ÚJ ÜNNEPEK - HAGYOMÁNYOS ÉTELEK A BODROGKÖZ GASZTRONÓMIÁJÁHOZ A MAI ÜNNEPEK KAPCSÁN

PROF. DR. VIGA GYULA AZ MTA DOKTORA[1]
ny. egyetemi tanár
https://doi.org/10.33031/ZRFS.2026.4.20

A tanulmány a 20. század végén lezajlott politikai-társadalmi változásokat követően kialakult, új típusú falusi ünnepek példáján vizsgálja, hogy a nemzeti és a lokális identitás milyen módon jelenik meg a mai közösségi alkalmakon. A Bodrogköz (DK-Szlovákia és ÉK-Magyarország) szlovákiai falvaiban gyakoribbak a hagyományos termelvények és ételek köré szerveződő ünnepi programok, amelyek egyszerre mutatnak lokális vonásokat és globális jegyeket. Jelenleg is formálódó ünnepekről van szó, amelyek részeként még kialakulóban van azok turisztikai kínálata is.
Kulcsszavak: ünnep, falunap, szőlő- és gyümölcskultúra, lokális és globális kulturális jelenségek.

I. A közösségek számára a megszokottól különböző életritmusra és a hétköznapoktól eltérő viselkedésre alkalmat adó *ünnepek* több szálon összekapcsolódtak a táplálkozáskultúrával.[1] A naptári valamint az emberi élet fordulóihoz kötődő alkalmak rituális cselekvésekkel is átszőtt étkezései mellett, figyelmet érdemelnek a 19. század végétől, a parasztság polgárosulásával megszaporodó társadalmi ünnepek gasztronómiai vonatkozásai. Témánk szempontjából különösen az 1990 utáni közösségi alkalmak lokális identitásjegyeket is mutató táplálkozási szokása. Az ezredforduló időszakának társadalmi és kulturális változásai, az újonnan formálódó közösségek régi és új ünnepei, a rítusok új társadalmi szerepe, a hagyományos népszokások tovább élése és újra élesztése felkeltették a néprajz/antropológia figyelmét. Vizsgálataik igazolták, hogy a tradicionális falusi közösségek hagyományos ünnepeit is érintették a változások, beleértve azok gasztronómiai vonatkozásait is.[2] Ha voltak is tudományos viták a hagyomány és a turizmus találkozásainak és szereplőinek mibenlétéről, bizonyos, hogy azok a turizmusban termelődő imaginárius világ jelentőségének növekedésével a társadalomtudományok, benne a néprajzi/antropológiai kutatások fontos terepévé váltak. Anélkül, hogy a tudománynak érdemi szerepe lehetett volna a látványként bemutatott hagyományelemek hitelességének szavatolá-

[1] email: vigagyula@gmail.com , ORCID ID.: 0009-0006-5352-0503

sában.[3] Közép-Kelet-Európa szocialista tömbhöz tartozó államaiban, így az általam vizsgált magyarországi és szlovákiai Bodrogköz településein a politikai változások a történeti rítusokat is jelentősen megváltoztatták. A lokális közösségek önigazgatása is lendületet adott az identitások formálásának, abban az egyedinek gondolt elemek hangsúlyozásának is. Vannak kutatók, akik az egyre népszerűbbé váló *falunapok* hasonló szokásrendjére hívták fel a figyelmet egymástól távoli településeken is, míg mások éppen az egyediségük okán tartják azokat vizsgálhatónak, és nem gondolják általánosíthatónak egyes lokális társadalmak vonatkozó jelenségeit.[4] Bizonyos azonban, hogy az 1990 utáni rendszerváltást követően – párhuzamosan a nemzeti identitások újra definiálásával – a helyi közösségek számára is hangsúlyos cél lett az egyedi karakter megtalálása, vagy annak újra alkotása. Leginkább a közösséget reprezentáló szokások tudnak gyökeret verni, amelyek köré a lokális identitás megfogalmazható. A feleleventett vagy újra konstruált szokások bemutatása lehetőséget ad a közösségeknek azok kollektív birtokba vételére. Ezek a kitalált, ill. megszerkesztett alkalmak gyakran a hagyományos ünnepek elemeiből építkeznek, miközben maguk is mintává válnak.[5] Az újonnan létrejött lokális ünnepek gyakran tartalmaznak „népies" vonásokat, de külön irányt képeznek azok a hagyományőrző szokások, amelyek egy-egy település identitását hivatottak demonstrálni. A néphagyomány a múlttal való folyamatosság szimbólumaként jelenik meg a kitalált ünnepeken és ilyen módon legitimálja azokat. A falunap és más visszatérő rendezvény azonban nem csak a múltra hangolt megemlékezések tere, hanem a jövő megtervezésének közösségi alkalma is lehet.[6]

Az újfajta társadalmi ünnepek jellemzője a szándék az adott közösség különlegességének, „egyediségének" kifejezésére. Vannak azonban rendszeresen feltűnő, visszatérő elemek a különböző települések ünnepein: a helyi társadalom összetartozásának szimbolikus megnyilvánulásai, a múltról való megemlékezés, a helyi értékek felmutatása többnyire a szórakozás és a kikapcsolódás keretei között zajlik. Léteznek olyan falunapok és fesztiválok is, amelyek emblematikus helyi termék köré szerveződnek, és a turisták szórakoztatására, nem utolsó sorban fogyasztására koncentrálnak.[7]

