

# **DIPLOMAMUNKA**

**Szilágyi Anita Zsanett**

**Debreceni Egyetem**

**Bölcsészettudományi Kar**

**Fordító és tolmács mesterszak**

**fordítói szakirány**

**2015**

**Debreceni Egyetem  
Bölcsészettudományi Kar  
Fordító és tolmács mesterszak  
fordítói szakirány**

**A háromkirályok-napi kalács  
Konrad J. Kuhn néprajztudományi  
tanulmányának fordítása**

**Készítette:**

**Szilágyi Anita Zsanett**

**nyelvpár: német (B) – holland (C)**

**Konzulens:**

**Dr. Csatár Péter**

**egyetemi docens**

**Debrecen**

**2015**

## NYILATKOZAT

Alulírott **Szilágyi Anita Zsanett**,

a Debreceni Egyetem Bölcsészettudományi Karának hallgatója ezennel büntetőjogi felelősségem tudatában nyilatkozom és aláírással igazolom, hogy

### **A háromkirályok-napi kalács Konrad J. Kuhn néprajztudományi tanulmányának fordítása**

című diplomamunkám saját, önálló munkám; az abban hivatkozott nyomtatott és elektronikus szakirodalom felhasználása a szerzői jogok nemzetközi szabályainak megfelelően készült.

Tudomásul veszem, hogy diplomamunka esetén plágiumnak számít:

- szó szerinti idézet közlése idézőjel és hivatkozás megjelölése nélkül;
- tartalmi idézet hivatkozás megjelölése nélkül;
- más szerző publikált gondolatainak saját gondolatként való feltüntetése.

Alulírott kijelentem, hogy a plágium fogalmát megismertem. Tudomásul veszem, hogy plágium esetén diplomamunkám visszautasításra kerül.

Továbbá felelősségem tudatában nyilatkozom arról, és aláírással igazolom, hogy a Debreceni Egyetem Elektronikus archívumába (DEA) a <http://dea.lib.unideb.hu/dea/handle/2437/85081> címre feltöltött diplomamunkám mindenben megegyezik a benyújtott papíralapú és/vagy CD formátumú dolgozattal.

Debrecen, 2015. április 15.

.....

aláírás

## Tartalomjegyzék

Bevezetés.....	5
1. Forrásnyelvi szöveg.....	7
2. Célnyelvi szöveg .....	25
3. Mellékletek.....	42
4. Kommentárok.....	44
4.1 Lexikai átváltási műveletek .....	44
4.1.1 Jelentések összevonása .....	44
4.1.2 Jelentések felbontása.....	45
4.1.3 Jelentések áthelyezése.....	45
4.1.4 Jelentések felcserélése .....	46
4.1.5 Antoním fordítás .....	46
4.2 Grammatikai átváltási műveletek .....	47
4.2.1 Grammatikai konkretizálódás és generalizálódás .....	47
4.2.2 Grammatikai felbontás és felemelés .....	47
4.2.3 Grammatikai összevonás és lesüllyesztés .....	48
4.2.4 Grammatikai betoldás .....	49
4.2.5 Grammatikai kihagyás .....	50
4.2.6 Grammatikai áthelyezések .....	51
4.2.7 Grammatikai cserék .....	53
5. Terminusok jegyzéke .....	55
Felhasznált források és segédeszközök .....	59

## BEVEZETÉS

Dolgozatomban egy társadalomtudományi szakszöveg németről magyarra történő fordítását fogom elvégezni, majd bemutatom a fordítás során alkalmazott fordítói műveleteket és a szövegben található terminusok listáját. Választásom egy néprajzi témájú szövegre esett, amely a *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* c. tudományos folyóiratban jelent meg 2009-ben.

Az említett folyóirat 1897 óta félévenként jelenik meg a Svájci Néprajzi Társaság (Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde/ SGV) kiadásában (SGV: 2015e), melyet 1896-ban alapítottak meg (SGV: 2015b). Ez egy olyan tudományos társaság, amely a svájci mindennapokkal, a múlt és a jelen népművészetével foglalkozik és kutatásainak eredményeit különböző publikációk, ill. rendezvények segítségével mutatja be. A társaság munkája egyre jelentősebb, mivel a gyors iparosodás és urbanizáció következtében a tradicionális formák egyre inkább eltűnnek az ember életéből és munkájából, így egyre fontosabb az, hogy megőrizzük a dokumentumokat, amelyek leírják ezeket a tradíciókat. A társaság sok területen hozzájárul a szellemi örökség megőrzéséhez és továbbadásához. (SGV: 2015c) Ennek érdekében támogatja a néprajzi kutatásokat (SGV: 2015b), különböző értékes archívumokat és gyűjteményeket működtet (SGV: 2015a), valamint könyveket, folyóiratokat publikál, ill. videókat és filmeket is készít. (SGV: 2015d)

A kiválasztott szöveg címe: *Dreikönigskuchen: ein Brauch der Gegenwart zwischen ritueller Funktion, Archaisierung und Kommerz*. Ez a tanulmány egy olyan aktuális szokást vizsgál, amely az utóbbi években egész Svájcban közkedvelté vált. Bemutatja annak történeti hátterét, elterjedésének okát, a terjesztésben közreműködők szerepét, valamint a szokás gyakorlásának mai körülményeit, új tendenciáit is. A vizsgált szokás a háromkirályok-napi kalács elfogyasztása, amely a január 6-ai vízkereszt ünnepéhez kötődik és melynek nagymértékű elterjedése Max Währen kenyérkutatónak, valamint a Svájci Pékek és Cukrászok Egyesületének közvetítő munkájának köszönhető. A téma és egyben a lefordított tanulmány aktualitását is tükrözi az idén január 6-án a *Der Bund* c. svájci napilapban megjelent cikk, amely szintén ezzel a kérdéskörrel foglalkozik és több ponton is hivatkozik a dolgozatban lefordított szövegre, melynek szerzője Konrad J. Kuhn, a Baseli és a Zürichi Egyetemen kutatója. (Zimmermann: 2015)

A szöveg lefordításának fő nehézsége a néprajzi terminusok magyar nyelvű megfelelőinek megtalálásában rejlik. A szöveg megértése, a terminusok tisztázása és a fordítás során ugyanis alig támaszkodhatunk magyar nyelvű párhuzamos szövegekre, hiszen a

téma Magyarországon nem ismert, nem készültek ezzel kapcsolatban magyar tudományos szövegek. Ugyanakkor nagy segítséget nyújthat a Magyar Néprajzi Lexikon, a Magyar Katolikus Lexikon, valamint a [kislexikon.hu](http://kislexikon.hu) is, ezeknek a használatával pótolható a párhuzamos szövegek hiánya.

Dolgozatom első fejezetét a forrásnyelvi német szöveg alkotja. Közvetlenül ezután a második fejezetben olvasható a tanulmány általam készített magyar nyelvű fordítása, melyben számos fordítási művelet elvégzésére és néprajzi terminusok fordítására került sor. Átváltási művelet alatt a Klaudy Kinga által használt fogalmat értem:

A fordító még a legegyszerűbb mondat fordításakor is bonyolult műveletsort végez. Azon kívül, hogy a forrásnyelv lexikai egységeit célnyelviekkel helyettesíti, átrendezi a mondat szerkezetét, megváltoztatja a szórendet, a forrásnyelvi mondat egyes elemeit kihagyja, olyan elemeket tesz be a célnyelvi mondatba, amelyek az eredetiben nem szerepelnek, stb. De még a forrásnyelv lexikai elemeinek a célnyelviekkel való helyettesítése sem olyan egyszerű művelet, mint amilyennek első látásra gondolnánk, hiszen a célnyelv lexikai rendszere az esetek többségében különböző helyettesítési lehetőségeket kínál, és a fordítónak bizonyos szempontok alapján választania kell. [...] Ezeket a műveleteket (behelyettesítés átrendezés, kihagyás, betoldás, választás, stb.) összefoglaló néven átváltási műveleteknek nevezzük. (Klaudy 2009: 17)

A fordítás során alkalmazott lexikai (jelentések összevonása, felbontása, áthelyezése és felcserélése, antoním fordítás) és grammatikai (konkretizálódás és generalizálódás, felbontás és felemelés, összevonás, betoldás, kihagyás, áthelyezések, cserék) fordítási műveleteket – melyeket példákkal is szemléltetek – a negyedik fejezetben szintén Klaudy felosztása alapján fogom bemutatni. Az utolsó fejezetben pedig a szövegben előforduló terminusok jegyzéke található, melyben a német terminusokhoz és azok célnyelvi megfelelőihez rövid magyarázatokat is mellékelek.

### **Dreikönigskuchen: Ein Brauch der Gegenwart zwischen ritueller Funktion, Archaisierung und Kommerz**

**Konrad J. Kuhn**

#### Abstract

Der Dreikönigskuchen am 6. Januar ist einer der erfolgreichsten aktuellen Bräuche mit einer gesamtschweizerischen Verbreitung. Die spezifische Relevanz dieses Brauchhandelns belegen allein die eindrücklichen Zahlen: Aktuell werden in der Schweiz jährlich gegen 1,5 Millionen Dreikönigskuchen verkauft, was ungefähr einen Kuchen pro Haushalt bedeutet. Der Beitrag unterzieht den Dreikönigskuchen einer historischen Brauchforschung, referiert die «Revitalisierung» des Brauches ab den 1940er-Jahren mit historischen und volkskundlichen Argumenten und betrachtet die gegenwärtige Brauchpraxis. In der Verbindung mit institutionellen Brauchmultiplikatoren, der generellen Deutungsoffenheit und dem minimalen Repertoire an ritualisierten Elementen sind die Gründe für den Erfolg des Brauches zu suchen. Sie begründen die hohe Anschlussfähigkeit für kommerzielle Interessen sowie die Bedeutung zur Herstellung sozialer Bindungen und der Stabilisierung von Hierarchien innerhalb der Unternehmens- und Bürokultur. Vor dem Hintergrund der Analyse funktionaler Bedeutungen gegenwärtiger Bräuche plädiert der Beitrag für vermehrte Brauchforschung in unserem Fach.

Im Vorfeld des Dreikönigtages am 6. Januar werden in der Schweiz jedes Jahr Hunderttausende von Dreikönigskuchen gebacken, verkauft und dann im familiären Rahmen, am Arbeitsplatz oder in der Schule verzehrt. Das Brauchtumsgebäck des Dreikönigtages ist ein süsser Hefeteigkuchen mit einem Mittelstück, auf das eine Krone aus Plastik oder Karton gesetzt wird, und mit kugeligen Stücken, die als Kranz um das Mittelstück gesetzt werden (vgl. Abbildung 1). In einem der runden Kuchenstücke des Kranzes – niemals im Mittelteil – befindet sich eine kleine weisse Königsfigur aus Kunststoff, die den Finder sozusagen per kulinarischen Losentscheid zum König oder zur Königin für einen Tag macht und ihn berechtigt, sich die Krone aufzusetzen und für einen Tag Wünsche zu äussern und Befehle zu erteilen, wobei sich das spasshafte «Regieren» in der Familie meist auf zu erledigende Hausarbeit beschränkt. Der Verzehr des Dreikönigkuchens (auch Königskuchen genannt, in der frz. Schweiz *gâteau des Rois* oder *galette des Rois*) findet dabei in geselligem Rahmen statt, sodass jeder der Anwesenden ein Kuchenstück auswählen kann.

Beim Dreikönigskuchen handelt es sich nicht etwa um einen marginalen Brauch, sondern um einen der erfolgreichsten aktuellen Bräuche mit einer gesamtschweizerischen Verbreitung und einem festen Termin im Jahreslauf<sup>1</sup>. Der Brauch ist gegenwärtig zwar auch aus Frankreich, einigen Regionen Belgiens<sup>2</sup> und aus Spanien bekannt<sup>3</sup>, dabei belegen jedoch alleine die eindrücklichen Zahlen die spezifische Relevanz dieses Phänomens für die Schweiz. Allein die Jowa AG, die Bäckerei des Grossverteilers Migros, produzierte im Jahr

2000 mehr als 500000 Dreikönigskuchen (vgl. Abbildung 2), bei der schweizerischen Lebensmittelgenossenschaft Coop wurden rund 250 000 Kuchen produziert. Die Pistor als Zulieferbetrieb für die gewerblichen Bäckereien in der Schweiz, die unter anderem auch die Königs-Plastikfigürchen liefert, gibt die Produktionsmenge für die Bäckereien mit «mehreren hunderttausend» an. Auf den enormen Erfolg und die grosse Verbreitung deuten auch die Verkaufszahlen der Königsfigürchen hin: 2004 wurden gegen eine halbe Million Kunststoffkönige an die gewerblichen Bäckereien geliefert, wobei die Migros und der Coop über separate Figürchenlieferanten verfügen.<sup>4</sup> Gesamthaft dürften somit in der Schweiz jährlich gegen 1,5 Millionen Dreikönigskuchen verkauft werden, wobei die Tendenz nach wie vor klar steigend ist.<sup>5</sup> Dies würde ungefähr einen Kuchen pro schweizerischen Haushalt bedeuten – eine Verbreitung, die kaum ein anderer Brauch in der Schweiz findet.

