

SZLOVÁK HAGYOMÁNYREKONSTRUKCIÓ ÉS ÖRÖKSÉGESÍTÉS CSÖMÖRÖN

Az iskolai közétkeztetés társadalmi beágyazottságát vizsgáló interdiszciplináris kutatási projektünk¹ hat terepmunka-helyszínének egyike a Budapest főváros északkeleti határára elhelyezkedő Csömör nagyközség. A menzákkal kapcsolatos kérdőíves adatgyűjtés, a fókuszcsoporthoz és egyéni interjúkészítés, valamint az iskolában és a családonál folytatott résztvevő megfigyelés mellett terepeinken a lokális étkezési hagyományokra vonatkozó háttérvizsgálódásokat is folytatunk. Ezek során elsősorban arra vagyunk kíváncsiak, hogy a különböző generációk mindennapi gyakorlatában, emlékezetében milyen ételek képviselik a helyi hagyományt, milyen helyet foglalnak el az étkezési rendben, van-e szerepük a lokális identitás kifejezésében/alakításában, valamint, hogy miképpen alakulnak át az egyes fogások és azok percepciója a hagyományörzés,² örökségesítés³ folyamatában.

Amikor az élelmezéstudományi területet képviselő dietetikus kutatótársainkkal munkánkhoz alkalmas helyszíneket kerestünk, számos különböző, nem feltétlenül „klasszikus” néprajzi szempontot kellett figyelembe vennünk. Fontos volt, hogy terepeink

¹ A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek. NKFIH-128925 K-18. Bati Anikó vezetésével néprajzosok (Juhász Katalin, Várkonyi-Nickel Réka; mindhárman a BTK Néprajztudományi Intézet munkatársai), valamint dietetikai szakemberek (Zentai Andrea, Vargha Anita, továbbá Greiner Erika, Varga-Nagy Veronika OGYÉI, és Kaposvári Csilla PTE ETK doktorandusz) együttműködésével megvalósuló kutatás (a munkában részt vesz a szakács végzettségű Bársony Tamás, az ELTE néprajzos hallgatója és Bereczki Ibolya, a Szentendrei Szabadtéri Múzeum munkatársa).

² A 20. század második felétől az utóparaszti közösségben a néprajztudomány által vizsgált hagyomány, a múlthoz való viszony: „az elfogadott normák, szokások tevékenységi mechanizmusok, [...] amely nem a megőrzött régiességet, az eltökélten a múltra hivatkozást, a múlthoz igazodást jelenti. Olyan dinamikus szabályrendszere az ember társadalomban létezésének a hagyomány, amely a 'régit' és az 'újat' a jól beváltat, a sokszorosan begyakoroltat és a kísérletit, az éppen most elfogadottá szokássá formálódót szervezi működőképes, a közösség minden tagja számára cselekvési vezérfonalul felkínálkozó kulturális rendszerré” (SZILÁGYI, 2009, 155.). Lásd még például: HOFER – NIEDERMÜLLER, 1987; JAKAB – VAJDA, 2016, 2018; ERDŐSI – SONKOLY, 2004.

³ Az örökségesítés folyamata elsősorban nem a kultúratudományban, hanem inkább a kultúrpolitikában kapott nagyobb szerepet Közép-Európában. A 2000-es évektől a kultúra egyes, az identitásörzésben fontos szerepet játszó elemei kiemelt figyelmet kaptak az országos és helyi hagyományok átadása, megélése, megjelenítése tekintetében, és ez a tendencia vált a kutatás tárgyává, azaz néprajzkutatók figyelmének középpontjába kerültek az örökségesítés szintjei, szereplői, színterei. Élen járó friss tudományos munkákat, konferenciák anyagait a *Kriza könyvek* sorozat (39., 40. kötet) tett közzé a témában. Bővebben, további fogalmi magyarázatokkal lásd például: JAKAB – VAJDA, 2018.

minél nagyobb „szórást” mutassanak a település- és iskolatípus, a tanulók társadalmi rétegzettsége, az étkeztetést végző szolgáltató jellege szerint, emellett az sem volt elhanyagolható, hogy mind az iskola, mind az étkeztető cég engedélyezze és segítse munkánkat, illetve vállalja az ezzel járó esetleges plusz terheket.

Csömör, ez a vallásilag és etnikailag is vegyes (szlovák, német és magyar) lakosságú, Pest megyei nagyközség e kritériumok alapján került látókörünkbe, úgy, hogy előzetesen magáról a településről viszonylag kevés és mozaikos helytörténeti-néprajzi információkkal rendelkezünk csupán. A terepmunka megkezdésekor azonnal világossá vált számunkra, hogy nemcsak a projektünk tematikája, hanem a lokális, nemzeti kisebbségi, civil közösségi kezdeményezések által generált hagyományörzés és az örökségésítési folyamatok vizsgálatához is figyelemre méltó terep. Tanulmányunkban a település és eddigi történeti-néprajzi kutatástörténetének rövid bemutatását követően felvázoljuk azokat a legfontosabb problémaköröket, amelyek nemrég megkezdett négyéves kutatásunk elején körvonalazódtak, különös tekintettel a projektünk fókuszát képező táplálkozáskultúrára vonatkozóan.

Hagyományörzés és lokális/etnikai identitás az időben

Az etnikai identitás az adott nemzetiségi csoportra jellemző jegyek felismerésének és hangsúlyozásának folyamatában alakul ki, amelyben szerepet játszik a „mások” – a szlovákok/németek esetében a magyarok – ellenében meghatározódó identitástudat. A különbözőség hangsúlyozása egy egészséges, pluralista társadalomban természetesen nem a szeparatista törekvéseket segíti elő, sokkal inkább a kettős identitás létének elfogadásán alapul. Az etnikai identitást a közös társadalmi gyakorlat tarthatja fenn, amely az összetartozás kulturális jegyeit, szimbólumait mutatja meg a külvilágnak.⁴ Ilyen például a sajátos viselet, a foglalkozások, a hétköznapi szokások vagy az ételek. Az azonos etnikumhoz tartozók egyfajta kommunikációs közösséget is alkotnak, amelynek azonos a közös nemzeti múltira vonatkozó tudása, szellemi öröksége, emlékezete. Mindezek közösségi rítusokban, nemzeti kulcsszimbólumokban (ide tartozik a sajátos népi kultúra számos eleme), társadalmi mítoszokban és történeti tudásban fogalmazódnak, testesülnek meg.⁵

Az etnikai származás számon tartása a csömöri tót és sváb származású lakosság körében is az identitás fontos eleme. A magyarországi szlovákok önmeghatározása kapcsán az első szembeötlő jelenség az érintettek, illetve a kívülállók által használt terminusok különbözősége. Míg hivatalosan magyarországi szlovákokról szoktunk beszélni, addig sok helyen, így Csömörön hangsúlyosan a ’tót’ terminust használják. Ez a történetileg sajátosan alakult megnevezés nem a ’szlovák’ népnév ellenpólusaként született, és csak a 19–20. század fordulója körül kapcsolódott hozzá a pejoratív hangsúly.⁶

⁴ A kettős identitás kérdéséről a vonatkozó szakirodalmi hivatkozásokkal lásd bővebben BINDORFFER, 2007.

⁵ Ehhez a kérdéshez számos konkrét esettanulmány és elméleti fejtegetés olvasható: EPERJESSY – KRUPA – UJVÁRY, 1991. Vö. GARAMI – SZÁNTÓ 1992; JUHÁSZ 2016a.

⁶ A 18. század végétől 1945-ig hivatalosan használták a tót népnevet, mely csak a 19–20. századi szlovák nemzeti ébredés hatására kapott pejoratív jelentést is. Ezzel egyidőben egyre inkább meg-

A jelenkori szlovák/tót identitás alapvető forrását a betelepítés történetéről és az itt letelepedettek sorsának alakulásáról, valamint a magukkal hozott, és új lakóhelyükön tovább formálódott népi kultúráról összegyűjtött tudás képezi. Ez a tudás ma már korántsem csupán a „szájhagyományban” létezik, illetve öröklődik át. A helytörténeti, néprajzi ismeretek a szaporodó helyi kiadványokból, és a tudást közvetítő rendezvények, illetve az iskolai oktatás révén is megszerezhető. Mi is fontosnak tartjuk röviden áttekinteni a község múltját, hagyományait, illetve számba venni, hogy a néprajzkutatás érdeklődése miként és milyen témákban fordult Csömör felé.

Csömör rövid története

Csömör község a török kiűzését követő újratelepítés során kialakult Pest megyei két nagy szlovák tömb egyikéhez, az ún. „Kerepesi sziget”-hez tartozik.⁷ A Vattay földbirtokos család 1714-ben kezdte meg az újratelepítést részben az elpusztult Rákosszentmihály község megmaradt (magyar) lakosaival, részben a Felvidékről behívott szlovák/tót ajkú evangélikusokkal. 1720-ban 42 háztartást említ az adóösszeírás, minden háztartás evangélikusból állt, akik 1721-ben már önálló templommal is rendelkeztek.⁸ Az 1739–40-es pestis-, majd az 1831-es kolerajárvány miatt erőteljesen megfogyatkozott lakosságot Grassalkovich Antal, az új földbirtokos a környékbeli katolikus szlovák lakosságú falvakból, illetve a budai hegyvidék katolikus németjeivel pótolta.

A régióban a szlovák lakosságú falvak nem egy összefüggő tömbben helyezkednek el, hanem magyar falvakkal vegyesen alkotnak laza láncolatot, amely a nyelvhasználatra és a kultúra egészére kihatással volt. A többségi magyarokkal körbevett, elzárt nyelvi szigetekben hosszú időn át fennmaradhattak például a mai szlovák nyelvben már ritkaságszámba menő nyelvmlékek, illetve egyes archaikus szokáselemek.

Csömör vallásilag és nemzetiségileg is vegyes lakossága más szlovák lakosságú településekéitől eltérő, speciális lokális társadalmat alkotott, ugyanis az evangélikusok mellett a nagyobb számú katolikusság is jelentős hányadot képviselt.⁹ Mindkét felekezeti tagjai megközelítőleg azonos gazdasági-szociális viszonyok között éltek, de kulturális különbségek voltak közöttük, például az iskolai oktatás terén, mely az evangélikusok

honosodott a 'slovaci' elnevezés, azonban a magyarországi szlovákok körében máig tartja magát a tót megnevezés (GYIVICSÁN, 1993, 55.).

⁷ Csömör (Chemer) úrbéres község első ismert említése 1135-ből való, amikor a Bozóky Monostor tulajdonába került (később a Zay család birtokolta). A török uralom alatt elnéptelenedett, 1690-ben a források a falut „elpusztult”-ként említik. A „Kerepesi sziget” megnevezéshez lásd: CHLEBNICKÝ – KNÍČHAL – LÁSZIK, 1998.

⁸ Az evangélikus bevándorlók a 17. századi ellenreformáció idején az őket sújtó vallási atrocitások miatt kényszerültek elhagyni korábbi lakhelyüket. Az idetelepülők főként Hont, Nógrád, Zólyom megyéből, kevesebben Liptó és Túróc megyéből érkeztek. Bővebben az időszak szlovák migrációjáról lásd GYIVICSÁN, 1993; GYIVICSÁN – KRUPA, 1997 megfelelő fejezeteit, valamint GOMBOS 1995. A csömöri evangélikusok történetéről lásd: BODA, 2017, valamint az evangélikus gyülekezet honlapja: <http://csomor.lutheran.hu/fontes/hu/gyt003.htm> (letöltés ideje: 2020. január 4.).

⁹ Csak a szomszédos Rákoskeresztúron volt hasonló a helyzet. Vö. GYIVICSÁN, 1993, 38.

körében nagyobb hangsúlyt kapott. A szőlőtermelő (katolikus) németiség egyértelműen a tehetősebb réteget képezte (GYIVICSÁN, 1993, 38., 2010, 192–194.). Csömörön nem volt olyan mértékű a németiség máshol tapasztalható elszlovákosodása, mint a környéken,¹⁰ valamint az eltérő egyházi nyelv és az erős felekezeti kötődés miatt az evangélikus és katolikus szlovákok összeolvadása sem volt jellemző. A közösség életében ez például a egyes nemzetiségű házasságkötések hiányában érhető tetten.

A felekezeti/nemzetiségi megoszlást a településszerkezet is leképezte: az egyik településrészben katolikus tótok és németek laktak, másik részben evangélikus tótok (GÖNYEI, 1932, 28.). Ugyanakkor kezdettől fogva erős, különálló, de egymás mellett békében élő, sőt egymással együttműködő közösséget alkotott a három fő csoport.¹¹

E községet alkotó három társadalmi csoport erős belső kohéziója volt a záloga a saját kultúrájuk zárványként való megőrzésének, generációról generációra való átadásának. Így meglehetősen hosszú időre ki tudták zárni a külső kultúrabefolyásoló tényezőket. Ezen a téren csak a 20. század folyamán indult meg változás az egész országot érintő gazdasági-társadalmi és politikai események kapcsán. Kulturális értékrendjüket a reformkor, a nemzeti mozgalmak kezdték ki először. A nyelvhasználatban és a kulturális önazonosság megfogalmazásában a polgári állam intézményrendszere, a közigazgatás, az oktatás és végül a vallásgyakorlás nyelve indukált változásokat.¹²

A nemzetiségi összetételt tekintve Csömörön a szlovákok alkották a túlnyomó többséget egészen a 20. század elejéig, amikortól a nyelváltás gyorsuló ütemben indult meg. A nemzetiségi arányok változására hatással volt Rákosszentmihály Csömörről való elcsatolása és önálló településsé válása 1902-ben, de a szlovák anyanyelvűek száma még 1920-ban is meghaladta a németek és magyarok együttes számát.¹³ 1920-tól nagyarányú (magyar) betelepülés indult a fővárosból, és távolabbi vidékekről is, a község pedig nyitott volt az ideköltözők befogadására. 1920–1930 között mintegy 1000 fővel nőtt a lakosság száma, és a nemzetiségek aránya is megfordult: 1930-ban a szlovákok és németek együttes száma sem érte el a magyarok létszámát. Felekezeti megoszlás szerint ekkor a település lakosságának már 60%-a volt római katolikus, 30%-uk pedig evangélikus (HORVÁTH, 2000, 253.). 1941-re a négyezernyi lakosnak mindössze 6,5%-a vallotta magát szlovák anyanyelvűnek, s minden lakos magyarul is tudott.¹⁴

¹⁰ Mint például Rákoskeresztúron (LESKÓ-DELY – ERDÉLYI-MOLNÁR – JUHÁSZ, 2018, 28–29.). Egy jellemző példa: a bisztróban a kocsmárosnő a szlovákokhoz szlovákul, a magyarokhoz magyarul beszél, de németül nem tud (ROXIN, 1978).

¹¹ Vö. GYIVICSÁN, 2010.

¹² Bővebben lásd GYIVICSÁN, 1993, 77–97.

