború végén (deportálások, frontszolgálat, illetve hadifogság miatt) 1945-ben szakadt meg a fúvószenekar tevékenysége, és 1947. február 2-án indult be újra.

A kaplonyi fúvósok elejétől kezdve szórakoztató zenekarként is szerepeltek. Már az 1925-ben kelt szerződés szerint korcsmában és táncházban is

játszaniuk kellett. A falu hat kocsmája közül a Károlyi út legelején lévő ház táncterem is tartozott, ahol a falu akkori egyetlen szórakoztató zenekara, a fúvósbanda csárdást, valcert, polkát, mazurkát játszott.

A kaplonyi zenekar egyházi énekeskönyveiben mintegy 150 kottázott ének található, világi zenetáruk mintegy 300 darabból áll.

Díjak, fontosabb fellépések

A kaplonyi fúvószenekar legjelentősebb szereplései fennállása idején az alábbiak voltak.

– A 20. század első éveiben a Kraszna védőgátjának ünnepélyes felavatása;  
– 1906. szeptember 23. – az új népiskola felavatása;

– 1929 – a nagykárolyi Dalegyelet Hangversenye, amely alkalommal első díjat nyertek (a zenekar akkori tagjai: Altfater Ferenc, Altfater István, Csizmár Ágoston, Fischer János, Fleisz Ferenc, Fleisz István, Halmosi Antal, Kaplonyi Pál, id. Kinczler Ferenc, Kind Gyula, Ludescher István, Ludescher Mihály, ifj. Mák István, Pikor János, id. Schrádi Imre, ifj. Schrádi Imre, Török István.)

– 1931 – újabb nagykárolyi dalegyesületi verseny, II. díj;

– 1933 – nagykárolyi dalegyesületi verseny, I. díj;

– 1941 – Kaplonyban a hősök emlékművének felavatása és megáldása;

– 1942 – Nagykárolyban a Szentlélek templom felszentelése;

– 1970 – Szatmárnémeti megyei verseny, amely alkalommal diplomát kaptak;

– 1978. november 22. – ünnepség a banda fennállásának 75. évfordulója alkalmából;

– 1980 – a kaplonyi templom jubileumi ünnepsége;

– 1999. augusztus 20. – első szereplés a magyarországi Táton;

– 2000 – Címer- és zászlóavatás a magyarországi Tyukodon;

– 2001 – A zenekar átszervezése és megreformálása.

## A szerzőről és írásáról

Gajdos Jenő, P. Vince (1926–1986) az Erdélyi Ferences Rendtartomány tagja, házfőnök. A gimnáziumot Székelyudvarhelyen a ferences Collegium Seraficumban végezte. 1947-ben Mikházán lépett a rendbe. A teológia elvégzését követően magánúton, Szatmárnémetiben tanult, majd a dési szabadegyetemen fejezte be tanulmányait. Márton Áron püspök 1956-ban szentelte pappá. 1968-tól haláláig Kaplonyban szolgált. 1986-ban hunyt el. A *Kaplonyi Fúvósbanda* című kéziratot – amelynek alapján az itt közölt összeállítás készült – kevéssel halála előtt írta. A kéziratban lejegyzett adatokat Boros Ernő egészítette ki, a zenekar jelenlegi tevékenységének eredményeiről.



Boros Ernő

# Disznóvágás – sváb szokás szerint

*A disznóölésre a háziak a slakteren (schlachter, hentes, böllér) kívül kölcsönösségi alapon családtagokat, rokonokat is meghívnak.*

A művelet hajnali keléssel kezdődik, és esetemben izomlázal végződik. (Újságíróként bizony nem vagyok sváb tempóban végzett fizikai munkához szokva.)

**A szúrás.** Amikor a saját disznómat vágjuk, elsőként, már a többi résztvevő megérkezése előtt munkába kell állnom. A csúrból a főzőüst mellé hordom a külön erre az alkalomra előre elkészített bisilit (apróra vágott, kisebb adagokban szálasra tördelt kenderrel átkötözött szőlővenyige). Miután az üst alá gyújtok, a száraz, szaporán égő fűtőanyagot folyamatosan pótolnom kell, mégpedig úgy beosztva, hogy a kopasztóvíz éppen a kellő időben legyen megfelelő hőmérsékletű.

A teendők gyors, zökkenőmentes lebonyolítása érdekében a disznóölésre a háziak a slakteren (schlachter, hentes, böllér) kívül kölcsönösségi alapon családtagokat, rokonokat is meghívnak. Erősítésként, csak a szúráshoz, egy-két külön meghívott férfi érkezik, rendszerint a szomszédságból.

- Kövér legyen a szalonnája!
- És egészséges a koporsója...

Ilyen és hasonló kívánságokat akkor mondanak a férfiak, amikor arra koccintanak, hogy jól sikerüljön a disznó leszúrása. No meg persze akkor is, amikor arra isznak, hogy jól (vagy rosszul) sikerült...

