

NEMZETISÉGI GASZTROFESZTIVÁLOK A DÉL-DUNÁNTÚLON – STIFOLDERTŐL A BABFŐZŐ FESZTIVÁLIG

Horváth Andrea¹ – Jónás-Berki Mónika² – Szeidl Klaudia³ – Aubert Antal⁴

¹ Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar, androsz78@gmail.com

² Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar, berkim@gamma.ttk.pte.hu

³ Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar, klau05@vipmail.hu

⁴ Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar, aubert@ttk.pte.hu

Absztrakt

Napjaink turizmusának fontos terméktípusa a borra és gasztronómiára épülő turizmus, továbbá egyre népszerűbbek az ehhez kapcsolódó fesztiválok és rendezvények. A rendkívül színes palettán sajátos csoportot képviselnek a magyarországi nemzetiségek kultúrájához és hagyományaikhoz kötődő események, melyeknél a megelevenített kultúra révén a tradíciók fennmaradása egyben a közösség, a kisebbség fennmaradásához közvetve hozzájárulhat. A soknemzetiségű Dél-Dunántúl turisztikai kínálatában jelentős szerepet töltenek be a németek és horvátok tradíciói, melyek közül a legjelentősebbeket tanulmányunkban kívántuk elemezni.

Kulcsszavak: *gasztronómia, nemzetiség, Dél-Dunántúl*

Abstract

The wine and gastronomy based tourism is an important type of product in today's tourism, so that the related festivals and events become more and more popular. The events related to the culture and traditions of the different nations in Hungary constitute a unique group in this very diverse palette. The revived culture and thus the revival of traditions could indirectly contribute to the subsistence of these little communities. In the tourism supply of the multicultural Southern Transdanubia the traditions of the Germans and Croats play an important role, thus, the authors would like to analyse the most important ones in this study.

Keywords: *gastronomy, nationality, Southern Transdanubia*

Bevezetés

Napjaink turizmusában mind fontosabb szerepet töltenek be azok a termékek, melyek helyi adottságokon, potenciálon alapulnak. A gasztronómiai hagyományok turisztikai célú hasznosítása egyértelműen ehhez a fejlesztési irányvonalhoz kapcsolódik, mely további pozitív hatással bír a közösségre és a településre. Tradíciók megőrzésében a turizmus élenjár, mely több szinten valósulhat meg. Helyi termékek mellett a rendezvények és fesztiválok azok, melyek legfontosabbak a gasztronómiai hagyományok fennmaradásában, ápolásában, illetve a gasztronómiai értékek vendéglátói kínálatban való aktív beépülésére is találhatunk példákat.

A gasztronómiai rendezvények rendkívül színes palettáján sajátos csoportot képviselnek a magyarországi nemzetiségek kultúrájához és hagyományaikhoz kötődő események. A soknemzetiségű Dél-Dunántúl turisztikai kínálatban jelentős szerepet töltenek be a gasztrofesztiválok és a nemzetiségi kultúrához kapcsolódó hagyományápoláson alapuló rendezvények. E kettő találkozásának köszönhetően jelenik meg a régióban egy speciális vonzerő, a nemzetiségek gasztronómiai fesztiválja, különösen a németek és horvátok tradíciói. A termékfejlesztési irány jól illeszkedik az 1998-ban indult EU-s Euroterroirs kezdeményezéshez a „Hagyományok – Ízek – Régiók” programjával (FVM). Emellett egy olyan termékfejlesztési iránynak látjuk, mely a turizmusban különösen hangsúlyozott egyedi arculat, imázs kialakítására és erősítésére képes, mind az adott desztináció, mind maga a régió vonatkozásában. Mint az a későbbiekben bemutatásra kerül, a kutatás fókuszába állított nemzetiségi gasztronómia megjelenése korrelál a Dél-Dunántúl Turisztikai régió magterületével is (AUBERT – SZABÓ 2007).

1. A gasztronómia, mint megelevenített kultúra a turizmusban

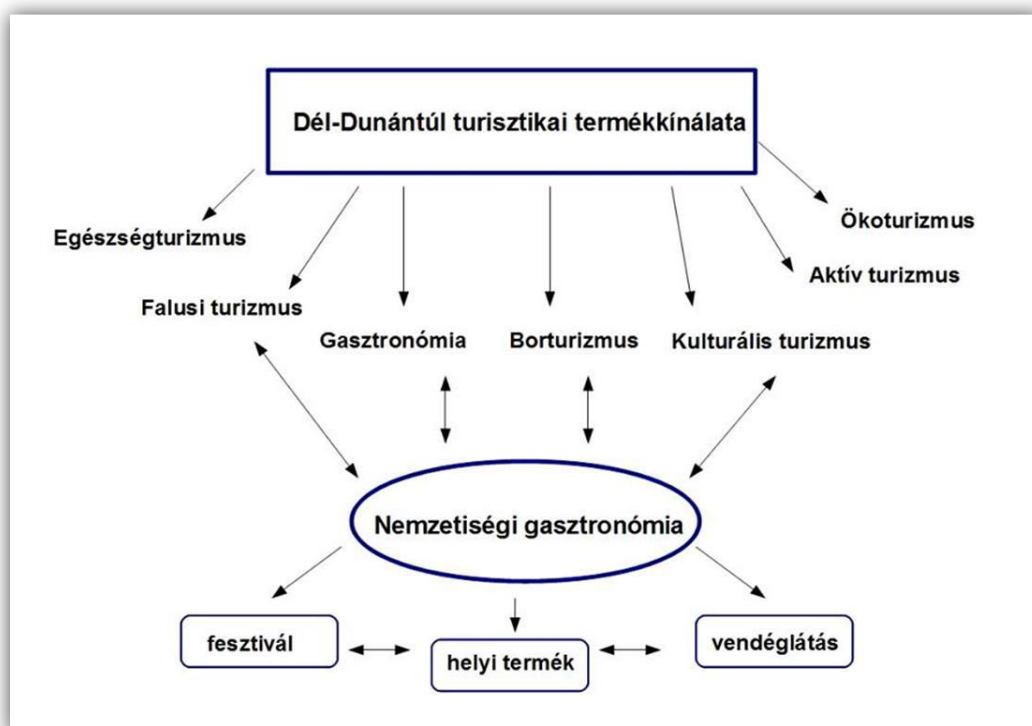
A gasztronómiai értékek jelentős potenciált hordoznak egy-egy térség esetében, azonban a hasznosításuk még sok lehetőséget rejt, mely állítást a tanulmányban vizsgált nemzetiségi gasztronómiára különösen igaznak véljük (BUJDOSÓ et al. 2012). A gasztronómiára épülő, vagy a gasztronómiát termékelemként kezelő turizmus helyi adottságokon alapul, értékek megőrzését segíti elő, illetve közösségek identitásának fennmaradását, mely nemzetiségek esetében különös jelentőségű. SZABÓ - SPIEGLER (2009) szerint „a termékfejlesztés sikeres vonulatának tekinthetők azok a rendezvények és fesztiválok, melyek az év egy jól kiválasztott időpontjában, a legjellegzetesebb helyi termékeket, annak készítési módját, vagy a helyi gasztronómiai tradíciókat bemutatva vonzzák a programokra vágyó közönséget.” A hagyományok, a helyi sajátosságok fogyasztás tárgyává tétele a térségi identitás megalkotásában, illetve formálásában egyre hangsúlyosabb (CSURGÓ 2014). Egyre több térség, település jeleníti meg önmagát és kínálja hagyományait, mint kulturális alapú vonzerőt a piacon. A gasztronómiai örökség, mint kulturális örökség része változó, de egyre növekvő súllyal van jelen a terület- és településfejlesztésben (CZENE 2002).