¹³ Meg kell jegyeznünk, hogy a többségében magyarok lakta Rákosszentmihály Csömörről való leválasztása és önálló községgé alakulása 1902-ben a szlovákok arányának javulását eredményezte a statisztikai adatokban.

¹⁴ A nemzetiség itt elsősorban az állampolgári identitást jelenti. A magukat „magyar”-nak vallók között is szép számmal voltak szlovák és német származásúak, sőt nem magyar anyanyelvűek is (vö. HORVÁTH, 2000).



1. kép Hordószállítás a csömöri szőlőben. Forrás: a Báló Lipót Kör archívuma (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).



2. kép Úrnapjára ünneplőbe öltözött lányok a csömöri utcán.
A fotó a Mandúr-Dvozsánsz család tulajdona (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

A foglalkozást tekintve a csömöriek többsége a 20. század első felében a mezőgazdaságból, intenzív kertkultúrából élt – csemege és borszőlőt, paradicsomot termeltek (BOROSS, 1951), azonban arányuk (részben a kívülről betelepülők, részben az új lehetőségek miatt) fokozatosan csökkenésnek indult (HORVÁTH, 2000, 206–207.). A változásokban nagy szerepe volt a község bekapcsolásának a helyiérdekű vasútba 1900-ban, amikor a vasutat meghosszabbították Kerepesig, illetve megépítették a csömöri kitérőt,¹⁵ ekkor épült a csömöri vasúti aluljáró is. A főváros közelsége és a jó közlekedés nemcsak újabb munkalehetőségeket adott, hanem a polgári kultúra és életmód terjedését is elősegítette. Ugyanakkor – miközben élénk polgári közösségi-kulturális élet bontakozott ki a faluban –,¹⁶ a fokozatosan kisebbségbe kerülő nemzetiségek körében az etnikai és vallási hovatartozás érzése továbbra is erős maradt. Az 1920-as, 1930-as években a kertészkedésből élők – kedvező jövedelmi helyzetüknek köszönhetően – többet tudtak költeni az öltözködésre, így a saját paraszti, parasztpolgári kultúrájuk késői kivirágzása következett be a viselet gazdagodásával,¹⁷ amely egyúttal a településimázszt is meghatározta. Hogy milyen kép élt a településről a korabeli köztudatban, azt jól mutatja a Keleti pályaudvartól induló gödöllői HÉV vonalát népszerűsítő számolócedula (ma szórólapnak neveznénk), amelynek a képes oldalán lévő színes térképen Csömör megállót egy szlovák viseletbe öltözött női alak jelölte.¹⁸

A második világháborút követő lakosságcsere-egyezmény Csömör lakosságát kevéssé érintette, így a nemzetiségek aránya nem változott. A község továbbra is önálló közigazgatási egység maradt, bár Nagy-Budapest létrehozása a településszerkezetén mély sebet ejtett, hiszen Szabadságtelepet (a három településrész egyikét) Budapesthez csatolták, így a község elveszítette földbirtokainak egy részét.¹⁹ A kommunista hatalomátvétel leginkább a tehetősebb (és német származású), illetve a lokális társadalomban addig vezető szerepet betöltött személyeket sújtotta, akiket nemcsak vagyonuktól, egzisztenciájuktól fosztottak meg, de ezzel identitásuk is nagymértékben sérült.²⁰

Eközben a helyi népesség nagy része (alkalmazkodva az új körülményekhez) amennyire csak lehetett, igyekezett folytatni megszokott életét. A hagyományos gazdálkodás, a zöldség-, gyümölcsstermesztés és a fővárosi piaci értékesítés – bár megváltozott konst-

¹⁵ 1900-ban naponta Mátyásföldig 47, Cinkotáig 36, Csömörig 20 és az egész vonalon 14 személy- és vegyesvonal közlekedett oda-vissza (BOROVSKY, 1910, II, 182).

¹⁶ Az 1920-as években sorra alakultak a különböző helyi civil szervezetek, élénk kulturális és sportélet bontakozott ki. A két háború közötti korszak községi művelődésének a hordozói a dalkörök, a színjátszó csoportok és bálók voltak, ahol helyi táncokat táncoltak. „Az idegen tánc, az úrpolgári tánc, a modern tánc, ahogy most nevezik, csak az 1930-as évektől volt terjedőben a polgárság és a munkásság körében” (HORVÁTH, 2000).

¹⁷ A „parasztos” jellegű újítások (hímzés, díszítőelemek, anyagok) mellett a viseletbe ugyanakkor polgári elemek is bekerültek.

¹⁸ A korabeli „szórólap” fotóját közli: BATA, 2019, 241.

¹⁹ Bővebben lásd HORVÁTH 2000. Rákoskeresztúr történetéről LESKÓ-DELY – ERDÉLYI MOLNÁR – JUHÁSZ, 2018, 17–25.

²⁰ Füleki Katalin egyenesen szétfoslott etnicitásról beszél (FÜLEKI, 2006). Az 1950-es évek elején koncepciós perben elítélt és meghurcolt, rendszerellenes szervezkedésben részt vevő fiatalok hasonló identitásválságot éltek át (TÓTH, 2017). Ehhez lásd még egy csömöri nagycsalád példáját: MARINOVICH, 2014.

rukcióban, de még a termelészövetkezeti keretek között is (GÁSPÁR, 1982) – tovább folytatódott, csak a generációváltással számolódott fel véglegesen. A különböző „demokratikus” szervezetekben együttvéve ugyanazok a személyek szerepeltek, akik a Horthy-korszakban is meghatározták Csömör szellemi arculatát. A helyi művelődés is – melynek két erős bázisa a színjátszás és az éneklés volt – a régi alapokon hajtott ki újra, és továbbra is közösségteremtő erővel hatott az érintett korosztályok körében (HORVÁTH, 2000).

A tót asszonyok és lányok nagy része egészen az 1950–60-as évekig viseletben járt,²¹ sőt még ma is mintegy 20 idős asszony van, aki egész életében nem viselt polgári ruhát.²² A népviselet tömeges elhagyása csak az 1950-es évek végétől, a városba dolgozni járó legfiatalabb generációk körében volt jellemző, de még köztük sem mindenkinél. Voltak olyan asszonyok, akik népviseletben mentek a városi munkahelyre, s kizárólag a munkaidő alatt viseltek munkaköpenyt, majd utána nyomban visszavették. Olyan családról is hallottunk, amelyben a két lány közül az idősebb nem vetkőzött ki, viseletben maradt egész életében, míg a húgát már városi ruhában járatták az édesapa határozott kívánságára. A kislánynak magának kellett megvásárolnia a ruháit Budapesten az Úttörő Áruházban, mert az édesanya egyszerűen nem értett a városi ruházkodás szabályaihoz. A szlovák anyanyelv is tartotta magát a hagyományörző családokban. Nem volt ritka eset, hogy egy gyermek úgy ment iskolába, hogy nem tudott magyarul, a tanítónő ezért üzent a szülőknek, hogy beszéljenek otthon magyarul a gyermekkel.



3. kép Úrnapja Csömörön az 1960-as években. A fotó az Agárdi család tulajdona (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

²¹ Nem csak a csömöri, de a környező falvak tót lakossága is sokáig megőrizte a népviseletet (LESKÓ-DÉLY – ERDÉLYI-MOLNÁR – JUHÁSZ, 2018, 49–58.; HAJDÚ, 1953, 1955).

²² Mindez talán a megélhetés módjával is összefüggésbe hozható. A falubeliek nagy része a két világháború között a mezőgazdaságból (szőlő, paradicsom), piacozásból élt. A városi piacon egyfajta márkajelzés lehetett a kofák hagyományos népviselete.



4. kép Csömöri leány. A fotó a Vrana család tulajdona
(<https://csomoriszlovakok.coldal.hu/>).

hagyományait, etnikai identitásukat azonban megőrizték. Jó példa erre az úrnapi virágszőnyeg és körmenet csömöri hagyománya, amely több mint egy évszázada, a legvadabb kommunista időkben sem szakadt meg. Sőt az idők folyamán nemcsak a németek, hanem tót felekezettársaik és az evangélikusok is aktív részeseivé váltak a virágszőnyeg és az úrnapi sátrak közös elkészítésének.²⁴ Ez a fajta kölcsönös elfogadás és az együtt élő közösségek hagyományainak nemcsak tisztelete, de a jeles napok szokásaiban történő kölcsönös részvételük úgy erősíti a lokális identitást, hogy közben a különböző nemzetiségű csoportok etnikai identitása sem gyengül.

A csömöri katolikus és evangélikus egyház történetéből tudjuk, hogy a vallási élet és vallásos nevelés folyamatos volt a szocializmus negyven éve alatt is.²⁵ Még 2000-ben is a teljes lakosság közel 80%-a vallotta magát valamelyik felekezethez (katolikus, evangélikus, református) tartozónak (FODORNÉ HÁMORI, 2005, 4.; BENUSKOVÁ, 2002). Csömör például azon kevés települések egyike, ahol nem szakadt meg a hittan oktatása: az 1950–60-as években vasárnaponként, az 1970-es évektől az iskolában, a tanórák

A kalendáriumi ünnepekhez és az emberi élet fordulóihoz kapcsolódó népszokások egy részét már a két világháború között is csak a helyszínen kutató néprajzos kérésére, emlékezetből tudták felidézni (GÖNYEY, 1932),²³ és ezt követően is egyre több hagyományelem került feledésbe. Néhány szokás – például a húsvéti locsolás, úrnapi virágszőnyeg, szüreti felvonulás, disznóölés, a lakodalom egyes szokáselemei stb. – azonban, ha némiképp megváltozott formában is (intézményszerűsülve, kulturális rendezvényként), tovább élt. Bár a késő szocializmus időszakában felnőtt, és az általános iskolát követően Csömörről végleg elköltöztek a régi szokásokat leginkább csak egyre halványuló gyermekkori emlékeikben őrzik, sőt jobbára csak az idősebbek elmondásából ismerik, azok, akik a faluban maradtak, továbbra is életben tartják ezeket.

A németek például ugyan viseletüket korábban elhagyták, a vallásukat,

²³ 1955-ben Keszi Kovács Lászlónak még sikerült az egyik utolsó hagyományos lakodalmat filmen is rögzítenie (KESZI KOVÁCS, 2008).

²⁴ A csömöri úrnapi virágszőnyegről lásd HERMÁNYOS, 2014. Vö. BEDNÁRIK, 2015.

²⁵ A Csömöri templomok a források szerint még az 1970-es, '80-as években is minden vasárnap tele voltak (SOLYMÁR, 1971; LEHEL, 1982).

után, és már 1989-től – jócskán megelőzve az országos változást – az iskolai órarendbe építve tanulták a gyerekek a hittant (BODA, 2017, 16–23.).

A lokális identitás, az összetartozás érzésének vizsgálata kapcsán fontos megemlítenünk Csömör sporthagyományait. Különösen az az időszak fontos ebből a szempontból, amikor Csömör (amatőr) kézilabdacsapata az országban egyedülálló módon bejutott előbb az NB II., majd az NB I. bajnokságba.²⁶ A közös szurkolás a helyi mérkőzéseken (ahol nem volt ritka az 1000 fölötti nézőszám), vagy a közösségi helyszíneken (vendéglő, kultúrház) elhelyezett rádió, televízió előtt hihetetlen kohéziós energiát adott a falu lakóinak. A kézilabda ma is fontos (és közösségteremtő erő) a csömöriek számára: még a magyar válogatott szereplését is nagy emocionális töltettel kísérik figyelemmel a község sportkedvelő lakói.

Az 1980-as évektől kezdve újra folyamatosan nő a település lélekszáma a Budapestről kiköltözők révén, s ez a növekedés – ha változó ütemben is, de máig tart. Ugyanakkor, ahogy már említettük, és ezt egy 2004-es szociológiai felmérés is bizonyítja (valamint saját tapasztalataink is erről tanúskodnak), a csömöriek lakóhelyhez való kötődése a magyar átlaghoz képest kifejezetten erős, még a beköltözők körében is(!) (FÁBRI, 2004).



5. kép Néhány éve hagyomány, hogy karácsony előtt a könyvtárban mézeskalácsból megépítik Csömör jellegzetes épületeit. A mézeskalács falu elkészítésében a község apraja nagyja részt vesz (<http://www.csomorihirek.hu/>).

²⁶ Részletesen erről lásd Szabó Péter Ádám könyvét a csömöri kézilabdacsapat történetéről (SZABÓ P., 2019).

A rendszerváltás után azonnal sikerült a csömöriek bizalmát élvező, erős önkormányzati testületet létrehozni, és megalakultak a nemzetiségi önkormányzatok is. Új lendületet kapott az addig is meglévő (a szocializmus idején klubok, hagyományörző vagy művészeti együttesek, egyházi közösségek formájában működő²⁷) sokszínű, és sok lakost bevonó civil mozgalom, szinte azonnal kivirágzott és azóta is gazdagodik a község kulturális és közösségi élete. Maga az önkormányzat sem politikai pártokhoz csatlakozva, hanem a civilek (szervezetek és egyéni szavazók) támogatásával tudja végezni feladatát.

A helyi tárgyi és szellemi kulturális örökség felkutatásával és átörökítésével foglalkozó közösségek (szlovák, német hagyományörzők, egyházi közösségek) az önkormányzat és a művelődési ház együttműködésében kiemelkedő szerepet játszanak abban, hogy a lakosság egészében tudatosítsák a község szlovák és német (evangélikus és katolikus) gyökereit. Emellett a más célokból alakult civil szervezetek, közösségek tevékenysége, valamint kulturális és sportprogramok, községi és közösségi kezdeményezések a teljes lakosságot megszólítva és bevonva sikeresen alakítják ki és erősítik a lokális identitást.

Néprajzi kutatások Csömörön

Az I. világháborút követő politikai helyzet az elcsatolt területeken lehetetlenné tette a néprajzi terepmunkát, így több kutató figyelme a közelebbi célpontok, köztük Csömör felé fordult.²⁸ A Néprajzi Múzeum kutatói²⁹ és a „magyaros” stílust képviselő fotográfusok „az 1920-as évek második felétől új témákat, lehetőségeket keresve fedezték fel a Budapest környéki, könnyen megközelíthető, látványos viselettel és aktív hagyományörzéssel” rendelkező falvakat, így Csömört is. A Néprajzi Múzeumban és más archívumokban, valamint a korabeli sajtóban fellelhető – az 1920-as, 1930-as évekbeli település „sűrített képét” mutató – többszáz fotót és készítésük körülményeit Bata Tímea tárta fel (BATA, 2019, 241.). E kivételes dokumentumértékkel bíró fotóanyag mellől azonban hiányzik a komplex néprajzi kutatás. Egyedül Gönyey Sándor végzett a fotózás mellett számottevő néprajzi gyűjtést ebben az időszakban, aki 1927-től rendszeresen gyűjtött, fotózott, sőt filmezett is a községben.³⁰ 1931-től több éven át élőben figyelte meg és dokumentálta a farsangi „maskura” szokást – megjegyezve, hogy egyes elemek

²⁷ Például Csömör legrégebbi és egyben legnagyobb civil szervezete a Turnovszky István Kertbarát Kör Turnovszky István Kertbarát Klub néven már 1976-ban (!) megalakult, és azóta is az egyik legerősebb csömöri civil szervezet. 1976 óta rendezi meg hagyományos borversenyét (*Pest Megyei Hírlap*, 1985. március 2.), de más rendezvényei és programjai is a leglátogatottabbak közé tartoznak. <http://csomorkertbaratkor.hu> (letöltés ideje: 2020. január 10.).