II.1. Az 1990 után megformálódott falusi ünnepek gasztronómiai jellemzői a hagyományos táplálkozáskultúrában gyökereznek, de megváltozott társadalmi és kulturális környezetben sarjadtak újra.[8] Amint az új lokális ünnepek funkcionális szerkezetének és térhasználati rendjének jellemzője a hagyományos és az új elemek együttélése, úgy azok ételkínálata is egyaránt merít a helyi tradícióból és az újabb elemekből. Az utóbbiak akár rövid idő alatt *hagyományossá* válhatnak, és akár az ünnep jellegadójává lehetnek. Alább a fentiek összefüggésében mutatom be a szlovákiai és a magyarországi Bodrogköz újfajta ünnepeinek a táplálkozáskultúrában megnyilvánuló jellemzőit. Hangsúlyosan azt, hogy maga az ünnep témája és jellegadó ételválasztéka miként illeszkedik a lokális hagyományokban, és hogy a helyi közösség identitásához igazodik vagy csupán a turizmus szolgálatában áll.

Az új ünnepek kijelölésekor meghatározó a tradíció, amelyből az aktualizált elem(ek) kiválasztása nem szükségképpen a múlt reális értékelését jelenti, mint inkább a (kö-

zel)jövőre vetített, remélt helykijelölést a közösség számára. A Bodrogköz gazdasági és társadalom- földrajzi helyzete miatt véges azon kitörési pontok száma, amelyektől a települések felemelkedése remélhető. Nem meglepő tehát, hogy ezen a tájon is az étel és ital, a turisztikai programok állnak az új közösségi szerveződések középpontjában, és a közös főzési alkalmak, a specifikusnak gondolt ételek és az italok a lokális hagyomány letéteményesei. Azonban az újfajta ünnepek tematikája és időrendje nem ritkán kívülről vezérelt, s nélkülözi a lokális beágyazottságot – kijelölésük főként a turizmusba való bekapcsolódásra ad esélyt.[9]

A falunapok és egyéb fesztiválok kapcsán a néprajzi irodalomban rendre megjelenik a *lokális identitás* kérdése, amely a vizsgált történeti táj szlovákiai településein sajátosan *kettős identitás*ként értelmezhető.[10] Az 1920 és a Bécsi döntés közötti időszakban, majd 1945-től a rendszerváltásig a Bodrogköz két impérium része volt, így a Pácin és Nagykövesd közötti határnyitás valódi revelációt jelentett (1995). Az 1996 óta Pácinban évente megrendezett *Bodrogközi napok* ünnepségei kezdetben a szlovákiai és a magyarországi falvak közötti erőteljesebb és folyamatos együttműködés reményében szerveződtek. Ismereteink szerint a történeti táj szlovákiai oldalán jelenleg 13 település rendez újfajta ünnepet, amelyekhez rendre hozzátartoznak helyi, vagy helyinek tartott termelvények, élelmiszerek, ételek is.[11] Ezek megszervezésében szerepet vállalt az 1949-ben Pozsonyban alapított *Csemadok* is, így az etnikai identitás – ha áttételesen is – kezdetektől jelen van ezeken a rendezvényeken. Az alább bemutatásra kerülő programok helyszínei többnyire homogén református, ill. dominánsan magyar ajkú települések, ahol az ünnepeknek éppen olyan jelentőségű meghajtója a *lokális mi tudat*, mint a vele paralel magyar *nemzeti identitás*.

2. A felső-bodrogközi falunapok és lokális fesztiválok önálló csoportját alkotják azok a rendezvények, amelyek alapját a helyi gazdálkodás hagyományos, jellegzetesnek tartott termelvényei jelentik. Kiemelkedő jelentősége van ebben a vonatkozásban a szőlőnek és a bornak, melyek több évszázadon átívelően számottevő gazdasági tényezők, és a mindenkori társadalmi miliőnek megfelelő formálói a helyi identitásnak. Maga a Bodrogköz ebben a tekintetben is megosztott: hagyományos szőlőművelésre alkalmas területek a Bodrog bal parti síkságán találhatók, ahol homokdombok és buckasorok húzódnak, és a vulkáni eredetű magaslatok lejtőit homoktakarók tarkítják. A buckasorok zöme a *Helmeci-magaslat* és a *Tarbucka* csoportja között húzódik. Legmagasabb dombja a *Tarbucka* (277 m), mely egyben a Bodrogköz legmagasabb pontja.[12] A Tarbucka szőlőtermő dombjain három település, *Nagykövesd*, *Kiskövesd* és *Bodrogszerdahely* osztozik.[13] Hasonlóan szőlő termett a királyhelmeci *Nagy-hegy* (Király-hegy, 264 méter) és *Kis-hegy* (222 méter) magaslatain is. A Bodrogköz déli részének homokdombjain viszont csak a vízrendezést követően, a 20. század első felében nőtt meg némileg a szőlőültetvények jelentősége, de nem közelítette meg a felső részekét.[14]
A hagyományos tőkés művelés időszakában több fajta szőlőt neveltek, azok borát többnyire együtt is szüretelték, és főleg vegyes borokat nyertek. A kordonos művelés az 1930-as években jelent meg, elterjedésében később a szövetkezeteknek és az állami gazdaságoknak is volt szerepe. Az 1990 után szinte általánossá váló technika