A gasztronómia alapú fesztiválok a megelevenített kultúra (RÁTZ 2011) fogalmkörébe tartoznak, sokszor hagyományörző programokkal kísérve. Gyakran turisztikai céllal hozták őket létre, azonban a helyi közösség erősítése is szerepet kap. Ez a közösség azonban kulcsszerepet is kap a folyamatban, hiszen ők azok, akik bemutatják a hagyományokat (MACCANNEL 1976), ezáltal megteremtik a látogatók számára a kulturális élményt. A fesztiválok sikerességének alapjaként KISS (2015) az egyes szereplők érdek- és

értékegyeztetését emelte ki. Alapkérdés, hogy a helyi lakosok milyen mértékben vonódnak be a hagyományteremtés folyamatába, mennyire vállalnak aktív szerepet abban. Amennyiben hosszú távon kezdenek el gondolkodni a turizmusban, azt a vállalkozások, szolgáltatások bővülő köre is jelezheti.

Ahogy azt az 1. ábra is szemléltetni kívánja, az előbb felsorolt terméktípusokhoz közvetlenül kapcsolódik megőrzött tradíciók révén a nemzetiségi gasztronómia és kultúra.

1. ábra A Dél-Dunántúl turisztikai termékkínálata



Szerkesztette: HORVÁTH – SZEIDL

A nemzetiségi gasztronómia a turizmusban három különböző formában jelenhet meg: fesztiválok, helyi termékek és a vendéglátás, melyek közül jelen kutatásunk a fesztiválra koncentrált, azon belül a nemzetiségi potenciálra épülő rendezvényt kívántunk elemezni.

2. A horvát és a német nemzetiség a Dél-Dunántúlon

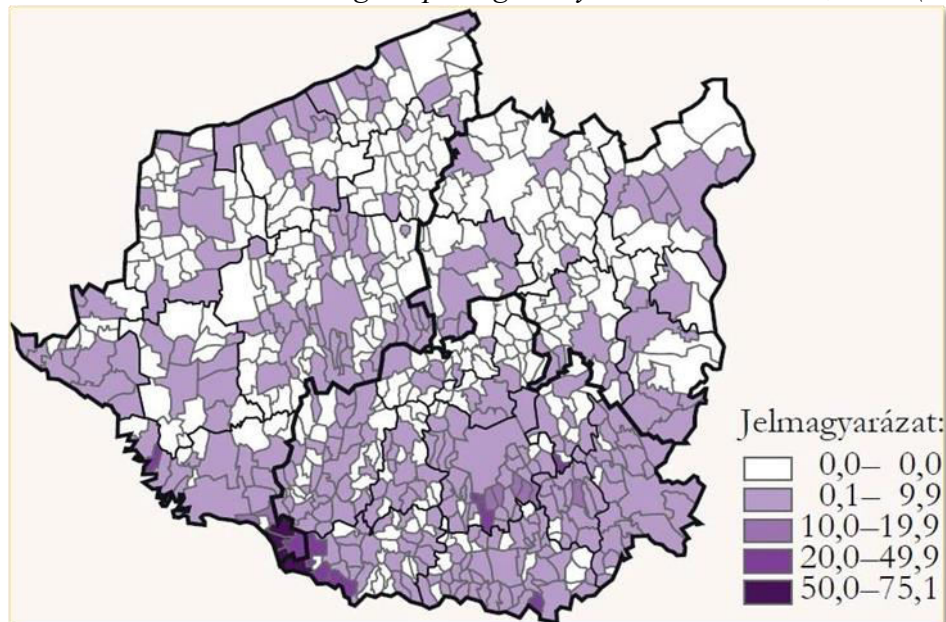
A Dél-Dunántúl két nagy lélekszámú nemzetisége a horvát és a német, mindkét esetben a nemzetiségi szövetségek szerint a szám jóval magasabb, mint ami a hivatalos statisztikában megjelenik. A 2011-es népszámlálási adatok alapján a magát német nemzetiségűnek valló 35 ezer fő, míg a horvátnak közel 8 ezer fő a régióban.

