

Arra a kérdésre, hogy miért ilyen lerövidült formában él a Christkindl-járás, a következő magyarázatot lehet adni. A ma körülbelül 1700 fős Szende hely lakosságának jó része beköltözött, vagyis nem német származású, nagyjából a fele lehet tősgyökeres sváb. Négy fővel számolva családonként még így is kitesznek több, mint 200 házat, egyre-egyre nem jut több idő. Ugyanis a sváb közösségek mélyen tisztelik hagyományaikat, a szokás felelevenítésekor mindent pontosan úgy kell végrehajtaniuk, mint elődeik idején. Illendőségből vagy rokoni kapcsolat miatt minden családhoz ellátogatott a Christkindl, és ma is kell, hogy legyen rá idő, mert egy porta kihagyása sértődéshez vezethet. Ezért aztán 5–10 percnél többet nem tölt a csoport egy háznál, így a gyermekek előadása már nem tartalmaz imákat, Mária litániákat sem, mint más karácsonyi szokásnál. A rövid előadások ellenére a gyerekek gyakran „kifutnak” az időből, ezért a szűkebb rokonság gyakran egy portán gyűlik össze és várja a Christkindl-t.

Az előadás végeztével a gyerekek szerény ajándékot kapnak dió, alma és egyéb gyümölcs formájában. Alkalmanként némi aprópénzre is szert tehetnek. Süteményt azonban ebben a faluban nem osztottak egészen napjainkig. Néhány településről van információ arról, hogy a családok gyermekeit a Christkindl ajándékozta meg valami jelképes tárggyal, gyümölcscsel etc. Valószínűleg erre a gesztusra is csak a vagyonosabb közösségekben volt lehetőség. Az egész napi szereplést az éjféli mise zárja le, ahol még díszes ruhában kell részt venniük.

A XX. század elején a templomba megérkezve feldíszített, 4-5 méteres borókabokor várta a sokaságot. Hiszen a karácsony mai, közismert jelképe, a feldíszített fenyő, ebben a formájában újabb keletű szokás. Egyik adatközlőm gyermekkorában még a feldíszített boróka jelentette a karácsonyfát.¹⁴ Több településen a plébános személyétől függően nem csak a misén kell részt venniük a gyerekeknek, hanem még éjfélkor is elő kell, hogy adják a játékkukat. A közösség tagjai számára ettől csak még ünnepélyesebbé válik december 24.

A szokás továbbélését nehezíti, hogy a rendszerváltástól kezdve folyamatosan frissül új lakókkal a község, akik nem érintettek a hagyomány megőrzésében és nem is kapcsolódnak be oly mértékben a közösségi életbe, hogy fontosnak tartásák annak továbbélését. Tény, hogy 2007 óta nem rendeztek Christkindl-járást Szende helyen. Remélhetőleg ez csak rövid kimaradást jelent a több mint 250 évet megért hagyomány életében. Manapság amikor néhol már kábeltévén, és hirdetőményeken is közzé tesszik a christkindlis csoportok indulását, talán bizhatunk abban, hogy a kisebb települések is képesek lesznek életben tartani tradícióikat. A helyiek véleménye szerint csak a számukra eredetinek tekinthető formában őrizhető meg a szokás, nem szeretnék, hogy a kevesebb fűrészség érdekében még redukáltabb és színtelenebb alakban lássák.

László Barbara Jabu

Akik segítségükkel hozzájárultak a tanulmány létrejöttéhez: Erb Mária – Budapest, Fehérvári Anna – Dunabogdány, Földvári Erzsébet – Csehánya, Frühwirth Mihály – Vecsés, Gromon József – Pilisvörösvár, Grósz András – Budaörs, Holtz János – Várdomb, Lobenwein Lászlóné – Tatabánya, Miskovics Mária – Tarján; Pfeifferné Takács Hajnalka – Városlőd, Szeltmerné Winhardt Ildikó – Budaörs.