Im Folgenden soll der Dreikönigskuchen in der Schweiz einer historischen Brauchforschung unterzogen werden, wobei zunächst die Interessengruppen der Brauchträger und Brauchvermittler in ihrer Funktion als brauchpflegende «Erfinder von Traditionen» interessieren.<sup>6</sup> In einem ersten Teil werden daher die Forschungen des Brot- und Gebäckforschers Max Währen und seine Rolle bei der «Revitalisierung» des Dreikönigskuchens in der Schweiz im Zentrum stehen. Ein spezielles Augenmerk gilt den volkskundlichen und historischen Elementen, die zur Stützung und Förderung des Brauches gesucht und benutzt werden. Danach wird die Rolle des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverbandes bei der Förderung des Brauches und bei seiner erfolgreichen Verbreitung beleuchtet. Die Verbindung des Brauches mit einem grossen gesamtschweizerischen Verband bietet ein Beispiel für den Stellenwert von kommerziellen und institutionellen Akteuren für den Erfolg eines Brauches der Gegenwart. Danach soll der Brauch volkskundlich im Jahreslauf verortet und dabei die wissenschaftliche Forschung zum Brauch in der Schweiz nachgezeichnet werden. Die aktuelle Situation des Brauches zwischen Kommerz und sozialer Praxis steht am Schluss dieses Artikels. Dabei werden einige vorläufige Antworten über die Gründe für den offensichtlichen Erfolg in der Kompatibilität sowohl mit der modernen Arbeitswelt als auch dem privaten Familienrahmen zu geben versucht. Zudem wird der Brauch in seiner gegenwärtigen Ausformung situiert, und es werden seine konkrete Braucherscheinung beleuchtet und einige bemerkenswerte Neuerungen bei den Brauchelementen betrachtet. Schwierig zu beantworten bleiben Fragen nach der gegenwärtigen Brauchfunktion und der kulturellen Bedeutung des Dreikönigskuchenverzehrns für die Konsumenten. Hier wären Forschungen bei den Brauchhandelnden nötig, die detailliert nach der Praxis der Brauchausübung fragen und diese

Forschungen in den sehr unterschiedlichen Kontexten angehen – eine Arbeit, die im Hinblick auf die erhebliche Verbreitung des Dreikönigskuchens sehr lohnenswert und relevant wäre, jedoch an dieser Stelle nicht geleistet werden kann. Es geht nun also nicht darum, die «Ursprünge» des Dreikönigskuchens in der Schweiz zu eruieren oder gar eine über Jahrhunderte zurückreichende «Geschichte» dieses Brauches zu schreiben, sondern vielmehr darum, die von den wichtigen Brauchträgern zur Stützung und Plausibilität in Anschlag gebrachten Diskurse und vermeintlichen «historischen Bezüge» funktional zu hinterfragen. Damit soll der Dreikönigskuchen als Brauch selber als historischer Stoff interpretiert werden und einer Deutungs und Konstruktionsgeschichte unterzogen werden.<sup>7</sup> Dieser Aufsatz möchte einer Entwicklung in der wissenschaftlichen Disziplin Volkskunde entgegenwirken, die zunehmend Gefahr läuft, sich in einem zentralen Zuständigkeitsbereich – mithin «einem Kernpunkt volkskundlichen Arbeitens» um mit Wolfgang Brückner zu sprechen<sup>8</sup> – aus der Debatte zu verabschieden und das Feld der populären Bräuche den Laienforschern, der aktiven Kulturindustrie und den kommerziellen Anbietern zu überlassen.<sup>9</sup> Diese wiederum kolportieren mit vermeintlich historischen Rückgriffen gemeinsam die angeblichen Ursprünge von Bräuchen und finden damit bei Medien aller Art vielfache Multiplikation. In diesem Sinne möchte dieser Aufsatz auch als Plädoyer für vermehrte Brauchforschung in unserem Fach verstanden werden.

### **Auf der Suche nach dem Ursprung – Archaisierungsprozesse und Brauchgeschichte**

Die für eine «Geschichte des Dreikönigskuchens» in der Schweiz zentrale Figur ist der Brotforscher Max Währen (1919–2008). Währen arbeitete als Versicherungsbeamter in Bern und betrieb seine Forschungen über die Geschichte des Brotes in seiner Freizeit. Dabei konnte er 1998 das älteste Brot der Welt für die Jungsteinzeit datieren oder in Jerusalem eine Bäckerei aus vorchristlicher Zeit erforschen. Für seine Forschungen auf dem Gebiet der Brot- und Gebäckkunde erhielt er 1979 den Ehrendokortitel der ETH Zürich.<sup>10</sup> Währen verschiebte sich der Suche nach dem Ursprung von schweizerischen Gebäckformen wie dem Gipfeli, dem Zopf oder dem Grittibänz. Dabei stiess er auch auf den Brauch des Dreikönigskuchens, der ihm aus früher Jugend von einem Bild eines holländischen Malers über dem elterlichen Sofa bekannt war.<sup>11</sup> Währen bedauerte die faktische Nichtexistenz des Brauches in der Schweiz nach dem Zweiten Weltkrieg – ein Umstand, den auch die volkskundlichen Veröffentlichungen über schweizerisches Brauchtum aus der Zeit bestätigen – und betrieb daher Forschungen zur Verbreitung und zum Ursprung des Brauches, die er ab 1945 kontinuierlich veröffentlichte. Dabei suchte er stets ganz im Sinne der älteren

volkskundlichen «Archäologie» nach möglichst alten Dokumenten oder Quellenstellen, die auf den Brauch hinwiesen.<sup>12</sup> Auf diese Weise konnte Währen für die Schweiz das Datum 1390 als Ursprung des Dreikönigskuchens urkundlich belegen, in anderen Ländern reicht er noch weiter zurück, so beispielsweise am englischen Königshof bis 1316. Zusätzlich recherchierte Währen aber noch nach weiter zurückliegenden Belegen, die er im 5. Jahrhundert vor Christus zu finden glaubte. Die von Währen portierte Ursprungsversion setzt sich denn auch aus folgenden Elementen zusammen: Der Brauch des Dreikönigskuchens gehe auf ein Volksfest zurück, das in der römischen Antike zu Ehren des Gottes Saturn abgehalten wurde. Bei diesem Fest hätten auch Sklaven für einen Tag König sein dürfen, wenn sie die in einem Kuchen versteckte Bohnen gefunden hätten. Diesen sehr beliebten Brauch hätten die römischen Legionen, die auch in der Schweiz stationiert gewesen seien, nach Mitteleuropa gebracht, wobei diese Behauptung schlicht damit bewiesen wurde, dass die Verbreitung des Brauches «in der Gegenwart oder Vergangenheit...ziemlich deutlich...die von den Römern besetzten Gebiete» umfasse.<sup>13</sup> Mit dieser Ursprungssuche von Währen verbunden war das Anliegen einer Braucherneuerung in der Schweiz, wobei deren Gestaltungsprinzip auf Archaisierungsbemühungen durch Berufung auf eine jahrtausendealte Tradition zurück bis ins «alte Rom» basierte. Mit dieser historischen Verwurzelung und der Anknüpfung an die weit zurückliegende vorgeschichtliche Vergangenheit wird dem Brauch eine Legitimation in der modernen Gegenwart verschafft. Dieser Vorgang ist uns Volkskundlern aus unzähligen Beispielen vermeintlicher «Reliktbrocken von Urgeschichte» nur zu gut bekannt, erinnert sei nur an die Gebrüder Grimm oder an die Rückführungen diverser volkskultureller Phänomene des Alpenraums auf die Kelten.<sup>14</sup> Zusätzlich wird dem Brauch eine positiv konnotierte Verwurzelung in einem egalitären Grundgedanken zugeteilt, der eine stark hierarchische Gesellschaft wie die römische Antike mit Sklaven um demokratische Ausgleichselemente von Freiheit und Gleichheit ergänzt habe; Währen nennt den Brauch des Dreikönigskuchens daher explizit auch ein «Fest ohne Standesunterschiede»<sup>15</sup> Dieser Deutung des Brauches als «verkehrte Welt» weil die Sklaven für einen Tag spielerisch Herren werden konnten, ist aus volkskundlich wissenschaftlicher Perspektive sehr vorsichtig zu begegnen, weil sie sich auf dünner Quellengrundlage bewegt und dabei die einzelnen Brauchelemente des Königsfestes aus heutiger Sicht assoziativ interpretiert und sie nicht im Sinne der damaligen Zeit zu deuten versucht.<sup>16</sup> Währen stützte sich bei diesen Deutungen denn auch auf französische Volkskundler, die einen Bezug zwischen den Bohnenherrschern und den antiken Festkönigen der Saturnalien festgestellt haben wollen. Dabei liessen sie sich, und Währen folgte ihnen hier, allerdings von den phänomenologischen Elementen des Brauches leiten, ohne nach den

jeweiligen historisch vorgefundenen Kontexten zu fragen. Viel zu stark war offenbar der Wunsch, den Brauch in eine möglichst weit zurückliegende Vergangenheit verfolgen zu können und so Kontinuitäten und vermeintliche Abfolgen erstellen zu können – Utz Jeggle nennt dieses im Zusammenhang mit Brauchbelebung oft zu beobachtende Anliegen treffend einen «Zwang zum Urtümlichen».<sup>17</sup> Dabei wurden auch fehlende Elemente der eigenen Logik geopfert, indem beispielsweise der Umstand übergangen wurde, dass sich für die römischen Saturnalien nirgends ein Hinweis auf den Losentscheid per Kuchen oder Bohnen finden liess. Die rund 1000 Jahre ohne jegliches Zeugnis für den Brauch wurden zudem geflissentlich übergangen, so dass die gesamte Analogie Währens eher unwahrscheinlich ist. So verrät denn auch die Volkskundlerin Ingeborg Weber-Kellermann in ihrer Darstellung einige Skepsis gegenüber diesen historischen Ursprungsmythen, die Währen hier angeblich gefunden haben will. Sie schreibt vorsichtig abwägend: «Angeblich geht er [der Brauch des Dreikönigskuchens] auf die römischen Saturnalien zurück und gehört in den Kultbereich einer Verehrung des Gottes Saturnus, der das menschenfreundliche Regiment eines Schlaraffenkönigs zu führen schien»<sup>18</sup>

Eine besondere Aufmerksamkeit erhielten im Zuge der Forschungen von Max Währen die einzelnen Brauchelemente. Naturgemäss waren dies bei einem Gebäck- und Brotforscher die Zusammensetzung und die Form des Dreikönigskuchens. Dann erfuhr aber auch der unscheinbare Losgegenstand erhöhte Beachtung. War er traditionsgemäss eine Bohne, die als leicht erhältliches Lebensmittel seine Gestalt als Fremdkörper auch nach dem Backen behielt, wurden dafür einerseits brauchpraktische Gründe angeführt. Daneben finden sich aber auch mythologisierende Deutungen der Bohne als Fruchtbarkeitssymbol, als Symbol für das neugeborene Kind von Bethlehem und als Reminiszenz an die antike Herkunft des Brauches, denen aus einer volkskundlich-wissenschaftlichen Sicht skeptisch zu begegnen ist.<sup>19</sup> Neben der Bohne fand Währen Belege für Münzen und ab dem 18. Jahrhundert in Frankreich auch Porzellanpüppchen. Währen publizierte seine Forschungen ab 1947 in verschiedenen Aufsätzen in Tageszeitungen und rief dabei engagiert dazu auf, den «alten Brauch vor dem Zerfall zu retten»<sup>20</sup> Seine Bemühungen blieben aber so lange erfolglos, bis sich ein institutioneller Brauchträger des Dreikönigskuchens annahm.

### **Der Schweizerische Bäcker- und Konditorenverband als Brauchvermittler und Multiplikator**

Die Publikation der Nachforschungen von Währen stiess beim befreundeten Bruno Heiling, dem damaligen Zentralsekretär des Schweizerischen Bäcker- und

Konditorenverbandes SBKV, auf Interesse. Bald unterstützte Heilinger die Bemühungen von Währen für eine «Wiederbelebung» des Brauches mit der institutionellen und finanziellen Kraft des Verbandes des selbständigen Bäckergewerbes. Durch die Fachschule Richemont der Bäcker und Konditoren in Luzern wurde ein spezielles Dreikönigskuchen-Rezept entwickelt, das aus Hefeteig, Butter, Sultaninen und Mandel besteht, und die Form des Kuchens auf ein grosses Mittelstück mit kreisförmig angeordneten runden Kuchenstücken festgelegt, was als Sinnbild des Königs mit seinen Vasallen erklärt wurde. Im November 1952 wurde der Dreikönigskuchen an einer Medienkonferenz in der Fachschule Richemont in Luzern vorgestellt und inszeniert; auch wurde Informationsmaterial an die Bäckermeister gesandt und in der Fachzeitschrift veröffentlicht.<sup>21</sup> Zusätzlich wurde am 3. Januar 1953 eine Radiosendung unter Mitarbeit von Max Währen ausgestrahlt und dabei das «lustige Spiel» mit dem Dreikönigskuchen in der Familie erläutert und dem Publikum erklärt.<sup>22</sup> Bedenkenswert ist mithin der Umstand, dass mittels des Dreikönigskuchens – wie mit jedem Brauch übrigens – eine bestimmte Norm- und Wertstruktur transportiert wurde. Währen und der SBKV verbanden den Brauch mit Familien-Diskursen, denen eine gewisse Modernitätskritik anhaftete. Die Schweizer Familie der 1950er Jahre sollte auch im Sinne einer kulturellen Rückbesinnung durch alte Bräuche gestärkt werden. Währen schrieb dazu: «Unser Zeitalter brachte es mit sich, dass sich oft ein nicht geringer Teil des Familienlebens – wenigstens in den Städten – ausserhalb der Familie abspielt. Die Familie bedarf deshalb mehr denn je des trauten Zusammenseins, der Freude und inneren Wärme, die auch aus ihrem eigenen Schoss gespiesen werden. Schon immer haben in dieser Beziehung unsere Bräuche eine schöne Aufgabe erfüllt. Nebst den anderen liebgewordenen Anlässen vermag uns ebenfalls das mit dem Königskuchen verbundene Familienfest zu beschenken... Gewiss, das Glück spielt gerade in unserm Brauch eine Rolle. Es ist aber nicht mehr als zunächst ein Zufall, ein rein äusseres Glück, welches dann jedoch durch das fröhliche Fest seinen Weg zum Herzen der Familie findet.»<sup>23</sup> Es ist in dieser Lesart also vor allem die gemeinschaftsbildende Funktion, die gemeinsam mit der alten Kontinuität des Brauches soziale, emotionale und nostalgische Bedürfnisse bedient. Die erstmalige Lancierung des Brauches und die Aktion waren ein grosser Erfolg, es wurden nämlich 1953 in der Schweiz etwa 50000 Dreikönigskuchen verkauft. Sehr bald engagierten sich auch die beiden grossen Lebensmittelgenossenschaften Migros und Coop und verkauften ebenfalls Dreikönigskuchen. Der soziale Aspekt wurde durch die Verteilung von Dreikönigskuchen in Behindertenheimen und durch Spendenanteile von jedem verkauften Kuchen an Blindenwerke zusätzlich unterstrichen.<sup>24</sup> Bereits nach einem Jahr wurde das Argument der «Tradition» eingebracht, hiess doch die offizielle Werbung für