²⁸ Itt említhetjük például Bartók népdalgyűjtését a közeli Rákoskeresztúron (ERDÉLYI-MOLNÁR, 2018, 177–182.).

²⁹ Boross Marietta, Fülöp Katalin, Gönyey Sándor, Györffy István, Manga János, Palotay Gertrúd, Tagán Galimdzsán, Theszák Károly, Vajkai Aurél (BATA, 2019, 8. jegyzet).

³⁰ Gyűjtéseinek csupán kis részét publikálta (GÖNYEY, 1927, 1932). Kézírtas gyűjtőfüzetei a Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívumában: például GÖNYEY, 1931, é.n. (1931?). A teljes listát lásd BATA, 2019, 268–270.

már kikoptak, megváltoztak (GÖNYEY, 1931),³¹ 1932-ben rekonstrukciós dokumentációt készített az akkor már megszűnt kendertermeléshez és fonáshoz kapcsolódó fonóbeli játékokról. A Luca-, a „hárombaba”- és a fekete Panna járás hagyományos szokását már csak emlékezetből, a gyűjtő kérésére játszották el (a szokásdalokat magyar dallamra, de szlovákul énekelték hozzá), Gönyey pedig e megrendezett jeleneteket fotózta és filmezte le (GÖNYEY, 1932, 18.).³²

A 20. század második felétől a katolikusok (németek, szlovákok, magyarok) voltak azok, akik többségükben a fővárosban vállaltak munkát, és viseletüket hamarabb elhagyták, a hagyományokat elsősorban a földműves, jómódú evangélikus szlovákok őrizték meg – állapítja meg K. Hajdú Anna, az 1950-es években Csömört kutató néprajzi gyűjtők egyike.³³ Az 1950-es évek elején mindezek a változások még csak elkezdődtek, így nem véletlen, hogy ebben az időszakban – részben a Nagy-Budapest néprajzi kutatás keretében – több néprajzi gyűjtő is felkereste a községet.³⁴ Boross Marietta gyűjtései kertművelésről, paradicsomtermesztésről kéziratban maradtak, K. Hajdú Anna művészettörténész csömöri lakodalmat és viseletet leíró, 1953-as grandiózus dolgozatából (K. HAJDÚ, 1953) csupán részlet jelent meg (K. HAJDÚ, 1955). K. Kovács László 1955-ben forgatott némafilmet a csömöri lakodalomról, amely legalább olyan komplex szokáseggyüttes, mint a Magyar Állami Népi Együttes emblematikus koreográfiájaként híressé vált „Ecséri lakodalmas”.³⁵

A Néprajzi Múzeum munkatársai a néprajzi kutatás újabb fejezetét nyitották meg a 2000-es évek elején, amikor már nemcsak a múltbeli hagyományokra voltak kíváncsiak, hanem arra is, hogyan sikerül ezeket a kortárs kultúrába integrálni. E kutatás egyik kiemelkedő eredménye volt a Néprajzi Múzeum *Faluforduló* című kiállításorozatának első – Csömör hagyományait bemutató – része 2006-ban, amelynek kapcsán tárgygyűjtést folytattak és dokumentumfilmet forgattak a településen.³⁶ Külön meg kell említenünk Bata Tímeát, aki a Csömörről készült teljes fotóanyag elemzése kapcsán számos, máshol nem publikált néprajzi adatot is közreadott (BATA, 2018, 2019). Néhány szakdolgozat és amatőr gyűjtőpályázati munka is született – táplálkozás témakörben is –, amelyek ugyan-

³¹ Gönyey a szokás korábbi rétegeként leírta a párnatáncot (GÖNYEY, 1931, 183–184.), és tervezte annak filmre vételét is, de ennek megvalósulásáról nincs adat (BATA, 2019, 245.).

³² A filmfelvétellel hosszas nyomozás után bukkantak rá a Néprajzi Múzeum munkatársai (BATA, 2019, 245.).

³³ K. Hajdú Anna 1953-ban helyszíni gyűjtés keretében tanulmányozta a lakodalmi szokásokat és a viseletet (K. HAJDÚ, 1953, 1955, 55.).

³⁴ A Nagy-Budapest néprajzi kutatás eredményeiről lásd DÖMÖTÖR, 1953, 1958.

³⁵ Rábai Miklós 1951-ben készített *Ecséri lakodalmas* című táncjátékát az egész világon magyarként ismerik, itthon is kevesen tudják, hogy valójában az ecséri szlovákok hagyományáról van szó, és amikor a néptáncutatók Ecséren gyűjtöttek, akkor már főként magyarul énekelték a lagziban. Az Ecséri lakodalmas örökségelemmé válásáról bővebben lásd jelen kötet vonatkozó tanulmányát: EITLER, 2019.

³⁶ A kiállítást megelőző gyűjtésben és a kiállítás elkészítésében Katona Edit, Sáfrány Zsuzsa és Szojka Emese vett részt. Csömörrel kapcsolatban publikációjuk nem jelent meg. Csorba Judit és Tari János az úrnapi virágszönyeget, valamint a Hájastésza- és fánkfesztivált örökítették meg videofelvételen. A 2006-os kiállításról lásd: https://www.neprajz.hu/kiallitasok/idoszaki/2007/falufordulo_unnepek_es_hetkoznapok_csomoron.html (letöltés ideje: 2020. január 10.).

csak hasznos adalékokkal szolgálnak kutatásunkhoz (HARMATH, 1985; SZÁVA, 2002; FODORNÉ HÁMORI, 2005; KULICH, 2011). A rendszerváltás utáni néprajzi kutatások már változásukban, a hagyományrekonstrukció, sőt konstrukció folyamatában mutatják meg Csömör hagyományait.

„Itt mindig is nagy kultúrélet folyt” – népművészeti és folklór revival Csömörön a kezdetektől a rendszerváltásig

A szellemi és tárgyi hagyomány/örökség többféle interpretációs formában, településenként más-más mintázatot öltve jelenhet meg a lokális kultúrában. Egyes hagyományelemek *kontinuus*nak mondhatók, tehát évszázadok óta, ha nem is változatlan formában, de megszakítás nélkül életben tartotta ezeket a közösség. Más hagyományelemek, például egyes jeles napi szokások néhány évtizedes kihagyás után a rendelkezésre álló források, valamint a helyi emlékezet alapján rekonstruált formájukban élednek újra. A jelenkori „örökségésítés”, (sőt gyakran „fesztivalizáció”) folyamatában az is gyakorta előfordul, hogy nem rekonstruálják, hanem *megkonstruálják* a „hagyományt”, ezzel vagy egy sohasem létezett hagyományelemet állítanak be hagyományosnak, vagy egy hagyományteremtő kezdeményezésből válik az évek múlásával hagyomány.³⁷

Nem gondoljuk, hogy e háromféle hagyományinterpretáció bármelyike „értékesebb” vagy követendőbb minta lenne. Részünkről sokkal izgalmasabb kérdésnek tűnik annak vizsgálata, milyen motivációk mentén és miként épülnek be ezek a „hagyományok” egy-egy település, közösség életébe, hogyan tagolják az időt a jeles napok révén, és mindenekelőtt, hogyan képesek identitásformáló erőként hatni.

Ahogy az eddigiekből is kiderült, a csömöriek a főváros tőzsomszédságában, a polgárosodás és modernizáció közepette is szívósan ragaszkodtak etnikus, vallási és lokális identitásukhoz a hagyományaik, tárgyi és szellemi örökségük megőrzése révén. Csömör tehát hagyományörző falu volt: a csömöriek még olyannyira *élték* a hagyományaikat, hogy például annak színpadra vitelére sem gondoltak.³⁸

Az 1950-es évek elején gyakorlatilag „élő” néphagyományról beszélhetünk, a növekvő számú kivetkezés és az életformaváltás mellett is. Például 1953-ban egy alsó tagozatos lányosztály egyharmada viseletben van az osztályképen. Hajdú Anna is azt tapasztalta, hogy – különösen az evangélikusok körében – kiszínesedik, gazdagodik a viselet még ekkor is. A szegényebb katolikusok között több a viseletelhagyó, illetve, ha meg is tartják a viseletet, kevesebb ruházatuk van, és az is kevésbé színes.

Az 1950-es években a folklórizmus és folklór még összeér, átfedésben van. Külső „ösztönzésre”, az országos kultúrversenyre alakul az első, lakodalmas táncokat bemutató, tizenévesekből álló csömöri „kultúrgárda.” Tagjainak zöme még a saját viseletében táncolt (a menyasszony a saját menyasszonyi ruhájában!), csak néhányuknak kellett

³⁷ Vö. PUSZTAI, 2003.

³⁸ Legalábbis nincs erre adatunk. A községi amatőr csoportok főként kórusműveket, illetve zenés színdarabokat mutattak be. A harmincas évek Gyöngyösbokrétá mozgalmába nemzeti kisebbségként nem kapcsolódhattak volna be.

a rokonságból kölcsönkérnie. Tehát a saját hagyományukat mutatták be, de az, hogy ebből színpadi előadást szerkesztettek (amit „nagyon sokat fényképeztek”), egyúttal az első lépést jelentette a folklorizmus felé.³⁹

1959-ben – valószínűleg ugyanebből a csapatból – alakult meg a hagyományőrző népi együttes, amely ugyancsak főleg csömöri lakodalmast táncolt. Az együttes hamarosan feloszlott, és csak 1968-ban állt össze (ismét csak rövid időre), Kovács Erzsébet, az Állami Népi Együttes táncosa vezetésével. 1970-ben Tóth Mihály és Kövesdi Teréz, majd 1977-től Gárdonyi Bálint irányításával működött a csoport, szép sikerekkel. A helyi viseletben előadott műsoraikon a csömöri táncok mellett huszár verbunkos, szatmári csárdás és más magyar dialektusterületek táncai szerepeltek.

Tóth Mihály – aki egyébként elektroműszerész volt,⁴⁰ és Budapestre járt dolgozni – nemcsak a táncegyüttest irányította, hanem a művelődési ház és a községi tanács támogatásával ő alakította meg – a televíziós vetélkedő nyomán az egész országot mozgósító *Röpülj páva* mozgalom nyomán – 1973-ban a népdalkört, amelyhez több korosztály is csatlakozott. Ehhez kiváló alapot adott a község zenei élete, a korábbi dalkörmozgalom (gondolunk itt az evangélikus templomi kórusra és a két világháború között alakult férfikórusra, amelynek „legsikeresebb korszakát jelentik azok az idők, amikor még a szlovák hagyományok egyetlen művelhető módja úgyszólván csak a dal volt”⁴¹). A csömöri népdalkör helyi szlovák viseletben, főként helyi népdalokat adott elő, az országos és regionális rendezvényeken képviselve és bemutatva Csömör szlovák hagyományait.⁴² 1978-ban a néptáncosport és a pávakör csömöri lakodalmas műsorát a televízió is felvette. Ebben szlovákul énekeltek, a kikérők és más prózai részek pedig félig magyarul, félig szlovákul hangzottak el.⁴³ Ekkor a csoport felnőtt tagjai még a legnagyobb természetességgel használták mindkét nyelvet (ROXIN, 1978). Az 1970-es években gyerek (úttörő) táncosport is működött, amelynek tagjai csömöri népviseletben csömöri gyermekjátékokat, táncokat adtak elő.⁴⁴ A Tóth Mihály irányításával működő közösségek szereplései nyomán egyre nagyobb lett az érdeklődés a szlovák hagyományok iránt. Az idősebbektől megtanulták a már-már feledésbe merült népdalokat, sőt az iskolában is bevezették a szlovák nyelv oktatását. A népdalkör tagjai a megjelenésükre is igényesek voltak: az öltözet minden részletében igyekeztek az autentikus helyi hagyó-

³⁹ Az eseményről az 1939-es születésű Kovács Katalin és Horváth Ilona számolt be Hajdú Annának (K. HAJDÚ, 1953, 14–15.).

⁴⁰ Tóth Mihály csömöri lakosként Budapestre járt dolgozni, mégis módot talált arra, hogy két együttes munkáját is irányítsa. Ezt az áldozatos munkát a Szocialista Kultúráért kitüntetéssel is elismerték 1989-ben (FEHÉR, 1979).

⁴¹ Az 1979-es beszámoló szerzője, Fehér István fogalmaz így (FEHÉR, 1979).

⁴² Egyik kiemelkedő szereplésük az 1981-es, békéscsabai országos nemzetiségi fesztiválon volt, amelyet a Magyar Rádió is rögzített (RTV újság, 1981. 17. 4. fényképpel).

⁴³ Tóth Mihályné közlése, aki 1968-tól, ötödikes korától táncolt a csoportban. A televíziós szereplést egy interjúban említi. ROXIN, 1978.

⁴⁴ Az 1979-es csömöri járási néptánc- és gyermekjáték seregszemle résztvevői a művelődési ház udvarán a színpadra átdolgozott régi gyerekjátékokat önfeledten, vidáman, a sajátjukként táncolták, játszották (*Járási seregszemle, Gyermekek népviseletben, Pest Megyei Hírlap, Gödöllő és Vidéke különkiadás*, VI. évf. 76. szám, 1979. március 31.).

mányt követni (ROXIN, 1978). Fontos fejlemény volt, hogy míg korábban nagyok voltak a vallási ellentétek, addig a folklórcsoportokban a különböző felekezethez tartozók baráti közösséggé kovácsolódva végezték hagyományörző tevékenységüket. Ezzel a léppéssel a korábban az egyéni identitást meghatározó felekezeti hovatartozást felülírta az etnikai és a lokális identitás.

Revival tevékenység a rendszerváltás után

A német és szlovák nemzetiségi önkormányzatok megalakulása 1994-ben, és az újabb hagyományörző csoportok megszerveződése új lendületet és szintet hozott a lokális folklorizmus-tevékenységekbe, amely egyúttal a lakosok identitására is hatással volt. A nemzetiségi önkormányzatok és a körjük szerveződő közösségek évről évre fokozatosan építik fel, hozzák létre azokat a programjaikat, amelyek egy része a helyi tradíciók felélesztésének (rekonstrukció), más részük az etnikai kultúrát megjelenítő, de új elemeket tartalmazó vagy teljesen új „megalkotott hagyomány”-nak tekinthető.