A pálinkának és a forralt bornak a néphit szerint ilyenkor komoly (kettős) feladata van: belülről „fűt” a hidegben (a tudósok szerint ez persze nem igaz), és előkészíti az ember gyomrát a nehéz, zsíros ételekkel való találkozásra.

A disznó lefogása előtt rendszerint sor kerül olyan régi esetek felemlgetésére, amikor a jószág alaposan megtréfálta a (bepálinkázott?) segítőköt. Például: kimúltak hitték, elengedték, erre felugrott, és kergethették körbe az udvaron; a perzselésre szánt szalma begyújtása után magához tért, és eleven fáklyaként mozgott. (Ilyen

ráhangelődés után a szúrás ideje alatt mindenki ösztönösen jobban összpontosít az esemény legizgalmasabb műveletéből reá háruló feladatára.)

A gazda (a hentes, vagy a lefogásban segédkezők egyike) kezében összehúzható hurokban végződő kötelet tartva bebújik az alacsony mennyezetű faólba. Az óvatosságból átmeneti időre kívülről rázárt ajtó mögül rövidebb-hosszabb ideig tusakodás zaja hallatszik, ami után az állat egyik első lábára hurkolt kötéll segítségével kitessekeli, illetve (a segítők közreműködésével) a szúrás helyére tereli a disznót, ahol lekapják azt a négy körméről. Utóbbi – mivel gazdálkodó emberek végezték – rutinműveletnek számított, és gyorsan, „gördülékenyen” zajlott. Legalábbis régebben. Az 1980-as években azonban – amikor a romániai mészárszékekben nemigen lehetett húst vásárolni – városi értelmiségiek, irodisták stb. is vidéki rokonok portáján vágták le a saját részre ott hizlalt disznót. Ilyenkor a munkától való húzódozást, félreállást csak hírből ismerő svábok által lakott falvakban utóbbiak magától értetődő módon részt kellett vállaljanak a szúráshoz. A disznó ledöntése és lefogása, bár nem bonyolult, de határozott energikus hozzáállást igénylő művelet, ami a gyakorlatlan, óvatlan városi közreműködők egy részének feladta a lelkét. Olyannyira, hogy előbb-utóbb akadt köztük, aki rúgásos sérüléseket szenvedett közben. Ezt követően, különösen, ha városi ember is „vegyült” a segítők közé, szúrás előtt a hasonló eseteket még évek múltán is felemlgették. És ilyeneket ajánlottak a városi figyelmébe: „A disznó makrancosabb az asszonynál”, „Nem rakja készségesen a lábait”...

Ha a hentes érti a dolgát, a sertés hamar kiszenved. A hurkatöltéshez felhasználandó vért a háziasszony, hogy megelőzze az alvadást, gyakran kevergetve, tálban fogja fel. A további vérszivárgást megakadályozandó a hentes



A füstölés változtat az ízén. Aki osztatlan elismerésre törekszik a leendő fogyasztók részéről, füstölt kolbász esetén az alapanyagul szolgáló darált hús fűszerezésekor ezt az izmódosulást vegye figyelembe

rápát (tengericsutkát) dug a disznó nyakán szúrt sebbe.

A gazda ismét pálinkát tölt. A szúráshoz segítségül hívott távozni készülővel/készülőkkel koccintás közben megbeszéli az éppen befejezett, nagy fontosságú művelet lefolyását.

A kimúlt disznó szörtelenítése (mellestése) vidékenként más módszerrel történik. Nagykárolyban például köréje rakott égő szalmával leperzselik. Kálmándon általában forrázzák. Az általában pontosítás azért szükséges, mert esetenként az alkalmazandó módszert a szokás helyett a szükség szabja meg. Ugyanis az esemény (túlélő) főszereplője, vagyis a hentes többnyire nem képe-sített szakember, valamely családtag-jától, barátjától, szomszédjától stb. leste el a teendőket, és csak az általa már jól begyakorolt módszerrel hajlandó dolgozni. (Annál is inkább, hiszen néha, például karácsony előtt, úgy válogathat a megbízókban, mint szépségkirálynő a hódolók között.)

A forrázással történő kopasztás Kálmándon a következőképpen történik. A disznót a cüberbe (hosszú fateknő) helyezik, fejtől a farkáig többször is végigöntik a katlanba helyezett üstben felforralt vízzel, amelyben az előre oda-készített láncok segítségével többször meg is forgatják (fűrésztik). A sáffával

(nagymeretű szűrőkanál), illetve abcigerekkel (fanyéllal ellátott kasszadara-bok) nagyjából szörtelenítik, a teknőn keresztbe fektetett saroglyára emelik, hideg vízzel lemossák, végül késsel simára borotválják. (A műveletben részt vevők közben egymást ugratják. Például: „Szaporábban, nem magadat borotválod”, „Így a menyecskéket kell simogatni”, „Hívjátok a kozmetikusnőt!”, „Ennek régen mostátok meg a fülét”). Ezután (újabban) gumicső közbeiktatásával gázipalackra csatolt lángszórófej segítségével leperzselik, lemossák, a hátsó lábába akasztott nagy méretű fémkam-pók és láncok segítségével fejjel lefelé felfüggesztik a csűr (szín, üres tehénis-tálló) gerendájára, majd alá helyezik a cübert. (Egy az ilyenkor elhangzó „be-mondások” közül: „Na, most aztán fűr-gén, nehogy a fejébe szálljon a vér”).