den Kuchen 1954: «Am Dreikönigstag den traditionellen Kuchen!» In der Tages-Presse wurden mit grossem Aufwand Propagandaartikel veröffentlicht, und der Verband versorgte Journalisten mit den Forschungen und Sinngebungen von Max Währen und die Bäckereien mit Plakaten in allen Landessprachen.<sup>25</sup> Sukzessive erhöhten sich die Verkaufszahlen der Dreikönigskuchen: 1970 waren es 200000 Stück, 1980 bereits rund eine Million.<sup>26</sup> Der Aktion lohnte sich für die Bäcker auch finanziell, wenn auch Widerstände gegen den «künstlich lancierten Brauch» bei einzelnen nicht ausblieben, die sich aber den geweckten Kundenwünschen beugen mussten.<sup>27</sup> Heute ist der Dreikönigskuchen nach Aussagen des Medienverantwortlichen des SBKV die «populärste Tagesaktion für die Bäckerbranche»<sup>28</sup> Geschickt war die Kreierung eines Standardrezepts und einer standardisierten Form des Kuchens, an die sich die Bäcker zu halten haben. Beides erhöht bei den Konsumenten den Wiedererkennungseffekt und hilft dem Brauch zur Verbreitung. Erst durch diese feste Form wird der Kuchen als zentrales Element des Brauches gegen aussen legitimiert. Dieser Vorgang lässt sich auch bei anderen «traditionellen» Produkten beobachten, die durch eine zentrale Ausbildung mit Produktionsstandards geformt werden.<sup>29</sup> Allerdings schränkt dies auch die jeweilige Gestaltungsmöglichkeiten der Bäcker ein. Gerade aus den frühen Jahren der «Revitalisierung» des Brauches sind Fälle bekannt, in denen sich Bäcker nicht an das «von der Fachschule herausgegebene Rezept» hielten, sondern gewöhnlichen Teig verwendeten, «was wenig Begeisterung auslöste» wie es dazu in der Verbandszeitung heisst. Der Verband kritisierte dieses Verhalten disziplinierend und schloss daraus betrübt: «Wenn das so weiter geht, sind alle Bemühungen, den schönen alten Brauch wieder aufleben zu lassen, umsonst.»<sup>30</sup> Die intensive Werbung unter einer zentralen Führung des gesamtschweizerischen Verbandes und die bei den Brauchträgern erfolgreich angesprochenen nostalgischen und emotionalen Bedürfnisse bewirkten die enorme Popularität des Brauches bis in die heutigen Tage.

### **Volkskundlich-phänomenologische Bemerkungen zum Dreikönigskuchen**

Der Dreikönigskuchen ist terminlich an den Dreikönigstag, den 6. Januar, gebunden und stellt damit einen jährlich wiederkommenden Brauch im Jahreslauf dar, der auf seine Weise die Zeit rhythmisiert und markiert. Der Dreikönigstag ist als letzter Festtag der Weihnachtszeit volkscundlich vergleichsweise gut erforscht.<sup>31</sup> An ihm findet sich vielfältiges Brauchhandeln in der Form des Abräumens des Weihnachtsbaumes, des Umgiessens des Silvesterbleis und der hier interessierenden Bräuche der Dreikönigsspiele, des Sternsingens, der Hauseinsegnungen und des Bohnenfestes mit der spielerischen Losbestimmung mittels

eines Kuchens. Ursprünglich war der 6. Januar im Kirchenjahr der Zeitpunkt der Erinnerung an die Taufe Christi, und er ist es bis heute in der orthodoxen Ostkirche geblieben. Epiphania als «Erscheinung des Herrn» war in diesem Sinne der Tag der Offenbarung des Heiligen Geistes und der erste Schöpfungstag. Als im Hochmittelalter Kaiser Friedrich I. Barbarossa die Reliquien der im Matthäus-Evangelium erwähnten Magier und später zu den Heiligen Drei Königen umgedeuteten Caspar, Melchior und Balthasar in den Dom von Köln brachte, entwickelte sich starkes volksreligiöses Brauchhandeln rund um die vom Stern geleiteten und mit den Geschenken Gold, Myrrhe und Weihrauch ausgestatteten Könige. Sie wurden zu Schutzpatronen und Nothelfern mit einer festen Ikonographie und einem theologischen Programm, obwohl sie im strengen Sinne keine Heiligen der katholischen Kirche darstellen.<sup>32</sup>

Das Sternsingen als Heischebrauch meist junger Männer oder Kinder, die von Hof zu Hof gehen und für ihre Darbietung entlohnt werden, ist in ganz Europa weit verbreitet, bis heute zu finden und zudem quellenbasiert bis ins 16. Jahrhundert zurück belegt, weil es erhebliche behördliche Sanktionen erfuhr. Ebenfalls eine beachtliche Verbreitung fanden die Dreikönigsspiele, die als öffentliche Aufführungen die Geschichte des Besuchs der Könige an der Krippe in Bethlehem inszenieren, heute aber kaum mehr anzutreffen sind.<sup>33</sup> Das Einsegnen von Haus und Hof mittels einer geweihten Kreide und durch das Anbringen der Initialen der Könige und der Jahreszahl findet sich vor allem in katholischen Gegenden und lebt ebenfalls bis heute. Der in weiten Teilen Europas in unterschiedlichen Epochen verbreitete Brauch des Bohnenfests mit dem Verstecken einer Bohne in einer Speise, die den Finder zum König des Festes ernannte, dieser Brauch, der uns hier als «Vorläufer» des heutigen Dreikönigskuchenfestes besonders interessiert, ist in seiner dynamischen Erscheinungsform des Essens und Trinkens vor allem ikonographisch gut dokumentiert.<sup>34</sup> Dabei wurde offenbar im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit ein karnevaleskes Fest mit der Bildung eines «närrischen Hofstaats» gefeiert, das in einem Bezug zu den Dreikönigsspielen, aber auch zur kommenden Fasnacht stand.<sup>35</sup> Vor allem bei flämischen Malern des 16. und 17. Jahrhunderts, genannt seien David Ryckaert, Gabriel Metsu, Jan Steen und vor allem Jacob Jordaens<sup>36</sup>, war dieser Brauch ein beliebtes Motiv und wurde meist als ausgelassenes Fest mit Orgiencharakter dargestellt. Es sind diese Bilder, die auch für die jüngere Brauchgeschichte in der Schweiz eine Rolle gespielt haben, indem sie Max Währen als Anstoss zu seinen Recherchen dienten.

Wenn wir nun auf die ältere volkskundliche Forschung blicken, die in der Schweiz in der Tradition der Sachforschung auch nach der Verbreitung von Bräuchen gefragt hatte, begegnet uns der Brauch des Dreikönigskuchens bereits in der frühen Abhandlung über

«Feste und Bräuche des Schweizervolkes» des Gründers der schweizerischen Volkskunde Eduard Hoffmann-Krayer. Unter den «kalendaren Bräuchen» eingereiht finden sich an Dreikönig neben den Sternsingern und Lärmbräuchen auch eine knappe Notiz über das «Backen von Bohnenkuchen» wobei das Stück mit der Bohne den Finder entweder zum «Bohnenkönig» macht, wie im Kanton Bern, oder in zum Anschreiben der Namenfolge C.M.B. mit Kreide bestimmt, wie aus dem Kanton Aargau berichtet wird, wobei alle diese Angaben «nicht ganz sicher bezeugt» seien.<sup>37</sup> In den volkskundlichen Erhebungen, die in der Zeitschrift Schweizer Volkskunde in den 1930er-Jahren durchgeführt wurden, erscheint der erneut «Bohnenkuchen» genannte Brauch nur am Rande. So heisst es, er sei in der Vergangenheit «nach einzelnen, nicht ganz zuverlässigen Berichten» in den Kantonen Aargau und Bern «üblich gewesen»<sup>38</sup> Auch der Aufruf zu Berichten über Bräuche am Dreikönigstag brachte keinen Hinweis auf den «Bohnenkuchen» In den kulturräumlich geprägten Recherchen zum Monumentalwerk «Atlas der schweizerischen Volkskunde» stellte das Brauchtum am Dreikönigstag eine eigene Frage dar und wurde auf einer Karte dargestellt.<sup>39</sup> Demnach war er in der Westschweiz und dem Wallis, wohl durch die Nähe zu Frankreich als wichtiges Brauchgebiet des Bohnenkuchens, lange verbreitet, wobei sich als Brauchträger vor allem Familien und Vereine betätigten. In der Deutschschweiz findet sich nur eine einzelne Gemeinde, die den Brauch kennt. Der Bohnenkuchen wurde dabei aber wegen seinem «Einkönigstum» in einen anderen Zusammenhang eingeordnet als die Darstellung der Drei Könige, und zudem wurden gegenüber einer ungebrochenen Tradition zurück in vorreformatorische Zeiten Vorbehalte angebracht. Im Jahre 1940 befand sich der Brauch am Aussterben, wie die Gewährsleute berichteten. Unter Bezug auf Hoffmann-Krayer und die spärlichen seitherigen Berichte verortet Notker Curti den Brauch des «Bohnenkönigs» 1947 dann vor allem im Jura.<sup>40</sup> Zusätzlich sei an diesem Brauch das «Kirchliche ganz in den Hintergrund getreten» wie der Pater Curti durchaus kritisch anführt, hingegen beweise der Umstand, dass «durch die Bohne einer König wird...irgendwie den Zusammenhang mit den Dreikönigsspielen» Ganz wohl scheint es dem Autor bei der Deutung des Brauchelements offenbar nicht gewesen zu sein. Nach der «Revitalisierung» durch Währen und den Berufsverband der Bäcker und Konditoren in den 1950er-Jahren reagierte auch die wissenschaftliche Volkskunde in der Schweiz und wandte dem Dreikönigskuchen in den neueren Übersichtsdarstellungen zu «Volksbräuchen» neue Aufmerksamkeit zu. So widmete Walter Heim dem Brauch 1983 einige Abschnitte, erwähnte dabei auch die jüngste Brauchgeschichte, ohne dabei aber die Deutungen von Max Währen zu übernehmen, und interessierte sich hingegen für die neu entstandenen gesellschaftlichen Anlässe rund um den

Dreikönigskuchen, wie Senioren- oder Kuchenfeiern in den Pfarreien.<sup>41</sup> Im Werk «Jahresbrauch im Zeitenlauf» von Eduard Strübin schliesslich findet der Brauch breite Erwähnung, und der Autor führt dabei rezente Entwicklungen speziell aus dem Baselland an.<sup>42</sup> Demnach sei der Brauch im Jahre 1989 im basellandschaftlichen Gelterkinden «in voller Blüte» so dass fast 88% der befragten Schulkinder den Brauch in ihrer Familie praktizierten.

Die von Max Währen im Zuge der «Revitalisierung» in den 1950er Jahren gesetzten Deutungen erweisen sich in Kontexten einer interessierten Öffentlichkeit, und dies ist zumindest partiell auch einem Versäumnis der Volkskunde als Disziplin geschuldet, als äusserst resistent und zählebig. So tauchen die funktionalen Erklärungsangebote und Postulate eines angeblichen uralten Brauches in variablen Zusammensetzungen und Kontexten bis zum heutigen Datum immer wieder auf, sei es in Publikationen aus dem Umfeld der Bäcker<sup>43</sup>, oder aber in der Tagespresse in inhaltlich sehr ähnlichen Meldungen naturgemäss meist im zeitlicher Nähe zum Dreikönigstag.<sup>44</sup> Aber auch in aktuellen Brauchratgebern, die sich an Familien oder an ein religiöses Umfeld richten, finden sich die deutenden Diskurse zum Dreikönigskuchen vermischt mit einem Sammelsurium von faktischen Feststellungen meist unhinterfragt abgedruckt. Beispiele dafür sind im deutschsprachigen Raum die Bücher von Manfred Becker-Huberti oder von Helga Maria Wolf. Dem «Bohnenfest» werden da «römische und orientalische Vorbilder» zugesprochen, bohnenmythologische Erklärungen dargelegt und eine lange Geschichte des Brauches bis in die Gegenwart postuliert, indem auf die jeweils ältesten Quellenstellen hingewiesen wird, während zugleich Rezepte für den Kuchen angegeben werden.<sup>45</sup>

### **Zwischen sozialer Norm und Kommerz – der Dreikönigskuchen als moderner Brauch**

Der Brauch des Dreikönigskuchen präsentiert sich heute vor allem als «Familienbrauch mit geselligem Unterhaltungscharakter»<sup>46</sup>, er findet sich aber auch in Vereinen, in Schulen und Kindergärten, am Arbeitsplatz oder sogar an spezifischen Anlässen zur Brauchausübung, beispielsweise an von den in der Schweiz zahlreichen Vereinen durchgeführten Feiern. Zudem ist der Dreikönigskuchen aufgrund seiner äussersten Begrenztheit an sonstigen Brauchelementen prädestiniert für die Integration in andere Kontexte. Der Dreikönigskuchen benötigt weder rituelle Sprüche, noch Masken oder speziell informierte Brauchträger oder Wissen über das brauchgeprägte Handeln. Der Kauf des Dreikönigskuchens in einer Bäckerei oder im Lebensmittelgeschäft – das Selberbacken scheint angesichts der in Kochbüchern und im Internet überaus zahlreich vorhandenen Rezepte noch nicht ganz aus der Mode gekommen zu sein – genügt zur kompletten

