



A magyarországi német építészet gyöngyszeme:

„Ahány ház, annyi szokás” – tartja a régi mondás, amit a Mecsek dimbes-dombos szaggatott vidékére nézve bizvást kiegészíthetünk azzal, hogy ahány település, annyi külön történet, amelyek bár különbözően hangzanak, mégis ugyanarról, a munkába vetett töretlen hitről és az életben maradásról szólnak. Egy ilyen keserédes történet Fekedé, a Pécsvárad és Bátaszék közötti egykori vasútvonalon megbúvó kis sváb falué, amely megannyi viszontagság után ma egy újabb virágkor kezdetén áll.

A Karasica-patak mentén, Véménd, Szebény és Erdősmecske szomszédságában álló falut először 1372-ben említették a cikádori ciszterci apátság birtokai között Fetekh néven. A hatalmas baranyai erdőség szélén álló falut ekkor magyarok lakták, akiket 1561-ben még a budai káptalan birtokaként jegyeztek fel, majd elsöpörte őket a hódoltság kora, házaik helyét a 17. század végére már csupán egy kőhalom jelezte, lakossága szétszóródott a környéken. A puszta 1694-ben Jany Jakab birtokába került, aki szerbeket igyekezett letelepíteni a vidéken, ám a Rákóczi-szabadságharc kegyetlen harcai őket is elüldözték.

Feked újkori története 1720-ban kezdődött, amikor a környék egyházi birtokaihoz hasonlóan ide is megérkeztek az első német telepesek, akik a Rajna vidékéről, a fuldai apátság területeiről vándoroltak el a jobb élet reményében. A pionírok nevei a hímesházai plébánia

anyakönyveiben maradtak fenn, 1729-ben például már itt kötött házasságot a Weyhers községből származó Johannes Custor és Margaretha Kustner. Kemény munka várta a gyökeret eresztetni kívánó telepeseket, akiknek erdőt kellett irtaniuk a házhelyek kialakításához, a legelő és szántó kihatásához egyaránt, miközben igás állatuk alig volt. 1733-ban csupán egy malmot jegyeztek fel Feked birtokában.

Az ősök a szó szoros értelmében a két kezükkel alakították ki a megélhetésüket biztosító körülményeket, és szorgos munkájuknak köszönhetően a

18. század második felében már szépen gyarapodott a falu. A lakók elsősorban földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkoztak, nem véletlenül, hiszen kitűnő földek terültek el a határban. Bár réjtjük és legelőjük szűkösön volt, az intenzív gazdálkodásnak köszönhetően az erre vetődő utazó szép számmal láthatott az udvarokon lábasjóságokat. A falu két végén a legelőn tömegesen hajtotta végig két, erre felfogadott asszony a rikoltozó libákat, a fosztott toll pedig a stafírungról fontos részének számított. Minden háznál volt sertés, juh és még a szegények istállójában is éledgelt egy-két tehén. Az esténként lefejt friss tejből túrót és vaját készítettek, aztán az előbbi Pécsre, az utóbbit Pestre szállították eladni. A közeli Véménden híres sajtokat is készítettek a fekedei tejből, így nem véletlen, hogy a II. világháborút megelőző években a 800 birka mellett 600 tehén és 57 pár ló biztosította az itt élő közel 850 ember megélhetését.

Érthető volt, hogy Szent Vendel, az állatok védőszentje nagy becsben állt a fekediek előtt, akik Vendel napján közösen vonultak ki a legelőn emelt Vendel-szoborhoz imádkozni, és áldást kérni állataikra. Az állattartásban rejülő lehetőségekhez jött hozzá a szőlőművelés, ugyanis a 18. századtól kezdve kitűnő fehér- és vörösborok készültek a gazdák présházaiban, amelyeket gyakran a szurdokban épült pincékben fogyasztottak el, vidám összejövetelek alkalmával.

A hagyományos parasztfalu, Feked számára a 19. század valódi aranykorának számított, 1910-ben már 901 lakost írtak itt össze. Számítalan kitűnő iparos kínálta a szolgáltatásait, és három vegyesbolt mellett vendéglátós és egy húsbolt is működött. A gyermekek a helyi iskolában pallérozódtak, a felnőtteket pedig az itteni olvasókörfogta



Feked

www.feked.hu

össze. Az I. világháború, és az azt követő események azonban megviselték a közösséget. A férfiak közül sokan nem tértek vissza a frontról, 1918–1921 között pedig Feked határfaluvá vált, és a szerb megszállási övezetbe került. A háborús veszteségek mellett az egykézés is pusztított, a gazdag fekediek nem vállaltak gyermeket, így 1930-ban már alig 800 fő élt a faluban. A második világhégés alatt a fekedei szegények közül is többen beléptek a Volksbundba, és sokakat besoroztak a német hadseregbe. Talán a közeli tragédiát megérezve ajánlotta fel Mott Péter bírós a fekedei közösséget Jézus szíve oltalmába. Sajnos ez sem mentette meg a híveket a kitelepítések borzalmától, ami megtizedelte a lakosságot, az elűzöttek helyére költöző idegenek pedig a közösséget rombolták. A megalázott és kismiszett fekediek azonban nem adták fel, többen hazaszöktek, mások pedig szívós munkával visszazerezték az elkobzott vagyonukat.