jelentős fajtaváltást is hozott. A régi fajtákat leváltó *furmint, hárslevelű és rizlingek* után újabb fehér (*ezerjó, irsai, leányka, zenit*, *zengő* stb.) borok megjelenése, valamint mind jelentősebb vörös fajták (*cabernet, kékfrankos, bíborkadarka, medina, blauburger, zweigelt* stb) elterjedése figyelhető meg. Egy mai kisgéresi borünnepen akár 15-20 borfajta is megjelenik, jelezve a gazdák újító kedvét és gazdasági törekvését. Kiemelkedő sikere a *polyhos* (pojhos) szőlőből szűrt színbor, melyből – a helybeliek szerint – nincs annyi a hegyen, amit ne tudnának eladni. Polyhos nevet visel a helybeli bortársaság is.[15] Az eladásra termelők számára természetes a színborok szűrésének technológiai váltása, a fiatal borászok jelentős része ma már modern fémhordókban, reduktív eljárással érleli a borát. A piaci szemléletre, vele az értékesítés növekvő jelentőségére utal a palackozás általánossá válása valamint a készítő nevével is ellátott saját boroscímkék terjedése.

A fentebb felsorolt településeken korábban szinte rangon alulinak számított valaki szőlő és borospince nélkül. Ezekben a falvakban a pince presztízst jelentett: vendéget lehetett hívni, meg lehetett kóstol(tat)ni vele a bort. Az elmúlt évtizedekben a bor ezekben a közösségekben egyre nagyobb gazdasági jelentőséggel bír, amellett a lokális társadalom önmeghatározása, kulturális együvé tartozása szempontjából is komoly szerephez jutott. Mind a helyi identitás újra formálása, mind a turizmus révén remélt gazdasági felemelkedés meghatározó eszköze lett a borkultúra, különösen azokban a falvakban, ahol a szőlőművelésnek újkori hagyományai vannak.

3. A munkaigényes szőlő művelése, különösen az egy időben, társas munkában végzett szüret befejezése hagyományosan ünnepi alkalom volt. Bár a nagyobb létszámú szüreti népszokások – evés-ivás, tánc, szüreti felvonulás, bál – a korábbi századokban főként a hagyományos borvidékekhez kapcsolódtak, a 19-20. században már olyan tájakon is rendezték azokat, ahol nem termett szőlő.[16] Tartalmi és formai hasonlóságukon túl, bizonyára az elterjedésükhöz is hozzájárult, hogy a 19-20. század fordulóján miniszteri rendelettel egységesítették és szabályozták azokat, alapul véve a 18-19. századi uradalmi szőlőmunkások szokásait.[17] A két háború közötti időszakban a Felső-Bodrogköz minden bortermelő településén tartottak *szüreti bálok*at, amelyek – hasonlóan az egyéb alkalmi táncos összejövetelekhez (aratóbál, bakabál) – a fiatalság ismerkedésének jeles alkalmai voltak. Az emlékezet szerint 1964 októberében Kisgéresben tartottak először újra szüreti felvonulást, ám az a következő esztendőben már Helmecre került át. A Csemadok újította fel és szervezte meg a JRD, majd az Állami Gazdaság támogatásával – ők biztosították a felvonuláshoz a szekereket, traktorokat, egyéb járműveket. Kezdetben a *Slován* söröző kuglizójában voltak a szüreti bálok, majd amikor a város vette át a szervezést, a felvonulásokból utcabálokká váltak. 1990 után a fentebb említett falvakban borkóstolók, borversenyek kínálata vitte tovább a korábbi hagyományt: Bodrogszentesben 2002 óta a helyi Csemadok,[18] Bodrogszerdahelyen a helybeli *Borász Egylet*,[19] Kiskövesden a szőlészek és borászok *Aranybánya Polgári Társulás*a[20] szervezésében tartanak borversenyeket, borkóstolókat. Királyhelmecen a *Bodrogközi Kulturális Fesztivál* keretén belül zajlik a szüreti felvonulás.

1990 után legjelentősebb változás Kisgéresen következett be a hagyományos borászatban, a legváltozatosabb formában ott tartanak borünnepeket, és azok programja a leglátványosabban fordult a turizmus irányába. A település szőlő- és borkultúrája sajátos színt képvisel a térség tradíciójában, amit a ráépült ünnepek is igazolnak. A boros ünnepek a borász közösség koherenciáját erősítik, de a lokális identitás nyomjelzői is. A géresi borünnepek a bor érésének és értékesítésének alkalmaihoz kötődnek, és a közösség minőségi kontrollját is jelentik. A fő rendezvény, a *Nyitott pincék napja*, az *Akácillat* általában április utolsó vagy május első hétvégéje, szerencsés esetben egybeesik a pincék közén növekvő akácfák virágzásával. Tíz éve már kétnapos, a Kassa megyei önkormányzat által támogatott, kiemelt turisztikai rendezvény.