Ahogy korábban, úgy a rendszerváltást követően is kiemelt szerepet játszottak a község életében azok a köztisztelőben álló, és szervezői, vezetői képességekkel megáldott személyiségek, akik – egy-egy község vezetőjeként, sajátos arculatot teremtve az általuk képviselt csoportnak – a lokális hagyományörzés rendkívül színes palettáját teremtették meg. A szemléletükben, céljaikban, életkorukban, a tagok származásában és a szervezeti formáikban is különböző hagyományörző közösségek – egymással együttműködve (néha egymással konfliktusban vagy versengve) – a maguk módján, a saját „célközönségük” körében segítik elő a lokális identitástudat kialakítását és széles körű fejlesztését, kiterjesztését. Az alábbiakban csupán röviden tekintjük át e csoportok tevékenységét.⁴⁵

A Báló Lipót Kulturális Egyesület

Az 1995-ben, Csömör legrégebbi és legnagyobb civil szervezete, a Turnovszky István Kertbarát Kör kezdeményezésére megalakult Báló Lipót⁴⁶ Kulturális Egyesület kiemelt feladataként a helyi kultúra, népdalkincs, népviselet, a szlovák hagyományok ápolását, az archaikus „tót” nyelvezet megőrzését határozta meg. Az egyesület népdalkört alapított, mely folytatta, rendszerezte a korábbi Szlovák Pávakör munkáját, például lejegyzésre került számos népdal;⁴⁷ valamint 1997-ben közös erővel egy néprajzi kiállítást hozott létre. Ez az anyag képezi a csömöri Falumúzeum alapját, melynek gyűjteményé-

⁴⁵ Az egyházak tevékenységére, mely sok szálon kapcsolódik az itt bemutatott közösségekhez, e tanulmányban terjedelmi okokból nem térhetünk ki.

⁴⁶ Az egyesület Báló Lipótné engedélyével vette fel az 1966-ban, fiatalon elhunyt legendás csömöri tanáregyéniség, karnagy (1950-től a Petőfi Dalkör vezetője) és színházi zenei rendező nevét.

⁴⁷ Itt kell megjegyeznünk, hogy a néprajzkutatás érdeklődése sajnos nem terjedt ki a népdalok és folkórszövegek gyűjtésére. A Zenetudományi Intézet Hungaricana népzenei adatbázisában sem szerepel csömöri tétel.

ben a háztartás és lakásberendezés tárgyai mellett a textilek, és ezen belül a viselet is hangsúlyosan jelenik meg.⁴⁸



6. kép A Báló Lipót Népdalkör boldogi szereplésén (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

A Báló Lipót Egyesület a revival tevékenységek között a *régi típusú hagyományörzést* képviseli: az öregektől közvetlenül gyűjtött *helyi* anyagot mutatja be a kiállításon és a színpadi műsorokban is. A csoport Tóth Mihályné vezetésével ma is működik, jelen van a község kulturális életében, rendezvényein, azonban idősödő tagsága az utóbbi években jelentősen megfogyatkozott.

A Báló Lipót Egyesületből 2008-ban lépett ki Dombrádi Lászlóné, aki a Petőfi Sándor Művelődési Házban a népdaléneklést szerető emberekből megalakította a Tiszta Forrás Népdalkört. A népdalkör a helyi szlovák népdalkincs mellett a teljes magyar nyelvterület népdalaiból is válogat, ezzel a magyarországi folklór revival másik irányzatához csatlakozik, amely a népzeneoktatással is összefüggésben, a pávakör mozgalom ezredforduló környékén szárba szökő megújulásával indult el. Dombrádi Lászlóné Kati néni ugyancsak a község hangadó, meghatározó egyéniségei közé tartozik, aki a népdalkör vezetése mellett számos egyéb tevékenységet is folytat. Értékmentő szándékkal 1990-től, saját erejéből jelentős mennyiségű néprajzi (elsősorban viselet-) anyagot gyűjtött össze Csömörörről és környékéről. „Örökségünk” címet viselő néprajzi magángyűjteménye 2019-től a család saját ingatlanában kialakított kiállítóhelyen látogatható (BODA, 2020).

⁴⁸ A falumúzeum épülete időközben annyira tönkrement, hogy ideiglenes helyre kellett költöztetni a gyűjteményt. Az önkormányzat a közeljövőben fogja felújítani.

Népviseletes babák

Itt kell megemlítenünk a mindkét gyűjteményben megjelenő népviseletes babákat, amelyek készítése részben az emberi élet fordulóihoz kapcsolódó ajándéktárgyként, részben az öndokumentálás, átörökítés szándékával több hagyományőrző vidéken is szokás volt.⁴⁹ Csömörön az 1960-as évek elejéig a lakodalmi szokások közé tartozott, hogy a menyasszony a legközelebbi rokon kislányoknak ajándékozott boltban vett játékbabát esküvője napján. A lakodalmi örömfát is baba díszítette, melyet a lakodalom után az egyik keresztgyerek kapott meg (SZOJKA, 2009, 40.).

A tradicionális lakodalmak megszűnését követően a népviseletes babák az 1970-es évtizedben új funkcióban – a lokális viseleti hagyományokat megőrző és szemléltető dísz tárgyként – jelentek meg, készítésük faluszerre divatba jött. A különböző alkalmak és életkorok szerint felöltötött babák a szobák díszei lettek, és a helytörténeti kiállításokba is bekerültek. Ma a legtöbb baba Tihanyi Ferencné gyűjteményében található, aki a gyűjtés célját így fogalmazta meg: „hogya a gyerekeimnek és az unokáimnak maradjon egy kis szelet abból a csömöri tót evangélikus kultúrából, amely számukra is a gyökeket jelenti” (BODA, 2008).



7. kép Tihanyi Ferencné néhány általa készített viseletes babával.
Fotó: Juhász Katalin, 2019.

Német nemzetiségi önkormányzat programjai

A csömöri németek legismertebb, folyamatosan élő hagyománya az úrnapi virágszőnyeg készítése, de ez is több elemében változott az idők folyamán. A német nemzetiségi önkormányzat, illetve a berkeiben szerveződött Sváb Baráti Kör mára megalkotta egész élet átívelő hagyományos programjait, amelyek markánsan jelenítik meg a csömöriek

⁴⁹ Készítésük a 20. század elejétől kezdve terjedt el az egész nyelvterületen (SZOJKA, 2009, 37.).

és az odalátogatók számára a (nem feltétlenül csak helyi) sváb kultúrát. A régi csömöri sváb hagyományokat mutatja be a 2016-ban kiadott *Így főzünk mi csömöri svábok* című kiadvány, amely nem egyszerű receptgyűjtemény, hiszen a receptek mellett az adatközlők adott ételhez kapcsolódó visszaemlékezéseit is tartalmazza.⁵⁰ A Gönyei által a két világháború között megőrkített régi farsangi szokásokat csak kevéssé idézi fel a „Farsang farka – farsangzárás sváb módra” program felvonulással, és a telet jelképező bábuk (Télapu és Téalanyu) patakparti elégetésével. Hagyománykonstrukcióként értelmezhető a májusi tutajeregetés a Nepomuki Szent János szobornál, a Márton napi lámpás felvonulás vagy az adventi gyertyagyújtás is a könyvtár előtt.

Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat és a Furmicska Egyesület tevékenysége

A szlovák nemzetiségi önkormányzat a fiatalabb generációt képviselő Szabó Erzsébet elhivatott, professzionális szervezőmunkájával és vezetésével a szlovák (ahogy itt büszkén mondják: tót) gyökerek megőrzésére sajátos módszertani modellt dolgozott ki. Ez a mai ember számára is befogadható formában, minden korosztályt bevonva, a helyi szlovák hagyományt a maga komplexitásában igyekszik nemcsak megismertetni, de átélhetővé is tenni úgy a hétköznapokban, mint az ünnepeken. A Csömöri Tót Hagyományaink Háza intézményi kereteket teremtett a szlovák hagyományok őrzéséhez. Itt tárolják és gondozzák a viseleteket, ez ad helyet a táncpróbáknak, rendezvényeknek, itt működik a szlovák napközis csoport, és itt készülnek a helyi tót finomságok is.



8. kép A tízéves Mala Furmicska táncegyüttes (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

⁵⁰ <http://www.csomorinetek.oldalunk.hu/site.php?sd=csomorinetek&page=AnA8PXxKNF> (letöltés ideje: 2020. január 12.).

A 2006-ban Szabó Erzsébet által alakított Furmicska táncegyüttes például nem egyszerűen a szokás-, dal- és táncincs „táncházi módszerrel” történő elsajátítására és színpadi bemutatására vállalkozott, hanem tekintélyes mennyiségű eredeti viseletet is összegyűjtött. Az ehhez kapcsolódó adatgyűjtésük azt is lehetővé teszi, hogy a gyerektől a felnőttig a különböző közösségi eseményen mindenki a saját neme, kora és családi állapota szerinti, és az alkalomnak megfelelő viseletegyüttesben jelenhessen meg. A hiányzó méreteket és viseletdarabokat az eredeti viseletek anyagából vagy ahhoz nagyon hasonló mai anyagból készítik el. Az így rendelkezésre álló viseletanyag mintegy 400 fő beöltöztetéséhez elegendő!

A Tót Hagyományaink Háza rendkívül sokoldalú hagyományörző, örökségesítő tevékenységében fontos helyet foglalnak el a jeles napok rendezvényei, amelyeken a hagyományból vett elemek mellett a kreativitás, a hagyománykonstrukció is folyamatosan megfigyelhető.⁵¹ Ennek során már kevésbé vagy egyáltalán nem jelennek meg a viseletben és a jeles napi szokásokban korábban létező felekezeti különbségek. A vallásukat szigorúan megtartó idős asszonyok körében az ezzel kapcsolatos figyelmetlenségek, pontatlanságok időnként visszatetszést is kelthetnek, mint ahogy kritika tárgyává válhat a szerintük nem autentikus, de annak beállított „szokások” (mint a nagypénteki patakmosdás vagy a halottak napi fáklyás kivonulás a temetőbe) hagyományörző közösségi programként történő bevezetése is. A legidősebb korosztály és más hagyományörző csoportok a mai viszonyokhoz alkalmazkodó (sikeres) „menedzser” szemléletű, a pályázati rendszert hatékonyan kihasználó működést, ügyvitelt is gyanakodva szemlélik. Ugyanakkor senki sem vitatja, hogy ez a modell eredményes és fenntartható, illetve sikerrel szólítja meg és vonja be a „hagyományörzés”-be a nem szlovák és nem tősgyökeres csömöriek több korosztályát is. A rendszeres, hagyományos rendezvények például a régi jeles napi szokásokhoz hasonlóan kiszámítható, éves ritmusban következnek egymás után (ez mentálisan biztonságot, kereteket ad a benne résztvevőknek), ugyanakkor a múlt örökségét új elemekkel gazdagítva, a mai ember számára is megélhetővé, befogadhatóvá teszi. A programok köre több mint 10 év alatt formálódott, bővült a jelen formává, a hagyományos népi kultúrát alapul véve. Évente közel 100 fellépés, rendezvény szerepel most a naptárunkban, ezekre mind készülni, próbálni kell, gyakran nagy távolságokra elutazni, tehát mindez a résztvevőktől, szereplőktől igen nagy áldozatokat is kíván a hétköznapi, hagyományoktól eltávolodott posztmodern mindennapokban.

A hagyományörzésnek ez az újfajta modellje nemcsak Csömörön létezik. A régi típusú, a táncházasok által gyakran lebecsült, megmosolygott vidéki hagyományörző csoportok országszerte sorra fiatalodnak meg, és alakulnak át szakképzett, néprajzi ismeretekkel is rendelkező tánc- és népzeneoktatók, csoportvezetők irányításával.⁵² Az e csoportokban folyó kollektív kutatómunkán alapuló, minden szempontból igényes színpadi produkciók mellett rendre megtalálható a közösségi hagyományörző programok egész sora.

⁵¹ Az egész éves rendezvénytápnaptár akár csak nagyvonalakban történő bemutatása is külön tanulmányt érdemelne. Az utóbbi években két népdalgyűjtemény és a lakodalmas szokások gyűjteménye nyomtatott kiadványban is megjelent (SZABÓ, 2015, 2016, 2017).

⁵² E napjainkban kibontakozó folyamatra a folklorizmuskutatás még nem fordított kellő figyelmet.



9–10. kép A nagypénteki patakmosdáson minden generáció képviselteti magát.
Fotó: Kis Ferenc, 2017 (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

Mindez a sikeres pályázati tevékenység és vállalkozói szemléletű működés mellett is olyan mozgalmi jellegű, alulról szerveződő közösségek létrehozását szolgálta, amelyek az intézményesült, elüzletiesedett, professzionalizálódott, és mozgalmi jellegét mára szinte teljesen elvesztett táncházmozgalom helyett új alternatívát tudnak kínálni.

Szlovák ételek, etnikai identitás, településimázs

A modernizációval együtt járó asszimiláció, elmagyarosodás ellenére még ma is számtalan olyan vonás fedezhető fel Csömör lokális kultúrájában, amely a szlovák (és német) eredetre utal.⁵³ Ezek közül is kiemelkedik a hagyományos ételek napjainkig való továbbélése. A táplálkozás keretén belül tud legtovább fennmaradni egy-egy elem, még akkor is, ha az adott népcsoport nyelve és hagyományos kultúrája már jelentősen átalakult (STOLICNA-MIKOLAJOVA, 2003; BÓDI, 2006, 636–648.; GYIVICSÁN, 1993).

Az interjúk során rákérdeztünk régi és mai étrendre, a használt nyersanyagokra, készítési módokra, különös tekintettel a szlovák ételekre. A beszélgetések folyamán hamar kiderült, hogy a viselet, valamint a (családi és települési) folklórhagyományok mellett adatközlőink esetében is kiemelt szerepe van az ételeknek (ezek között is különösen az ünnepi fogásoknak) az identitásuk kifejezésében.

Míg a folklórhagyományokat a folklór revival keretében szervezett formában kutatják fel, ápolják és adják tovább, addig a hagyományos ételekkel kapcsolatos tudásátadás színtere elsősorban a család, a baráti közösségek, s csak másodsorban az intézményes keretek (rendezvények és oktatás).

Csömörön is tetten érhető az az országos, sőt globális⁵⁴ tendenciába illeszkedő jelenség, hogy a mára a mindennapi gyakorlatból már eltűnőben lévő vagy már teljesen letűnt ételek, ételkészítési technikák, alapanyagok újra a figyelem középpontjába kerülnek. Azt, hogy pontosan milyen motivációk mentén, a táplálkozás mely elemeire terjed ki mindez, kutatásunk elején még csak részben tudjuk megválaszolni.