Brauchausübung. Die Konsumierenden erwerben dabei alle minimal nötigen Utensilien, die aus einer Königskrone aus Goldpapier und aus dem eingebackenen Königsfigürchen aus geschmacklosen und hitzeresistenten Kunststoff bestehen. Auch ist der religiöse Bezug – wie er zumindest für Frankreich nachgewiesen werden kann – in der Schweiz bis zur völligen Unkenntlichkeit reduziert, so dass beispielsweise die Papierkrone zwar meist auf die französische Lilie als Symbol eines Königshauses anspielt, aber keinen Hinweis auf die «Heiligen Drei Könige» enthält (vgl. Abbildung 3). Dennoch finden sich Kirchgemeinden und Pfarreien, die Dreikönigskuchen im Anschluss an einen Epiphanie-Gottesdienst servieren.<sup>47</sup> Der Verzehr des Dreikönigskuchen als Ritual im familiären Rahmen des gemeinsamen Abendessens, das allenfalls in die drei Elemente «Auswählen des Kuchenstückes» «Finden des Königs» «Krönung des Finders» unterteilt werden kann<sup>48</sup>, genügt sich offenbar selbst und kommt ohne grosses weiteres Zeremoniell aus. Diese Knappheit an zusätzlichen Brauchelementen und die denkbar einfache Brauchausübung mit einem minimalen Repertoire an ritualisierten Elementen eröffnen dem Dreikönigskuchen als Brauchgebäck ideale Anschluss- und Anwendungsmöglichkeiten in variablen Kontexten im Bereich der Werbung oder der politischen Aktion. So wurde und wird der Kuchen für politische Wahlwerbung wie im Zürcher Stadtpräsidiumswahlkampf 2009, zur Kundenbindung durch die Gratisverteilung von 2600 Kuchenstücken wie die «Züri-Becks» in Wädenswil, für Wettbewerbe mit «königlichen Preisen» für die Finder von goldenen Königen oder durch das Einbacken von Goldmünzen anlässlich eines Firmenjubiläums einer Bäckerei, verwendet.<sup>49</sup> Einen speziellen Reiz scheint das Backen und Verteilen von möglichst grossen Dreikönigskuchen zu haben, so finden sich beispielsweise Riesenkekse an Neujahrsapéros von Gewerbevereinen im Baselland, zum Fundraising eines regionalen Fussballturniers in der Ostschweiz oder als Spezialaktion eines Hotels in Luzern.<sup>50</sup> Ein Kontext der Brauchanwendung, der im Zunehmen begriffen ist, stellt das Essen des Dreikönigskuchens in Betrieben und Bürogesellschaften der modernen Dienstleistungsgesellschaft dar. In der Schweiz hat es sich in zahlreichen Geschäften und Büros eingebürgert, dass der Betrieb bei einer Bäckerei einen Dreikönigskuchen bestellt und offeriert, teilweise auch mit Sonderwünschen wie Königsfigürchen in jeden Kuchenstück. Dieses Übergreifen eines Familienbrauches in die Arbeitswelt stellt für die Brauchforschung eine hochrelevante Beobachtung dar, zeigt sich doch anhand eines Beispiels die ambivalente und zeitgleiche Entwicklung der Brauchausübung sowohl im Rahmen einer zunehmenden Privatheit als auch in der öffentlichen Zelebrierung. Damit öffnet das Phänomen des Dreikönigskuchens den Forschungsblick auf das Feld der Bräuche in der Unternehmens- und Bürokultur.<sup>51</sup> Die Frage

nach der kulturellen Bedeutung des Brauchhandelns in diesen neuen Kontexten stellt sich dabei umso dringlicher. Generell kann vermutet werden, der Brauch ver helfe als rituell wiederkehrendes Element dazu, die sozialen Bindungen innerhalb der temporären Bürogemeinschaft zu festigen und bediene auf diese Weise ähnliche Bedürfnisse nach Emotionalität wie in der Familie. Es kann darüber hinaus zumindest angenommen werden, der Brauch diene auch in der hierarchisch gestalteten Arbeitswelt der Sicherung ebendieser Abstufung, wobei eine zunehmend enthierarchisierte Familienstruktur den Brauch in dieses neue Anwendungsfeld transferieren half. Diese These geht davon aus, dass der Brauch seine Anziehung aus einer bestehenden Hierarchie bezieht, die er spielerisch gerade zu festigen hilft. Es ist hier nicht der Platz, um die Debatten über «verkehrte Welten» in Bräuchen und deren Missdeutungen in der Fachgeschichte neu aufzurollen.<sup>52</sup> Es möge die Bemerkung genügen, dass zumindest die beobachtbare Förderung des Brauches durch die Unternehmen, Betriebe und Büros selber kaum auf eine beabsichtigte Durchbrechung der das Jahr über bestehenden Hierarchie in der Arbeitswelt hindeutet.

In jüngster Zeit machen sich im Bereich der Königsfigürchen, die vor allem in Frankreich als Kunst- und Sammelobjekte bereits einige Forschungsaufmerksamkeit erhielten<sup>53</sup>, einige Veränderungen bemerkbar. Die in den Kuchen eingebackenen Figürchen beginnen sich zunehmend von der traditionellen Figur des Königs zu lösen. In Frankreich lösten ab 1870 Figürchen aus Porzellan die Bohnen ab, und deren Beliebtheit hat bis heute nicht nachgelassen, während die Figürchen in der Schweiz ab der «Neuerfindung» seit 1953 aus weissem Kunststoff hergestellt werden. Bereits seit Jahrzehnten waren in der Westschweiz Königinnenfigürchen weit verbreitet und haben im Zuge der Gleichstellungsdiskussion auch in der Deutschschweiz Einzug gehalten, wo sie beispielsweise oftmals paritätisch in die Kuchen verteilt werden. Die ursprünglichen Figürchen, von denen doch immerhin eine gewisse Formenvielfalt bestand (vgl. Abbildung 4), vereinheitlichen sich zusehends in der Form. Erst in jüngster Zeit machen sich hier erneut erhebliche Veränderungen bemerkbar, die wiederum meist aus kommerziellen Überlegungen stattfinden. So verkaufen die Basler Bäcker in ihren Dreikönigskuchen seit 1999 goldene Könige, um sich auf diese Weise von den beiden Grossverteilern abzuheben, wie sie es selber formulieren.<sup>54</sup> Seit 2004 bietet die Pistor als Serviceunternehmen des Bäckereigewerbes in der Schweiz zudem Porzellanfigürchen an, die unterschiedliche kommerzielle Comicfiguren aus der modernen Unterhaltungsindustrie darstellen. Dabei finden sich aktuelle Figuren aus Animationsfilmen wie Ice Age, Asterix oder Lucky Luke oder aus Trickfilm-Fernsehserien wie die Simpsons, Mickey Mouse oder Pink Panther. Diese Figuren sind bemalt und pro Serie

in jeweils 9–12 Sujets erhältlich. Hintergedanke ist dabei offenbar, dass die Figuren als Sammelobjekte speziell für Kinder dienen, wie es internationale Fastfood-Restaurants mit ihren auf Kindern ausgerichteten Spielfiguren-Beilagen zu Mahlzeiten erfolgreich vormachen. Der Absatz dieser Porzellanfiguren ist beim schweizerischen Bäckereigewerbe rasant im Steigen begriffen, während die Nachfrage nach den weissen Königsfigürchen stagniert.<sup>55</sup> Wie sich dieser zusätzliche Kommerzialisierungsschritt auf die Zukunft des Brauches auswirken wird, bleibt anzuwarten. Immerhin ist diese Aufnahme aktueller Themen ein Zeichen der Vitalität des Brauchs. Allerdings kann sicher festgehalten werden, dass mit dem Verschwinden der Königs-oder Königinnenfigürchens einer der ohnehin wenigen brauchmässigen Bezüge zum Dreikönigstag dahinfällt. Ob sich ein Kuchen, in dem sich ein Figürchen eines aktuellen Comic-Helden aus Porzellan befindet, der den Träger zum spielerischen König für einen Tag erkürt, für die Brauchhandelnden sinnhaft einordnen lässt, darf daher zumindest angezweifelt werden. Löst sich dann, wie dies bei anderem Brauchgebäck aus dem Kontext der Fasnachtszeit zu beobachten ist, auch noch die terminliche Beschränkung der Verfügbarkeit aus Umsatzüberlegungen, wandelt das Traditionsgebäck und damit der Brauch nahe an der Grenze zur postmodernen Beliebigkeit.<sup>56</sup>

## **Ausblick**

Der Brauch des Dreikönigskuchens war 1950 in der Schweiz, abgesehen von einigen wenigen Orten in der Westschweiz, nicht bekannt. Durch das Engagement eines einzelnen Akteurs und der Unterstützung seiner Bemühungen durch einen gesamtschweizerischen institutionellen Verband wurde er als anschlussfähiges Zusammenspiel von Archaisierung und Innovation mit hohem Deutungsoffenheit in kürzester Zeit weit verbreitet und stellt heute einer der bekanntesten Bräuche in der Schweiz dar. Als Gründe für den durchschlagenden und anhaltenden Erfolg des Dreikönigskuchens mögen verschiedene Sachverhalte zusammenwirken. Der Brauch ist diskursiv zum einen sehr geschickt an die jeweiligen historischen und sozioökonomischen Kontexte angepasst, eine Ausrichtung, die auf Max Währen als «Brauchneuerfinder» zurückgeht. Indem der Dreikönigskuchen in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg nicht etwa als nationaler Brauch revitalisiert wird, sondern vielmehr als weit zurückreichender historischer Brauch der Antike konstituiert werden kann, umgeht er die Gefahren einer zu starken nationalen Mythologisierung und passt sich ideal und gleichsam «ideologieunverdächtig» in die Nachkriegszeit ein. Zusätzlich erhöht die postulierte Kontinuität des Brauches die Plausibilität für die Brauchträger. Zum anderen begegnet Währen der ursprünglichen protestantischen Skepsis gegen eine brauchmässige

Heiligenverehrung und gegen überbordende Festfreude mit einer konsequent säkularisierten und familienbasierten konfessionübergreifenden Deutung des Dreikönigskuchens.<sup>57</sup> Der Brauch präsentiert sich darüber hinaus als denkbar einfach in der rituellen Ausübung, ist terminlich fix verortet und bedingt bei den Brauchträgern weder spezifisches Wissen noch formalisierte Rollen. Indem der Dreikönigskuchen schliesslich in einem zweiten Schritt von einem grossen Berufsverband werbetechnisch und unter Verwendung aller Medienkanäle regelrecht propagiert wurde, beginnt durch die skizzierte Anschlussfähigkeit für unterschiedliche Interessen und seine variable und äusserst einfache Handhabung seine Erfolgsgeschichte. Der Dreikönigskuchen ist damit ein Beispiel für die generell zu beobachtende Tendenz der Übernahme von Bräuchen mit festen Terminen im Jahreslauf durch kommerzielle Interessengruppen. Dabei bleibt der Berufs-Verband als Trägergruppe und die Prozesse einer «Brauch-Propagierung» durch volkskundliche und historische Begründungen für die Brauchhandelnden selbst in ihrer Wahrnehmung irrelevant und intransparent. Gerade durch das minimale Repertoire an Brauchelementen, wengleich verbunden mit einer behaupteten «alten Tradition» eröffnen sich dem Brauch des Dreikönigskuchens eine Fülle von Brauchkontexten, die vom familiären Fest über Vereinsanlässe bis zu politischer Propaganda oder simplen Werbemassnahmen reichen. Der Erfolg dieses Brauchgebäcks auch in der modernen Arbeitswelt der Dienstleistungsgesellschaft beweist dabei die Flexibilität und Offenheit der symbolischen Deutungsangebote des Brauches, die aus den 1940er Jahren stammen. Hier nämlich erhält der Dreikönigskuchen als rituell wiederkehrender Brauch seine Bedeutung zur Herstellung sozialer Bindungen und der Stabilisierung von Hierarchien innerhalb der Unternehmens- und Bürokultur.

Als generelles Fazit bleibt zu konstatieren, dass volkskundliche Brauchforschung nach wie vor nötig ist. Dabei kommt auch einer historischen Brauchforschung eine dringliche Aufgabe zu, die Bräuche selber konsequent historisiert. Es ist dabei essentiell, gerade auch gegenwärtige Bräuche und die unterschiedlichen Akteure und Brauchhandelnden zeithistorisch zu betrachten und zunehmend quellen- und diskurskritisch nach ihrer jeweiligen Funktion und kulturellen Bedeutung und den damit verbundenen Interessen zu fragen. Die historische Brauchforschung hat also auch in der Zeitgeschichte, in der Periode seit dem Zweiten Weltkrieg, ihr Aufgabenfeld zu suchen. Gerade für die Analyse dieser Phase der global wirksamen Umbrüche, des verstärkten Einflusses von Unternehmensmacht und Kommerzialisierung und der wirklichkeitskonstituierenden Deutungshoheit von Medien und

Infotainment ist eine nüchterne dekonstruierende Kulturwissenschaft wie die Volkskunde wichtiger denn je.

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Dabei folge ich lose der Auffassung von «Bräuchen als Sprache» wie dies Weber-Kellermann, Ingeborg. Saure Wochen-Frohe Feste: Fest und Alltag in der Sprache der Bräuche, München und Luzern 1985, S. 7 formuliert hat.

