

A Duna menti németek fényképes története – 2008

„Európa kicsiben” – mondják a szakértők a magyar, szerb és horvát területeket egyaránt felölelő Duna-háromszögre, ahol az említett országok anyanemzetei mellett húsznál is több más nemzetiség él egymás mellett, évszázadok óta. Sandra Kühnappfel berlini fotóművész 2008 őszén készített felvételeket a nemzetiségi együttélésről ebben az etnikailag rendkívül változatos térségben. Joern Nuber – az egész világra kiterjedő, nemzetközi hálózatot működtető német akadémiai kutatócsere-szolgálat, a DAAD lektora a magyar Pécs-Fünfkirchen-Pecuh, a horvát Eszék-Esseg-Osijek és a szerb Zombor-Sombor városai közötti háromszögben – húsz-harminc interjút készített ugyanitt. Vizsgálódásaik előterében az 1700-as évektől megtelepedett németek álltak, akik a XX. század elejéig nemcsak helyi, hanem térségi identitással is bírtak. Sorsukban és létükben a döntő fordulat a II. világháború után következett be. A háborús veszteségek, majd a hadifogság és a kitelepítések, a visszaszökések és bujkálások, a vagyonelkobzás és jogfosztottság, a német nyelvhasználat tiltása egyaránt megkeserítette az életüket. A viszonylagos konszolidálódást átmenetileg Jugoszlávia felbomlása és a balkáni háborúskodások szakították meg ismét. Az a maréknyi Duna menti sváb azonban, aki mindezt túlélte, kettős identitással kötődik egy mai, modern multietnikus közösséghez.

A „Duna menti németek fényképes története 2008” elnevezést kapta az a vándortárlat, amelyet a berlini Európai Kultúrák Múzeuma Kelet-, Közép- és Délkelet-Európa Koordinációs Központja előbb a német fővárosban mutatott be, majd szeptember 8-áig a budapesti Néprajzi Múzeumban vendégeskedett. Innen szerb és horvát helyszínek felé folytatta az útját. A rendezők léckerítéssel övezett falusi házak másait építették fel kartonlapokból a kiállító teremben. Még a kerti padokat is elkészítették hozzájuk. Ezekbe belépve, közelképeket láthatunk a falakon az együtt élő nemzetiségek jellegzetes „díszítményeiből”. Száradó kukorica- és paprikafüzér az eresz alatt, dió-halom a tornác sarkában, cserepes muskátli az ablak párkányán, sajt és paradicsom a kerti asztalon, papucs a küszöbön, üveges befőtt és savanyúság a kamra polcain, kopott munkaruha a fogason...

Ezeket a fotós „csendéleteket” folytatja a kerítésnek támasztott seprű, lapát, az ott hagyott bádoggödör vagy fonott vesszőkosár, a levert zománcú „vájling” – mintha gazdáik csak egy pillanatra vonultak volna vissza. A kerítésre rajszögezett cédulákon



A feked-i fűtca részlete (Magyarország)



Tornác előtérben kúttal, Feked (Magyarország)

négy nyelven olvashatunk különféle – találmányra kiragadott – idézeteket azokból az interjúkból, amelyeket a falusi kispadra ülve, teljes egészében végig követhetünk a fejhallgatóból, gombnyomással változtatva, kedvünk szerint: magyarul, németül, szerbül vagy horvátul...

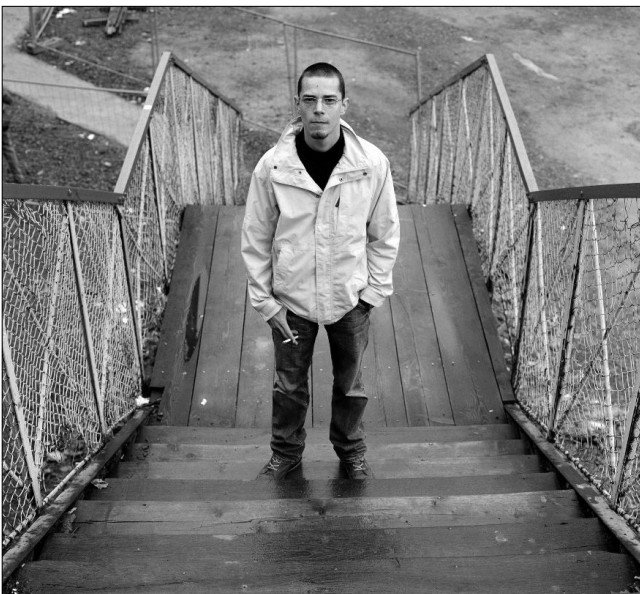
A termék falain kinagyított fényképek a legkülönbözőbb anyanyelvű, életkorú, nemű és foglalkozású interjú-alanyokról, valamint szűkebb és tágabb környezetükről. A szerbiai Apatin katolikus temető-