A hazai horvátok nem tömbben élő kisebbség, hanem szórványokban élnek, földrajzilag viszonylag távol egymástól. Ma Magyarországon mintegy 50 ezer horvát nemzetiségű él, Baranyában és a Drávamentén (Pécs, Mohács, Siklós környéke), Bácskában (Baja, Kalocsa), az osztrák-magyar határ mentén döntően Vas és Győr-Moson-Sopron megyében (Sopron, Győr, Szombathely, Kőszeg), valamint Budapest és Kanizsa környékén. A különböző dialektusokat beszélő csoportok a bunyevácok, sokacok, rácok/dalmátok, gradišce-i horvátok, muramenti horvátok, drávamenti horvátok és a bosnyák horvátok. A két világháború közötti időszakban jelentős asszimilációs nyomás nehezedett a hazai horvátokra, s az általános politikai légkör is éppen Trianon miatt a kisebbségekkel szemben ellenséges volt. 1945 után a politikai viszonyok a délszláv integrációt helyezték előtérbe, ami azt jelentette, hogy a délszláv nemzetiségűeket egy „csoportként” kezelték, így például az intézményeiket pl. iskolákat összevonták, megszüntették, nehezítve a hagyományápolást (KÁLLAI 2011). SZARKA (2005) úgy fogalmaz: „A kisebbségi közösségek fennmaradásának, versenyképességének általában öt feltételét szokás megnevezni, ... az anyanyelvi oktatás és az anyanyelvi kulturális élet, amely nélkül nehéz az etnikai, nemzeti kisebbséghez tartozó személyek közösségi élete”. Napjainkban, a 21. század elején, egyre kevesebben tekintik anyanyelvüknek a horvátot, de a kulturális hagyományápolásnak köszönhetően a magát nemzetiséginek vallók száma újra növekedni kezdett. Ugyanakkor a hivatalos statisztikákban megjelenő közel 8000 fő, kutatók szerint csupán a töredéke a horvát nemzetiségűeknek, hiszen, ahogy az már korábban is említésre került, becslések szerint számuk az 50 ezret közelíti (REPUBLIKA HRVATSKA MINISTARSTVO VANJSKIH I EUROPSKIH POSLOVA 2016).

A Dél-Dunántúli régió német ajkú lakossága Mária Terézia (1740-1780) uralkodása idején, a második betelepítési hullámban telepedett le. A „Nagy Schwabenzug” idején 17 000 német érkezett Lotharingiából, Elzászból, Svábföldről és Tirolból. (MANHERZ 1998). A három megyéből álló Dél-Dunántúli régió hazánk egyetlen egybefüggő németek lakta tájegysége, ezért az 1930-as évektől a Sváb-Törökország vagyis Schwäbische Türkei néven említik a néprajzkutatók. A magyarországi németek történelmében óriási töréspontot hoztak a 20. század politikai eseményei (ZIELBAUER 1990a, FEHÉR 1996, ZIELBAUER 1990b). A második világháború után pár év leforgása alatt több mint 150 000 ember kényszerült elhagyni otthonát. A világháború, az elhurcolás és a kitelepítés veszteségeit, valamint a vagyonelkobzás, a betelepítések és a jogfosztottság időszakát a német nemzetiség a mai napig nem tudta kiheverni (FRANK et al. 1998). Fontos megemlíteni a németességgel kapcsolatban, hogy a 20. századi politikai visszaélések miatt, sokan nem merték/merik felvállalni német származásukat, így a népszámlálási adatsorok eltérnek a valós adatoktól. Napjainkban a régióban megközelítőleg 36 ezer magyarországi német él (KSH 2014).

Területi elhelyezkedése a két nemzetiségnek eltérő. A népszámlálási adatok szerint (KSH 2011), a horvát nemzetiségű lakosság a Dél-Dunántúl nemzetiségének az 1%-át teszi ki. A dél-dunántúli horvátok 81%-a, de az országban élőknek 27%-a is – Baranya megyében koncentrálódott, ahol a teljes lakosság 1,9%-át teszik ki. A Dráva mentén találhatóak azok a települések, melyekben a horvátok aránya a legmagasabb. Ilyen pl. Felsőszentmárton melynek lakossága a legnagyobb százalékban (75%) mondta magát horvátnak, valamint Drávasztára (48%), Drávakeresztúr (40%) és Drávafok (25%) is. Számos Pécs környéki faluban Szalánta (28%), Kökény (21%), Szemely (19%), Pécsudvard (18%) szintén nagy arányt képviselnek. A Barcsi járásban néhány törpefalu lakosságának mutatójában Szentborbás (62%), illetve Tótújfalu és Potony 58–58%-os, Lakócsa (35%) látható nagy arány (2. ábra).

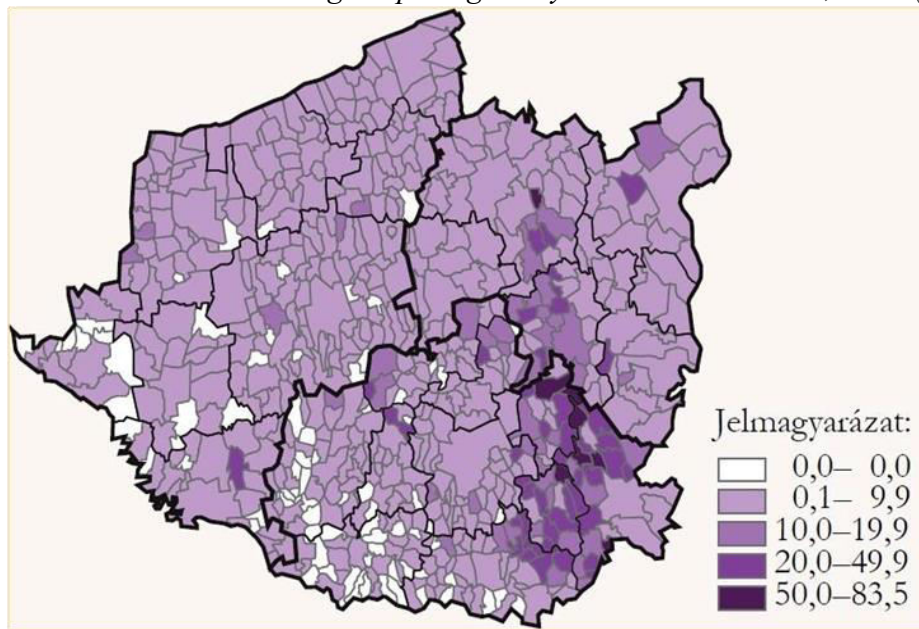
2. ábra: A horvát nemzetiségű népesség aránya Dél-Dunántúlon, 2011 (%)