Disznóölés Bajon, egy német nemzetiségi faluban¹

Mindenkori felelősségünk saját közösségünk hagyományainak megismerése és minél pontosabb rögzítése. Ez vonatkozik a közösség nagyobb ünnepeitől kezdve a hétköznapi élet legapróbb mozzanataira is. Ez a gondolatsor ösztönözött bennünket arra, hogy leírjuk a hagyományos disznóölést a Komárom-Esztergom megyei német nemzetiségi községben, Bajon végzett terepmunkánk tanulságai alapján.

Munkánk elkészítését a múlt megismerésének vágya mellett a még fellelhető ismereteket mielőbbi rögzítése is ösztönözte, hiszen visszafordíthatatlan jelenségek miatt egyre nehezebb ismeretekhez jutni.

¹⁴ Özv. German Antalné Ogl Magdolna (1933, Szende hely)

¹ A szerzők a Nyugat-magyarországi Egyetem különböző karainak hallgatói, és az Apáczai Csere János karon oktató dr. Edelényi Adél segítségével itt mondanak köszönetet.

A disznóvágás hagyományos eljárásai egyre gyorsabb ütemben halnak ki. Egyre kevesebben tartanak otthon állatot, nincs kinek átadni a hagyományos fogásokat, szokásokat. Az újabb eszközök felváltják a régieket, azok a padlásra kerülnek, ahol a nem megfelelő tárolás miatt többek között a disznóvágás hagyományos tárgyai is tönkremennek.

Mindemiatt célul tűztük ki, hogy felgyűjtsük és rögzítsük a disznóöléshez kapcsolódó tárgyi és szellemi kultúra jellemzőit Baj községben. Munkánk során a személyes gyerekkori tapasztalataink mellett az adatközlők elbeszéléseire és a szakirodalom eddigi eredményeire is támaszkodtunk. Ezek mellett nagy segítség volt, hogy 2009. február 21-én részt vettünk Bajon egy hagyományos sváb disznóvágáson, ahol nyomon követtük a folyamatot az első lépésektől az utolsóig.

A falu sváb lakossága

Az új hazát kereső dél-német katolikus parasztek három hullámban telepedtek be a török hódoltság után elnéptelenedett magyar területekre. A XVIII. század közepén legnagyobb számban a mai Baranya, Tolna és Bács-Kiskun megye területére költöztek németek. Azonban más területeken is keletkeztek sváb szörványok, így a Gerecse lábánál is, ahol Baj fekszik. A svábok többsége a XIX–XX. század során asszimilálódott és beolvadt a magyar társadalomba, egy részük azonban maig megőrizte anyanyelvét és kultúráját (dalkör, nemzetiségi múzeum, stb.), és sok idős ember még ma is „kettős nyelven” tud beszélni. A II. világháború után a magyarországi sváb lakosság egy részét Németországba telepítették. A kitelepítések érintették Baj község német nemzetiségű lakóit is.

A disznóölés

Az eseményt általában a téli hónapokra időztik. Ha csak egy disznó van, akkor november végén vagy december elején; ha több, akkor az elsőt november végén, a másikat januárban vágják le. Egyik oka, hogy az ünnepi asztalra (karácsony, farsang) előteremtsék a friss húsokat és hűskészítményeket, a füstölt részek (hús, szalonna, kolbász) pedig kitartsanak a nehéz nyári munkák alatt egészen őszig, a következő vágásig. A másik ok, hogy a téli hideg hőmérséklet jobban tartósította a nyers húst, amikor még nem voltak hűtőládák.

Kisebb falusi közösségekben (így Bajon is) tudatos együttműködéssel történt a disznóvágás időpontjának kijelölése. Az összetartó rokonság nem egyszerre öl disznót, részint, hogy segíteni tudják egymást, részint pedig, hogy egy darabig ne fogyjanak ki a kóstolóból.

A disznót a gazda otthonában ölik meg, majd bontják fel. Ehhez böllért a nagygazdák presztízsből, mások csak egészséges (és hozzáértő) férfi családtag hiányában hívnak. A disznóölésen a szűk rokonság, és családoktól függően a szomszédok is vesz részt.