Wesz József traktorjával, Feked (Magyarország)



Zombori szobafal fotókkal, ikonnal (Szerbia)



Erich Faller, Laskó-Lug (Horvátország)

jében készült felvételen látható régi sírkő felirata a családon és nemzedéken belüli nyelv-váltás példája: „Hier ruhet/Anton Schäffer/alt 39 Jahr/gestorben am 24 November 1875/Friede seiner Asche”, majd közvetlenül alatta „Schäffer Antalné/szül. Raichl Johanna/II.6.1854-1900.II.11”. A manapság egyre gyakoribb és magától értetődőbb vegyes házasságok kiváló jelképe az a zombori lakásfal, amelyen a családi fényképek egy szerb ikon és egy biedermeier életkép között sorakoznak. A baranyai Fekeden traktora előtt pózolt Wesz József (1930-2009), aki a szülőföldhöz való hűség szimbóluma: visszatérése után újra megvásárolta saját szülei eltulajdonított házáat és haláláig az ahhoz tartozó kis földön gazdálkodott. Csoda-e hát, hogy egy ilyen családban Wesz Péter (1983) fiatal jogászként elképzelhetetlennek tartja, hogy Németországban éljen. Ugyanebben a Dél-Magyarországi faluban Tillmann József (1940) büszke baromfiudvarának díszpéldányaira és nyugdíjasként sajnálja a munkanélküli fiatalabbakat, míg Tillmann Péter (1968) polgármester azt szeretné elérni, hogy az emberek ne költözzenek el kényszerűségből a nagyvárosokba, hanem maradjanak a szülőföldjükön. Fiatal kora ellenére eléggé kanyargósan alakult Erich Faller (1982) sorsa, aki a horvátországi Laskó-Lug szülte, ámde gyerekkorát vendégmunkás szüleivel a München melletti Straubingban töltötte. Jelenleg germanisztika szakos hallgató Eszéken. A minden kommentár nélküli szabadtéri felvételek hívogatólag hatottak a látogatóra, az öreg gesztenyék alatt, a parki kioszk előtt játszó, hagyományörző pécsi fúvószenekartól a parányi zsákfalvak takaros főutcáinak hangulatos parasztház-soráig...

Végül álljon itt tanulságként két kiragadott idézet a sokféle és soknyelvű vallomásokból: „Számomra a némettség a pontosságot és a munka iránti elkötelezettséget jelenti, ezeket egyszerűen mindig magaddal hordozod, bárhol dolgozol. Meg azt is, hogy száz százalékgig a munkának szenteld magad. Itt néha gúnyolódnak a németek munkához fűződő kapcsolatán: a németek csak dolgoznak, igen, ez jellemző rájuk stb. De nem sértődöm meg ezen, büszke vagyok arra, hogy olyan vagyok, amilyen. Úgy vélem, jobb nekem így, mintha csak henyélnék...” A másik az élet naposabbik oldaláról szól és így talán nem véletlen, hogy még ennél is oldottabban közeledik a másság elfogadásához, a különbözőségekben megbúvó hasonlósághoz: „Tudja mi a szárma? Töltött káposzta, hát a húst megdarálják, rizst adnak hozzá, aztán tojást, hogy összetartsa, majd gombócot formálnak belőle, és a gombócot káposztalevélbe tekerik. És így megfőzik. Szép étel lesz belőle, amit a svábok, a magyarok és a vajdaságiak is nagyon kedvelnek. Régen a földeken dolgoztak az emberek, az ételt is ott kellett felmelegíteni. Az ilyen ételeket részesítették előnybe. Ott a magyar gulyásleves, az is ugyanolyan érdekes, mint ez a szárma. A horvátoknak babételük van, tejföllel készítik, szintén nagyon jó étel, kenyérrrel...” Tessék kipróbálni a recepteket, jó étvágyat hozzájuk!