A borünnepek hagyományosan interkulturális jellegűek: a szlovák és cseh vendégek jelenléte teljesen általános a magyarok mellett. A *Nyitott Pincék Napja* hasonlít a település Falunapjának programjához, és a legváltozatosabb szórakozást kínálja vásári forgatagával. A helyi öntevékeny művészeti csoportok mellett rendszeresen fellépnek szlovák kulturális együttesek is. Az ételeket ma már külső vállalkozók biztosítják, csak a géresiek hagyományos *géresi bélés*ének készítése maradt meg a borász családok kezén.

A regionális kőkultúra legnevezetesebb objektumai a kisgéresi borpincék, amelyek a térség tárgyi kulturális örökségének is gyöngyszemei. A bodrogközi falvakban a pincéket általában a portákon alakították ki, ritkaság számba megy, hogy Kisgéresben önálló településrészt alkotnak ezek az objektumok. A bortároló építményeket a mai géresiek elődei laza, jól faragható vulkáni tufába vájták, a munka során kikerülő törmelékből és földből 2-3 méter magas dombocskákat formáltak a pincék tetején. A bejáratot és gádorát, gyakran a közös torokrészt és az abból akár 7-9 felé nyíló ágakat is laposan hasadó kiömlési kőzetből (trachit, piroxénandezit) rakták ki. A borokat a 8-11 C° állandó hőmérsékletű cellás pincékben tárolják ma is: a közös bejáraton (présház) és a lejtős torok részen keresztül jutnak le az 5-10 méter hosszú, 2-2,5 méter széles és 1,8-2,5 méter magas cellákba. A pincék kora és eredete lényegében ismeretlen. Készítésük módja archaikus technikát őriz, ami önmagában nem igazolja az objektumok régiségét, ám a 19. század első felében már írásos források is bizonyítják meglétüket.[21]

Kisgéresben a *pincék köze* a találkozások, a vendégeskedés hagyományos helyszínhelye, fontos tere a társasági életnek. Az elmúlt évtizedek során a faluközösség – az erre a célra kialakított kis színpad környékén – ebben a térben emlékezik a nemzeti ünnepekre, alkalmanként az a kulturális rendezvények helyszíne is. A *Nyitott pincék napja* elnevezésű fő borünnep alkalmából külsőségeiben is ünnepivé válik: a teret aprólékosan rendezik és készítik elő a vendégfogadásra, a színpad és környéke zászlódíszbe öltözik, színes plakátok és tájékoztató táblák lepik el a szabad felületeket. Évente gazdagodnak, bővülnek a figyelemkeltés kellékei, velük a lokális tradícióra utaló jelek is.[22] De fokozatosan terjeszkednek a mai ünnepek a falu belső tereiben is: 2014-ben *borkút* és *borház* avatására került sor. Az előbbi a település centrális részén csak ünnepekkor üzemel, de díszes fafaragása máskor is jelként működik. Itt

állították fel a közösség egykor neves lelkésze, *Tiszai Nagy Menyhért* büsztjét is. A központi falumag ad teret a júniusi *Falunap*on a szabadtéri istentiszteletnek is. A borház funkciója elsődlegesen a tematika folyamatos felszínen tartása: előadások, vendégfogadások reprezentatív építménye és tere. Ezzel párhuzamosan, a pincéket övező akácos virágzásához igazodó májusi nagy borünnep (Nyitott pincék napja) változásokat indukált magában a történeti térben is: a bortároló építmények megújítása, a külső arculat egységesítése, majd a járdák vendégforgalmat segítő kikövezése, a villanyvilágítás, később a térben jószerével idegen építmény (kőjurta) létrehozása fokozatosan megszüntette a terület korábbi intimitását. Vagyis az elmúlt emberöltő újfajta ünnepei láthatóan átformálták a falu korábbi arculatát is, ami megosztó a tradíció és a modernizáció értelmezésében.

A pincék köze a májusi borünnepen a társadalmi érintkezés és kommunikáció sajátos formáját valósítja meg. Maga a tér a település közösségét jelképezi, Kisgéres tradícióját és jelenét reprezentálja, ám az ünnepen elsősorban azoké, akik pincét nyitottak.[23] Amikor azonban az érdeklődők egy-egy pincébe térnek bort kóstolni, akkor már a boros gazda vendégei, az érintkezés onnan kezdve a két félre szűkül. Ez a sajátos pulzálás végig kíséri az egész programot: a vendégek az ünnepi közös tér és a magánszféra között járnak át, még akkor is, ha az egyes borászok igyekeznek kifejezni a közösséghez való tartozásukat külsőségekben is.

A kommunikáció kétnyelvű: a helybeli magyarok természetes módon érintkeznek a szlovák – akár a cseh – vendégekkel. Nem elhanyagolható az sem, hogy a közösség ünnepein hangsúlyos szerepet kapnak a magyarság jelképei, a magyarsághoz való tartozásuk kifejezése, de a borünnepek egész légköre csak külsőségekben tartalmaz nemzeti megnyilvánulásokat, s egészében interkulturális jellegű. Ez az újfajta rendezvény, melynek praktikus funkciója és szórakoztató jellege felülírja a Felső-Bodrogköz szinte homogén magyar településének a kisebbségi létéből fakadó, más társadalmi ünnepeken megjelenő megnyilatkozásait.