I. A disznóvágást megelőző nap az előkészületekkel telik. Összegyűjtik és kiválasztják az eszközöket és alapanyagokat (rizs, fűszerek). A tűzfát is összekészítik.

A disznóölés mindig hajnalban kezdődik. A segítőt ilyenkor pálinkával kínálják, bontáskor pedig forralt bort visznek az asszonyok.

Az állatot hagyományosan szúrással² ölik meg, vérét pedig felfogják. A legügyesebb, leggyakorlottabb (tehát nem mindig a legidősebb) családtag szúrja le a disznót, és ő is bontja fel. Négy ember kell a sertés lefogásához, ők az ún. *fogók*. Ott kell állnia a vérfogó asszonynak is, aki a szúrást követően az edényével felfogja egy lábában a vért, és folyton kavarja, hogy meg ne alvadjon. Ezt sok helyen rögtön elviszik a reggeli készítéséhez. A leszúrásnál az ifjúságnak a disznó farka jut, ők azt fogják. A leölt állatot a teknőbe két láncsal teszik be, amelyeket a végükön lévő karikánál fognak, és a későbbi művelet közben ezek segítségével forgatják az állatot.

Ezután speciális sváb eljárással a perzselést forrázással helyettesítik. Ma már azonban gázipalackkal és perzselővel dolgoznak Bajon is, ez az ún. „kettős perzselés”, hiszen a forró víz és a tűz is leszedi a bőrről a szőrt.

A forrázással együtt jár a fürdetés, lemosás, sikálás. Ekkor forró vízzel telt teknőben súrolják tisztára a disznó bőrét kúp alakú eszközzel, majd gyökérkefével tisztítják. Erre az égetéses szőrletisztítás miatt van szükség.

Tisztítás után a hasítás (bontás) következik. Ismét sváb sajátosság, hogy nem a hasára vagy a hátára fektetik, hanem egy négy rúddal kitámasztott állványra (ún. *renfa*) szögezik, és ezt felállítják. A fejlel lefelé lógó disznó bontását a hason kezdik, majd a belsősegeit kiemelik, és a gerincoszlopot is kétfelé hasítják. Az állat fölbonthatását és darabolását nagy késekkel, a csontknál bárdal végzik.

² Ma már ez tiltott.

2. A szétbontás után különféle időigényes és párhuzamos tevékenységek következnek. A fél disznót tovább bontják a két bakállványra tett deszkán (ez az ún. „hóhstag”), így különítik el a két sonkát, a karajt és a szalonnákat. A többi húst pedig tovább darabolják (a kolbászhoz) és csontozzák. Közben a zsírt elkezdik *kockázni* a töpörtyűhöz.

A belsőségeket (máj, szív, lép stb.) forró vízben megfőzik, ezt a műveletet *abálásnak* is nevezik. Utána különválogatják a hurkának és a sajtnak való húsokat és bőrkét. A disznósajtot a disznó gyomrába töltik, amit előzőleg szeletelt vöröshagymával átmosnak, hogy ne legyen szaga.

Közben az asszonyok a béllal foglalatосkodnak. Megtisztítják és előkészítik a hurka és a kolbász betöltésére.

A szép, formás húsokat pácolják. A szalonnát, a sonkát, a májas hurkát és a disznósajtot egy gömbölyű, szálkamentes rúdra akasztják, és beteszik füstölni az erre szolgáló helyre (a kolbászt csak másnap, mert annak egy nap szikkadási időt hagynak).

Idővel nekifognak a hurka és a kolbász készítéséhez is. Mindkettőt bélbe töltik. A hurkák (lehet véres, májas, rizses, tüdős) főtt belsőségekből és rizsből állnak, amiket rövid ideig forró vízbe mártanak, majd fűszerekkel kevernek. A kolbász ledarált és főleg paprikával fűszerezett nyers hús.

Az így sokféle módon (sózással, páccal, főzéssel, füstöléssel) tartósított élelmiszerek sokáig elállnak a kamrában („spájz”) vagy a padláson.