A táplálkozáskutatók világszerte vizsgálják az archaikusnak tartott ételek, ételkészítési módok felelevenítésének, új kontextusba helyezésének széles körben elterjedt jelenségét, a helyi ételek és a turizmus kapcsolatát, illetve a helyi identitás megteremtésére gyakorolt hatását. A kutatók között egyelőre a „hagyományos ételek” kifejezés definícióján is vita folyik. A „hagyományos” kifejezés egyfajta időbeliségre, visszatekintésre utal, de ez a múlt nem egységes, benne rejlik az előző évszázadok összes hagyatéka. Egy-egy ország, régió, kistérség, település, család szintjén is mást-mást jelent a múlt felelevenítésének, megélésének, átértékelésének igénye. A legfőbb mozgatóerő a táplálkozás esetében egyfajta szembefordulás a globalizálódó kereskedelem, élelmiszeriparban és a táplálkozáskultúrában megfigyelhető egységesüléssel, uniformizálódással. A modern, fogyasztói társadalmak e krízise Nyugat-Európában már a 20. század

⁵³ Lásd párhuzamként: KRUPA, 1991.

⁵⁴ A hagyományos ételek újrafelfedezésének problémája a táplálkozáskutatók körében is nagy jelentőséggel bír ma. A 2012-ben, Svédországban megrendezett SIEF Food Research Group konferencia témája is ez volt. <http://lup.lub.lu.se/record/4053889> (letöltés ideje: 2020. január 16.).

végén érzékelhető volt. A múlt felé fordulás, a hagyományok újjáéledésének formái is sokoldalúbbak ott, mint Magyarországon, ahol csak az ezredfordulót követően vált igazán kultúraformáló erejűvé ez a törekvés. Közép-Európa 20. századi múltja, a paraszti kultúra eltűnése, a hagyományok apáról fiúra átörökítésének ellehetetlenülése miatt is nehéz az elszakadt fonalat újra fölvenni, illetve egzakt meghatározását adni annak, hogy mit nevezünk ma „hagyományos”-nak. A múltból ránk maradt szellemi és tárgyi örökségre építve, arra hivatkozva és abból válogatva a közösségek folyamatosan építik saját új, teremtett hagyományait is. A kisebb közösségek önmeghatározásában, az identitás megfogalmazásában az ételek fontos szerepet kapnak: ebben a kiragadott kontextusban a múlt szimbólumaiként jelennek meg, s a mindennapi gyakorlatból kiemelve a közös múlt megélhető, a közösség minden tagja által értelmezhető jelképévé válnak, mellyel a közösségen kívüliek számára is meghatározható az identitás.

A mai magyarországi táplálkozáskultúrában a szlovák nemzetiséghez kötődő egyes ételek a hétköznapi étrendben meglehetősen gyakran feltűnnek, igen népszerű fogások.⁵⁵ Ennek egyrészt az lehet az oka, hogy sok közülük szakácskönyvekbe is bekerült,⁵⁶ az adott nemzetiség konyháján kívül is megismerhették, másrészt olyan alapanyagokból készülnek ezek a fogások, melyek az országban bárhol könnyen beilleszthetők az étrendbe. Sőt, napjainkban a szakásművészet, a vendéglátás is felfedezte ezeket, így megjelenhet például a húsételek mellett köretként a sztrapacska (BŐDI, 1982), a korábbi étrendbeli szerepétől eltérő funkcióban.

Csömör két táplálkozási nagytáj, az Északi-középhegység és az Alföld metszéspontjában, a főváros szomszédságában fekszik, mindez kihatással van az étkezési szokásokra is. A csömöri szlovákok konyháján az ételválaszték egy része nagyobb történeti múltra tekint vissza, a kibocsátó területek örökségét őrzi. Nagyobb csoportot alkotnak a már Magyarország területén átvett ételek, ételsorok, amelyek a környező magyar és német konyha behatását tükrözik.⁵⁷ A viselet, valamint a (családi és települési) folklór-

⁵⁵ A szlovák nemzetiség konyhájának jellegzetes fogásait lásd GYIVICSÁN, 1996, 76–144. térkép, valamint BŐDI, 2006, 636–648.

⁵⁶ Például a hazánkban legnépszerűbb Horváth Ilona-féle szakácskönyvben. A szakácskönyv első kiadása 1955-ben jelent meg. A számos további kiadás alapja az 1965-ben F. Nagy Angéla közreműködésével készült bővített, átdolgozott kiadás (HORVÁTH, 1965).

⁵⁷ A középhegységi növénytermesztés sajátosságainak megfelelően fontos elem a burgonya, ízesítőként és alapanyagként a friss és a savanyított káposzta, a kenyér helyett a kenyérsütésre kevésbé alkalmas, de tésztákhoz jól felhasználható gabonák, árpa, zab fogyasztása, valamint az erdei gomba sokoldalú felhasználása, továbbá a tejföllel savanyított levesek. Mindez sok vonásában hasonlóságot mutat egyrészt a helyi, csömöri svábok, de a palócok és a velük együtt élő szlovákok konyhájával is. A kulturális kölcsönhatás alapja a közös életér és az életmódbeli hasonlóságok, etnikai és vallási hovatartozástól függetlenül. A másik nagy táplálkozási táj, az Alföld is hatással volt a csömöri konyhára. Így például a kovással készült kenyér, a kelt tészták már a letelepedésükkel egy időben, míg a pörkölt, gulyásleves a 19. század folyamán eljuthatott hozzájuk a fűszerpaprika használatával párhuzamosan. A városi agglomerációban a kertkultúra, a zöldség, elsősorban a paradicsomtermesztés jutott itt legnagyobb szerephez (BOROS, 1951). A főváros közelsége is befolyásolta az ételválasztékot, az újításokat hamar megismerhették, így a városi vendéglátóhelyek példája nyomán a sülték, a fasírozott, a kirántott hús a 20. század első felében beépültek az ünnepi étrendbe a káposztaételek mellé. Egyfajta kettősség figyelhető meg tehát az ételválasztékban: a régies elemek mellett a kívül-

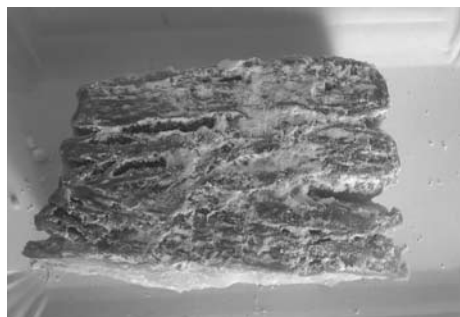
hagyományok mellett kiemelt szerepe volt és van az ételeknek, ezek közül is különösen az ünnepi fogásoknak az identitás megélésében. A régi tót étrend fő alapanyagai Tihanyi Ferencné (Mári néni, 80 éves) és Gubek Jánosné (Ilonka néni, 82 éves) idős szlovák adatközlőink elmondása szerint a burgonya, káposzta, és az évszaknak megfelelő zöldségfélék voltak, melyekből sokféle egyszerű ételt készítettek. Húst csak nagyon keveset fogyasztottak, inkább csak ízesítőként használták a füstölt húst, kolbászt, szalonnát hétköznapi fogások elkészítéséhez. Friss húsként vasárnap és ünnepnapokon elsősorban baromfi került az asztalra, sertéshúshoz leginkább csak a disznóvágások alkalmával jutottak. Csömörön régebben különleges ünnepi sütemény volt a gazdag töltelékkel készített, csigaformában kisütött rétes, amelyet lakodalmak alkalmával, illetve szilveszterkor sütöttek.⁵⁸ Emellett minden családnak megvannak a saját süteményreceptjei is. A falunapokon, szüreti bálon és egyéb rendezvényeken megterített süteményes asztalok láttán mindenki azonnal felismeri, melyik süteményt ki adta be a közösbe, és kötelességének érzi ízpróba révén megbizonyosodni róla, majd hosszan megvitatni, vajon minden szakács hozzá-e a formáját az előző alkalomhoz képest.⁵⁹



ről jövő újítások is egyre nagyobb számban jelen vannak a mai gyakorlatban, generációnként eltérő mértékben. Vö.: STOLICNA, 1998, 200–206.; a lengyel–magyar kulturális kölcsönhatások kapcsán: BŐDI, 1984.

⁵⁸ Tihanyi Ferencné emlékezete szerint egy kiló lisztből gyúrt rétestésztahoz egy kiló mákot, harminc deka diót, harminc deka mazsolát, tejszínt, lekvárt, almát használtak fel a vegyes töltelékhez. A rétest általában a keresztmama szokta vinni a lakodalomba, ahol hajnalban, az újmenyecske kínálta körbe.

⁵⁹ Látogatásunk alkalmával Mári néni *guglicskával* (diós kosárka), Ilonka néni *bitóval* (leveles vajjas sütemény, Csömörön *bitvo* alakban használják) kínálta bennünket.



11–13. kép Gubek Jánosnénál gyűjtés közben, valamint az általa készített csömöri sütemények: bitó (bitvo) és diós leveles kifli. Fotó: Báti Anikó, 2019.



14–15. kép Gerhát Erka néni guglicskát készít, 2012 (csomorihirok.hu).

A rendszerváltást követően Magyarországon a helyi közösségek identitásuk erősítését célzó új rendezvények sorát hívták életre, melyek az összetartozás érzését a közös múlt elemeivel építették ki. Amit korábban a több száz fős lakodalmak, bálók, egyházi ünnepek, a disznóvágások jelentettek egy faluközösség életében, azt ma részben a falunapok, fesztiválok pótolják a programokban részt vevők számára (BÁTI, 2013, 118–127.; KISBÁN, 2013, 197–208.). A Pest környéki szlovákok számos rendezvényt szerveznek, amelyek középpontjában megjelennek jellegzetes fogásaik: a kistarcsai görhöny, a sós-kúti kapusnyik, az ecseri sladká sobota [„édes szombat”], a kerepesi szlovák disznótoros, a csömöri szlovák lakodalmas, a sári rétes, a nagytarcsai sütemények.

Míg korábban egy-egy szokáskör az egész közösséget érintette, addig ezek a fesztiválok inkább a közösségen kívülről érkező vendégeknek szólnak.⁶⁰ A fesztiválok turisztalátványossággá alakították a helyi szokásokat:⁶¹ így például részt lehet venni az ország számos pontján, akár pénzért is, gyakorlati tudás nélkül is disznóvágáson. Az önellátásra törekvés a húsfogyasztás terén egészen az utóbbi évekig élt a falvak nagy részében,

⁶⁰ A fogyasztói szokások változásáról lásd: LIESENFELD, 2000.

⁶¹ Lásd még: KÖSTLIN, 1998, 108–114.

tehát voltak, néhol még ma is vannak disznóvágások, de jellemzően inkább e szokás leépülését dokumentálhatjuk országszerte, így Csömörön is. A látványosságként, illetve kulturális, vagy közösségi programként megrendezett disznóvágások már nem feltétlenül, vagy csak kevés esetben szolgálják a hagyományos tudás családon belüli természetes átörökítését a személyes kötődések, a rendszeres megerősítés és belenevelődés hiányában. A csömöri szlovák közösség a ritka kivételek közé tartozik azzal, hogy tudatosan dokumentálja és tanítja újra a fiatalabb nemzedékeknek – a családi keretek helyébe lépve, organizált formában – a hagyományos szlovák fogások elkészítési módját. Ehhez Szabó Erzsébet ösztönzésére a tűzhelytől a lábasokon, tálakon keresztül a fakanálig és a hurkától minden olyan hagyományos, főként a 20. század első felének technológiai szintjét képviselő konyhai eszközt is összegyűjtöttek, amelyekkel valóban rekonstruálhatók a hajdani munkafolyamatok és módszerek; ideértve még a munkák idején használatos ruházatot is. A sütés-főzés régi eszközeit a Tót Hagyományaink Házában nem holt múzeumi tárgyként tárolják és mutogatják, hanem funkciójukban használják is (akárcsak a viseleteket). Ma már úgy tudnak például disznót vágni (hagyományosan novemberben), hogy egyetlen műanyag tálat vagy más modern eszközt sem használnak, csak a régieket. Ugyanez érvényes a jeles napok jellemző ételeinek készítésekor, vagy a nyári és őszi befőzések alkalmával is. Ezekbe a tevékenységekbe életkoruknak megfelelően az erre jelentkező, a hagyományok ápolásába az adott keretek között a szüleikkel vagy azok nélkül részt vevő gyermekeket is bevonják. Jól érzékelteti ezt például az első, 2012-es családi hangulatú disznóvágáson (*zabijacska*) készült fotó (17. kép, középen Szabó Erzsébet), különösen, ha összehasonlítjuk az 1950-es fényképfelvétellel.



16. kép Disznóvágás (*zabijacska*) 1950-ben. Archív fotó (<http://wangfolyo.blogspot.com>).



17. kép Disznóvágás (zabijacska) a Tót Hagyományok Házában, 2012-ben.
Fotó: Sajó Tamás (<http://wangfolyo.blogspot.com>).

A disznóvágás olyan hagyományörző esemény Csömörön, amely kifejezetten a helyi lakosságnak szól, tehát nem sorolható a turizmus célpontjaiként meghatározott gasztrofesztiválok közé. S hogy a helyi kötődés milyen hamar kialakul a máshonnan beköltözők körében, arra jó példa Sajó Tamás művészettörténész, aki blogjában is megörökíti csömöri lokálpatriótává válásának történetét.

„Amikor tizenöt éve ebbe a faluba jöttünk, az öregek egymás között még szlovákul beszéltek, vagy ahogy ők mondták minden negatív árnyalat nélkül, tótul, határozottan megkülönböztetve az irodalmi szlováktól [...]. Ők azóta is a saját, ruszinhoz közelítő, 17. századi cseh nyelvű evangélikus énekes- és imakönyveik által befolyásolt és számos magyar szóval gazdagodott nyelvjárásukat használják, amelyet én is előbb tanultam meg tőlük, mint az irodalmi szlovákokat a helyi nemzetiségi önkormányzat által indított nyelvtanfolyamon!” (Kiemelés: Szerzők.)

Amikor 2012-ben, a csömöri szlovák önkormányzat megrendezte az első zabijacsokát a Tót Hagyományok Házában, Sajó Tamás kétnyelvű képes tudósítást tett közzé az eseményről.⁶² A szöveg és a képek is arról tanúskodnak, hogy a szerzőnek addigra már erős kötődése alakult ki a településhez, és főként a tót közösséghez, bár motivációja eredetileg részben a szakmájából, illetve a nyelvek iránti érdeklődésből fakadt.

⁶² <http://wangfolyo.blogspot.com/2011/12/zabijacska.html> (letöltés ideje: 2020. január 10.).