**A felbontás (darabolás)** művele-teinek a sorrendje Kálmándon a kö-vetkező. A fej levágása, a hasüreg és a farktájék felnyitása (ez utóbbi a végbél kimetszése céljából), a belek, vesék, szív, tüdő kimetszése. Utóbbi három a levá-gott fejjel a katlan üstjébe kerül főni az úgynevezett fehérháj – azaz a bél mel-letti félig sovány, félig kövér húsréteg – társaságában, amit Kálmándon nér-linek mondanak. A háj kiszedése (ami a hátgerincnél levő, mintegy négyujjnyi

széles kövérhús-sávval együtt szintén üstbe kerül, ahol tepertővé sül, illetve zsírrá olvad), a szalonnák kimetszése az oldalából. A combok levágása, ame-lyekből a sonkák készülnek (bár az első két láb húsát rendszerint beledarálják a kolbászba), az oldalasnak szánt két oldalborda kivágása, a hátgerinc két oldalán elhelyezkedő „parázs” hús ki-vágása, a hátsó részen található úgyne-vezett csukapecsenyék kimetszése, és a hátgerinc, vagyis az orja előkészítése.

Ha fiatal lány is van a háznál, ennek – legalábbis amennyiben nem eléggé szemfüles – az asszonyok gyűrűt húz-nak az ujjára a disznó megfelelően ki-metszett végbélynyílásából...

Miközben a böllér a disznót darabol-ja, a többiek nekilátnak megtisztítani a beleket és a gyomrot. A kolbásztöltésre szánt vékonybelet húrolják (sima felü-leten kés fokával kitesztítják a tartal-mát), majd tisztára mossák. A hurka, hidegmájás töltésére szánt vastagbe-let hosszabb ideig dörzsölik kissé sós, langyos vízben, majd a felhasználásig áztatják hagymás, fokhagymás lében. (A hurkabelet újabban mosógéppel, szó-dás vízben is kimossák.)

Következhet a hús felaprítása (a so-vány és kövér részek különválasztása), hurka, kolbász, sajt töltése. A hurka lehet (hideg)májás, véres vagy tüdős, aszerint,

hogy a belet rizzsel vagy kásával és fűszerekkel vegyített vérrel, illetve belső részekből készült vagdalékkal töltik-e meg. A disznósajt a kimosott gyomorba töltött, sóval, paprikával, borssal, fokhagymával fűszerezett főtt fejhús és bőrke. A kolbász a vékonybélbe töltött fűszerezett darált hús, amelyet sütnek, főznek vagy (tartósítás, illetve ízesítés céljából) füstölnek. A füstölés változtat az ízén. Aki osztatlan elismerésre törekszik a leendő fogyasztók részéről, füstölt kolbász esetén az alapanyagul szolgáló darált hús fűszerezésekor ezt az ízmódosulást előre be kell hogy tudja kalkulálni. Ezért a fűszerezés közbeni kóstolást és „kommandírozást” rendszerint nagy gyakorlattal és különleges ízelembimbókkal rendelkező időss asszonyra bízják.

**Nérlizés, svártázás.** A Nagykároly környéki sváb falvakban a disznóvágás egyik különleges ceremóniájaként, tulajdonképpen a szó valódi értelmében vett ebédelés helyett az üstben megfőzött belsőségek (szív, vesék, tüdők, a már említett ún. fehérmája stb.) és a fej (nyelv, a koponyacsonttól leválasztható hús) egy részét fogyasztják el. Mégpedig állva, lehetőleg még azon melegében, sóval ízesítve, általában kenyérral és savanyúsággal (ecetes uborkával, céklával). Amihez persze forralt bor és pálinka járja. Ezt a például Kálmádon nérlizésként, Mezőfényen svártázásként emlegetett szokást egyesek különösen dicsérik, mondván, hogy az ilyenkor terítékre kerülő falatok ízével semmi más nem vetekedhet. Azok viszont, akiknek a gyomra nem bírja a zsíros, nehezebben emészthető ételeket, vagy kihagyják, vagy ha nem tudnak ellenállni a csábításnak, utólag rendszerint megbánják a nérlizést.