Forrás: A Dél-Dunántúl nemzetiségi sokszínűsége. KSH 2014

A német nemzetiség a második legnagyobb létszámú kisebbségi közösség a régióban. A 2011-es népszámlálás idején az ország német nemzetiségének 23%-a élt a Dél-Dunántúlon, ahol a lakosság 4,6%-a vallotta magát német származásúnak. A németység döntő többsége Baranya (6,7%) és Tolna (5,2%) megyében él. Területi eloszlásukat tekintve a német nemzetiségű falvak többsége a régió keleti részén a Hegyháti és a Völgységi területén helyezkedik el. Kiemelkedő számban élnek svábok a bolyi, mohácsi és pécsváradi járásban. Az utóbbiban található Ófalu, ahol a régióban a legmagasabb a németek aránya: 84% (3. ábra).

3. ábra: A német nemzetiségű népesség aránya a Dél-Dunántúlon, 2011 (%)



Forrás: A Dél-Dunántúl nemzetiségi sokszínűsége. KSH 2014

3. Kutatási módszerek

A gasztronómia és a nemzetiségek kapcsolatát három fő bemutatott irányvonal közül a rendezvények esetében vizsgáltuk jelen tanulmányunkban. A térség számos rendezvénye szoros kapcsolatban áll a horvát és német gasztronómiai kultúrával. A fesztiválokhoz kapcsolódóan több esettanulmányt vizsgáltunk, melyek fő attrakciója az autentikus ételkészítés. Számos rendezvény közül a „Mohácsi Sokac Babfőző Fesztivál”, a „Geresdlaki Gözgombóc Fesztivál”, és a „Fekedi Dunamenti Svábok Stifolder Fesztiválja” került fókuszba. A rendezvények megfeleltek annak a kritériumnak, mely szerint a nemzetiség hagyományos ételkészítési technikája és az előállított étel maga az attrakció, kizárva ezzel azokat a fesztiválokat, ahol valamely kulturális esemény mellett, másodlagos attrakcióként szerepelnek a kulináris hagyományok, élvezetek. A kutatást mélyinterjú módszerével végeztük. A „Mohácsi Sokac Babfőző Fesztiválhoz” kapcsolódóan Jaksics György olvasóköri elnök, a „Geresdlaki Gözgombóc Fesztivállal” kapcsolatban Habjánecz Tibor szervező-polgármesterválasztott kérdéseinkre, míg a „Fekedi Dunamenti Svábok Stifolder Fesztiválja” esetében pedig Schmidt Zoltán a Magyarországi Németek Országos Önkormányzatának pécsi regionális irodavezetője választott kérdéseinkre. Továbbá, olyan nemzetiségi kérdésekben kompetens személyeket kerestünk fel, akiknek szélesebb körű rálátásuk van a vizsgált szegmens rendezvényeire. Hepp Mihály (2007-2014 Országos Horvát Önkormányzat elnöke, jelenleg az Országgyűlés első horvát szószólója) és Sárosác Mihály (August Šenoa Horvát Kulturális Egyesület elnöke) interjú keretében átfogó képet adtak a horvát nemzetiség fesztiváljainak és gasztronómiájának összefonódásáról. A német nemzetiséghez kapcsolódóan Schmidt Zoltánt, a Magyarországi Németek Országos Önkormányzatának pécsi regionális irodavezetőjét

kerestük fel, aki a „Fekedi Dunamenti Svábok Stifolder Fesztiválján” túl, több, a régióban megrendezett sváb gasztronómiai eseményről is nyilatkozott.

4. Eredmények

Kutatásunk során, a célkitűzéseknek megfelelően, a nemzetiségi gasztronómia potenciális megjelenését és annak jellemzőit vizsgáltuk meg esettanulmányok segítségével. Jelen tanulmányunkban a rendezvényekre koncentráltunk, melyek a nemzetiségekhez kapcsolódó turisztikai potenciál legfontosabb példái.

4.1. Horvát nemzetiségi gasztronómiai rendezvények

A versenyeken, fesztiválokon az ételek egyben a vendégeknek az ételei is, ily módon a nemzetiségre jellemző gasztronómia széles körben ismertté válik és egyben része a helyi turizmusnak. Nemzetközi ismertségű a „Gibanica Fesztivál” ahol, több mint 50 fajta, kelt tésztás édesség jelenik meg és az egyik legjelentősebb muramenti folklór, kiállítás és testvérvárosi találkozó. Különleges esemény a garai lóversenypályán, minden évben megrendezett nemzetiségi főzőfesztivál, ahol horvát, német, cigány, székely ételek is szerepelnek a palettán. Ugyanitt tartják a „Muško Prelo” („Kakabál”) horvát rendezvényt is, melyen, a névvel ellentétben, nem a szárnyas a főszerep. Ekkor, horvát ízvilág szerint elkészített birkapörköltet főznek nagy mennyiségben. Az elnevezés a hagyományos állattartásra utal, amikor is férfiak foglalkozása volt a pásztorkodás.