A disznó ölése és feldolgozása során a következő eszközöket használják: *bárd, böllérekötény, dézsa, fategnök* (töltelékek keverése kisebb, disznó forrázására nagyobb), *gyökérkefe*, „*hóhstag*” (egy vastag falap bakokon), *hurkatöltő* (ezzel töltötték a kolbászt is), *húsdaráló*, *kaparók* (kúp alakú, amelynek az alapja hiányzik, és belül üres), *kések*, *krumplinyomó* (töpörtyűhöz), *láncok*, *nagy fakanál*, *pörzsölő*, *sajtprés* (tégllával súlykolták), *üstök*, *vágódeszkák*, *vájlingok* (nagy tálak), *vindő* (füles tároló zsirnak), *vizes vödörök*.

3. Ezzel azonban még nem zárul le a nap. Hátra van még az eszközök megtisztítása, a segítőknek és a rokonoknak járó kóstoló esomagok összeállítása, valamint maga a disznótör. Ez utóbbi a disznóölést követő vacsora, ahol a friss húsból készült izletes ételeket fogyasztják el. A nap végén a férfiak ugyanazt teszik, mint a nap kezdetekor: iszogatnak (de ekkor már inkább fröccsöt).

A disznóölés és a feldolgozás során jól felismerhető a társasmunka nemek szerinti elkülönülése.

A nők munkája: béltisztítás, a vér felfogása, a töltés után kötözés, az abálás³, a töpörtyű elkészítése, a munka végeztével sorra kerülő disznótör ételsorának elkészítése, a friss ételek főzése, a szomszédoknak, rokonoknak küldött kóstoló összeállítása.

A férfiak munkája: a bökés (leölés), bontás, a perzselés, a tartós töltelékek elkészítése, a hús és a szalonna sózása, a füstölés, a zsírsütés, a töltés, a lefogás.

Terepmunkánk során nyilvánvalóvá vált, hogy a sokszínű sváb kultúra a disznóvágás területén is hozoz egyedi jegyeket: eszközökben (pl. kaparók), műveletekben (pl. rénfára állítás), szokásokban (hiedelmek hiánya, forrázás). Napjainkban azonban ezek már csak foszlányokban találhatóak, inkább csak az idősebbek elbeszéléseiben. Az is érezhető, hogy a környező területek szokásaival való keveredés, valamint a technikai fejlődés miatt a disznóölés művelete egyre inkább elveszti nemzetiségi színezetét. Márpedig a globalizálódó világban fel kell értékelődnie a lokalitásnak. Ezt ismerte fel a község önkormányzata, amely a német kisebbségi önkormányzattal együttműködve megrendezte a *multidéző disznóvágást*. Ezen az eseményen a sváb disznóölés hagyományos tárgyi és szellemi kultúráját ismerhették meg az érdeklődők. A közösség identitása erősödik, ha az egyének részesei lehetnek egy ilyen szertartásnak, ahol megvalósul az ismeretek nemzedékek közötti átadása.

Jó látni, hogy Baj községben erre nagy gondot fordítanak.

Nemes Anna – Herczog Krisztián

Felhasznált irodalom: *Hutterer M.*: A magyarországi német népcsoport. In: *Ortutay Gyula* (szerk.): Népi kultúra – Népi társadalom. Akadémiai Kiadó, Bp. 1973. 93–117. old. – *Körmendi Géza*: Népi táplálkozás a komáromi és a tatai járás községeiben. In: *Paraszti élet a Duna két partján III.* Tatabánya 1996. 21–56. old. – *Ortutay Gyula* (szerk.): Magyar néprajzi lexikon (1. kötet). Akadémiai. Bp. 1977. 587–591. old. – *Paládi-Kovács Attila*: Magyar néprajz (II. kötet – Gazdálkodás). Akadémiai. Bp. 2001. 749–777. old. – *Tátrai Zsuzsanna*: Hagyományos téli társas munkák. História 2005./10. sz.

³ Aki éppen szabad.