**Besózni** a következő részeket szokták: szalonnák, sonkák, fülek, lábak, farkok (az utóbbi három később megfőzve a kocsonyába kerül.) A művelet lényege: minden erre szánt részt sóval alaposan bedörzsölve elhelyeznek a sózó kádban, és leöntik páclével (vízben úszó fokhagymadarabkák). Kb. két hét elteltével a besózott részeket megforgatják, a sózó kádat feltöltik hideg vízzel, és (időjárástól függően) így hagyják ázni, további öt-hat hétig. Ezt követően a sonkákat, szalonnákat (régebben az oldalast is) felfüstölik. A maradék szalonnadarabokat felaprítják és kisütik tepertőnek, a közben képződő nagy mennyiségű folyékony forró zsírt bődönbe öntik, ahol kihűlve halmazállapotot változtat. A kisebb besózott bőrdarabokat a fejrészekkel megfőzve disznósajtkészítésre, a nagyobbakat a csülkökkel és a farkokkal együtt kocsonyafőzésre használják.

Régebben az orját és az oldalast is a sózó kádban tartósították, mostanában ezeket a részeket inkább a hűtőszekrényben tárolják.

Az első kálmánci disznóvágásom idején még dohányoztam, így aránylag hamar rá akartam gyújtani. Azonban alig vettem elő a cigarettásdobozt, már is hozzám lépett valaki:

*A disznóölések nyelve is  
a magyar volt, ám az  
ehhez az eseményhez  
kötődő használati tárgyak  
egy részét gyakran svábul  
emlegették a résztvevők.*

Nem találsz magadnak munkát? Gyere, adok én neked!

Miután ugyanez a jelenet még kétszer megismétlődött, örökre megtanultam a leckét: sváb disznóvágáson (vagy egyéb munkán) mindenki folyamatosan dolgozik! A feltétlenül szükséges kollektív megállókon (pl. evés) kívüli lazítás, külön pihenő a résztvevők egyike számára sem engedélyezett. A gyors, sőt megfeszített tempójú együttdolgozás gyümölcseként Kálmádon rendszerint 14 óra tájban fejeződött be a tulajdonképpeni disznóvágás.

Kb. fél órát vettek még igénybe a záró műveletek: az elkészült hústermékek elraktározása; a használati tárgyak, eszközök elmosogatása, tisztítása, illetve helyükre juttatása; a tehénistálló döngölt föld padlójának felseprése, vízzel való meghintése stb.

Ki-ki csak akkor vehette a kalapját, amikor már minden a maga helyére került és „ragyogott”. Ilyenkor én oda-haza, amint tehettem, azonnal lepihentem, és (bár abból a napból is sok volt még hátra) rendszerint csak másnap reggel bújtam ki az ágyból, aránylag pihentebben, ám a végtagjaimban intenzív izomlással...

„A medve nem játék!” – tartják a székelvények. Saját bőrömön tapasztaltam: a svábokkal való együttdolgozás se!

Kóstolót Kálmádon a disznóvágás végén, a hentesen kívül a közreműködő családtagok, rokonok kaptak.

A disznótor régen szabályos dínomdánomban, vagy új keletűbb szóval élve házibuliban kulminálódott. A frissen készült finom falatok felszolgálásakor tálalóverseket, köszöntőket mondtak, és sűrűn koccintgattak, rendszerint arra, hogy a háziaknak a következő évben is örömmük teljen a disznóvágásban. Nótázás, tánc, éjfélig tartó, tréfás

népszokásokkal fűszerezett mulatozás következett.

Manapság a sváb falvakban (így Kálmádon is) disznóvágáskor szomszédok, ismerősök általában csak a szúrásakor segédkeznek, ebédre, vacsorára nemigen hivatalosak. A disznótori vidám vendégség szokásának az elmaradása valószínűleg a hűtőszekrény térhódításának a következménye. A disznótor ugyanis annak idején legalább részben azért válhatott bevett szokássá, mivel a tartósításra alkalmatlan melléktermékeket a házigazda gyakorlatias gondolkodású családja (és melyik sváb család nem gyakorlatias gondolkodású?) egyszerre nem tudta elfogyasztani – csak viszonzandó segítséggel.

A disznótor elmaradásával a disznóvágás veszített ugyan sajátos hangulatából, vonzerejéből, de a lényege azért megmaradt: az utána következő hetekben a háziak közül kevesen fogyókúráznak.

## Az írás születéséről

Igen szapora, már másfél éves korában tenyészerett, vemhességi ideje mindössze 114–116 nap, ivadékai gyorsan fejlődnek, mindenevő, emellett húsa, szalonnája és zsírja nagy tápláléértékű és rendkívül ízletes. Egyetlen háziállatunk rendelkezik csak ennyi (számunkra) előnyös tulajdonsággal: a sertés. Ez magyarázza, hogy – az ide vágó európai uniós előírások megjelenése előtt – (főleg vidéken) nagyon sok szatmári sváb család portáján rőfögött hízó. És közvetve bár, de ez a sok előnyös tulajdonság az oka annak is, hogy akkoriban főleg vidéken telente, különösen karácsony előtt rendszerint hajnaltájban, a sváb falvakban sűrűn lehetett disznóvísítást hallani.

Az 1970-es évek vége és a 2000-es évek eleje között – amikor Nagykároly környékén faluhelyen még szinte minden portán hizlaltak sertést – Kálmádon telente több disznóvágáson is tevékenyen részt vettem. Az előbb közölt írás a *Szatmári Hírlapban* 1982. február 2-án megjelent cikkem kiegészített változata. A beszámoló annak idején úgy született, hogy egyik alkalommal a munkavégzésen kívül jegyzeteltem is.