4. A Bodrogköz Tisza menti falvaiban egykor nagy jelentőségű ártéri gyümölcskultúra örökségének emlékét is több település lokális ünnepe őrzi a 21. században. A folyók felső folyását kísérő termesztő körzetek a 19. század végéig meghatározó jelentőséggel bírtak, az itteni népesség csak a vadon termő gyümölcsfák csoportjait hasznosította.[24] A történeti tájon belül is jelentős különbségek adódtak azonban a gyümölcstermesztés jelentőségében, ami aláhúzza a gyümölcs forgalmának fontosságát. Az ártéri gyümölcs konzerválásának régies objektumai voltak a földbe ásott, tüzelős *aszaló kemencék*. Gyakran a Tisza-kertben zajlott a szilvalekvár főzése is. Bár Nagytárkányban már 1780-ban állt szilárd falu *pálinkaégető*, a gyümölcspárlatok jelentősége a 20. század második felében nőtt meg ugrásszerűen.

A 19. század második felétől az ártéri gyümölcsösök hasznosításának vízválasztója lett, hogy sikerül-e a tudatos termesztő tevékenység irányába fordítani a generációkon át örökölt állományt. A 20. század első harmadából jól adatolt a gyümölcstermesztés modernizálása Kistárkány, Nagytárkány valamint Zemplénagárd Tisza-

kertjeiben. Az 1970-es években a közös gazdaságok kipusztították a gyümölcsösöket, amelyek az idősebb parasztemberek emlékezetében még évtizedeken át a közös gazdálkodás egyik neuralgikus pontjaként élt.[25]

Bizonyosan a helyi közösség emlékezete, az egykori ártéri gyümölcsös inkább csak hallomásból ismerő fiatalokban is élő nosztalgia játszott szerepet abban, hogy Kistárkányban 2014 óta minden szeptemberben megrendezik a *Szilvanapok*at. A lokális ünnep programja évről évre több turistát is vonz: a lekvárfőzés, a kemencében készülő szilvás ételek és sütemények, a termelői vásár, a pálinkamustra és a pálinkafőzde nyílt napja organikus elemekként épül a lokális identitásba.[26] A szomszédos Nagytárkányban évente (februárban vagy márciusban) megrendezésre kerülő, immár *Nemzetközi Kisüsti Pálinkaverseny és Gasztronómiai Fesztivál* is a lokális gyümölcskultúra örökségére épült,[27] és önálló kategóriákat képeznek a helyi gyümölcsök, a szilva és az alma párlatok. Bár a közös gazdálkodást megelőzően az áradásokból visszamaradó *tókák* jószerével minden családnak lehetőséget biztosítottak a libatartásra, a tárkányiak legjelentősebb idegenforgalmi fesztiválja, a *Márton-napi Liba Galiba* turisztikai megfontolásokból, egy helybeli vállalkozó liba tenyészetére alapozva jött létre. Helyi és távolról érkező kézművesek valamint – magyar és szlovák – hagyományőrző folklórcsoportok szórakoztatják a népes vendégsereget.[28] A lokális hagyomány ezen csoportjába illeszkedik Örös község hagyományos *Dió-nap*ja is, melyet a Csemadok és a helybeli *Kőkút Polgári Társulás* szervez meg 2015 óta minden év októberében. Diós süteményverseny és diópálinka kóstoló járul hozzá a történeti-politikai valamint folklórműsor sikeréhez. A Perbenyikben 2019 óta minden év augusztusában visszatérő *Krumpli fesztivál*nak sem tájfajta sem más termelési hagyomány alapja nincs, inkább a városközeli turisztikai kínálat a meghajtója.

A magyarországi Bodrogközben Cigánd *Bélesfesztivál*ja a legrégebbi és legvonzóbb ünnep: 2025-ben már a 20. alkalommal rendezték meg, együtt a *városnap* programjával (augusztus 19.). A névadó apróbéles legkedveltebb tölteléke a szilvalekvár, a Tisza menti egykori ártéri gyümölcsös örököse. De jelentős múltja van a településen a káposzta termesztésének is, amely az ugyancsak lokálisnak tartott *kásáskáposzta* alapanyaga. A szilvalekvár főzése több bodrogközi községben az ünnepek programjának része, turisztikai látványosság. A helyi Értéktár Bizottságok megalakulása több településen is létrehozta a lokális értéklistákat, amelyeket egy-egy közösség a hagyományából rá jellemzőnek tart. Ezek között kiemelt hely illeti meg az ételeket, amelyek elkészítése akár önmagában is turisztikai vonzerőt is jelenthet, vagy más látványosságokkal együtt jelenik meg az újfajta ünnepeken. Az örökségesítők láthatóan törekszenek lokális értékek felmutatására, ami azonban feledteti, hogy a kiválasztott javak nagyobb részét más települések is a maguk hagyományához sorolják. A teljesség igénye nélkül emelem ki a Bodrogzug karakteres települése, *Zalkod* példáját, ahol régies halételeket készítenek, s mutatnak be az április végén – május elején rendezett tájházi napjukon. Ilyen a *töltöttcsuka leves*, amely a lenyúzott csuka bőrében megfőzött, a hal fűszerezett húsából készített töltelékkel készül, amit tejfeles, habart hal alaplébe főznek. Ugyancsak régiesnek tűnik a *kapros halleves*, melynek leve egy éjszakán át hidegen áztatott kaporral ízesített hal alaplé, amit