<sup>2</sup> Vgl. für die belgischen Region um Limburg: Döring, Alois. Nikolaus, Weihnachtsmann und die Heiligen Drei Könige: Brauchwandel an Rhein und Maas seit 1945, in: Volkskultur an Rhein und Maas, Nr. 2, 2002, S. 17–37, speziell S. 33–36.

<sup>3</sup> In Frankreich und Belgien heisst er «Galette des Rois» in Spanien «Roscones» wobei sich sowohl die Zusammensetzung des Kuchens als auch der damit verbundene Brauch in gewissen Punkten unterscheiden.

<sup>4</sup> Ryser, Regina. Wie der König ins Brot kommt, in: Swissbaker, 23. Dezember 2004.

<sup>5</sup> Angaben nach: Königinnen und Könige aus Plastic: Dreikönigskuchen als Umsatzschlager im Bäckerjahr, in: Neue Zürcher Zeitung, 6. Januar 2000, S. 37. Detaillierte Verkaufszahlen sind nicht vorhanden, bzw. werden nicht mitgeteilt.

<sup>6</sup> Vgl. zu diesem in den Kulturwissenschaften – besonders in den Geschichtswissenschaften – bis heute äusserst fruchtbaren Konzept: Hobsbawm, Eric, Ranger, Terence. The Invention of Tradition, Cambridge 1983.

<sup>7</sup> Vgl. als gelungenes Beispiel für eine Umsetzung einer solchen Sichtweise Jöhler, Reinhard. Die Formierung eines Brauches: Der Funken- und Holepfannsonntag. Studien aus Vorarlberg, Liechtenstein, Tirol, Südtirol und dem Trentino, Wien 2000.

<sup>8</sup> Vgl. hierzu auch Brückner, Wolfgang. Brauchforschung tut not, in: Jahrbuch für Volkskunde, NF21, 1998, S. 107–138. Richard Weiss hat bereits früher von einem «Kernstück des Faches» gesprochen, vgl. Weiss, Richard. Volkskunde der Schweiz: Grundriss, Erlenbach 1946, S. 155.

<sup>9</sup> Vgl. für ein Plädoyer für «Bräuche» als «Gegenstand der hier zuständigen Disziplin» Bimmer, Alexander C.. Brauchforschung, in: Brednich, Rolf W. (Hg.). Grundriss der Volkskunde: Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001 (3. Aufl.), S. 375–395.

<sup>10</sup> Wottreng, Willi, Nachrufe: Max Währen – Brotforscher, in: NZZ am Sonntag, 28. Dezember 2008, S. 14. Vgl. auch: Der Mann weiss alles übers Brot, in: Berner Zeitung, 26. August 1999.

<sup>11</sup> Der Hinweis auf das Bild «Das Bohnenfest» von 1668 über dem Sofa der Eltern findet sich in: Währen, Max, Jahrhunderte alte Kunstwerke über den Königskuchen, in: Bäcker-Konditor-Zeitung, Nr. 51/52, 23. Dezember 1994, S. 5.

<sup>12</sup> Die (argumentativ teilweise ziemlich gewagten) Forschungen zum Dreikönigskuchen wurden 1958 unter einem vielsagenden Titel publiziert, vgl. Währen, Max. Der Königskuchen und sein Fest: Ein uralter Brauch in Gegenwart in glanzvoller Vergangenheit, Bern 1958. Die nachfolgenden Angaben stammen aus dieser Broschüre.

<sup>13</sup> Währen, Max. Der Königskuchen und sein Fest, in: Währen, Max. Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte, Ulm 2000, S. 797–804, hier S. 797.

<sup>14</sup> Brückner, Brauchforschung (wie Anm. 8), S. 131.

<sup>15</sup> Währen, Königskuchen (wie Anm. 12), S. 27.

<sup>16</sup> Hierzu jüngst Fugger, Dominik. Das Königreich am Dreikönigstag: Eine historisch-empirische Ritualstudie, Paderborn, München, Wien und Zürich 2007, speziell S. 71–74.

<sup>17</sup> Jeggle, Utz. Sitte und Brauch in der Schweiz, in: Hugger, Paul (Hg.): Handbuch der Schweizerischen Volkskultur, Bd. 2, Basel und Zürich 1992, S. 603–628, hier S. 620.

<sup>18</sup> Weber-Kellermann, Ingeborg. Das Weihnachtsfest: Eine Kultur- und Sozialgeschichte der Weihnachtszeit, Luzern und Frankfurt a. M. 1978, S. 192.

- 
- <sup>19</sup> Vgl. ebenfalls skeptisch dazu die Deutungen bei Metken, Sigrid. «Es ist etwas Hartes, bohnergross, ein winziges Porzellanpüppchen...»: König für einen Tag – ein französischer Brauch an Epiphanie, in: *Volkskunst*, Nr. 5, 1982, S. 250–257.
- <sup>20</sup> Der erste Artikel erschien 1947 (oder 1945, da sich widersprechende Aussagen von Max Währen finden) in der Zürcher «Kaspar Post» der Aufruf zur Wiederbelebung (vgl. Zitat) 1950 in der Neuen Zürcher Zeitung, vgl. dazu Währen, Max, Königs-kuchen – Teil unseres kulturellen Lebens, in: *panissimo*, Nr. 50, 1990, S. 4.
- <sup>21</sup> Angaben nach Strübin, Eduard. Jahresbrauch im Zeitenlauf: Kulturbilder aus der Landschaft Basel, Liestal 1991, S. 55.
- <sup>22</sup> Vgl. dazu auch den Beitrag: Von Königs-kuchen, Fussbällen, Schlittschuhen usw., in: *Der Bäcker und Konditor*, Nr. 2, 15. Januar 1953, S. 2.
- <sup>23</sup> Währen, Königs-kuchen (wie Anm. 12), S. 5.
- <sup>24</sup> Währen, Max. Der Königs-kuchen hat unser Land erobert, in: *panissimo*, Nr. 51/52, 1997, S. 4.
- <sup>25</sup> Die Broschüre von Währen, Königs-kuchen (wie Anm. 12), war dabei zentraler Informationsträger und wird bis heute auf Anfragen nach den Ursprüngen des Brauches durch den SBKV versandt. Vgl. als Beispiel für einen frühen Propaganda-Artikel: Und wieder regiert der Bohnenkönig, in: *Basler Zeitung*, 2. Januar 1954.
- <sup>26</sup> Ein alter Brauch zur Freude der Kinder, in: *Die Ostschweiz*, 5. Januar 1980, zit. nach Heim, Walter. *Volksbrauch im Kirchenjahr heute*. (Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde 67). Basel 1983, S. 50.
- <sup>27</sup> Beispiele finden sich bei Strübin, Jahresbrauch (wie Anm.21), S. 56.
- <sup>28</sup> Aussage von Markus Tscherrig (SBKV), zit. nach Ryser, Regina. *Wie der König ins Brot kommt*, in: *Swissbaker*, 23. Dezember 2004.
- <sup>29</sup> Diesem Vorgang der Festschreibung eines Produkts begegneten die Wissenschaftler/-innen auch im Rahmen des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz, vgl. für eine konzise Einführung dazu Boisseaux, Stéphane, *Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz: Ein Beitrag zur Geschichte der Schweizer Ernährung*, in: Antonietti, Thomas u. a. (Hg.). *Rückkehr der Gegenwart: Volkskultur in der Schweiz*, Baden 2008, S. 128–139.
- <sup>30</sup> Soll das Königs-kuchengeschäft wieder verschwinden?, in: *Der Bäcker und Konditor*, Nr. 2, 15. Januar 1955, S. 8.
- <sup>31</sup> Alle folgenden Angaben nach Weber-Kellermann, Weihnachtsfest (wie Anm.18), S. 192–20. Jüngst hat sich Dominik Fugger kritisch mit den volkskundlichen Deutungen des Brauches befasst und dabei für eine quellennahe Deutung aus der Sicht der handelnden Menschen plädiert, vgl. Fugger, Königreich (wie Anm. 16). Dabei besteht allerdings aus geschichtswissenschaftlicher Perspektive die Gefahr, die quellenkritische Vorsicht und die Verschriftlichungsumstände dem Primat einer Suche nach der Sicht der damaligen Menschen unterzuordnen. Damit würde man die Quellen aber positivistisch als «wahre Zeugnisse» der Vergangenheit missverstehen. Die ältere Forschung zusammengefasst in Meisen, Karl. *Die heiligen drei Könige und ihr Festtag im volkstümlichen Glauben und Brauch*, Köln 1949.
- <sup>32</sup> Zu den historisch variablen theologisch-kirchlichen Deutungen des 6. Januar vgl. Schier, Gertrud. *Epiphanie – Dreikönigstag* (6. Januar), in: Vossen, Rüdiger: *Weihnachtsbräuche in aller Welt: Weihnachtszeit – Wendezeit, Martini bis Lichtmess*, Hamburg 1985, S. 145–152. Vgl. allgemein dazu auch Hofmann, Hans. *Die Heiligen Drei Könige: Zur Heiligenverehrung im kirchlichen, gesellschaftlichen und politischen Leben des Mittelalters*. Bonn 1975.
- <sup>33</sup> Ein Beispiel aus Fribourg präsentiert Schärmeli, Yvonne. *Königsbrauch und Dreikönigsspiele im welschen Teil des Kantons Freiburg*, Fribourg 1988.
- <sup>34</sup> Vgl. auch die Einträge «Bohnenkönig» (Bd. 1, S. 1473–1474) und «Königs-kuchen» (Bd. 6, S. 1055-1056) im *Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens*, Berlin und Leipzig 1927ff.
- <sup>35</sup> Geprägt durch (zu?) starken Blick auf die christlichen Einflüsse betont Moser, Dietz-Rüdiger, *Bräuche und Feste im christlichen Jahreslauf: Brauchformen der Gegenwart in kulturgeschichtlichen Zusammenhängen*, Graz, Wien und Köln 1993, S. 135–139, den Bezug zur Fasnacht.
- <sup>36</sup> Speziell Jacob Jordaens scheint eine Vorliebe für das Sujet gehabt zu haben, vgl. Fugger, Dominik, *Versammlung der Narren: Eine drastische Szene zum Dreikönigstag des Malers Jacob Jordaens aus dem 17. Jahrhundert*, in: *Neue Zürcher Zeitung*, Nr. 3, 5./6. Januar 2008, S. 45.

- <sup>37</sup> Hoffmann-Krayer, Eduard. Feste und Bräuche des Schweizervolkes: Kleines Handbuch des schweizerisches Volksbrauchs der Gegenwart in gemeinnütziger Darstellung, Zürich 1913, S. 122.
- <sup>38</sup> Schweizerische Volksbräuche am Dreikönigstag (6. Januar), in: Schweizer Volkskunde, 1931, Nr. 21, S. 8–10.
- <sup>39</sup> Atlas der Schweizerischen Volkskunde, hg. von Paul Geiger und Richard Weiss u. a., Erlenbach 1951, Karte II, S. 167 und Kommentar II, S. 85–87.
- <sup>40</sup> Curti, Notker. Volksbrauch und Volksfrömmigkeit im katholischen Kirchenjahr. (Volkstum der Schweiz 7). Basel 1947, S. 27–31.
- <sup>41</sup> Heim, Walter. Volksbrauch im Kirchenjahr heute. (Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde 67). Basel 1983, S. 50.
- <sup>42</sup> Strübin, Jahresbrauch (wie Anm. 21), S. 53–58.
- <sup>43</sup> Der Königskuchen und sein Fest: ABC der Brot- und Gebäckkunde, In: Rlichemont-Fachblatt 12, 2001. S.216.
- <sup>44</sup> Vgl. bspw. Wirz, Rolf. Immerhin ein König für einen einzigen Tag, in: Volksstimme Sissach, 7. Januar 1997, S. 3; Süsser Brauch mit Krone, in: St. Galler Tagblatt, 6. Januar 2007 oder Kaminski, Ralf. Wie die Könige in den Kuchen kommen, in: Tages-Anzeiger, 5. Januar 2008, S. 53. Hier die wörtliche Wiedergabe der «Ursprungslegende» im römischen Fest des Saturns, die vom SBKV bereitgestellt wird.
- <sup>45</sup> Vgl. Becker-Huberti, Manfred. Lexikon der Bräuche und Feste: Über 3000 Stichwörter mit Infos, Tipps und Hintergründen für das ganze Jahr. Freiburg, Basel und Wien 2001, S. 73–74 (Dreikönigsfest) und S. 42 (Bohnenkönig). Becker-Huberti, Manfred. Feiern, Feste, Jahreszeiten: Lebendige Bräuche im ganzen Jahr – Geschichte und Geschichten, Bilder und Legenden, Freiburg, Basel und Wien 1998, S. 167–173. Wolf, Helga Maria. Das Brauchbuch: Alte Bräuche, neue Bräuche, Antibräuche, Freiburg, Basel und Wien 1992, S. 39–41. Wolf, Helga Maria. Das neue BrauchBuch: Alte und neue Rituale für Lebensfreude und Lebenshilfe, Wien 2000, S. 74–75. Das Zitat stammt aus Becker-Huberti, Manfred. Die Heiligen Drei Könige: Geschichten, Legenden und Bräuche. Köln 2005, S. 131–134 u. 186–187. Keine Erwähnung findet der Dreikönigskuchen hingegen bei Binotto, Thomas. Gewusst wie und woher: Christliches Brauchtum im Jahreslauf, Hitzkirch 2001, S. 22 (Dreikönigstag – Epiphanie).
- <sup>46</sup> Weber-Kellermann, Weihnachtsfest (wie Anm. 18), S. 192.
- <sup>47</sup> Beispiele bei Strübin, Jahresbrauch (wie Anm. 21), S. 58 und bei Heim, Volksbrauch (wie Anm. 41), S. 50.
- <sup>48</sup> Diese «drei grossen Momente» bildet auch Währen, Königskuchen (wie Anm. 12), S. 9, ab.
- <sup>49</sup> Vgl. u.a. Königinnen und Könige aus Plastic: Dreikönigskuchen als Umsatzschlager im Bäckerjahr, in: Neue Zürcher Zeitung, 6. Januar 2000, S. 37; Beim Jubiläum ist das Goldvreneli König, in: Tages-Anzeiger, 7. Januar 2008 (Aktion der Bäckerei Schnyder in Horgen); Flugblatt zum Wettbewerb von Swissbaker für den Dreikönigstag 2009.
- <sup>50</sup> Gewerbeverein Lützel-Baselland vgl. <http://www.luetzel.ch/test/3koenig.htm>; Allianz Suisse Regio Masters Hallenfußballturnier vgl. [www.fcfortuna.mittwochobig.com/pdf/regiomasters\\_2008.pdf](http://www.fcfortuna.mittwochobig.com/pdf/regiomasters_2008.pdf); Hotel Palace Luzern vgl. [www.victoria-jungfrau-collection.ch/Portaldata/4/Resources/presse-media/Medienmitteilungen/DE/2006/02/PL\\_0612\\_Kroenung.pdf](http://www.victoria-jungfrau-collection.ch/Portaldata/4/Resources/presse-media/Medienmitteilungen/DE/2006/02/PL_0612_Kroenung.pdf).
- <sup>51</sup> Darauf weist auch Gyr, Ueli. Bräuche, in: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), Band 2, Basel 2003, S. 661–665 hin.
- <sup>52</sup> Dabei werden oft die kuriosen Elemente eines Brauches isoliert betrachtet und auf eine «Gegenkultur» bezogen, kritisch dazu Köstlin, Konrad. Die «Historische Methode» der Volkskunde und der «Prozess der Zivilisation» des Norbert Elias, in: Harmening, Dieter u.a. (Hg.). Volkskultur, Geschichte, Region: Festschrift für Wolfgang Brückner, Würzburg 1990, S. 58–76.
- <sup>53</sup> Stewart, Cynthia. Vive la galette, in: Echo de la Mode 1, 1974, S. 4–7.
- <sup>54</sup> Jetzt gibt's sogar einen goldenen König, in: Basler Zeitung, 6. Januar 1999. Der goldene König ist offenbar eine Innovation des PR-Verantwortlichen der «Basler Begge» Ruedi Lüthi.
- <sup>55</sup> Freundliche Mitteilung von Karin Achermann (Unternehmenskommunikation Pistor), 18. Dezember 2007.
- <sup>56</sup> Dies ist beispielsweise in Wien der Fall, wo die Grossbäckerei Ankerbrot AG den Bohnenkuchen als «Christkindlkuchen» mit einer eingebackenen Nuss und der gewohnten Krone aus Goldkarton vor Weihnachten verkauft, vgl. dazu Wolf, Brauchbuch (wie Anm. 45), S. 40–41.