A Dél-Dunántúlra szűkítve a kört többek között Szalántán és Szemelyben hagyományos disznóvágás keretében ápolják a tradíciót, hisz másképpen dolgozzák fel a sertést és ilyenkor, a horvátságra jellemző friss és tárolásra alkalmas ételek készülnek. Az egyesületi szervezésű esemény elsődleges célcsoportja a nemzetiséghez tartozó lakosság ifjabb korosztálya, de nyitottak más hagyományok iránt érdeklődő vendégek fogadására is. Szalántán 2016 januárjában az esti vacsora során felszolgált ételkülönlegességek több száz érdeklődőt vonzottak. Ugyancsak említést érdemel, hogy a „Magyarországi Horvát Borászok Egyesülete” („Udruga hrvatskih vinogradara u Mađarskoj”) szervezésében borversenyek is megrendezésre kerülnek. Az esemény keretében természetesen megjelenik az étkezés is. Hasonló a 2005 óta Versenden megrendezésre kerülő „Juh és Juhfark Fesztivál”, ami egyben sokac-horvát találkozó is. A helyi borok mellett, a látogatók az Orašje völgyében megkóstolhatják a birkából és bárányból készült magyarországi horvát és a horvátországi magyar, valamint a helyi népművészet által főzött különleges ételeket. Pogány település ismert bosnyák-horvát savanyú káposzta készítőiről, így nem meglepő, hogy ők is otthont adnak egy káposztafesztiválnak, de a rendezvény vonzáskörzete helyinek mondható.

Hangsúlyosak a drávamenti horvátság rendezvényei, hisz szinte valamennyi kapcsolódik a nemzetiség gasztronómiájához. Megemlíthető a „Böller fesztivál” Darányban, ahol a legtöbb résztvevőt a drávamenti horvát közösségek adják, míg a „Drávamenti horvátok horgászversenyén”, a télen levágott disznóból készült saját készítésű termékeket szolgálnak fel. Drávamenti jellegzetes étel a sós túrós kalács vagy nevezik vasárnapi kalácsnak is. Ezt csak templomba menetel előtt lehet fogyasztani.

A magyarországi horvát nemzetiség számos rendezvénye szolgálja azt a célt, hogy a határmenti és anyaországi kapcsolatok fennmaradjanak, erősödjenek. Ebbe a csoportba sorolható például az évente megrendezett „Drávamenti Tavasz – Dravsko proljeće” elnevezésű esemény, melyet az egyik évben magyar

területen, másik évben pedig Horvátország drávamenti területén tartanak. Mint minden esemény, ez is horvát nyelvű misével kezdődik és kulturális egyesületek műsorai, hagyományörző kiállítások éppúgy részei a programnak, mint például a főzőversenyek. Korábbi években előfordult, hogy a 2-3 napos rendezvényt minden nap másik, egymáshoz közeli településen tartották. 2016-ban Drávasztára adott otthont a X. jubileumi eseménynek, ahol egyúttal a Horvát Szövetség éves közgyűlése is megtartásra került. Az autentikusságot és különlegességet az is fokozza, hogy minden régió horvát nemzetisége a saját jellegzetes ételét hozza és kínálja vagy készíti a találkozón. 2016-ban a babos ételek túlsúlya volt jellemző. Hozzá kell tenni, hogy a drávamenti horvátok bográcsban készült ételei kevésbé híresek, sokkal jellemzőbb például az úgynevezett „csiptetős ponty” vagy „mundéros csuka”. Látogatottsága mintegy 500-700 fő közötti, melynek hatása van a környék vendégházainak és magánszálláshely szolgáltatók vendégéjszaka számára is, bár a közelebb lakók ingázni szoktak. A rendezvény kiegészül sétahajózási lehetőséggel, így még a környék természeti értékei is szerepet kapnak.

Új kezdeményezés a „Hrvatska država kobasijada” („Országos Horvát Kolbászfesztivál”), amelyet 2016-ban másodszor tartottak meg Pécsen. A magyarországi horvát nemzetiség tagjai közül mintegy 70 versenyző jelentkezett a megmérettetésre. A vendégek száma elérte a 700 főt, ezzel is bizonyítva, hogy van igény, érdeklődés az ilyen típusú rendezvényekre.

A felsorolt rendezvények marketingcsatornája elsősorban a „Hrvatski Glasnik” nevű nemzetiségi hetilap, illetve más helyi sajtó. Az Országos Horvát Önkormányzat, a Horvát Szövetség és még Horvátország pécsi konzulasszonya is e-mail útján népszerűsíti az eseményeket. Ami a finanszírozást illeti, mint megtudtuk, a legtöbb esetben a helyi nemzetiségi önkormányzatok vállalják a legnagyobb részt, de nem ritka több önkormányzat kooperációja és persze a megyei és országos önkormányzatok támogatása sem. A kulturális egyesületek hozzájárulása ugyancsak forrást biztosíthat egy-egy rendezvénynek, sőt némelyik több egyesület összefogásával jön létre.

A Mohácsi Sokacok Babfőző Fesztiválját 1993 óta minden év augusztusában megrendezik, a Sokac Olvasókör közösségi házában és utcájában. A résztvevők számát tekintve ez az első évben öt, 2015-ben már közel 80 főző csapatot jelentett, de a közönség számára az olvasókörben működő vendéglátóipari egységben is főznek.

A rendezvény finanszírozása több forrásból történik. Egyrészt a résztvevő csapatok nevezési díja, melyet minimális mértékű pályázati forrás egészít ki. A rendezvényre a visszatérő csapatok magas aránya jellemző, mely egyben az elégedettségüket is mutatja. Ami a vonzáskörzetet illeti, vendégeik érkeznek a határon túlról is, többek között Horvátország, Szerbia, Németország, Románia (Erdély), stb. területéről és számos kül- és belföldi testvérvárosból.