A csömöri kulturális rendezvényeken megkérdezett nem őslakos csömöriek hasonló kötődésről számoltak be. Ugyanezt erősíti meg az a 2004-ben lezajlott szociológiai vizsgálat is, amely a reprezentatív kérdőíves felmérés alapján megállapította, hogy Csömörön igen nagyfokú a helyiek kötődése lakóhelyükhöz, a településen lakók közel háromnegyede (73,6%) határozottan „csömörinek” vallotta magát, de az utóbbi évek beköltözőinek is több mint fele magáénak érezte már a falut.⁶³ Az előző mellett még számos további példát is említhetnénk arra, hogy a helyi ételek, vagy egyáltalán az élelmiszerek milyen változatos módon segítenek a közösségi kapcsolatok megerősítésében, illetve a lakóhelyi kötődés kialakításában.

A *Csömöri Konyhatündérek Gasztro-klub* tagjai a művelődési házban kéthavonta tartják összejöveteleiket, ahol váltakozva készítenek helyi jellegzetességeket és mai ételket. Dombrádi Lászlóné Kati néni a csömöri sütemények szakértője például a kovászos kenyér, a hájastészta, a húsvéti kalács és a rétes készítését, míg Tücsi (Toochee) a másfél évtizede Csömörön lakó gasztroblogger újságíró⁶⁴ újfajta péksütemények receptjét tanítja meg az érdeklődőknek.

Újszászi Erika⁶⁵ 2012-ben hívta életre a *Csömöri Éléskamra* nevű „önszerveződő organikus helyi bevásárlóközösséget” azzal a céllal, hogy a tagok a helyi és környékbeli termelőkől jó minőségű, vegyszermentes, adalékmentes élelmiszerekhez jussanak. A Csömöri Éléskamra rövid idő alatt olyan népszerű lett, hogy kinőtte a művelődési ház biztosította kereteket, ezért 2013-ban elindították a termelői piacot a csömöri Hősök terén, mely mára a gödöllői régió legjobban működő termelői piaca lett. E piac nem egyszerűen egy beszerzőhely, annál sokkal több. Minden alkalommal közös főzés, gyermekfoglalkozások és egyéb közösségteremtő programok is kísérik, így minden csömöri lakos számára egy újabb lehetőséget kínálnak az ismerkedésre, baráti kapcsolatteremtésre. Az itt készülő bográcsos ételek egy része – mint például a csömöri gombócleves – helyi specialitás, így alkalmat ad a csömöriség élményszerű megélésére is. Az idén már 7. éve működő piac hangulatát jól jellemzi a közösség Facebook-oldalán az alapító egyik bejegyzése:⁶⁶

„Havonta egy szombat délelőtt és egy péntek délután összejövünk akár egy nagy család, termelők és vásárlók, beszélgetünk, örülünk egymásnak, eszünk, iszunk, jól érezzük magunkat, élvezzük a minőségi, boltban nem kapható portékák széles választékát. Az arcokon nyugalom, béke, öröm, izgatottság, elégedettség, mosoly látszik! Ezt láttam az elmúlt 6 év képein.”

⁶³ FÁBRI (2004) ezt azzal magyarázza, hogy „a néhány éve betelepült számára a kezdeti benyomások hamar igen pozitív települési asszociációkhoz, erős korai kötődés kialakulásához vezethetnek.”

⁶⁴ https://www.facebook.com/pg/SzemSzajnak/about/?ref=page_internal (letöltés ideje: 2020. január 10.).

⁶⁵ Újszászi Erika (másfél évtizede költözött Csömörrre) eredetileg a HANGÁK zöldközösségi női szerveződésből indult, melynek máig elismert tagja (<http://hangak.hu/csomor-kincse/>) (letöltés ideje: 2020. január 10.).

⁶⁶ https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=2474914042785871&id=1663444773932806 (letöltés ideje: 2020. január 10.).



18. kép Termelői piac. Forrás: „Csömöri Éléskamra termelői piac” Facebook-oldal.

Az újonnan teremtett hagyományok, így a gasztrofesztiválok középpontjába általában igyekeznek olyan ételt, alapanyagot állítani, melyet saját maguk jelképeként, helyi specialitásként, az ünnep fő attrakciójaként tudnak megjeleníteni. A kiemelt ételek ritkán köthetők kizárólagosan csak az adott településhez, sokkal inkább jellemzőek az adott kistérségre, a régió belül több, azonos vallású, nemzetiségű település alkotta csoportra, vagy még annál is tágabb területre.⁶⁷ A választást végső soron befolyásolják a környező települések hasonló céllal szervezett programjain kiemelt helyen szereplő ételek is – mindenki igyekszik elkerülni a közeli települések hasonló rendezvényei közötti egyezéseket, illetve az adott térségen belül összehangolni a kínálatot.⁶⁸

A táplálkozáskultúra a csömöri hétköznapi életben és a rendezvények egész sorában kiemelt szerepet kap. Az *étlap* formátumú, önkormányzati kiadású 2018. évi gasztronómiai programfüzetben kilenc nagyrendezvény és számos egyéb alkalom szerepel, 15 „gasztrohelyet” mutatnak be a vendéglőktől az őstermelőkön át a kürtőskalács-készítőig, ismertetik a művelődési ház *Csömöri receptek* című kiadványsorozatát, valamint a havi (2020-ban már kétheti) rendszerességgel megtartott termelői piacok időpontjait is feltüntetik (MIKLÓS, 2018).

A gasztronómiai programokat, helyeket ajánló „étlap”, valamint más regionális és helyi kiadványok is jól mutatják, hogy milyen fontos szerepet töltenek be az ételek a lokális kultúrában. A Pest környéki szlovákság – köztük a csömöriek – hagyományos fogásainak receptjeit tartalmazza a több nemzetiségi önkormányzat összefogásával kiadott kétnyelvű gyűjtemény (ASZÓDI – KIRÁLYOVA, 2009), melyben a (főként ünnepi) ételek leírásai mellett röviden a fogyasztás módjáról, alkalmáról is közölnek információt.⁶⁹ A Csömör Nagyközség Önkormányzata által megjelentetett – részben a gasztrofesztiválokhoz kötődő – receptgyűjteményekben a település sokszínű etnikai összetétele és gasztronómiai érdeklődése is tükröződik. Az eddig megjelent receptek között egyaránt szerepelnek a település „jellegzetes és kedvelt ételei”⁷⁰ és a sütő-, főzőversenyek nyertes (nem helyi) ételeinek receptjei is.⁷¹

⁶⁷ Vö. PUSZTAI, 2003. Lásd még: KISBÁN, 2006, 631–635.

⁶⁸ Erre egy sor példát hoz PUSZTAI, 2003.

⁶⁹ A kötetbe viszonylag kevés csömöri recept került be. A Pest környéki szlovák konyhához lásd még ÁDÁM – BARNA – BURGER – HÓDOS, 2007. A magyarországi szlovákok ételeiről általában lásd BÁRKÁNY, 1997.

⁷⁰ A *Csömöri receptek* sorozatban a „jellegzetes és kedvelt” csömöri ételek között szerepelt például a görhöny, a sztrapacska, a sváb csülök és a guglicska, a legújabb kiadványban a hájastésza több változata.

⁷¹ Hargitai György mesterszakács a szüreti főzőverseny nyertes ételeiből válogatott (HARGITAI, 2018). Ebben csupán néhány hagyományosnak mondható csömöri étel szerepel (ganca, gombóclevés, rétes) a magyar és nemzetközi konyha ételei mellett.



19. kép A Tót Konyha csapata a 2018-as Fánkfesztiválon
(<https://csomorizsllovakok.eoldal.hu/>).



20. kép A Tiszta Forrás Népdalkör csapata a 2020-as fánkfesztiválon.
Fotó: Juhász Katalin, 2020.

A gasztronómiai eseményeket vagy eleve a helyi civil csoportok szervezik és bonyolítják, vagy – mint például a művelődési ház *farsangi hájastészta- és fánk sütő versenyé* esetében – részt vesznek azokon. Nincs itt mód az összes rendezvény részletes ismertetésére, de az jól látszik, hogy az összeszokott baráti társaságok közös ételkészítése, illetve házi sütemények és egyéb finomságok – az egész község lakossága számára történő – kínálása széles körű, megszokott, a közösségépítés szempontjából is fontos gyakorlat a településen. A sütés-főzéssel egybekötött rendezvényeken más civil közösségek mellett rendszeresen megjelennek az előző fejezetben felsorolt hagyományörzők, és köztük a Csömöri Tót Konyha 6-8 fős csapata is.⁷²

A Tiszta Forrás Népdalkör és a Báló Lipót Kör, valamint a Csömöri Tót Konyha a vezetők, illetve a tagok habitusának megfelelően igyekszik saját arculatot kialakítani a helyi ételeket is kínáló standjuknak. Ugyanakkor a Tót Hagyományaink Háza minden nagyrendezvényen igazi brand-ként működve „táralja” a helyi tót hagyományokat. A szabadtéri fesztiválokon felállított, kékfestővel, hímzett textíliákkal díszített sátor dekoráció külső megjelenése kidolgozott. A csömöri hímzéseken, kerámián, a zászlón és a címerben is megjelenő színeket tudatosan használták fel a kínált termékek és a konyha hitelesítéseként. Elnevezése alapján a kínálat egyszerre „csömöri” és „tót”. A cégér üzenetet hordoz, melyet a helyi lakosok és a máshonnan érkezett látogatók természetsszerűleg némileg másként dekódnak. Míg előbbieket a Tót Konyhára mint a község egyik (legerősebb, de nem az egyetlen) szlovák hagyományokat őrző közösségét képviselő csapatra tekintenek, addig a külső látogatók szemében ez a sátor testesíti meg a *valódi* csömöri tót hagyományokat.



21. kép A Csömöri Tót Konyha sátra a 2019-es falunapokon.

Fotó: Báti Anikó, 2019.

⁷² Résztevő megfigyelésünk keretében, miközben segítettünk a krumplipucolásban, azt is láhattuk, hogy reggel az előkészítő munkálatokat még hétköznapi ruhában végezték az asszonyok. Az előkészületek során aztán mindenki átöltözött kékfestő viseletbe.

Valójában ahhoz, hogy megfelelő ütemben ki tudják szolgálni a vendégsereget, átgondolt logisztikára, megfelelő (tömegétkeztetésre alkalmas) konyhai technológiára van szükség,⁷³ valamint a szlovák ételek közül is ki kellett választaniuk azokat, amelyek ilyen méretekben is folyamatosan készíthetők. Nem tudnak ekkora mennyiségben például hájastésztát (bitvo), kelt buktaféléket, vagy sok aprómunkát, odafigyelést igénylő süteményeket (diós kosárka, hólabda) ilyen körülmények között elkészíteni.

A kiválasztott ételek receptjeit a csoporttagok egyéni tudása nyomán, azokat ötvözve egységesítették, illetve részben a vendégek igényeihez is igazították, s ezzel együtt is a sajátjuknak, csömörinek, tótnak tartják. Ugyanakkor más helyi tót hagyományörzők, vagy idős adatközlőink is esetenként kritikát fogalmaznak meg, illetve fontosnak tartják a pontosítást a választékkal, az egyes ételek elkészítési módjával kapcsolatban.



22–23. kép Báti Anikó „résztvevő megfigyelés” keretében burgonyát tisztít a Tót Konyha sátrában a görhönhöz, amelyet gázzal fűtött tárcsán sütnek ki. Fotó: Juhász Katalin és Báti Anikó, 2019.

A *görhöny* (lepcsánka, krumplilepény) például egy emblemikus, hagyományos tót étel Csömörön, amelyet régen tepsiben, kemencében sütöttek. A Tót Konyha sátrában ma saját szerkesztésű nagyméretű gáztűzhelyen, tárcsán és serpenyőkben, egyszemélyes adagokban, kerek lepényke formájú görhöny sült. Kézi reszelő helyett elektromos reszelőt használnak, s a fokhagymát aprítógéppel aprítják, illetve fokhagyma granulátumot kevernek a tejfölbe. A fűszerezést is a mai igényekhez igazították.

Ugyancsak gáztűzhelyen, serpenyőben pirítják az előre elkészített, mélyhűtőben tárolt sztrapacskát. A sztrapacska tipikus szlovák étel az anyaországban, de idős adatközlőink szerint ők nem készítették, főleg nem úgy (lepirítva és fokhagymás tejföllel meglocsolva), ahogyan a Tót Konyha sátrában felszolgálják.⁷⁴ Az idősebbek mind a gancát

⁷³ A felszerelés az évek alatt lassan bővült, a sátor, a ponyva is speciális. Ezek nem azt a korszakot jelenítik meg előttünk, mint például a disznóvágás eszközkészlete, a főzőkonyha részen a mai technológiát kellett előnyben részesíteni az adott feladathoz igazodva. Például az aprítógép már a második, amit erre a konyhára vettek, mert az előző már elhasználódott. Azt megelőzően, az első években a fesztiválon használt eszközök és módszerek teljesen a háztartások hétköznapi szintjén álltak. Azok az eszközök, így a saját háztartásból hozott kézi reszelő már nem volt alkalmas a nagy tömegű vendégsereg ellátására. Át kellett térniük a „közétkeztetés” gépesített, nagyüzemi szintjére előképzettség, szaktudás nélkül. Ehhez kellett kidolgozniuk a technikát és előteremteni a technológiát.

⁷⁴ Ez is egy újítás a részükről, mert a paraszti konyhán csak frissen ették ezt a tésztát, ha később melegíteni kellett, csak akkor pirították. (Tihanyi Ferencné mesélte a nagy gombóc esetében, hogy míg



24–25. kép Folyik a munka a Tót Konyha sátrában. Baloldalt már népviseletben a kiszolgálópultot rendezik az ételekkel és a melegítésre szolgáló mikrohullámú sütővel. Jobboldalt: sült a lángos.
Fotó: Báti Anikó és Juhász Katalin, 2019.

(krumplidödölle) említették hasonló ételként, amelyet nem juhtúróval, hanem csupán zsíron lepírítva, esetleg apró töpörtyűvel megszórva fogyasztottak. A sátorban lángost is sütnek, és más olyan ételek is gyakran készülnek – mint a palacsinta vagy a gulyásleves –, amelyek nem nevezhetők szlovák fogásoknak, mégis rendszeresen szerepelnek a Tót Konyha étlapján (joggal, hiszen a helyi tót lakosság a magyar ételeket is éppoly természetesen készíti, mint a tót ételleket, ugyanakkor nem kapcsolja ezeket össze a „csömöri tót” identitásával).

Egyes ételek elkészítésére a mobil konyha nem alkalmas. Így például *kapusznyik* (kelt káposztás bukta) csak a Tót Hagyományaink Háza konyhai sütőjében készíthető el. Az eredetileg sváb ételként számontartott *flutnit* (zsiradékban sült krumplifánk) is csak itt készítik és kínálják.



26. kép Tót Konyha büfé a Tót Hagyományaink Háza ablakában. A menü: görhöny, lángos, flutni, palacsinta (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).