---

<sup>57</sup> Vgl. zur protestantischen Kritik am Dreikönigsbrauchtum generell Paul, Werner, Werner, Richilde. Weihnachtsbräuche in Bayern: Kulturgeschichte des Brauchtums von Advent bis Heilig Dreikönig, Berchtesgaden 1999, S. 40.

## 2. CÉLNYELVI SZÖVEG

### Háromkirályok-napi kalács: egy mai szokás a hagyományos szerep, az archaizálás és a kereskedelem viszonylatában

Konrad J. Kuhn

#### Absztrakt

A január 6-ai háromkirályok-napi kalács az egyik legsikeresebb jelenkori szokás, amely egész Svájcban elterjedt. A hagyomány különlegességét a meggyőző számadatok is bizonyítják: jelenleg Svájcban évi 1,5 millió ilyen péksüteményt adnak el, ami háztartásonként nagyjából egy darab kalács megvásárlását jelenti. Ez a tanulmány történeti szempontból vizsgálja meg a háromkirályok-napi kalácsot, melynek 1940-es években megkezdődött «revitalizációját» történelmi és néprajzi érvekkel támasztja alá és leírja annak jelenlegi hagyományát. A siker okai a kalácsot népszerűsítő intézmények tevékenységében, a szokás értelmezhetőségének nyíltságában és a hozzá kötődő elemek minimális mennyiségében keresendők. Ezek teszik lehetővé, hogy a szokás gyakran kereskedelmi érdekeket szolgáljon, valamint azt is, hogy szerepet játsszon a társadalmi kapcsolatok helyreállításában, illetve a vállalati- és irodakultúrán belüli hierarchikus viszonyok stabilizálásában. A tanulmány amellet foglalt állást, hogy a jelenlegi szokások funkcionális jelentőségének vizsgálata előtt gyakrabban tegyük szakmai kutatás tárgyává a hagyományokat.

Svájcban a január 6-ai Vízkereszt előkészületeinek idején minden évben többszázezer háromkirályok-napi kalácsot sütnek meg, adnak el és aztán fogyasztanak el családi körben, a munkahelyen, vagy az iskolában. A Vízkereszt szokásához kapcsolódó édes péksütemény – melyre egy műanyagból, vagy kartonból készült koronát helyeznek – kelt tésztából készül és egy cipó alakú középső elemből, valamint az ezt koszorúként körülvevő kisebb cipócskákból áll (vö. 1. ábra). A koszorú egyik szélő elemében – soha nem a középsőben – egy kis fehér műanyag királyfigura van elrejtve, mely a megtalálóját úgymond kulináris sorsolással egy napra királlyá vagy királynővé teszi. Ezzel feljogosítja arra, hogy felvegye a koronát és egy napig kifejezze kívánságait, illetve parancsokat osztogasson. Ez a szórakoztató «uralkodás» családon belül többnyire az elvégzendő háztartási munkák kiosztására korlátozódik, ezáltal a háromkirályok-napi kalács elfogyasztása (amelyet királyok süteményének, a francia Svájcban „gâteau des Rois”-nak, vagy „galette des Rois”-nak is neveznek) barátságos keretek között zajlik le, így a jelenlévők mindegyike választhat egy darabot belőle.

Itt egyáltalán nem egy jelentéktelen szokásról van szó, hanem a legsikeresebb aktuális szokások egyikéről, amely egész Svájcban elterjedt és egy állandó ünnephez kapcsolódik.<sup>1</sup> Habár a hagyományt jelenleg Franciaországban, Belgium néhány régiójában<sup>2</sup> és Spanyolországban is ismerik<sup>3</sup>, mégis kizárólag Svájcban bír kiemelt jelentőséggel, melyet a meggyőző számadatok is bizonyítanak. A Jowa AG, amely a Migros nagykereskedés péksége, 2000-ben egymaga több mint 500.000 háromkirályok-napi kalácsot készített (vö. 2. ábra), a svájci élelmiszeripari szövetkezethél, a Coopnál kereken 250.000 darabot sütöttek meg. A

Pistor szerint, amely a svájci péküzemek beszállítója és többek között a műanyag királyfigurákat is szállítja, «többszázezer» kalács készült el a pékségekben. A szokás óriási sikerét és nagy elterjedését az eladott királyfigurák száma is jelzi: 2004-ben a Pistor kb. fél millió műanyag királyt szállított a péküzemekbe, emellett a Migros és a Coop külön beszállítókkal rendelkezik.<sup>4</sup> Tehát valószínűleg kb. 1,5 millió háromkirályok-napi kalácsot adnak el összesen évente, miközben a tendencia továbbra is egyértelműen növekszik.<sup>5</sup> Ez háztartásonként kb. egy darab kalács megvásárlását jelenti – olyan mértékű elterjedésű szokás ez, melyhez foghatót aligha találunk másikat Svájcban.

A következőkben a háromkirályok-napi kalács svájci hagyományának történeti vizsgálatára kerül sor, melynek folyamán elsőként a szokást gyakorló emberek és a hagyomány közvetítőinek csoportjaira irányítjuk figyelmünket, azoknak hagyományörző és «hagyományalkotó» szerepére.<sup>6</sup> Az első részben ezért Max Währen kenyér- és péksütemény-kutató vizsgálódásai és a svájci háromkirályok-napi kalács «revitalizációjában» betöltött szerepe állnak majd a középpontban. Különös figyelmet szentelünk azoknak a néprajzi és történelmi elemeknek, amelyek a szokás fenntartására és terjesztésére szolgálnak. Ezt követően tisztázzuk, hogy milyen szerepet tölt be ebben a folyamatban a Svájci Pékek és Cukrászok Egyesülete. A szokás összekapcsolása egy nagy, egész Svájcot behálózó szövetséggel jó példa arra, hogy a kereskedelmi és intézményi szereplőknek mekkora jelentősége van a jelenkori szokások sikerében. Ezt követően néprajzilag elhelyezzük a szokást az év folyamán és emellett felvázoljuk a hozzá kapcsolódó svájci tudományos kutatásokat. A hagyomány jelenlegi helyzetét a kereskedelem és a társadalmi gyakorlat viszonyában a tanulmány végén világítjuk meg. Emellett megpróbálunk néhány előzetes választ adni a nyilvánvaló siker okait feszegető kérdésekre, figyelembe véve azt, hogy a szokás mennyire összeegyeztethető a munka modern világával és a privát családi környezettel. Ezenkívül helyet kap a hagyomány jelenlegi formája is, valamint tisztázzuk az ehhez kapcsolódó konkrét jelenségeket és megvizsgálunk néhány figyelemre méltó eltérést a szokás egyes elemei között. Nehezen megválaszolható kérdések maradnak nyitva azzal kapcsolatban, hogy mi a szokás jelenlegi funkciója, és hogy a fogyasztók számára milyen kulturális jelentőséggel bír a háromkirályok-napi kalács elfogyasztása. Ehhez a hagyomány részleteire rákérdező, a szokást gyakorló emberek körében végzett kutatásra lenne szükség, melyet nagyon különböző kontextusokból kellene megközelítenünk – egy olyan munkára, melynek elvégzése a kalács nagymértékű elterjedésére való tekintettel nagyon hasznos és releváns lenne, itt azonban mégsem valósítható meg. Tehát nem arról van szó, hogy az említett péksütemény svájci «kezdeteit» vizsgáljuk, vagy, hogy annak akár évszázadokra

visszamenő «történetét» leírjuk, hanem sokkal inkább arról, hogy betekintést nyerjünk azokba a diskurzusokba és vélt «történeti vonatkozásokba», melyeknek segítségével a szokás legfontosabb gyakorlóit a szokást megalapozták és elfogadtatták. Ezzel a háromkirályok-napi kalácsot, mint szokást, történeti témaként kell értelmezni, valamint értelmező- és szerkezeti elemzésnek kell alávetni.<sup>7</sup> Ez a tanulmány szeretné ellensúlyozni azt a tendenciát, hogy a néprajz tudománya kiszoruljon a hatókörébe tartozó egyik központi területről – Wolfgang Brückner szavait idézve «a néprajzi munka középpontjából»<sup>8</sup> –, a kedvelt hagyományok területét pedig átengedi a laikus kutatóknak, az aktív kultúraiparnak és a kereskedelmi szolgáltatóknak<sup>9</sup>. Ezek viszont az állítólag felelevenített történelemmel együtt a szokások vélt eredetét is hamis színben tüntetik fel és ezáltal mindenféle médiumon keresztül propagálják. Ebben az értelemben ez a tanulmány a szakterületünkön megszorodott hagyománykutatás mellett szeretne állást foglalni.

### **A kezdetek felkutatása – a szokás történetében érvényesülő archaizáló folyamatok**

A «háromkirályok-napi kalács történetének» svájci fejezetében központi szerepet kap Max Währen (1919-2008) kenyérkutató. Währen biztosítási ügynökként dolgozott Bernben és szabadidejében a kenyér történetét kutatta. Kutatásai során 1998-ban megállapította, hogy a világ legrégebbi kenyere a neolitikumban készült, illetve lehetősége volt arra is, hogy megvizsgáljon egy Krisztus előtti időkből származó jeruzsálemi pékséget. A kenyér- és péksütemény-tudomány területén folytatott kutatásaiért 1979-ben díszdoktori címet kapott a Zürichi Szövetségi Műszaki Főiskolától.<sup>10</sup> Währen az olyan svájci péksütemények eredetkutatásának szentelte magát, mint a croissant, a fonott kalács, vagy az ember formájú kalács. Eközben bukkant rá a háromkirályok-napi kalács hagyományára, amely fiatalkorából, a szülei kanapéja fölött lógó holland festményről volt ismerős számára.<sup>11</sup> Währen sajnálta, hogy Svájcban a második világháború után nem létezett a hagyomány – ezt a korabeli svájci népszokásokkal foglalkozó néprajzi publikációk is megerősítik – és ezért kutatni kezdte a annak elterjedését és eredetét. Kutatási eredményeit 1945-től kezdve folyamatosan publikálta. Eközben egyfolytában olyan – a korábbi néprajzi «régészet» értelmében – régi dokumentumok vagy források után kutatott, amelyek erre a szokásra utaltak.<sup>12</sup> Így tudta Währen okiratokkal igazolni, hogy a háromkirályok-napi kalács Svájcban az 1390-es évből származik. Más országokban még korábbra vezethető vissza, így pl. az angol királyi udvarban 1316-ig. Währen azonban tovább kutatott, mivel úgy vélte, hogy még korábbi, Kr.e. 5. századból származó leletekre fog bukkanni. Az általa feltételezett eredeti verzió ugyanis szintén a következő elemekből tevődött össze: A hagyomány szerint egy népünnepélyre