A rendszerváltás hajnalán megszülető Fekedi Szülőföldünk Baráti Kör a német kisebbségi önkormányzattal és a falu vezetésével karöltve hatalmas energiával látott neki a falu megújításának, és a vállalkozás sikerrel járt. A közművesítés mellett hatvan épület homlokzatát újították fel közösen, ezáltal Feked a magyarországi német építészeti gyöngyszeme lett. A fejlesztések mellett számos kulturális rendezvény is útjára indult, a Fekedi Esték az ismeretterjesztés fórumai, a falunap, a Weinfest és a Márton-napi búcsú pedig az itt élők közös ünnepeinek számítanak, a Pünkösöd utáni hétvégén megrendezett Stifolder Fesztiválra pedig már messzi földről zárandokolnak ide a különleges ízek szerelmesei. Az egykor virágzó parasztfalu mára a mecseki túrázók egyik kedvelt állomásává vált. A településen áthalad a Mecseket a

A fekedei Szentháromság-templom

Az első fekedei híveknek még Himesházára, majd Szebénybe kellett járni vasárnaponként misére, ám miután 1733-ban elkészült a Szentháromság tiszteletére felszentelt kicsiny templomuk, a szebényi plébános látogatta őket. A fából készült épület tűzvész áldozata lett, ám az elkötelezett közösség szinte azonnal egy nagyobb templom építésébe kezdett, és 1765-től már ez számított a lelki élet központjának. Az egyre gyarapodó közösség néhány évtized alatt ezt is kinötte, 1846-ban neoromán stílusban kibővítették, tornya pedig egy barokk hagymakupolát kapott, ezzel elnyerte mai formáját. 1859-ben három új oltárt készítettek helyi családok felajánlásából fekedei mesterek. A főoltárt a Szentháromság, a nyugati tizenegy segítő szent, a keletit pedig Szent Vendel tiszteletére emelték. Ebben az évben épült fel a parókiája a falunak, és ekkortól saját pappal büszkélkedhetett a település. A templom orgonája 1869-ben készült Pesten, a copf stílusú szószék pedig helyi mester alkotása. A 19. századi Fekeden hagyományokban gazdag, virágzó hitélet képe tárul a szemünk elé. Vallásosságukra bizonyíték, hogy a kicsiny falu hat papot és egy apácát adott az egyháznak. A 20. században újabb kincsekkel gyarapodott a templom, így 1947-ben egy Szűz Mária-oltárt helyeztek el Gregorics János világháborús fogadalmi ajándékaként, és megcsodálhatjuk az Árpád-házi szentek szobraikat is, ami megható gesztus a német anyanyelvű hívektől. A templom előterének nyugati falára 1952-ben a két világháború hősi halottainak névsora, a jobb oldalára pedig egy falfestmény került, amely a falura letekintő, szenvedő Krisztust ábrázolta. Mindkét kép a túlélő elhurcoltak adománya volt, de sajnos ma már egyik sem látható. Számos kisebb javítást követően 1991-ben megújult a tető, majd 2010-ben megtörtént a templom teljes külső és részleges belső felújítása, a következő évben pedig a toronyóra kelt új életre.



Geresdi-dombsággal összekötő zöld jelzés, és a falu központjából két körtúra is indul. A zöld jelzést északi irányba követve, négy kilométer után a bakan-csos turisták elérhetik a népszerű Dél-dunántúli Kéktúra útvonalát. A Héthárs pihenő környéke kerékpározásra is alkalmas, a fekedei halastavat pedig már évek óta választják előszeretettel célállomásnak a megszállott pecások. Az üresen álló, pusztulásnak indult egykori paplakot a helyiek turisztáallóvá alakították. A falu központjában, gyönyörű környezetben található, jól felszerelt épületben 16 főt tudnak elszállásolni.



Fulda ajándéka, a stifolder

A stifolder már becézve, stifiként is megtalálható a pécsi, baranyai hentesüzletekben. Ezen a vidéken mindenki jól ismeri a vastag, paprikás, füstölt szalámit, amelynek páratlan íze semmivel sem összehasonlítható. Ennek a gasztronómiai különlegességnek eredete a svábok lakta településekre vezethető vissza.