Végezetül még annyit: a szatmári sváb falvak többségében a 20. században az utca és a disznóölések nyelve is a magyar volt, ám elsősorban az ehhez az eseményhez kötődő használati tárgyak egy részét gyakran svábul emlegették a résztvevők.



Boros Ernő

# „A nádtető annál tartósabb, minél meredekebb”

## Sz

olomájer Ferenc két falubelijétől, hosszabb ideig Rimili Feri bácsitól, illetve kb. egy évig előbbi testvérétől, Rimili Józsi bácsitól tanulta a nádverést – akik viszont édesapjuktól „örökölték” ezt a mesterséget.

A Mezőteremen Beberi néven emlegetett 46 éves férfi érdeklődésemre az alábbiak szerint foglalta össze a szerinte csúfnéven „kákaverés”-ként is emlegetett nádveréssel kapcsolatos tudnivalókat.

„A kákaverő a nádvágással kezdi az idényt. A nádat akkor lehet levágni, amikor érett. Ha levelesen vágom le és teszem fel a tetőre, középhatol a víz, néhány éven belül megrothad. Ezért ahhoz, hogy a nádfedél tartós legyen, a levél már vágás előtt le kell hulljon. A nád az időjárás függvényében érik be. Idén például valószínűleg nem december, hanem csak újév elején lesz érdemes vágni, mert gyenge az ősz, elmaradtak a fagyok. Dér sincs, ami megcsípje a levelet, hogy lehulljon. A nád akkor üveges, vagyis a legjobb, ha jégben áll. Mivel a környéken már kevés a víz a határban, meg nagy hó is volt, és a vágással nem várhattuk meg az olvadást, tavaly hóban vágtunk. Sajnos, mert ilyenkor nem tudjuk olyan alacsonyan vágni, a hó miatt nem érzük el a tövét. Jégen vágni az igazi, akkor is olyankor a legjobb, ha serceg közben a nád, akkor van igazán jól megfagyva, kiszáradva. Mivel hattagú csapatban dolgozunk, és közülünk hol az egyik, hol a másik nem ér rá, rendszerint csak karácsony vagy újév után megyünk vágni – amikor már mindenki befejezte a másik vágást: a disznóvágást.

A nádat kacorral meg sarlóval vágjuk, és kékébe rakjuk, mint a búzát. Majdnem úgy zajlik minden, mint régen aratáskor, bár a kékékötetést nem asszonyok végzik. De csak manapság, mert régen a nádat is asszonyok rakták kékébe. Például a mesterem, Feri bácsi,

annak idején még a feleségét meg a sógornőjét is magával vitte ilyenkor. A vágás helyén nagy kékék készülnek, azokat szekérrel általában hazaszállítjuk a megrendelőnek, aki aztán a rokonságával, vagy másokkal olyan kicsi kékébe köti-kötteti át, amilyenek a tetőn nekünk kell.

Terem határában a volt halastó, meg a farm környékén található még nád. Inkább apróbb, finomabb szálú, ami egyébként jó, csak nekünk szaporátlan ilyenrel dolgozni.

A tetőfedéssel megvárjuk, amíg ki-melegszik az idő. Emiatt kezdtünk már február végén, de április elején is. Azért kell megvárni a kedvező hőmérsékletet, hogy a régi tető kellőképpen kiszáradjon, különben a hidegben átfázik az ember, miközben órákon át féloldalasan a nedves nádra dőlve dolgozik. A fedést a gazda rendelése szerint végzük. Én úgy tanultam, hogy ilyenkor legegészségesebb teljes egészében eltávolítani a régi nádréteget és újrafedni az egészet. Persze a régi tetőre is lehet új nádréteget tenni, de akkor nem tart annyi ideig. Hiába seperem le a mohát, utána legalább egy hétig száradni kellene hagyni a tetőt, csakhogy a gazda általában sürget ilyenkor. Amennyiben viszont a régi réteg nem szárad ki, és ráteszem az újat, az egész hamarabb romlik. A régi nádtető eltávolítása után, az újrafedés előtt, a tartólécek vagy botok kijavítása következik.

A régebbi nádtetők alatt nem lécelt, szegelt tartószerkezet húzódik, hanem vastag ficfabotokból készült, rekettyével összekötözött – újabban már e helyett is lécelünk.

Ezt a munkát nem én végzem, hanem a kollégám, Hart Misi. Mert már 14 éve mindig ketten dolgozunk, én vagyok a nádverő, ő pedig az ács. Jól összeszoktunk, mivel suta vagyok, én a bal oldalamra dőlök, ő meg a jobbra felől dolgozik, ez is így van jól. Maga a

„A régebbi nádtetők alatt nem lécelt, szegelt tartószerkezet húzódik, hanem vastag ficfabotokból készült, rekettyével összekötözött – újabban már e helyett is lécelünk.”