Marketingcsatornát csupán a városon keresztül használnak, azaz, a testvérvárosok meghívását Mohács városa bonyolítja, illetve a rendezvény megjelenik a helyi TDM programkínálatában. Az olvasókör elsődleges célja a közösségépítés és a hagyományápolás. Ezért az eseményt hagyományos sokac bállal zárják. A szervezők hangsúlyozták, hogy a fesztivál pozitív turisztikai hatásai ellenére sem kívánják azt más helyszínen megrendezni, vagy más szereplőket abba bevonni. A nagy érdeklődésre való tekintettel, egy másik, szintén a sokac hagyományokon alapuló gasztronómiai fesztivál szervezését szorgalmazták és valósították meg először 2015-ben. Így kívánják megőrizni az autentikus hangulatát rendezvényüknek.

4.2. Német nemzetiségi gasztronómia rendezvényei

A térség programkínálata számtalan gasztronómiai rendezvénnyel gazdagodott a változatos sváb konyhának köszönhetően. A magyarországi németek jellegzetes ételeinek főbb alapanyagai a burgonya, a káposzta, a bab, a liszt és a különféle kerti zöldségek. A sváb konyha nélkülözhetetlen eleme a különböző tésztafélék, amelyek számtalan formában jelenhetnek meg az asztalon pl.: gombócként (Knöfel-knédli), metéltként (Nudeln-nudli) és galuskaként (Nockerln-nokedli). A legismertebb és egyben a legkedveltebb sváb tésztaételekre épülő fesztiválok a régióban a „Geresdlaki Gözgombóc Fesztivál”, a „Majsi Rétesfesztivál”, a „Györkönyi Fánk Fesztivál” és a „Váraljai Kuglóf Fesztivál”. A nemzetiségi konyha másik fő eleme a pörkölt illetve a különféle paprikás. Ehhez kapcsolódóan minden évben megrendezésre kerül Mecseknádasdon a Pünkösdi kakas-paprikás főző verseny és Bólyon a Szüreti Csirkepaprikás-főző fesztivál. A Dél-Dunántúlon élő német nemzetiségre mindig is az istállózó állattartás volt a jellemző, így a sertés feldolgozásának kultúrája már a letelepedést követően kialakult. A „disznóságok” közül kiemelendő a sváb fűszeres vastagkolbász, a stifolder, amelyet a baranyai és tolnai sváb falvak szellemi örökségének is tekinthetjük. A térségbe letelepült németek többsége Hessen térségéből származik. A frankföldi fuldai nyelvjárást beszélő svábok, a stifollerek (elnevezésük a Stift Fulder-ből származik) jellegzetes szalámi félesége stifolder néven vált ismertté a régióban, majd hazánkban (WILD 1987). A receptre és az elkészítésre is egyaránt igaz a mondás, hogy „ahány ház, annyi szokás”. A családokban apáról fiúra száll a kolbászkészítés technológiája, így teljes joggal tekinthetjük nemzedékek által egymásra hagyományozott mesterségbeli tudásnak, a szülőföld és annak termékeihez való kötődés, az identitás tényezőjének (SZABÓ 2011). A téli időszakban zajló disznóvágás során véres és májas hurka, kolbász, stifolder, kulen, disznósajt, sonka, szalonna és egyéb füstölt húsok kerültek a spájzba. A farsangi időszakban a legtöbb német ajkú településen megrendezik a hagyományos sváb disznóvágást, amelyekre elsősorban a helyiek és a környékbeli falvakból érkeznek a vendégek.

A következőkben a régió két legnagyobb német nemzetiséghez kapcsolódó fesztiválját kívánjuk ismertetni, amelyek célkitűzése egy-egy helyi ételkülönlegesség megismertetése és bemutatása.

4.2.1. A Geresdlaki Gözgombóc Fesztivál

A régió legnagyobb sváb gasztronómiai rendezvénye, a Geresdlaki Gözgombóc Fesztivál, amely 2011-ben bekerült a Baranya Megyei Értéktárba. Az első fesztivál 2007-ben az önkormányzat kezdeményezésére került megrendezésre. A fesztivál lényege a gözgombóc elkészítésének bemutatása, azaz a helyi hagyományok ápolása és továbbadása. Az évek alatt a Gözgombóc fesztivál népszerűsége folyamatosan növekedett, így a szervezőknek be kellett iktatni egy ún. „nulladik” napot, ahol rendszerint valamilyen kulturális programokat kínálnak a vendégek számára, mint pl.: harmonika koncert, irodalmi est, a nemzetiséghez kapcsolódó előadásokat. A fesztivál főnapján, azaz szombat reggel egy felvonulással indul a nap, majd a köszöntők után elindul a Gözgombóc készítő verseny. A fesztivál központjában egyértelműen a német származásúak, de különösen a baranyai sváb lakosság körében mindmáig igen népszerű az egykori hazából származó gözgombóc, azaz a Hefenknoedel áll. A gözgombócot helyben készítik el az egymással versengő csapatok, melyeket zsűri értékeli, megadott szempontok alapján. Maga a fő program kiegészül további kulturális programokkal, így például a faluban működő múzeumok ingyenesen kereshetők fel. A

településen működő 8 kiállítás közül leghíresebb a Babaház, ahol közel 140 népviseletbe öltöztetett baba látható. A múzeumokban helyi nének mesélnek a kiállításról. Az egyes helyszínek között pedig kisvonat szállítja a résztvevőket. További kulturális program az országból érkező német kultúrcsoportok fellépése, valamint a rendezvény zárásaként a Svábbál. Geresdlak kiváló testvárosi kapcsolatot ápol három finnországi településével, valamint az ausztriai Grambach városával, akik rendszeresen képviseltetik magukat a rendezvényen. A fesztiválra a 2015-ös évben közel 6000 ember érkezett az ország különböző pontjáról, melynek háttérében egy jól kidolgozott marketingprogram áll. Egy korábbi megállapodás szerint a Magyar Turizmus Zrt. 5 éven át ingyen reklámozza a fesztivált, így országos csatornákon keresztül is megjelenik a rendezvény hirdetése. Ezekben nem csak maga a program jelenik meg, hanem a fesztiválhoz kapcsolódó PR cikk is. A szervezésben kb. 30 ember dolgozik, de a rendezvény napján, már közel 100 ember segít a zökkenőmentes lebonyolítás érdekében. A fesztivál többlépcsős anyagi forrással rendelkezik. „A pénzügyi forrás 3 fő alappillérből épül fel. Az első a pályázati forrás, egész évben folyamatosan nyújtanak be pályázatokat különböző szervezetekhez pl.: Nemzeti Kulturális Alap, Országos Német Önkormányzat valamint a megye által meghirdetett pályázati lehetőségeket is kihasználják. A második pillér a szponzorációból befolyt összeg. Milliós nagyságú támogatásokat kap a fesztivál a nagyobb megyei vállalatoktól pl. részvénytársaságoktól, pénzintézettől (takaréktól). Emellett, természetesen kisebb vállalkozások is támogatják a fesztivált. A harmadik pillér pedig a jegybevételből fakad. A rendezvény sikerességét jól mutatja, hogy a fesztivál 2012-ben elnyerte a Hagyományok – Ízek – Régiók védjegyet.