A germán mitológiában a sertésnek egészen kiemelkedő szerepe van. Ezt mutatja, hogy a Holtak Csarnokában, Valhallában az elesett hősök számára Andhrimnir, a túlvilág szakácsa a kifogyhatatlan húsú vadkanból készítette az ételt. A stifolder alapreceptje az 1700-as években német telepesekkel érkezett a környékre, akiknek közel fele „Stiffoller”-nek, azaz a fuldai apátság vidékéről származónak (németül: Stiftfuldaer) nevezte magát. Ők készítették azt az eredetileg paprika nélküli kolbászt, amely manapság ismét egyre keresettebb portékává vált. A németek, horvátok és magyarok által egyaránt kedvelt stifoldernek számtalan változata ismert, máshogy készül Villány, az Ormánság és a Hegyhát bölléireinek keze alatt.

Fekeden komoly hagyománya van a stifolder készítésének, hiszen a kezdetektől fogva jelentős sertésállományt tartottak a faluban. Eredetileg borssal fűszerezett sertés- és marhahúsból készült, s amikor megismerték a baranyai vidék kissé csípős, őrölt paprikáját, akkor nyerte el a mai formáját, minőségét. Két egyforma azonban nincs, mert minden családnak megvan a maga titka, szinte csak a só és paprika az állandó követelmény, ezek aránya, a fokhagyma mennyisége, és a húсок minősége egyaránt változó.

A kolbásztól, szalámitól az különbözteti meg, hogy a régi leírások szerint, „...egyharmadnyi főtt dagadó és toka (néhol lapocka és comb) soványából készül kétharmadnyi nyers, vágás-meleg kolbászússal keverve” adja az alapját, de ha száraznak tűnik, még a hasaaljából vágnak hozzá. Töltésnél ügyelni kell a keménységre, nehogy légzárványok maradjanak. A legnagyobb titok azonban a füstölés, ehhez a bükk és az akác a legjobb. A lényege a hideg füstölés, a melegtől óvni kell. Fekeden általában az esti órákban gyűjtanak be, nappal pedig szellőztetnek öt-hét napon keresztül. Ezután hűvös helyen márciusig érlelik a szalámit, de az igazi szezonja a nyári hőség idejére esik. Ezért Fekeden nyári szaláminak is nevezik.



2012. június 2-án, szombaton rendezik a 3. Stifolder Fesztivált Fekeden

A sváb hagyományos konyhakultúra ápolására indították útjára a fekedei Stifolder Fesztivált, ami immár hagyománnyá válva állít emléket a Fulda vidékéről érkező ősöknek, akiknek köszönhető a kihagyhatatlan stifolder.

Idén harmadik alkalommal rendezik meg a baranyai településen a Stifolder Fesztivált. A benevezni szánt stifoldereket a fesztivált megelőző hét péntek délig (június 1.) lehet leadni a polgármesteri hivatalban. Az ízletes füstöltáru zsúrizására péntek délután kerül sor a kulturházban, és ekkor dönti el az öttagú zsűri a helyezéseket. Tavaly 45 féle stifolderrel neveztek a versenyre, melyet a zsúrizás után másnap, már a Stifolder Fesztivál rendezvényei alatt megkóstolhat a nagyrédemű is, idén pedig több mint ötven versenyzőre számítanak a szervezők.

Aztán június 2-án, szombaton délután 14 órakor kezdetét veszi a fesztivál, mely a Pécsi Veteránautó Klub felvonulásával indul. Ezt követően a fesztiválsátorban elkezdődnek a kulturális programok is. Fellép a Platin Kapelle, a Villányi Német Nemzetiségi Tánccsoport és Zenekar, Wache Margit szájharmonikán és gombos harmonikán játszik, a Véméndi Székely Pávakör, a Fekedi Német Nemzetiségi Vegyeskar és a Fekeder Klumpenjäger tánccsoport, Tillmann Flóra és Ravasz Dorina duó énekel, majd a Poklade zenekar és a Zora Táncegyütés, valamint Rozs Tamás szórakoztatja a vendégeket.

A Stifoldersátorban néhány száz forint ellenében a vendégek folyamatosan kóstolhatják a finomabbnál finomabb stifoldereket, és itt kerül sor a közönség stifolderszavazására is. A gyerekek a nap folyamán a Mocorgó Játzópark népi és ügyességi játékeit és egyéb ingyenes játékokat is használhatnak. A nagy sátor mögötti területen 14 órától baráti „főzőverseny” veszi kezdetét. A Fesztiválsátorban a programok befejeztével a díjak átadására kerül sor, majd közös vacsora veszi kezdetét a meghívott vendégek, és szereplők részére. Az utcából fél nyolckor indul, és hajnalhasadtáig tart. A rendezvény ideje alatt étel és ital büfé áll a vendégek rendelkezésére. Lesz még kirakodóvásár is, ahol a helyi termelők portékái is megvásárolhatók.