27. kép A Tót Hagyományaink Háza udvarán olajsütőben készül a flutni (<https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/>).

első nap levesbetétként, másnap darabolva, pírítva tálalták. Szabó Erzsébet férjének volt az ötlete a pírítás – nem az öregeket kérdezték meg –, mint egyedi vonás, amikor a sztrapacskát a haluska fesztiválra vitték. Ezzel, gondolták, másabb lesz, mint a többieké.

A frissen készült ételek mellett árusítják a saját maguk által készített savanyúságot, lekvárt is. Ezek is a Tót Konyhán, a nyilvánosság előtt készülnek, a szeptemberi „Befőzőnap” keretében. Tehát a házi befőzést is igyekeznek megőrizni, a recepteket továbbadni, sőt standardizálni is, többek tudását egyesítve. Ugyanakkor a kreativitás és sokszínűség is teret kap a szeptember végi Szüreti multság keretében megtartott befőzőversenyen.

A hagyomány és a kreativitás együttesen jelenik meg a februári hájastészta- és fánk-fesztiválon is, ahol a hagyományosnak tartott sütemények mellett egy másik kategóriában az egyéni receptek alapján készült fánkfeleségek és lekvárok is versenyeznek. Ezen a fesztiválon a község valamennyi jelentősebb civil szervezete, baráti közössége indít csapatot, amelynek tagjai közösen és egyénileg is nevezhetik készítményeiket.

A széles körű, közösségeket mozgósító és közösségteremtő gasztronómiai hagyományörzés mellett tehát ugyanolyan nagy a fogadókészség és érdeklődés az újításokra is. Érdekes példája ennek a települési értéktárba egyetlen ételként bekerült „Kürcsi őskalács”, amely a Kézdivásárhelyről Csömörrre férjhez ment Kászoni Mária Magdolna „találománya”. A székely kürtőskalácsból kifejlesztett Kürcsit a Makai házaspár 1990 óta önálló vállalkozásban készíti. Bár mindenki ismeri a „Kürcsi őskalács” eredetét – a Csömörrre került sütemény egyre természetesebb része a hagyományból táplálkozó, de az újításokat is befogadó helyi táplálkozáskultúrának.⁷⁵

Sütés-főzés mint a nemzetiségi iskolai oktatás része

2012–2013-tól a csömöri Mátyás Király Általános Iskolában nemzetiségi osztály és a Nefelejcs Művészeti Óvodában nemzetiségi csoport indult. Az óvodai foglalkozások



28. kép A csigatészta készítését tanulják a gyerekek a szlovák nemzetiségi osztályok egyik napközis foglalkozásán a Tót Hagyományok Házában (<https://csomoriszlovakok.coldal.hu/>).

és az iskolai tanórák keretében a gyerekek a szlovák és német nyelvvel, kultúrával ismerkednek. A tananyag kiterjed a mindennapi élet, a hagyományos paraszti kultúra egyes elemeire, így a néptánca, hagyományos gyermekjátékokra, népdalokra, népszokásokra és a táplálkozásra is. A Csömöri Tót Hagyományaink Háza jól felszerelt tanteremmel, kézműves foglalkozásokkal várja a gyermekeket a nemzetiségi oktatás részét képező délutáni napközis és szabadidős foglalkozásokra. A gyerekek megtanulják az egyszerűbb tót ételek készítését, részt vesznek a disznóvágás előkészületeiben, és

⁷⁵ 2004-ben szabadalmaztatott újításuk lényege a korábbiaktól eltérő termékméret és kónuszarány, amely a hozzá kifejlesztett (szállítható) sütőberendezéssel együtt egyedülálló innovációt jelentett a kürtőskalácskészítésben. A házaspár emellett új receptúrákkal is kísérletezik (www.kurcsi.hu). A Kürcsi 2001-ben bekerült az Agrármarketing Centrum *Hagyományok-Ízek-Régiók* (HÍR) programjának gyűjteményébe, 2006-ban elnyerte a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara *Magyar Kézműves Remek* címét (TANKA, 2012; PEST MEGYE KÉZMŰVES REMEKEL, 2014).

egyres munkafolyamataiban (például kolbásztöltés).⁷⁶ A nemzetiségi hagyományok őrzése, ápolása, átadása ily módon a család helyett a szervezett oktatás keretein belül válsul meg. Ez fajta tudás, ismeret azonban csak akkor válhat a gyermekek identitásának megszilárdult részévé, ha ehhez máshonnan is kapnak megerősítést.

Szlovák ételek a menzán – lehetőségek a dietetikus szemével

A szlovák ételek a tágabb iskolai környezetben egyelőre nem szerepelnek, nem jelennek meg a menza kínálatában sem. Ezen a téren a közétkeztetési szolgáltató nyitottságán múlik, hogy az ételkínálatba beemeljen táji jellegű fogásokat is. Zentai Andrea és Varga Anita dietetikusok a következő ajánlásokat fogalmazták meg ennek gyakorlati megvalósításához: a tót konyha nem tér el olyan jelentős mértékben a magyar, hagyományörző konyha ételeitől. Éppen ezért ugyanúgy beilleszthetők lehetnek ezek az ételek is a helyi közétkeztetésbe, a vonatkozó közétkeztetési rendelet előírásainak figyelembevétele mellett. Például az ételek elkészítése során növényi zsiradékot kellene felhasználni elsősorban, bő zsiradékban sült étel pedig legfeljebb két hét alatt egy alkalommal kerüljön a gyermekek tányérjára. Ez utóbbi kivitelezése ma már sokkal egyszerűbb a közétkeztetésben is, hiszen olyan korszerű kombi-gőzpároló berendezések állnak rendelkezésre, melyekben a panírozott húsok, a fasírtok minimális zsiradék felhasználása mellett is elkészíthetők, és élvezeti értékük azonos a hagyományosan készült ételekével. A szlovák konyha gazdag leves és főzelék kínálatának, valamint a jellemzően gyümölcsös, túrós, diós, káposztás buktáknak és réteseknek szintén helye lehet a közösségi étkeztetésben.

Összegzés

Csömör nagyközség kedvező földrajzi és gazdasági adottságú – a főváros közvetlen szomszédságának előnyeit élvező –, mégis viszonylag zárt, összetartó közösség volt a múltban és így van ez a jelenben is. A tanulmány egy országos, a közösségi étkezés társadalmi beágyazottságát vizsgáló munka részeként itt most a helyi organikus, rekonstruált és teremtett hagyományok, valamint az ezeknek a közösségi és kulturális életben betöltött szerepét, az örökségesítés folyamatát, formáit és lehetőségeit kutatta, tárta fel. Számos vizsgált, bemutatott példán keresztül érzékelhető ezen elemek rétegzettsége, egymásra hatása, összefüggése. A kutatás eddig még csak egyes részletekre terjedt ki az idő rövidsége folytán, ezért nem tudjuk a folyamatokat teljes egészében átlátni. De már így is számos sajátos, helyi vonás rajzolódott ki előttünk, amely rávilágít a múltnak a jelenben való megélésének szintjeire; arra, hogy milyen motivációk mentén és miként épülnek be ezek a hagyományok a közösség életébe, hogyan képesek identitásformáló erőként hatni.

⁷⁶ <https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/fenykepek/hagyomanyorzo-osztaly/izorok/> (letöltés ideje: 2020. január 15.). <https://csomoriszlovakok.eoldal.hu/cikkek/nemzetisegi-ovodai-csoport/bemutakozo.html> (letöltés ideje: 2020. január 15.).

A csömöriek különböző generációi másként élik meg a korábbi hagyományokat ma. A legidősebbek között még vannak páran, akik a paraszti és utóparaszti szokásokat részben megőrizték, átmentették, éltetik például ruházódásukban, táplálkozási szokásaikban. Ők azok, akik például a csömöri tót fogásokat családjuk részére napi szinten elkészítik. Más oldalról felettük sem állt meg az idő, sok szokást elhagytak, a tárgyi világuk is változott, a modernizáció már az ő háztartásukat is elérte, fagyasztóládát, mikrohullámú sütőt használnak a konyhában. A következő korcsoportok, az ő gyermekeik és unokáik is kedvelik ezeket a helyi ízeket, de ezek étrendjükbe már nem kerülnek be rendszeresen, ruházatuk is a városi divatot követi, azaz fokozatosan eltávolodtak a hagyományos paraszti életvilágtól. Számukra a múltbeli normákat, szokásokat megjelenítő, a 20. század folyamán folyamatosan jelen lévő és napjainkban is virágzó, fontos szerepet betöltő közösségi élet révén nyílik lehetőség a helyi szokásrendet kis részleteiben, kiemelt alkalmakhoz kötődően megélni.

A település vallásilag és etnikailag is összetett társadalma magában hordozta, hordozza a sokszínűséget, a sok újonnan beköltöző tovább tágította ezt a keretet, amely a lokális kulturális életben szintén leképeződik napjaikban is. A paraszti életvilág szokásrendje, normái, tárgyai a családok mindennapjaiban már kevésbé élnek, így sok esetben az itt bemutatott elemek sem tekinthetők a korábbi gyakorlat szerves folytatásának. A nem mezőgazdaságból élők hagyományai pedig teljesen hiányoznak a képből. Az identitást erősítő, közösségépítő események organizált keretek között, a háztartások szintje fölött, a helyi közösségi rendezvényeken valósulnak meg napjainkban. Nagy szerepe van ebben egyes kulcsszereplőknek, akik egy személyben mozgató rugói, katalizátorai és szervezői, irányítói is ennek az egyéni, rokonsági kereteken túlmutató, nem csak turistalátványossággként kezelt, részben hagyományörző és részben hagyományteremtő folyamatnak. Az örökségesítés értelmezését, lépéseit, azaz hogy hogyan alakul ki a helyi örökség jól nyomon lehetett követni az ő munkásságuk alapján: a kiválasztott múltbeli elemek forrásfeltárásától, a pénzügyi és személyi keretek előteremtésétől a szokáscelekmény betanításán, a jeles napon vagy kulturális versenyen való előadásig, megvalósításig. Az itt bemutatott szervezetek, események, rendezvények és azok szereplői a paraszti, nemzetiségi kultúrának a még emlékezzettel elérhető múltjából egy-egy darabot átmentettek a jelenbe, az örökségrepresentációk révén beépítették azt a mai életkörülményeikbe, a múlt egy-egy darabját társadalmasították, tovább erősítve ezzel saját helyi és szlovák kötődésüket, összetartozásukat és egyben a nem csömöriektől való elhatárolódásukat is. A kulturális szervezeti kereteken túl az iskolai oktatás adhat még újabb lehetőséget a korábbi generációk tudásának átadására, továbbéltetésére, rekontextualizálására a tananyag részeként.

Irodalom

- ASZÓDI Csaba – KIRÁLYOVA, Katerina
2009 *Nagyanyáink konyhájából. A Pest környéki szlovák őslakosságú települések hagyományos ételeinek gyűjteménye.* Ecsér, Dolina Pest Vidéki Szlovákok Regionális Egyesülete.
- ÁDÁM Ferenc – BARNÁ Andor – BURGER Erzsébet – HÓDOS Mária
2007 *Rákosmente szakácskönyve.* Budapest, Budapest Főváros XVII. kerület Önkormányzatának Oktatási és Kulturális Bizottsága.
- BÁRKÁNY Zoltán
1997 *Szlovák konyha. Etnikum szakácskönyvek sorozat.* Budapest, Etnikum Kiadó.
- BATA TÍMEA
2018 „Falusi képeskönyv” – népies témájú fotográfiák az Új Időkben. *Korall*, 73, 112–144.
2019 „Bárki megirigyelhetné csömöri expedíciónkat” - a Néprajzi Múzeum Csömörön készült fotóiról. *Néprajzi Értesítő*, 100 [2018], 239–272.
- BÁTI Anikó
2013 The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary. In: LYSAGHT, Patricia (szerk.): *The Return of the Traditional Food.* 118–127. Lund, Lund University.
- BEDNÁRIK János
2015 Egy virágszőnyeg képei. A budakeszi úrnapi dekoráció néprajzi nézetben. In: FÜLEMILE Ágnes – ISPÁN Ágota Lídia – MAGYAR Zoltán (szerk.): *Ethno-Lore*, XXXII. 331–369. Budapest, MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.
- BENUSKOVÁ, Zsuzsanna
2002 Vplyv náboženstva na sociálne vzťahy a kultúru obce Čemer [A vallás hatása Csömör társadalmi körülményeire és kultúrájára]. *Národopis Slovákov v Mad’arsku*, 18, 11–24.
- BINDORFFER Györgyi (szerk.)
2007 *Változatok a kettős identitásra. Kisebbségi léthelyzetek és identitásalakzatok a magyarországi horvátok, németek, szerbek, szlovákok, szlovének körében.* Budapest, Gondolat – MTA Etnikai-nemzeti Kisebbségkutató Intézet.
- BODA Zsuzsa
2008 Menyasszonyok vitrinben. *Evangélikus Élet* (online változat), 73, 4. (2008. január 27.) <https://zope.lutheran.hu/ujzagok/evelet/archivum/2008/04> (letöltés ideje: 2019. december 11.).
2020 Tót ősök megőrzött hagyatéka – Séta a csömöri néprajzi magángyűjteményben. *Evangélikus Élet* (online változat), 85, 1–2. (2020. január 19.) <https://www.evangelikus.hu/tot-osok-megorzott-hagyateka> (letöltés ideje: 2019. december 11.).

BODA Zsuzsa (szerk.)

2017 *Hit által, kegyelemből – protestáns gyülekezetek Csömörön.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzata.

BOROSS MARIETTA

1951 *Néprajzi gyűjtés cédulák.* Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA2394.

BOROVSKY Samu

1910 *Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye I—II.* Budapest, Orsz. Monografia Társ.

BÖDI Erzsébet

1982 Sztrapacska. Egy felvidéki étel néprajzi vizsgálata. *Herman Ottó Múzeum Közleményei*, 20, 73–80.

1984 *Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása.* Debrecen, KLTE Néprajzi Tanszék. /*Studia Folkloristica et Ethnographica* 11./

2006 A magyarországi nemzetiségek konyhája a mai gasztronómiában. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XLV, 636–648.

CHLEBNICKY, Ján – KNÍČAL, Oldř – LÁSZIK, Michal

1998 *Magyarországi szlovákok.* Budapest, Körtánc Egyesület. /Körtánc Füzetek/https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/altalanos/kortanc_sorozat/magyarorszag_i_szlovakok/index.htm (letöltés ideje: 2020. január 10.).

CSURGÓ Bernadett

2014 *A vidék nosztalgiája. Kulturális örökség, turizmus és közösség-szervezés három észak-alföldi kistérségben.* socio.hu 2014, 2.