4.2.2. Fekedi Dunamenti Svábok Stifolder Fesztiválja

A „Fekedi Dunamenti Svábok Stifolder Fesztiválja” a Fekedi Önkormányzat, a Fekedi Német Önkormányzat és a helyi civil szervezet, a Szülőföldünk Baráti Kör szervezésében kerül megrendezésre minden év pünkösdöt követő első hétfőjén. Az immáron hetedik alkalommal megrendezésre kerülő fesztivál központjában a stifolder áll. A fesztivál első napján, pénteken a vállalkozó kedvűek által versenyre bemevezett stifolderek értékelése zajlik, melyet hozzáértő zsűri végez. A szalámikat többféle szempont alapján pontozzák. Az így kialakult első három helyezett minősítést, a közönség díjakkal együtt másnap, a tényleges fesztiválon hirdetik ki (HAMAR 2014). „Az első őseink tiszteletére megrendezett stifolder fesztiválon 40 stifoldert minősítettek. A térítésmentes nevezés során tavaly 78, 2016-ban már 81 szalámi indult a versenyen, ahol arany, ezüst vagy bronzminősítésben részesültek. Kezdetben csupán a környékről érkeztek a stifik, de ma már ez a kör kiszélesedett, így az egész ország területéről érkeznek az indulók”. A nagy attrakció az összes értékelt stifoldert bemutató nagysátor, ahol mindegyiket megköszönhetjük a közönség némi belépődíj fejében. Emellett, a helyi méhész is bemutatja a termékeit. „Az évek alatt megjelentek a kézműves árusok is, de a szervezők ragaszkodnak az autentikussághoz. A gyerekek számára felállított mini élményparkban lehetőségük van kipróbálni az ugrálóvárakat, ügyességi játékokon vehetnek részt. A fesztivál alatt folyamatosan várja a vendégeket a kézműves sarok, ahol régi mesterségekkel ismerkedhetnek meg kicsik és nagyok”. A délután folyamán fellépő kulturális együttesek között egyaránt találunk helyieket, környékelieket és távolabbról – az ország számos német nemzetiségű településéről – érkezőket. „A délutáni kultúrprogram rendszerint egy felvonulással kezdődik, majd az eredményhirdetést követően egy sátorban elhelyezett nagyszínpadon kerülnek bemutatásra az együttesek műsorai. A német hagyományörző egyesület mellett, egy-egy horvát és magyar vendégcsoport is bemutatja saját értékeit,

amely hozzájárul a fesztivál nemzetiségi sokszínűségéhez. Az este egy hajnalig tartó hagyományos sváb bállal zárul”. Már a második Fekedi Stifolder fesztivál hatóköre túljutott a településen és a szűk környékén. Az utóbbi években már a Schwäbische Türkei másik megyéiből, a Bácskából, az ország számtalan német ajkú településéről, sőt akadt már példa 2016-ban, hogy egyenesen Németországból, Fuldából érkezett stifolder minta a minősítésre. A látogatók száma évről évre folyamatosan növekszik, a 2014-es évben hozzávetőlegesen 1000-1200 fő vett részt a fesztiválon (HAMAR 2014). „A rendezvény lebonyolításához szükséges költségeket a különböző szervezetekhez benyújtott pályázati forrásokból és a helyi önkormányzat támogatásából fedezi az önkormányzat. A fesztivál hirdetésére a jól megszokott médiát és közösségi oldalakat használják: megyei és régiós tv és újság hirdetés” A jövőben – az eredeti cél szem előtt tartása mellett – elsősorban azt szeretnék elérni, hogy minél többen induljanak saját stifolderükkel a versenyen. Az indulóknak érezniük kell, hogy érdemes jönniük, esetleg árulni is a termékeket, mivel fontos lenne, hogy az idelátogatók ne csak kóstoljanak, hanem haza is tudjanak vinni a stifolderből (HAMAR 2014).

A fesztiválok remek helyszínül szolgálnak a régmúlt mindennapi ételeinek megismertetésére, a sváb konyha népszerűsítésére. Fontos, hogy a fiatalok ne csak ismerjék ezeket az ételeket, hanem elsajátítsák azok elkészítési folyamatait.

Következtetések

Az általunk bemutatott magyarországi nemzetiségek immár évszázadok óta hatással vannak a magyar konyhára, és ez persze fordítva is igaz. De, ami a legfontosabb, épp a hosszú együttélésnek köszönhetően, annak részévé vált, így ápolása és támogatása is szükséges, melyben a turizmus fontos szerepet kaphat. A gasztronómiai örökséget értékként kezelve segíti annak megőrzését különböző formákban. Míg a rendezvények az év egy-egy napján kiemelt figyelmet biztosíthatnak, a helyi termékek, illetve az éttermi kínálatban való megjelenésük a bázisát jelenthetik a gasztronómiai értékek továbbélésének. A nemzetiségi ételek beemelése a turisztikai kínálatba azért is fontos, mert segítik a régió – vagy az adott térség – egyedi arculatának kialakítását. A rendezvények sikeressége világosan látható a látogatók és a résztvevők számának folyamatos gyarapodásából, így a régióban egyértelműen a legsikeresebbek a nemzetiségi gasztronómiai kultúra megjelenítésében.