hidegen fogyasztottak. Bele paprikás lisztbe forgatott, sült ponty vagy kárász hús kerül. A hagyomány szerint ezt régen aratáskor fogyasztották hűsítő ételként. Az elmúlt években a tájházi napokat a Cigándi Múzeumporta illeszti látogatható rendbe, és fogja össze azok programjait. Sajnálatos azonban, hogy az ilyen jellegű falusi fesztiválok jelentős részének a híre a települések és szűkebb ismeretségük körén belül marad (Battyán: bográcsos ételek májusi főzőversenye, Kiskövesd: babfesztivál, Tiszacsernyő: disznótoros specialitások februári versenye, Zétény: hal fesztivál, stb.), és nem jelenik meg a Bodrogköz egységes turisztikai kínálataként. Jóllehet több helyről kerültek ételek a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei értéktárba, azok nem generálnak közösségi ünnepet.[29]

III. A Falunapok az első években a helybeliek és reprezentatív vendégek – politikusok, más települések vezetői, stb. – és rokonok részvételével zajlottak, aztán változó eséllyel, főleg 2000 után fordultak a turizmus felé. A jelentősebb fesztiválok 2-3 ezres vendégforgalma nem hasonlítható az 1000-1200 lakosú közösség korábbi ünnepeihez. Több kutató is megfogalmazta, hogy a falunapok fokozatosan átvették a falvak római- és görög katolikus népessége vallási nagyünnepei, a *templombúcsúk* lokális társadalmi funkcióját és kapcsolódtak azok térhasználatához.[30] A bodrogközi falvak közösségi terei magukon hordozzák a vízrendezést megelőző településföldrajzi állapot örökségét, ám a 19. század második felétől a polgárosodással, az új közintézmények születésével fokozatosan bővültek. A falunapok és fesztiválok kezdetben a történeti belterületeket foglalták el időszakosan, és a résztvevő népesség bővülésével és az új funkciókkal (például közös főzés) a település széli futballpályán és hasonló közösségi tereken nyertek otthonra. Az 1990-es évektől újfajta objektumokkal (szabadtéri színpadok, ünnepi építmények, ivókutak, faragványok, stb.) készülnek a közösségek az ünnepi forgalomra, amelyek zöme már természetes módon illeszkedik a települések megváltozott építészeti arculatába.

Az ünnepek ételkínálata is változik. A helybeliekét alapvetően befolyásolja a bográcsban, akár nagyobb kondérban való főzés, mellettük mind a falunapokon, mind a fesztiválokon felbukkannak a sütögetők, az egykori lacikonyhások utódai, akiknek a kínálatát nagyban átalakította a hűtve szállítás és a félkész ételek kínálata. Az elmúlt emberöltő alatt a távoli apró falvakban is megismerték a változatos módon ízesített kürtőskalácsot és a sokféle édességet, rendkívül gazdag lett az italok kínálata is. A fémhordókban való szállítás megteremtette a csapolt sörök fogyasztásának lehetőségét éppen úgy, mint a sokféle üveges és dobozos sörökét valamint az üdítőitalokét. Ezeken az ünnepeken töméntelen bóvli árasztotta el a falvakat mind a különféle kézművesek termékeivel, mind a – nem kis részben külföldi – gyáripari portékákkal. Néhány évtizede a kutató gond nélkül leírta volna, hogy mennyi féle új tudás jelenik meg ezek révén a falusi világban, ma már azonban egyre kevesebb a nóvum, a szokatlan, az ismeretlen, hacsak nem valami egészen különös portékáról van szó, mert a televízió, az internet, a legfiatalabb korosztályt is magáévá tevő mobil telefonok a tájékozódásban is túlkínálatot hoztak. Témánk szempontjából azt is megfogalmazhatjuk, hogy alig van ma már ismeretlen, meghökkentő az ételek között a falusi ember számára az ünnepeken, és nagyban csökkent a bizalmatlanság is a szokatlan ízek iránt[31].

JEGYZETEK ÉS BIBLIOGRÁFIA:

[1] Dömötör 1982, 440-441.

[2] Pócs 2004, 9-11.

[3] Fejős 1992, 337-346., Fejős 1998, 5-9.

[4] Lovas Kiss 2011, 9.

[5] Verebélyi 2004, 19., Lovas Kiss 2011, 10-11. Érdemes utalni arra, hogy a 21. századi falusi társadalmak nem ritkán maguk is elképzelt (imaginális) közösségek, amelyek tagjai a műveltségükben nem feltétlenül bírnak történeti kötelékkel. Anderson 1983; Pusztai (szerk.) 2003.

[6] Verebélyi 2004, 17., Lovas Kiss 2011, 130.

[7] Lovas Kiss 2013, 200-214.

[8] Viga 2021, 129-158.

[9] Máshol is megfigyelhető, hogy egy-egy térség települései praktikus szempontok szerint osztják fel egymás között ünnepeik időpontját. Vö. Hesz 2004:47.