DÖMÖTÖR Tekla

1953 Beszámoló a Nagy-Budapesti Néprajzi Munkaközösség 1954. évi munkájáról. *Ethnographia*, LXIV, 605–607.

1958 A Nagybudapesti Néprajzi Munkaközösség 1956–1957. évi munkája. *Ethnographia*, LXIX, 157–158.

EITLER Ágnes

2019 Egy örökségelem története és kontextualizációs lehetőségei. Az Ecseri lakodalmas. In: BORBÉLY Sándor – ISPÁN Ágota Lídia – MAGYAR Zoltán (szerk.): *Ethno-Lore* XXXVI. 45–75. Budapest, Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

EPERJESSY Ernő – KRUPA András – UJVÁRY Zoltán (szerk.)

1991 *Nemzetiség – Identitás. A IV. Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai.* Békéscsaba – Debrecen, Ethnica.

ERDÉLYI-MOLNÁR Klára

2018 Rákoskeresztúr népdalkincse. In: LESKÓ-DELY Tercia – ERDÉLYI-MOLNÁR Klára – JUHÁSZ Katalin (szerk.): *Rákoskeresztúri kincsesláda. Szlovák hagyományok Rákoskeresztúron/ Klenotnica Kerestúra. Slovenské tradície v Kerestúri.* 177–185. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.

ERDŐSI Péter – SONKOLY Gábor (szerk.)

2004 *A kulturális örökség.* Budapest, L'Harmattan.

FÁBRI István

2004 Csömörön élni... – kérdőíves felmérés a település lakosságáról. <http://www.fabriistvan.hu/csomoron-elni.htm> (letöltés ideje: 2020. január 10.).

FEHÉR István

1979 Csömörön ünnepeltek. A közművelődés kiváló munkásai. *Gödöllő és Vidéke a Pest Megyei Hírlap különkiadása*, 6, 195, 1.

FODORNÉ HÁMORI Ágnes

2005 *Úrnapja Csömörön*. Kézirat. Tiszafüred. (Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívumában, jelzés nélkül, videomelléklettel)

FÜLEKI Katalin

2006 Szétfoszlott etnicitás – A Kádár-korszak a szlovákság emlékezetében. *Regio*, 17, 4, 121–140.

GÁSPÁR Mária

1982 Piros lett a paradicsom. Sok szoknyában a szántóföldön. *Pest Megyei Hírlap*, 26, 178, 3.

GARAMI Erika – SZÁNTÓ János

1992 A magyarországi szlovákok identitása. *Régió*, 3, 2, 113–133.

GOMBOS János

1995 A magyarországi szlovákok története a betelepüléstől a polgári fejlődésig. In: MICHELLER Magdolna (szerk.): *Fejezetek a magyarországi románok és szlovákok történetéből: országos történeti és neveléstörténeti kutatások tanulmányai*. Békéscsaba, Körösi Csoma Sándor Főiskola. http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/szlovakok/fejezetek_a_mo_i_romanok_es_szlovakok_tort/pages/005_magyarorszag.htm (letöltés ideje: 2020. január 10.).

GÖNYEY [ÉBNER] Sándor

1927 A Budapest-környéki községek népi kendermunkája és eszközei. *Néprajzi Értesítő*, 19, 2, 43–62.

1931 Vegyes néprajzi gyűjtés, főleg építkezés, ház, gazdálkodás, táplálkozás, kismesterségek. Gyűjtőfüzetek. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 5370.

1932 A farsang hajdan és ma Csömörön. *Ethnographia*, XLIII, 28–29.

é.n. [1931] Vegyes néprajzi gyűjtés: építkezés, pásztokodás, földművelés, szokások, fazekasság, táplálkozás stb. Gyűjtőfüzetek. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 5433.

GYIVICSÁN Anna

1993 *Anyanyelv, kultúra, közösség. A magyarországi szlovákok*. Budapest, Teleki László Alapítvány.

2009 Migrácia a priezviská [Migráció és családnevek]. *Národopis Slovákov v Mad'arsku*, 22, 33–43.

2010 A magyarországi szlovákok nemzetiségi tipológiája. In: JAKAB Albert Zsolt – PETI Lehel (szerk.): *Kisebbségek interetnikus kontaktzónában: csehek és szlovákok Romániában és Magyarországon*. Budapest, Editura ISPMN.

GYIVICSÁN Anna (főszerk.)

1996 *Atlas Ludovej Kultury Slovakov v Madarsku. A Magyarország Szlovákok Népi Kulturájának Atlasza.* Békéscsaba.

GYIVICSÁN Anna – KRUPA András

1997 *A magyarországi szlovákok.* Budapest, Útmutató.

K. HAJDÚ Anna

1953 *A csömöri női viselet és lakodalom.* Kézirat. Az 1953. évi Országos Néprajzi-Népművészeti Gyűjtőpályázatra beadott pályamunka. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA. 9260.

1955 A csömöri menyasszony öltöztetése. In: IGAZ Mária – MORVAY Péter – SIMON Józsefné (szerk.): *Néprajzi leírások a társadalmi néprajzi gyűjtők munkáiból.* 55–65. Budapest, k. n.

HARGITAI György

2018 *Szüreti bográcsoló. Csömöri receptek 10. Válogatás az elmúlt évek szüreti főzőversenyeinek legjobbjából.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzata.

HARMATH Diana

1985 *Egy falu hagyományos táplálkozásának bemutatása a legújabb fejlődés jelzésével.* Az Országos Néprajzi Gyűjtőpályázatra beadott pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 22389.

HERMÁNYOS Mária (szerk.)

2014 *Úrnapi virágszőnyeg Csömörön.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzata – Csömöri Római Katolikus Plébánia.

HOFER Tamás – NIEDERMÜLLER Péter (szerk.)

1987 *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény.* Budapest, MTA Néprajzi Kutatócsoport.

HORVÁTH Ilona

1965 Szakácskönyv. 3. bővített, átdolgozott kiadás (km. F. Nagy Angéla). Budapest, Magyar Nők Országos Tanácsa.

HORVÁTH Lajos

2000 *Csömör története.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete.

JAKAB Albert Zsolt – VAJDA András (szerk.)

2016 *Érték és közösség. A hagyomány és az örökség szerepe a változó lokális regiszterekben.* Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság. /Kriza Könyvek 39./

2018 Örökség: etnicitás, regionális identitás és territorialitás. In: JAKAB Albert Zsolt – VAJDA András (szerk.): *A néprajzi örökség új kontextusai. Funkció, használat, értelmezés.* 7–28. Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság. /Kriza Könyvek 40./

JUHÁSZ Katalin

2016a A szlovák identitás megélésének jelenkori formái a Kerepesi sziget három településén: Ecser – Csömör – Rákoskeresztúr. *folkMAGazin*, XXIII, 3, 40–42.

- 2016b A szlovák identitás őrzése és kreatív fejlesztése a Kerepesi sziget három településén. *Néprajzi Hírek*, 45, 3, 32–37.
- 2016c A honismeret és a lokális hagyományok szerepe a szlovák identitás megőrzésében Rákoskeresztúrtól Csömörig. *Honismeret*, 44, 4, 14–16.
- 2018 Szlovák kulturális örökség és lokális identitás Rákoskeresztúron és a „Kerepesi sziget” településein. In: LESKÓ-DELY Tercia – ERDÉLYI-MOLNÁR Klára – JUHÁSZ Katalin (szerk.): *Rákoskeresztúri kincsesláda. Szlovák hagyományok Rákoskeresztúron/ Klenotnica Kerestúra. Slovenské tradície v Kerestúra*. 11–18. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.
- 2019 Gasztronómiai hagyomány és örökségésítés – közösségépítő farsangi fánk- és hájastészta-lakomák a Pest megyei Csömörön. *folkMAGazin*, XXVI, 1, 43–45.
- JUHÁSZ Katalin – BÁTI Anikó
- 2019 Szlovák ételek és etnikai identitás Csömörön. *folkMAGazin*, XXVI, 6, 42–45.
- KESZI KOVÁCS László
- 2008 Csömöri Lakodalom. Filmfelvétel, 1955. In: KRÁMOS Zsolt – SZABÓ Gyula – TARI János (szerk.): *Keszi Kovács Mozgóképek*. DVD. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság – Néprajzi Múzeum – Európai Folklor Intézet.
- KISBÁN Eszter
- 2006 Borsodi madárka, szatmári cinke. Jelképes „magyar”, regionális és kistáji ételek a régiségben és a jelenkorban. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XLV, 631–635.
- 2013 Continuity and Change: The Choice of Food for Gastro-Festivals around the Turn of the Millennium. In: LYSAGHT, Patricia (szerk.): *The Return of the Traditional Food*. 118–127. Lund, Lund University.
- KÖSTLIN, Konrad
- 1998 Tourism, Ethnic Food and Symbolic Values. In: LYSAGHT, Patricia (szerk.): *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. 108–114. Cyprus, Intercollege Press.
- KRUPA András
- 1991 Az identitás tükröződése az alföldi szlovákok visszaemlékezéseiben. In: UJVÁRY Zoltán – EPERJESSY Ernő – KRUPA András (szerk.): *Nemzetiség – Identitás. A IV. nemzetközi néprajzi nemzetiségkutató konferencia előadásai*. 287–290. Békéscsaba – Debrecen, Ethnica.
- KULICH Julianna
- 2011 *Csömöri lakodalmas szokások változásai a XX. század második felében*. Szakdolgozat. Kézirat. ELTE BTK Néprajzi Intézet.
- LEHEL László
- 1982 A régi szokások közül ma is élő Csömörön. *Evangélikus Élet*, XLVII, 29, 5. (1982. július 18.)
- LESKÓ-DELY Tercia – ERDÉLYI-Molnár Klára – JUHÁSZ Katalin (szerk.)
- 2018 *Rákoskeresztúri kincsesláda. Szlovák hagyományok Rákoskeresztúron/*

- Klenotnica Kerestúra. Slovenské tradície v Kerestúri.* Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.
- LIESENFELD, Gertraud
2000 Élmenyétkezés. Megváltozott fogyasztói szokásokról. In: KUTI Klára – RÁSKY Béla (szerk.): *Azonosságok és különbségek.* 43–56. Budapest.
- MARINOVICH Endre
2014 *Túlélte-e a középosztály: családregény a 20. századból.* Budapest, Éghajlat Könyvkiadó.
- MIKLÓS Daniella (szerk.)
2018 *Gasztronómiai utazás Csömörön.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzata.
- PUSZTAI Bertalan
2003 Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. In: UŐ (szerk.): *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztamérgezesi eset.* 9–21. Szeged, SZTE Néprajzi Tanszék.
- ROXIN László
1978 Hogyan kössük meg a kendőt? Ápolják a szlovák hagyományt. *Gödöllő és Vidéke a Pest Megyei Hírlap különkiadása*, V, 18, 1.
- SOLYMÁR Péter
1971 Budapest peremén. *Evangélikus Élet*, XXXVI. szeptember 5. 2.
- STOLICNA, Ratislava
1998 Food as an Ethnic-Identity Indicator of the Slovaks in Hungary as Exemplified by Bread. In: LYSAGHT, Patricia (szerk.): *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food.* 200–206. Cyprus, Intercollege Press.
- STOLICNA-MIKOLAJOVA, Ratislava
2003 A táplálkozás mint etnoidentifikációs jegy. *Acta Ethologica Danubiana*, 2003–2004, 5–6, 41–52.
- SZABÓ Erzsébet (szerk.)
2015 *Takto spievali v Čemeri: zbirka slovenských ľudových piesní [Így énekeltek Csömörön 2. Szlovák nyelvű népdalgyűjtemény].* Csömör, Slovenskej národnostnej samosprávy v Čemeri [Csömör Nagyközség Szlovák Nemzeti-ségi Önkormányzata].
2016 *Takto spievali v Čemeri 2. Zbirka slovenských ľudových píení [Így énekeltek Csömörön 2. Szlovák nyelvű népdalgyűjtemény].* [Csömör], Spolku ľudového tanca Malá Furmička [Malá Furmicska Néptánc Egyesület].
2017 *Takto vinšovali v čemeri. Zbirka čemerských zvykov [Csömöri vőfélyversek, köszöntők: Lakodalmas szokások gyűjteménye]* 1. [Csömör], Spolku ľudového tanca Malá Furmička [Malá Furmicska Néptánc Egyesület].
- SZABÓ Péter Ádám
2019 *Kézilabda-paradicsom. A Csömör KSK kézilabdacsapatának története az 1947-es alapítástól napjainkig, avagy az első 70 év krónikája.* Csömör, Csömör Nagyközség Önkormányzata. /Csömör helytörténete sorozat/

SZÁVA Borbála

2002 *A csömöri falumúzeum – A múzeum létrehozása, jövője, a gyűjteményi leltár elkészítése és bemutatása.* Szakdolgozat, Kézirat. Budapest, ELTE Új- és legújabbkori történeti muzeológia szak.

SZILÁGYI Miklós

2009 Bevezetés az utóparaszti hagyományok értelmezéséhez. In: UÓ: *Paraszti hagyomány és kényszermodernizáció.* 155–162. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet.

SZOJKA Emese

2009 Babákról múzeumi nézetben. *MaDok Füzetek*, 6, 34–52. Budapest, Néprajzi Múzeum.

TANKA László (főszerk.)

2012 HUNGARICUM Válogatás a Kárpát-medence jellegzetesen magyar értékeiből. Budapest, Médiamix Kiadó.

PEST MEGYE KÉZMŰVES REMEKEI

2014 *Pest megye kézműves remekei.* A Pest Megyei Kereskedelmi és Iparkamara kiadványa.

TÓTH ESZTER Zsófia

2017 *Csömöri hősök: Winkler János és Dömötör Zoltán története.* Budapest, Magyar Napló. /Veritas füzetek/

ANIKÓ BÁTI – KATALIN JUHÁSZ – ANDREA ZENTAI – ANITA VARGHA

HERITAGIZATION AND THE RECONSTRUCTION OF SLOVAK TRADITIONS IN CSÖMÖR

Csömör is the second largest village in Hungary, a traditional dead-end settlement. The village, which was depopulated during the Ottoman occupation, was settled by Lutheran and Catholic Slovaks, and later by Catholic Germans from Budaörs. From the late 19th century, the socio-ethnic composition of the population, which had doubled, changed radically, mainly because of those who moved here from Budapest. The strong community cohesion, activity, and local patriotism of the natives of Csömör can integrate into the local society a significant portion of those who came from the outside. Local communities and non-governmental organizations have a great role in this process, and they have played a decisive role in the vibrant cultural and social life of the settlement, especially since the late 1990s. Traditional communities with different attitudes, goals, ages, origins of members, and organizational forms promote the formation and wide-ranging development and expansion of local identity awareness in their own way, for their own “target audience”, sometimes by working together, other times by contending or competing with each other.

Foodways and local food play a key role in their diverse activities aimed at exploring, preserving, occasionally reconstructing, showcasing, and transmitting the local (Slovak and German) material and intellectual heritage. Our case study, carried out in collaboration with ethnographers and dietitians – as part of the interdisciplinary project “The Social Embeddedness of Children’s Catering: Issues and Opportunities” supported by NRDIFund– examines primarily the cultural and social representations of these aspects.