nyúlik vissza, amelyet az antik római korban Szaturnusz isten dicsőségére rendeztek meg. Ezen az ünnepen állítólag a rabszolgák is királyok lehettek egy napra, ha megtaláltak egy péksüteményben elrejtett babszemet. Úgy vélte, hogy ezt az igencsak kedvelt szokást a Svájcban állomásozó római légiók hozták Nyugat-Európába, ezt a feltételezést egyszerűen be is bizonyította azzal, hogy a szokás «teljesen egyértelműen... a jelenben vagy a múltban... a rómaiak által elfoglalt területeken» terjedt el.<sup>13</sup> Währen kutatásainak célja az volt, hogy a szokás újra elterjedjen Svájcban. Az erre irányuló alapelv olyan archaizáló törekvésre épült, amely egészen az «ókori Rómáig» visszanyúló ezer éves tradícióra hivatkozik. A szokást ezzel a szövevényes történelmi háttérrel és a régmúlt prehisztorikus múltra való hivatkozással legitimálta Währen a modern kor számára. Ezt a folyamatot mi néprajzkutatók nagyon is jól ismerjük, hiszen az állítólagos «őstörténeti maradványoknak» számtalan példáját láttuk már. Emlékezzünk csak a Grimm testvérekre vagy az alpesi térség különböző népi kulturális jelenségeinek a keltákra való visszavezetésére.<sup>14</sup> Ezen kívül Währen pozitív konnotációt tulajdonít a szokás egalitárius alapelvének, amely a szabadság és az egyenlőség demokratikus kompenzációs elemeivel egészített ki egy olyan igen erősen hierarchikus társadalmat, mint a rabszolgatartó antik Róma. A háromkirályok-napi kalács hagyományát ezért kifejezetten «társadalmi osztályok nélküli ünnepnek» nevezi.<sup>15</sup> Mivel a rabszolgák a játék kedvéért egy napra urak lehettek, a szokást «fordított világgént» értelmezi. Ezt azonban néprajztudományi szempontból nagyon óvatosan kell kezelni, mert csekély mennyiségű forrásra támaszkodik és eközben a Vízkereszt hagyományának egyes elemeit mai szemszögből, asszociatíván magyarázza és nem az adott kornak megfelelően.<sup>16</sup> Währen ugyanis ezeknél az értelmezéseknél is francia néprajzkutatókra támaszkodott, akik kapcsolatot véltek felfedezni a babkirályok és az antik szaturnáliák „királyai” között. Mindenesetre ezek a kutatók úgy támaszkodtak a hagyomány fenomenológiai elemeire, hogy eközben – Währenhez hasonlóan – nem foglalkoztak az adott történeti összefüggésekkel. Nyilvánvalóan túl erős volt a vágy, hogy minél hosszabban visszakövethessék a szokást és így állandóságot, folyamatos egymásutániságot fedezhessenek fel – Utz Jeggle ezt a hagyományok megélésével gyakran összefüggő igényt találóan «az ősihez való ragaszkodásnak» nevezi.<sup>17</sup> Mindeközben alapvető logikai lépéseket is figyelmen kívül hagytak, mint például azt a körülményt, hogy a római szaturnáliáknál soha nem utaltak a péksüteménnyel vagy babbal való sorsolásra. Kereken 1000 évig semmilyen bizonyíték nem volt rá, hogy ezek a momentumok a szokás részét képeznék, mégis szándékosan összemosták őket a hagyománnyal, így Währen teljes analógiája kevéssé tekinthető valószínűnek. Így aztán Ingeborg Weber-Kellermann néprajzkutató is a kétségeit fejezi ki ezekkel a történelmi eredetmítoszokkal szemben,

melyekre Währen állítása szerint rábukkant. Óvatos mérlegeléssel azt írja: «[A háromkirályok-napi kalács hagyománya] állítólag a római szaturnáliákra nyúlik vissza és a kultúrkörben Szaturnusz isten tiszteletéhez tartozik, aki a lusták királyaként látszólag emberbarát módon uralkodott.»<sup>18</sup>

Max Währen kutatásai során különleges figyelmet szentelt a szokás egyes elemeinek, melyek – mivel egy péksütemény- és kenyérkutatóról van szó – természetesen a kalács összetétele és formája voltak. Később azonban a sorsolás korábban jelentéktelen eszköze iránt is megnőtt az érdeklődés. Ha ez a hagyománynak megfelelően egy babszem volt, amely könnyen elérhető élelmiszerként eredeti alakját a sütés után is megőrzi, akkor alkalmazásának elsősorban gyakorlati okai voltak. Emellett azonban mitologizáló értelmezések is léteznek, melyek a babszemet a termékenység, vagy a betlehemi kisedd szimbólumaként és a szokás antik eredetének felelevenítéseként értelmezik, melyeket néprajztudományi szempontból szkeptikusan kell kezelni.<sup>19</sup> A babszemen kívül Währen érmekre utaló leleteket is talált és a 18. századtól kezdve Franciaországban porcelánbabákra utalókat is. Währen 1947-től napilapokban, különböző tanulmányokban publikálta kutatásait és közben lelkesen arra szólított fel, hogy «mentsük meg a régi hagyományt a hanyatlástól».<sup>20</sup> Fáradozásai azonban mindaddig sikertelenek maradtak, ameddig azokat a háromkirályok-napi kalács hagyományát gyakorló egyik intézmény magára nem vállalta.

### **A Svájci Pékek és Cukrárszok Egyesülete mint a hagyomány közvetítője és népszerűsítője**

Währen kutatásairól írt publikációja felkeltette barátja, Bruno Heilinger érdeklődését, aki akkoriban a Svájci Pékek és Cukrárszok Egyesületének központi titkára volt. Heilinger hamarosan támogatni kezdte Währen arra irányuló fáradozásait, hogy a független pékipari szövetség intézményi és pénzügyi erejét kihasználva «felélesszék» a hagyományt. A pékek és cukrárszok luzerni Richemont Szakiskolája kidolgozott egy különleges háromkirályok-napi kalács receptet, amely kelt tésztából, vajból, mazsolából, valamint mandulából áll és meghatározták, hogy a péksütemény egy nagyobb középső, és a körülötte elrendezett kisebb cipókból álljon. Ezt a formát a király és hűbéreseinek jelképeként magyarázták. A háromkirályok-napi kalácsot 1952 novemberében mutatták be egy sajtótájékoztatón, melyet a luzerni Richemont Szakiskolában rendeztek. Ezen kívül tájékoztató anyagokat küldtek a pékmestereknek, melyeket szakfolyóiratukban is publikáltak.<sup>21</sup> Ráadásul 1953. január 3-án egy rádióműsort is közvetítettek Max Währen közreműködésével, melyben elmagyarázták a hallgatóságnak, hogy hogyan működik családi körben a kalácshoz kötődő «vidám játék».<sup>22</sup>

Szem előtt kell tartanunk tehát azt a körülményt, hogy a péksütemény által bizonyos normát és értékrendet is továbbítottak (ami egyébként minden szokás esetében megfigyelhető). Währen és a Svájci Pékek és Cukrárszok Egyesülete olyan fajta családi diskurzusokkal kötötték össze a szokást, amelyeknek modernitáskritikai felhangja volt. Az 1950-es évekbeli svájci családokat a régi szokások segítségével létrejött kulturális visszatekintés által is meg kellett erősíteni. Währen azt írta erről, hogy: «Korunkra jellemző, hogy a családi élet nagy része – legalábbis a városokban – a családon kívül játszódik le. A családnak ezért minden eddiginél jobban szüksége volt meghitt együttlétre, barátokra és belső melegségre, melyek önmagukból merítenek energiát. Szokásaink ebben a vonatkozásban mindig is kiváló munkát végeztek. A szívünknek kedvessé vált többi alkalmon kívül a háromkirályok-napi kaláccsal összefüggő családi ünnep is képes volt megajándékozni minket... bizonyára, hiszen éppen ebben a hagyományban játszik szerepet a szerencse. De többé már nem elsősorban a véletlen, vagy a puszta szerencse az, ami aztán a boldog ünnepen keresztül megtalálja az utat a család szívéhez.»<sup>23</sup> Ebben az olvasatban tehát a közösségteremtő funkció az, amely a hagyomány régmúlt időkre visszanyúló folytonosságával együtt társadalmi, emocionális és nosztalgikus igényeket szolgál. A szokás kezdeti népszerűsítése és maga az akció nagy sikert aratott, ugyanis 1953-ban mintegy 50000 háromkirályok-napi kalácsot adtak el Svájcban. Hamarosan a két nagy élelmiszeripari szövetség, a Migros és a Coop is bekapcsolódott az értékesítésbe. Ezenkívül a szokás társadalmi aspektusát is hangsúlyozták azáltal, hogy a fogyatékkal élő személyek számára fenntartott otthonokban háromkirályok-napi kalácsokat osztottak szét, és minden eladott kalács árából egy részt a vakokat foglalkoztató gyáraknak adományoztak.<sup>24</sup> Már egy évvel később évről-évre emlegették a «tradíciót», hiszen hivatalos szlogenjük 1954-ben így szólt: «Vízkeresztkor fogyassza a hagyományos kalácsot!» A napi sajtóban nagy mennyiségben jelentek meg propagandacikkek, az egyesület eljuttatta az újságírókhoz Max Währen kutatásait és értelmezéseit, a pékségeket pedig plakátokkal látta el minden hivatalos nyelven.<sup>25</sup> Fokozatosan növekedett az eladott kalácsok száma: 1970-ben 200000 darabot adtak el, 1980-ban már kerekén egy milliót.<sup>26</sup> Az akció pénzügyi szempontból is kifizetődő volt a pékeknek, még ha nem is maradt el néhányaknál az ellenállás a «mesterségesen népszerűsített szokással» szemben, ők azonban kénytelenek voltak meghajolni a felébresztett fogyasztói kívánságok előtt.<sup>27</sup> Ma a háromkirályok-napi kalács a Svájci Pékek és Cukrárszok Egyesületének médiafelelőse szerint a «pékipar legnépszerűbb egynapos akciója»<sup>28</sup> Ügyes lépés volt, hogy meghatározták a kalács sztenderd receptjét és formáját, melyekhez a pékeknek tartaniuk kell magukat. Mindkettő növeli annak az esélyét, hogy fogyasztók újra felismerjék a terméket és ez segít a hagyomány elterjedésében. Csak ez az állandó forma teszi

lehetővé, hogy a kalács a hagyomány központi elemeként legitimálódjon. Ez a folyamat más olyan «tradicionalis» termékeknél is megfigyelhető, melyeknél a termelési normákat központilag alakítják ki.<sup>29</sup> Ez azonban a pékek mindenkori alkotási lehetőségeit is korlátozza. Éppen a hagyomány «revitalizációjának» korai éveiből tudunk olyan esetekről, mikor a pékek nem tartották magukat a «szakiskola által kiadott recepthez», hanem szokványos tésztát használtak, ami –ahogy az egyesület újságában olvasható – «nem váltott ki túl nagy lelkesedést». Az egyesület kifogásolta ezt a viselkedést és szomorúan arra következtetett, hogy: «ha ez így megy tovább, a régi szép hagyomány felélesztésére irányuló minden fáradozásuk hiábavaló volt.»<sup>30</sup> Az intenzív reklámozás, mely az egész Svájcot behálózó szövetség központi irányítása alatt folyt, és a szokás gyakorlóinak sikeresen megszólított nosztalgikus és emocionális igényei eredményezték a hagyomány mai napig tartó hatalmas népszerűségét.

### **Néprajzi-fenomenológiai megjegyzések a háromkirályok-napi kalácshoz**

A háromkirályok-napi kalács a naptár szerint a Vízkereszthez, január hatodikához kötődik és ezzel egy évente visszatérő szokást képez, amely a maga módján ritmizálja és kiemeli ezt az időszakot. A Vízkeresztet a karácsonyi időszak utolsó ünnepnapjaként viszonylag alapos néprajzi vizsgálatnak vetették alá.<sup>31</sup> Ehhez az időszakhoz változatos szokások kötődnek, mint a karácsonyfa leszedése, a szilveszteri ólomöntés és az itt tárgyalt szokások, mint a háromkirályjárás, a Csillagének, a házszentelés és a babkirály játékos megválasztása egy péksütemény segítségével. Az egyházi évben január 6-án eredetileg Krisztus megkeresztelésére emlékeztek, és ez a mai napig fenn is maradt a keleti ortodox egyházban. Az Epifánia, mint «Urunk megjelenése», ebben az értelemben a Szentlélek első megnyilvánulása és a Teremtés első napja volt. Amikor a virágzó középkorban I. Barbarossa Frigyes császár a Kölni dómba vitte a Máté evangéliumában említett mágusok, a később három királyokként értelmezett Gáspár, Menyhért és Boldizsár relikviáit, erős népi vallásos hagyomány alakult ki a csillag által vezetett, aranyat, mirhát és tömjént ajándékozó királyok körül. Szilárd ikonográfiával és teológiai töltettel rendelkező védőszentekké és segítőkévé váltak, habár a szó szoros értelmében nem tartoztak a katolikus egyház szentjei közé.<sup>32</sup>

A Csillagének, melynek során többnyire fiatal férfiak vagy gyerekek házról házra járnak és az előadásukért pénzt kapnak, egész Európában széles körben elterjedt. A kéregető hagyomány a mai napig megtalálható, ezen kívül a 16. századig visszamenőleg forrásokkal igazolt, mivel jelentős hatósági szankciókat vont maga után. A háromkirályjárás, amely

nyilvános előadások keretében jeleníti meg a királyok betlehemi jászolnál tett látogatását, szintén nagymértékben elterjedt, ma már azonban alig találkozhatunk vele.<sup>33</sup> A ház és az udvar felszentelése, melynek során a királyok nevének kezdőbetűit és az évszámot egy megszentelt krétával írják fel, elsősorban katolikus vidékeken jellemző és szintén a mai napig élő hagyomány. Európa-szerte különböző korszakokban terjedt el a babkirály választásának hagyománya, melynek során egy babszemet rejtettek el az ételben és annak megtalálóját az ünnep királyává nevezték ki. Ez az a szokás, amely számunkra a mai háromkirályok-napi kalács előfutáraként különösen fontos, és amely az evés és ivás dinamikus megjelenési formájának köszönhetően főleg ikonográfiai szempontból jól dokumentált.<sup>34</sup> A középkorban és a kora újkorban a «bolondos udvartartás» megalakításával nyilvánvalóan egy karneváljellegű ünnepet ültek, amely kapcsolatban állt a háromkirályjárással, de a közlő farsanggal is.<sup>35</sup> Ez a szokás főleg a 16. és 17. századi flamand festőknél volt kedvelt motívum, név szerint David Ryckaertnél, Gabriel Metsunál, Jan Steennél és elsősorban Jacob Jordaensnél<sup>36</sup>, akik többnyire lakomajellegű féktelen ünnepként ábrázolták. Ezek azok a képek, amelyek Svájcban a fiatalabb szokás történetében is szerepet játszottak azáltal, hogy kutatásra ösztönözték Max Währent.