Irodalomjegyzék

- AUBERT, A. – SZABÓ, G. (2007): Turisztikai magterületek- és folyosók a dél-dunántúli régió példáján (2006), kiemelt turisztikai desztinációk. In: Aubert A, (szerk.): *A térségi turizmus kutatás és tervezés módszerei, eredményei*. Pécsi Tudományegyetem, Pécs pp. 206-211.
- CZENE, Zs. (2002): A kulturális örökség területfejlesztési megközelítése. *Tér és Társadalom* 16. évf. 2002/4. pp. 25-38.
- CSURGÓ, B. (2014): Kulturális örökség-, turizmus- és közösség-szervezés három észak-alföldi kistérségben. *Socio* 2. sz. pp. 1-20.
- FEHÉR, I. (1996): *A soknemzetiségű Baranya a 20. században*. Pro Pannonia Kiadó, Pécs

- FRANK, G. – L. IMRE, M. – ENGLERNÉ HOCK, I. – HEIL, H. – VÁRNAI, F. – LANTOS, M. – SCHMIDT, Z. – FEHÉR, I. (1998): Magyarországi németek. Körtánc Egyesület, Budapest
- HAMAR, B. (2014): *Stifolder Fesztivál Feked.* Készült a DDOP-2.1.3/A-12-2012-2007 „Vidéki örökség útjai” pályázaton belül a Baranya Megyei Falusi Turizmus közhasznú Egyesület és a Dél-Dunántúli Falusi turizmus Klaszter megbízásából.
- KÁLLAI, E. (2011): *Jelentés a nemzeti és etnikai kisebbségi általános iskolai nevelés-oktatás helyzetéről.* Nemzeti és Etnikai Kisebbség országgyűlési Biztosa.
- MACCANNELL, D. (1976): *The Tourist. A new Theory of the Leisure Class.* New York: Schocken Books.
- MAGYAR TURIZMUS ZRT. (2013): A bor és gasztronómia, mint turisztikai termék. *Turizmus Bulletin* 15 (1) pp. 45-49.
- MANNHERZ, K. (1998): *A magyarországi németek.* Útmutató Kiadó
- RÁTZ, T. (2011): Kulturális turizmus. In: *Turisztikai terméktervezés és fejlesztés.* PTE Kempelen Farkas Hallgatói Információs Központ, 5 fejezet
- SZABÓ, G. – SPIEGLER, P. (2009): A mindennapok és az ünnepek agroturizmusa. In: Aubert, A. – Berki, M. (szerk.): *Örökség és Turizmus.* Pécsi Tudományegyetem TTK Földrajzi Intézet, Pécs pp. 33-40.
- SZABÓ, G. (2011): Példa egy szellemi kulturális örökségi érték valorizációjára: A baranyai sváb fűszeres vastagkolbász, a „nádasdi” stifolder terroir terméké fejlesztésének stratégiája. In: Bassa, L. – Kiss, F. (szerk.) 2011: *Tanulmányok az örökségmenedzsmentről 2.: Kulturális örökségek kezelése.* Budapest: Információs Társadalomért Alapítvány. pp. 261-282.
- SZARKA, L. (2005): Kisebbség és kultúra. A kulturális intézmények szerepe a közösségépítésben. In: BLÉNESI, É. – MANDEL, K. – SZARKA, L. (2005): *A kultúra világa. A határon túli magyar kulturális intézményrendszer.* MTA Etnikai-nemzeti Kisebbségkutató Intézet, Budapest, pp. 5-24.
- WILD, K. (1987): Baranya megye német anyanyelvű lakosságának nyelvéről és népi kultúrájáról. In: MAGYARLAKI J-né (szerk.): *Nemzetiségeink.* Baranya Megyei Pedagógiai intézet, Pécs, pp. 77-95.
- ZIELBAUER, GY. (1990a): *A magyarországi németek elhurcolása 1944/45. A kollektív büntetés 1. állomása.* Budapest
- ZIELBAUER, GY. (1990b): *A magyarországi németek nehéz évtizede 1945-1955.* Pannon Műhely Könyv-Lapkiadó Kft, Szombathely

Egyéb források:

- BUJDOSÓ, Z. – KERESKESNÉ MAYER, Á. – UJVÁRI, K. (2012): Gasztronómia a vendéglátásban. Károly Róbert Főiskola, Gyöngyös (http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2010-0010_12_Gasztronomia_a_vendeglatasban/2868/index.html 2016.01.30.)
- CSAPÓ, J. – JÓNÁS-BERKI, M. (2011): Dél-Dunántúl. In: DÁVID L.: Magyarország turisztikai régiói. (<http://www.eturizmus.ptt.hu/szakmai-anyagok/Magyarorsz%C3%A1g%20idegenforgalmi%20r%C3%A9gi%C3%B3i/book.html#d6e3940>)

DRŽAVNI URED ZA HRVATE IZVAN REPUBLIKE HRVATSKE - Hrvatskamanjina u Republici Mađarskoj (<http://www.hrvatiizvanrh.hr/hr/hmiu/hrvatska-manjina-u-republici-madjarskoj/9> 2016.02.16.)

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM - EREDETVEDELEMÉRT FELELŐS HELYETTES ÁLLAMTITKÁRSÁG "Hagyományok-Ízek-Régiók" (HÍR) program (<http://eredetvedelem.kormany.hu/hagyomanyok-izek-regiok> 2016.02.25.)

GASZTRODEKLARÁCIÓ. (<http://gasztroelmeny.hu/hu/szakmai/gasztrodeklaracio.html> 2016.03.25.) http://www.turizmusonline.hu/belfold/cikk/17_szakmai_szervezet_fogott_ossze_a_magyar_gasztroturizmus_ert