A felhelyezett nádkévkék alját a verővel ütögetik egyenletesre

nádverés a vezetőrudak, a szarufa elhelyezésével kezdődik, mert munka közben valamiben meg kell támasztani a lábat, különben leeshet az ember a tetőről.

A munkát alul az eresznél kezdjük. Tővével lefelé felhelyezünk egy sor nádat, aminek az egyik legfőbb szerszámunknak számító, döngölő alakú úgynevezett verővel való ütögetéssel verem fel az alját. Soronként haladunk, közben a rúddal húzzuk, verjük felfelé, majd lekorcoljuk a nádat. Felérve a gerincre, erről félbe hagyjuk, és ugyanezt a munkát a másik oldalon is elvégezzük. Ezután a két oldal végeit beszegjük, és nádból zsinórt, azaz mindkét oldalról páronként a gerincre korcolt nádkévéket húzunk rá.

Korcoláskor, azaz lekötéskor a másik fő szerszámunknak számító nagy méretű, fémből készült túvel, aminek a fokába drótot „fűzők”, én felülről átszúrom a tetőt, az ilyenkor alul elhelyezkedő kolléga kiveszi belőle a drótot, én visszahúzom, majd lejjebb ismét beszúrom a tút, aminek a fokába ő újra behúzza a drótot, én megint felhúzom a tút, és általában 25-30 centinként átkötöm, összevarrom, átszorítom a kévét. Minél sűrűbb a kötés, annál tovább tart a tető.

Az, hogy a kévéket miképpen rakjuk sorba, a nád hosszúságától meg a lécelés sűrűségétől függ. Néha két kéve kerül egymásra, máskor „ugrunk”, és csak egy.

Leginkább két és fél (nagyobb csűrők esetében három) sor kévével kezdjük a fedést, felfelé haladva csökkentjük a tető vastagságát, mert az esővíz lefele folyik. A fentebbi vastagságot mindig a tető mutatja meg.

Mivel így hamarabb lefolyik róla a víz, a tető annál nehezebben romlik,

minél meredekebb, de annál sűrűbben is kell kötni, különben hamarabb lecsúszik róla a nád. A laposabb tető hamar beázik, ahhoz, hogy tovább tartson, a nádtetőt a cseréptetőnél meredekebbre kell készíteni. A beázás elkerülése érdekében felül a kupolánál vesszővel – amit mi pinkettának mondunk – feszes, tömött kötést alkalmazunk.

### *A nádalás tulajdonképpen idénymunka, eredetileg télen levágták, tavasszal pedig feltették a tetőre a nádat.*

Az újonnan készült nádtető húsz-huszonöt évig tart el. A kupolánál alkalmazott nádszegést azonban nyolc-, de legtöbb tízévenként át kell kötni, mert ahogy a hal a fejtől bűzlik, a nádtető is onnan kezd rothadni. Ezért oda a legfinomabb, legvékonyabb nádból készült fonat kerül. Amire mostanában – hogy a tetőn sétáló gólyák, galambok lába által okozott rongálást elkerüljük – csatornalemezt is helyezünk.

A mesterem, Feri bácsi egy időben úgy tartotta, ezt a munkát rövidesen

már senki nem fogja igényelni. Mostanában mégis reneszánszát éli a mesterség, különösen külföldön. Amiben valószínűleg az is szerepet játszik, hogy ma már a nádtető gyűlékonyságára is van orvosság: Magyarországon például olyan tűzálló szert lehet beszerezni, amivel ha lekezelik a nádtetőt, akár égő gyufát is rá lehet dobni anélkül, hogy meggyulladna.

Tavaly jártam Németországban, a francia határ közelében, nem mint nádverő, hanem a testvéremnél, ott egyre divatosabb a nádtető. Magyarországon, a Hortobágyon meg pláne. Idehaza üdülőházakat, csűrőket, a nagykárolyi szőlősben présházakat fedni hívnak bennünket, de például Szatmár-németiben a Tricotex óvodájánál is dolgoztunk már, tavaszra egyebek között Óvárírból kaptunk megrendelést.

A nádalás tulajdonképpen idénymunka, eredetileg télen levágták, tavasszal pedig feltették a tetőre a nádat. A nádverők nyáron se dolgoztak, mert ez a munka kánikulában erősen megviseli az embert: ilyenkor ugyanis, miközben felülről a nap tűz, alulról a nádtető is nagyon fűt. Elvégre az ilyen tető fő erénye éppen az, hogy télen a hideget, nyáron meg a meleget nem engedi át. Ha pedig át nem engedi, akkor visszasugározza a meleget... Az én mestereim nem is dolgoztak nyáron, csak tavasszal meg ősszel, azonban mi, a kollégámmal néha kénytelenek vagyunk áthágni ezt az íratlan szabályt.