[10] Hesz 2004., Lovas Kiss 2011, 74-79.

[11] Ezen a helyen köszönöm meg Zvolenszky Gabriella, a királyhelmeci összevont kulturális intézmények egykori igazgatója segítségét.

[12] Bogoly 1992., Boros 1994.

[13] Viga 2018, 337-350.

[14] Boros 1997, 223-233.

[15] Viszóczky–Viga 2015.

[16] A Vas megyei Bük község maskarás szüreti felvonulása mellett érdemes megemlíteni, hogy a Magyarországról és a szomszédos országokból a svédországi Ljungbyba menekült székelyföldiek 1988-tól évente szüreti bált rendeztek a Petőfi Magyar Egyesület szervezésében. Ez hangsúlyozza az effajta szüreti ünnepségek szerepét a nemzeti identitásban. Antal 1996, 15-23.

[17] Tátrai 1990, 203.

[18] https://www.facebook.com/photo?fbid=1100631758773041&set=pcb.1100644555438428(Letöltés 025.06.14.)

[19] https://www.facebook.com/photo/?fbid=2852555821572144&set=pcb.2852560754904984 (Letöltés 2025. 06. 13.)

[20] https://www.facebook.com/search/top/?q=zlat%C3%BD%20dol (Letöltés 2025.06.13.)

[21] Balassa M. 2000., Viga 2024.

[22] Voigt 1978, 525-533., Domokos 2004, 101-103., Verebélyi 2004, 13-20.

[23] Többször megfigyelhettük, hogy olyanok is ki-kijönnek az ünnep idején a pincéjükbe, akik nem vállaltak részt a programban, de ők semmilyen módon nem csatlakoznak a résztvevőkhöz.

[24] Belényesy 1955, 25., Andrásfalvy, 2001., Bellon 2003, 109-124.

[25] Kováts 2000, 132-133., Viga 1993., 1996: 92-110., Viga–Viszóczky 2006, 313.

[26] https://www.maletrakany.sk/x-dni-sliviek-a22-247, https://www.maletrakany.sk/ix-kistarkanyi--szilvanap-2022-a22-222

[27] https://www.velketrakany.sk/nemzetkozi-kisusti-palinkaverseny-nagytarkany--medzinarodna-sutaz-o-najlepsiu-gazdovsku-palenku-a22-1433 (Letöltés 2025. június 8.)

[30] https://www.folklorfest.sk/17133-xii- sv-tomartinsky-festival-a-jarmok-domacich-produktov-libagaliba-2024-velke trakany/ (Letöltés: 2025. június 8.)

[31] https://ertektar.baz.hu. Letöltés: 2025. június 11.

[32] Szászfalvi 2013.

BIBLIOGRÁFIA:

- Anderson, Benedict (1983) Immagined Communities. London–New York: Verso.
- Andrásfalvy Bertalan (2001) Gyümölcskultúra. In Magyar néprajz II. Gazdálkodás. Paládi-Kovács Attila főszerk. Budapest: Akadémiai Kiadó. 493-527.
- Antal Imre (1996) Hagyományőrzés svédországi magyarok között. Néprajzi Látóhatár V. 3-4. szám 15-23.
- Balassa M. Iván (2000) Kisgéres települése és építkezése. In Kisgéres. Viga Gyula szerk. Lokális és regionális monográfiák 1. Dunaszerdahely: Lilium Aurum. 129-165.
- Bellon Tibor (2003) A Tisza néprajza. Ártéri gazdálkodás a tiszai Alföldön. Timp Kiadó. Budapest
- Belényesy Márta (1955) Szőlő- és gyümölcstermesztésünk a XIV. században. Néprajzi Értesítő XXXVII. 11-30.
- Bogoly János (1992) Királyhelmec. Királyhelmec és a Felső-Bodrogköz természetrajza és történelme. Bratislava
- Boros László (1994) Adatok Felső-Zemplén 19. századi szőlő- és borgazdaságához. Néprajzi Látóhatár 3–4. 205–218.
- Boros László (1997) A folyószabályozások hatása a Bodrogközben a társadalmi- és gazdasági folyamatokra. In Tokaj és környéke (Földrajzi tanulmányok). Észak- és Kelet-Magyarországi Földrajzi Évkönyv 4. Tokaj–Nyíregyháza: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Önkormányzat Pedagógiai Intézete. 223-233.
- Domokos Mariann (2004) A veszprémi Gizella-napok. Az ünnep tartalmi-formai elemeinek vizsgálata. In Rítus és ünnep az ezredfordulón. Pócs Éva szerk. Studia Ethnologica Hungarica VI. Budapest: L'Harmattan–Marcali Városi Helytörténeti Múzeum. 93-106.
- Dömötör Tekla (1982) Ünnep. Magyar néprajzi lexikon 5. Ortutay Gyula főszerk. Budapest: Akadémiai Kiadó. 441-442.
- Fejős Zoltán (1992): Folklór és turizmus. Jegyzet a kultúraközi kommunikáció egy lehetőségéről. In Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára. Mohay Tamás szerk. Debrecen: Ethnica. 337-346.
- Fejős Zoltán) (1998): „Hordák" és „alternatívok"? A turizmus néhány újabb megközelítése. In A turizmus mint kulturális rendszer. Fejős Zoltán szerk. Budapest: Néprajzi Múzeum. 5-9.
- Hesz Ágnes (2004): „Ezen a napon csak magunkat ünnepeljük." Falunap a Somogy megyei Cserénfán. In Rítus és ünnep az ezredfordulón. Pócs Éva szerk. Budapest: L'Harmattan–Marcali Városi Helytörténeti Múzeum. 57-70.
- Kováts Dániel (2000): Zemplénagárd krónikája. Zemplénagárd Község Önkormányzata. Zemplénagárd
- Lovas Kiss Antal (2011): Társadalmi ünnepek közösségi funkciói az ezredfordulón. Studia Folkloristica et Ethnographica 56. Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék. Debrecen
- Lovas Kiss Antal (2013): Lokális jegyek a 21. századi falunapok struktúrájában. In Ünnepek, ünnepkörök történelmi és néprajzi vonatkozásai. Bartha Elek– Csiszár Imre–Forisek Péter szerk. Studia Folkloristica et Ethnographica 57. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék. 200-214.
- Pócs Éva szerk. (2004): Rítus és ünnep az ezredfordulón. Studia Ethnologica Hungarica VI. Budapest: L'Harmattan–Marcali Városi Helytörténeti Múzeum.
- Pusztai Bertalan szerk. (2003): Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztamérgesi eset. Szeged: Szegedi Tudományegyetem Néprajzi Tanszék.
- Szászfalvi Márta (2013): Az ünnepek vallásturisztikai vizsgálata a Debreceni Református Nagytemplom példáján. In Ünnepek, ünnepkörök történelmi és néprajzi vonatkozásai. Bartha Elek–Csiszár Imre–Forisek Péter szerk. Studia Folkloristica et Ethnographica 57. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék. 215-232.
- Tátrai Zsuzsanna (1990): Jeles napok – ünnepi szokások. In Népszokás, néphit, népi vallásosság. Dömötör Tekla főszerk. Magyar néprajz VII. Budapest: Akadémiai Kiadó. 102-264.