A mesterséget űzők körében gyakori az asztma, amit a régi tető leszedése, illetve a nádverés közben felszálló por okoz. A két mesterem is asztmás volt, én ugyan nem vagyok az, de reggelente két zsebkendő kell, míg kifújom az orrom. Azonban a nádverés egyébként se könnyű mesterség. Ha kapálás közben véletlenül a répát vagy a tengerit is kivágom, a mellette maradó növény még szebb lesz. De ha nádfedél készítése közben nem figyelek oda, a gazda biztosan megtudja, mert beázik a tető.”

(Megjelent a Szatmári Friss Újságban, 2003. december 2-án)

### **Az írás születéséről**

Mezőterem a hajdani Ecsedi-láp (Lacus Etsediensis) közelében található, részben szatmári svábok által lakott település. Az Ecsedi-lápot ugyan a 20. század elejére lecsapolták, azonban az övezetben itt-ott még a század végére is maradtak nádfoltokkal övezett sekély vizű tavacsok. Így a régi lápi foglalkozások (nádvágás, gyékény-, káka- meg fűzveszőszedés-, illetve fel-dolgozás – azaz gyékény- és kosárfonás) közül egyesek máig nem merültek feledésbe. Németországban és Magyarországon sem...



Boros Ernő

# A strudli ünnepe

## Strudlifestivál Mérken

Romániai strudlisütők, bográcsosfőzők, kultúrcsoportok aktív részvételével rendeztek vasárnap Strudlifestivált Mérken, azon a felerészben szatmári svábok által lakott magyarországi településen, amely a nemrég megnyílt Csanálos-Vállaj határátkelőn át vezető úton közvetlenül Vállaj után következik. Az eseményre a határ innenső oldalán lévő svábok által (is) lakott településekről (Csanálosról, Nagykárolyból, Mezőfényről, Kálmándról) Török László mérki jegyző becslése szerint mintegy 700–1000 érdeklődő ruccant át.

A határmenti nemzetiségi népünnepélynek számító rendezvény keretében a különböző élelmiszereket, italokat és egyéb portékákat kínáló árusok mellett az erre a célra kialakított hosszú

sátrakban három–nyolc tagú csapatokba sorolt strudlisütők tevékenykedtek.

Mezőfényi Mihályné elmondása szerint a vállalji csapat a következő receptet alkalmazta: a tésztát egy kiló negyven deka liszt, hét-nyolc deci langyos sós-víz, egy deci olaj, négy tojássárgája felhasználásával készítették, jó hólyagosra összegyúrva, két nagy levélre osztva. Miután ezeket kinyújtották, az egyiket szilvalekvárral kenték le, a másikba töltelékként – annak érdekében, hogy jobban lehessen kenni – tojásfehérjével kikavart sós krumplit vagy túrót tettek. Utóbbi esetben kevés krumplit is tettek a töltelékbe, mert a túró magába szívja az olajat. Egyébként Vállajon más alkalmakkor krumplis-túrós, meg túrós-kapros strudlit is készítenek.

Szakács Györgyné, a mérki csapat kapitánya érdeklődésünkre a következőket mondta: – Ezt az ételt legalább egy kicsit mindenki másként készíti. Mi egy kiló liszthez teszünk egy kis tejfölt is a tésztájába, kevés aludttejet, egy kanál zsírt, hat tojássárgáját. Két órai pihentetés után nyújtjuk ki, azután tesszük bele a töltelékét. A fesztiválon krumplis és lekváros strudlit készítettünk.

Reszler Erzsébet elmondása szerint a kálmándi csapat a következők szerint készített túrós, lekváros és krumplis strudlit: két kiló liszthez öt tojást, egy jó kanál zsírt, kevés sót adtak, ezt tejjel összegyúrták, a tésztát vékonyra kinyújtották, abba tették a töltelékét. Visszajelzéseik szerint a túrós strudli fogyott a leginkább.

A mezőfényi csapat egy csak Fényen divatos strudliféleséget, úgynevezett tojáshabos strudlit készített. Ennek lényege Erdei Zoltán csapatkapitány szerint az, hogy a tojásfehérjéhez lassanként jó sok kristálycukrot adagolnak, miközben a habot keményre verik, ezt töltik a hagyományos módon készített tésztába.

Mező Ilona elmondásában a mezőpetri csapat a következő hozzávalók felhasználásával sültött strudlit: liszt, tojás, só, aludtej, tejföl, kevés olaj össze-



Ezt az ételt legalább egy kicsit mindenki másként készíti



Közel harmincan déltől estig egyfolytában sütöttek-főztek, közben néhány százan ettek, ittak, német zenét hallgattak, és kellemesen elcseverészték hozzá magyarul

dolgozva, tölteléknek krumpli, lekvár, túró – utóbbi kaporral vagy anélkül.

Mellau Mária elmondása szerint a [...] csanálói csapat szintén hagyományos túrós, lekváros, krumplis strudlit sütött, liszt, tojás, tejfel, aludttej, tej felhasználásával.