- Verebélyi Kincső (2004): Ünnep. In Rítus és ünnep az ezredfordulón. Pócs Éva szerk. Studia Ethnologica Hungarica VI. Budapest: L'Harmattan–Marcali Városi Helytörténeti Múzeum. 13-20.
- Viga Gyula (1993): A tárkányi Tisza-kertek. Az ártéri gyümölcsösök hasznosításának formáihoz. Ethnographia, CIV. 423-434.
- Viga Gyula (1996): Hármas határon. Tanulmányok a Bodrogköz változó népi kultúrájáról. Officina Musei, 4. Miskolc: Herman Ottó Múzeum.
- Viga Gyula (2018): A Tarbucka és környéke hasznosításának néhány történeti-néprajzi jellemzője (18-20. század). In A magyar földrajz szerencsi műhelye. Horváth Gergely szerk. Szerencs. Szerencs Város Önkormányzata. 337-350.
- Viga Gyula (2021): Vázlat Dél-Zemplén és a Bodrogköz hagyományos táplálkozásáról. Acta Ethnologica Danubiana. Az Etnológiai Központ Évkönyve 23. Komárom–Somorja. 129-158.
- Viga Gyula (2024): A bodrogközi kő hasznosításának néhány történeti néprajzi vonatkozása. Történeti Földrajzi Közlemények 12. 3-4. szám 103-113.
- Viga Gyula–Viszóczky Ilona (2006): A hagyományos gazdálkodás jellemzői és változásai. In Nagytárkány I. Tanulmányok a község településtörténetéhez és néprajzához. Viga Gyula szerk. Lokális és regionális monográfiák 5. Somorja–Komárom: Fórum Kisebbségkutató Intézet. 291-343.
- Viga Gyula–Viszóczky Ilona (2015): A bodrogközi borról és a mai borünnepről. Acta Ethnologica Danubiana. Az Etnológiai Központ Évkönyve 17. Komárom– Somorja. 111-131.
- Voigt Vilmos (1978): A május elseje jelei. Világosság XIX. 525-533.

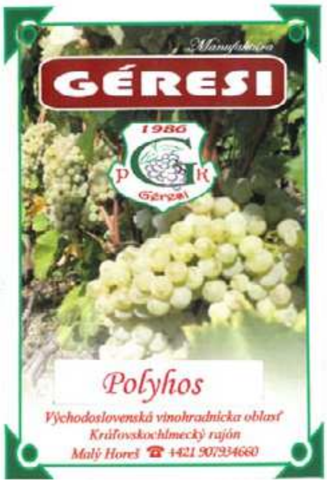
Képmelléklet:



1. kép. Kisgéresi borpincék, 2025 (Viga Gyula felv.)



2. kép. Kisgéresi borünnep plakátja, 2018.



3. kép. Kisgéresi borcímke



4. kép. Kisgéresi borcímke



5. kép. Szilvafesztivál plakátja, Kistárkány, 2014.



6. kép. Kistárkányi szilvanapok programja, 2023.



7. kép. Liba Galiba fesztivál plakátja, Nagytárkány, 2024.



8. kép. Nagytárkányi pálinkaverseny programja, 2024.