### Spiciger, strudli, brézili...

Kb. harmincan déltől estig egyfolytában sütöttek-főztek, közben néhány százan ettek, ittak, német zenét hallgattak, és kellemesen elcseverészték hozzá magyarul – mi volt az? Tömegméreteket öltött házibuli, esetleg vendiák-találkozó? Nem: sváb ételek fesztiválja a svábok lakta Szatmár megyei Mezőfényen.

A benevezett csapatok tagjai több, a szervezők által megnevezett sváb étel – strudli, nudli, strudlileves, kolbászleves, lekváros derelye, szalonnamártás (spektunkota), császármorzsa (unkréc), miskaleves (brézili) stb. – közül választhatták ki, hogy melyikből készítsenek.

A 2003. június 7-én megnyílt közeli Csanáros-Vállaj határátkelő kínálta lehetőséggel élve két magyarországi község, Vállaj és Mérk is konyhaművészcsapatot delegált a rendezvényre. Közülük a vállaljaiak fazekáiban strudlileves, illetve császármorzsa (unkréc) főtt, a mérkiek krumplis, lekváros és túrós strudlit sütöttek. A három szomszédos romániai településről érkezett csapat közül a mezőpetriek kolbászleves,

illetve kétféle – krumpli nélküli, azaz spiciger, és krumplis, azaz krumpera – nudlit, a csomaközies krumplis, túrós és lekváros, a kálmándiak krumplis, túrós, lekváros, meg habos strudlit készítettek.

### A vendéglátó mezőfényiek krumplis, lekváros, habos, valamint (sós, illetve édes) túrós strudlival kínálták a vendégeket.

A vendéglátó mezőfényiek krumplis, lekváros, habos, valamint (sós, illetve édes) túrós strudlival, továbbá Pici módra készített bográcsossal kínálták a vendégeket.

A jellegzetes sváb ételnek számító strudli a mezőfényiek szerint a következőképpen elkészítve a legfinomabb: 60 dkg lisztet, 4 tojást, fél dl. olajat, csipetnyi sót aludttejjel összegyúrnak. A tésztát negyedórai „pihentetés” után kettéosztják, vékonyra nyújtják, az így kialakított levelek egyikébe tojással kikavart krumplit vagy lekvárt tesznek. A másik tészta-levélbe az a hab kerül, amit – 6 kanál cukor és 1 vanília hozzáadása után – a 4 tojás fehérjéből vernek. Az immár bélelt nyerstésztaszleteket 10x10 cm-es kockákra vágva forró olajban kisütik, és általában aludttejjel fogyasztják.

## Sreusfesztivál Szatmárnémetiben

Egy-egy nagykárolyi, csanálói, nagymajtényi, túrterebesi és szatmári csapat sült krumplis, lekváros, sós, illetve édestúrós strudlit. A szervezők célja nemcsak az étel minél több emberrel való megismertetése, hanem elkészítési módjának a továbbadása volt, ezért bárkinek megadták az étel receptjét is. Íme: hozzávalók – 1 kg liszt, 4 tojás, 3 evőkanál olaj, 1 kávéskanálnyi zsír, 1 evőkanál só, fél liter aludttej, esetleg édes tej, kefir, joghurt. A töltelékhez: 1 kg burgonya, esetleg 75 dkg túró vagy 7 dl szilvalekvár. A sütéshez: 1 liter olaj. Elkészítés: a hozzávalókat aludttejjel (édes tejjel, kefirrel, joghurttal) összegyúrnak. A tésztát vékonyra nyújtják. Az egyik felét krumplipürével, túróval vagy szilvalekvárral megkenjük és beterítjük a másik felével. A széleit jól lenyomkodjuk, majd négyzetekre felosztjuk és a négyzetek mentén lenyomkodjuk. A lenyomkodott részek mentén meglisztezett derelyemetszővel felvágjuk és a darabokat forró olajban kisütjük. A fesztivál helyszínén strudlin kívül strudlilevest is lehetett kóstolni, amit a takarékos svábok a strudlisütés során „lefaragott” anyagokból – a strudli tésztájának megmaradt kis darabkáiból, olajban sült hagymából, pirospaprikából, tejföl és petrezselyemzöld hozzáadásával, abban a sós vízben, amiben a krumpli főtt – készítettek.

### A társadalmi háttérről

Az 1989-es rendszerváltás után a Romániában maradt német kisebbség tagjai azon kapták magukat, hogy – a Német Szövetségi Köztársaság hatalmas gazdasági erejének és nemzetközi befolyásának köszönhetően – már-már kiváltságos bánásmódban részesülnek. Országos szinten ez a hirtelen és váratlanul jött nagy változás sem állíthatta már meg exodusukat. Szatmár megyében azonban a Német Demokrata Fórum vezetői (akkor még) bíztak benne, hogy az itteni svábok legalább egy részének a szülőföldön tartása/maradása lehetséges. Sok mindennel próbálkoztak ennek érdekében, köztük különböző, a németiségtudatot erősíteni hivatott rendezvények szervezésével. A hagyományos népi ételekkel kapcsolatos szokások felelevenítéséről sem feledkeztek meg.