Ha most vetünk egy pillantást a régebbi néprajzi kutatásokra, melyek Svájcban a hagyományos szakmai kutatás keretein belül a szokások elterjedését is vizsgálták, azt tapasztalhatjuk, hogy a svájci néprajz megalapítója, Eduard Hoffmann-Krayer már «A svájci nép ünnepeiről és hagyományairól» szóló korai tanulmányában is foglalkozik a háromkirályok-napi kalács hagyományával. A «naptári ünnepekhez kötődő hagyományok» között a Vízkeresztnél a csillagénekesek és a hangos farsangi menetek mellett helyet kapott egy rövid jegyzet a «babos kalács sütéséről» is. Itt a babszemet tartalmazó cipó vagy «babkirállyá» teszi a megtalálóját, mint Bern kantonban, vagy meghatározza, hogy ki legyen az, aki krétával felírja a háromkirályok kezdőbetűit. Utóbbiról Aargau kantonban számoltak be, ahol ezek az információk állítólag «nem teljesen bizonyítottak».<sup>37</sup> Azokban a néprajzi kutatásokban, melyeket az 1930-as években a Schweizer Volkskunde c. folyóirat számára végeztek, csak mellékesen került szóba az ismét «babos kalácsként» emlegetett hagyomány. Úgy beszélnek, hogy régen «egyes, nem teljesen megbízható tudósítások szerint» Aargau és Bern kantonban «szokványos volt».<sup>38</sup> Amikor megkérték az embereket, hogy beszéljenek a vízkeresztli szokásokról, akkor sem utaltak a «babos kalácsra». Az «Atlas der schweizerischen Volkskunde» c. monumentális mű elkészítésekor az elterjedési területük alapján vizsgált szokások között a vízkeresztli hagyományt külön kérdésben tárgyalták és térképen ábrázolták.<sup>39</sup> Ennek alapján Svájc nyugati részén és Wallisban – amely Franciaország

közelsége miatt a babos kalács fontos elterjedési területe volt – régóta ismerték, ezeken a helyeken a hagyományt elsősorban családok és egyesületek gyakorolták. A német Svájc területén csupán egyetlen település található, ahol ismerik a szokást. Ott azonban nem a háromkirályok ábrázolásaként értelmezték, mivel a kalácsban csak egy király található. Ráadásul egyre inkább fenntartással kezelték azt az elképzelést, hogy a reformáció előtti korokból eredő szokás töretlen tradícióval rendelkezik. A megkérdezettek beszámolóí szerint 1940-ben kihalóban volt a hagyomány. Notker Curti 1947-ben Hoffmann-Krayerre és az eddigi csekély mennyiségű beszámolóra hivatkozva arra következtetett, hogy a «babkirály» hagyománya elsősorban a Jura-hegységben terjedt el.<sup>40</sup> Curti atya emellett meglehetősen kritikusan megjegyzi, hogy a hagyomány «egyházi jellege teljesen háttérbe szorult», ugyanakkor a körülmény, hogy «a bab által lesz királlyá valaki... valahogy mégis azt bizonyítja, hogy a szokás kapcsolatban áll a háromkirályjárással». Nagyon úgy tűnik, hogy ez a szerző számára nem volt nyilvánvaló a hagyomány ezen elemének értelmezésekor. Miután Währen, valamint a pékek és cukrászok szakmai szervezetének közreműködésével az 1950-es években végbement a szokás «revitalizációja», válaszul a svájci néprajztudomány is újult figyelmet szentelt a «néphagyományok» új áttekintő ábrázolása során a háromkirályok-napi kalácsnak. Így Walter Heim is szentelt néhány fejezetet a hagyománynak 1983-ban, melyekben a szokással kapcsolatos legújabb eseményeket is megemlítette. Max Währen értelmezéseit azonban nem vette át, sokkal inkább az olyan újonnan kialakult társadalmi események érdekelték, amelyek a háromkirályok-napi kalács köré szerveződtek, mint például a nyugdíjas rendezvények vagy a plébániákon szervezett ünnepek.<sup>41</sup> Végül Eduard Strübin «Jahresbrauch im Zeitenlauf » c. művében hosszasan foglalkozik a szokással és eközben aktuális fejleményeket is említ, különösen Basel kantonból.<sup>42</sup> Eszerint a szokás 1989-ben a Basel kantoni Gelterkinden településen «teljes pompájában virágzott» olyannyira, hogy a megkérdezett iskolások majdnem 88%-a gyakorolta a szokást a családjában.

Max Währen értelmezései az 1950-es évekbeli «revitalizáció» során az érdeklődő nyilvánosságnak köszönhetően rendkívül ellenállónak és szívós természetűnek bizonyultak, ez pedig részben a néprajz, mint tudomány mulasztásának is köszönhető. Így az állítólag ősrégi szokás lehetséges magyarázatai és posztulátumai a mai napig újra és újra felbukkannak különböző összetételekben és kontextusokban, legyen szó akár a pékek körében<sup>43</sup> megjelenő publikációkról, vagy akár a napi sajtóban megjelenő, tartalmilag nagyon hasonló hírekről, melyek természetesen többnyire a Vízkereszt közeledtével bukkannak fel.<sup>44</sup> Ugyanakkor ezek az értelmező diskurzusok azokban az aktuális tájékoztató anyagokban is megtalálhatóak, amelyek családok és vallásos körök számára nyújtanak információt a szokásról. Az

értelmezések itt tényszerű megállapításokkal keverednek és többnyire anélkül kerülnek nyomtatásba, hogy előtte megvizsgálták volna valóságalapjukat. Német nyelvterületen ilyenek például Manfred Becker-Huberti vagy Helga Maria Wolf könyvei, melyekben «római és keleti elődöket» tulajdonítanak a «babos ünnepnek», a bab mitológiai értelmezéseit fejtegetik és feltételezik, hogy a mai napig tartó hagyomány régmúlt időkből ered. Eközben mindig a legrégebbi forrásokra utalnak, ugyanakkor recepteket is közölnek a kalácshoz.<sup>45</sup>

### **A társadalmi normák és a kereskedelem között – a háromkirályok-napi kalács mint modern hagyomány**

A háromkirályok-napi kalács hagyománya ma elsősorban «szórakoztató jellegű családi hagyományként» jelenik meg<sup>46</sup>, de találkozhatunk vele egyesületekben, iskolákban és óvodákban, munkahelyeken, sőt olyan jellegzetes eseményeken is, mint például a Svájcban gyakran előforduló egyesületi ünnepek. Ráadásul mivel a szokáshoz kötődő egyéb elemek száma rendkívül korlátozott, a kalács határozza meg azt, hogy a szokás hogyan illeszkedjen bele más kontextusokba. Ezen kívül nincs szükség sem szertartásos szavakra, sem maszkokra, vagy a hagyományt különösen jól ismerő egyénekre, vagy az arra jellemző gyakorlat alapos ismeretére. A szokás gyakorlásához bőven elég, ha veszünk egy háromkirályok-napi kalácsot egy pékségben, vagy egy élelmiszerboltban – a szakácskönyvekben és az interneten található számos recept alapján úgy tűnik, hogy a sütés sem ment még ki teljesen a divatból – ezzel együtt minden minimálisan szükséges kelléket megkapunk, az aranyszínű papírkoronát és a hóálló műanyagból készült, ízléstelen királyfigurát is, amelyet a kalácsba rejtettek. A vallásos vonatkozás – ami Franciaország esetében mindenesetre igazolható – Svájcban a teljes ismeretlenségig leredukálódott. Olyannyira, hogy például a papírkoronán általában megjelenő francia lilium szimbóluma egy királyi házra utal, a «három királyokra» azonban egyáltalán nem (vö. 3. ábra). Ugyanakkor előfordulnak olyan egyházközségek és plébániák is, amelyek a háromkirályok-napi kalácsot a vízkereszt misén szolgálják fel.<sup>47</sup> A kalács elfogyasztása, melyre egy családi körben eltöltött közös vacsorán kerül sor, mindig a következő három részből áll: «a kalács egyik darabjának kiválasztása», «a király megtalálása», «a megtaláló megkoronázása»<sup>48</sup>. Ez nyilvánvalóan önmagában, minden különösebb további szertartás nélkül is megállja a helyét. Azáltal, hogy a szokáshoz ilyen kevés egyéb elem kötődik, és hogy a ritualizált elemek minimális mennyiségének köszönhetően rendkívül egyszerű a szokást gyakorolni, nagyszerű lehetőség nyílik arra, hogy a háromkirályok-napi kalácsot mint hagyományhoz fűződő péksüteményt, változatos kontextusokban alkalmazzák a reklámok vagy a politikai kezdeményezések területén. Így a péksüteményt reklámként használták és

használják ma is. Politikai választási reklámként, mint a 2009-es zürichi önkormányzati választásokon, vagy annak érdekében, hogy új ügyfeleket szerezzenek, mint amikor a «Züri-Beck» 2600 darab ingyenes kalácsot osztott szét Wädenswilben, vagy mint amikor versenyt hirdettek és «királyi díjakat» ígértek az aranyból készült királyok megtalálóinak, vagy amikor egy pékség születésnapjának alkalmából aranyérméket sütöttek a kalácsokba.<sup>49</sup> A lehető legnagyobb háromkirályok-napi kalács megsütésének és szétosztásának gondolata nagyon csábítónak tűnik, így óriási méretű kalácsokkal találkozhatunk pl. Basel kantonban az ipari egyesületeknél, ahol újévi étvágygerjesztőként szolgálják fel; Kelet-Svájcban egy regionális futballtorna keretein belül megrendezett adománygyűjtésen; vagy egy luzerni hotel különleges kezdeményezésének köszönhetően.<sup>50</sup> Az egyre szélesebb körben alkalmazott szokás egyik színterét a modern szolgáltatók vállalatai és irodaközösségei alkotják. Számos svájci üzletben és irodában bevett szokássá vált, hogy a vállalat rendel egy háromkirályok-napi kalácsot egy pékségből és az is előfordul, hogy különleges kívánságuk van, mint például az, hogy a kalács minden elemében legyen egy királyfigura. A tény, hogy egy családi szokás áterjed a munka világára, nagyon fontos megfigyelés a hagyománykutatás szempontjából, hiszen ez példa arra, hogy a hagyomány ambivalens módon egyszerre fejlődik ki a magánszférában és a közszférában is. A háromkirályok-napi kalács jelenségének köszönhetően így megnyílik az út a vállalati- és irodai kultúrára jellemző szokások vizsgálata felé.<sup>51</sup> Az új kontextusok fényében még sürgetőbbé vált a kérdés, hogy milyen kulturális jelentőséggel bír a hagyomány. Feltételezhető, hogy a szokás a szertartásosan visszatérő jellegéből adódóan hozzájárul az ideiglenes irodai közösségekben kialakult kapcsolatok megerősítéséhez és így módon hasonló érzelmi igényeket szolgál, mint a családban. Ezen kívül mindenestre feltételezhetjük, hogy a szokás a munka hierarchikusan felépített világában éppen annak lépcsőzetességét biztosítja, miközben az egyre kevésbé hierarchikus felépítésű család hozzájárul ahhoz, hogy a szokás átkerüljön erre az új alkalmazási területre. Ez az állítás abból indul ki, hogy a hagyomány a vonzerejét egy létező hierarchikus viszonyból szerzi és ezáltal játékosan hozzájárul annak megszilárdításához. Ennek a tanulmánynak nem célja, hogy bemutassa a hagyományokban megjelenő «fordított világról» szóló vitát, ill. azok félreértelmezéseit a szakma történetében.<sup>52</sup> Talán elegendő annyit megjegyeznünk, hogy a vállalatok, cégek és irodák észrevehető támogatása mindenestre aligha utal arra, hogy szándékosan meg akarják törni az egész évben fennálló hierarchiát.

A háromkirályok-napi kalácsban található királyfigurák – melyeknek mű- és gyűjtőértéke már a francia kutatók figyelmét is felkeltette<sup>53</sup> – az utóbbi időben néhány változáson mentek keresztül, ugyanis egyre inkább kezdenek elválni a hagyományos

királyformától. Franciaországban 1870-től porcelán figurák váltották fel a babszemeket, melyeknek népszerűsége a mai napig sem csökkent, Svájcban ezzel szemben a szokás 1953-as «újéből felfedezése» óta fehér műanyagból állítják elő a figurákat. Svájc nyugati részén már évtizedek óta széles körben használtak királynőfigurákat is, melyek az egyenjogúságról folytatott vita során a német Svájc területén is elterjedtek, ahol gyakran egyenlő arányban osztják szét a női és a férfi figurákat a kalácsokban. Formájuk, amely eredetileg valamilyen szinten mégiscsak változatos volt (vö. 4. ábra), később szemmel láthatóan egységesülni kezdett. Csak az utóbbi időben érzékelhetőek újra jelentős változások, melyekre többnyire kereskedelmi megfontolásból kerül sor. A baseli pékek például 1999 óta aranyszínű királyokat tesznek a kalácsukba, saját elmondásuk szerint azért, hogy ezáltal megkülönböztessék magukat a két nagykereskedéstől.<sup>54</sup> A Pistor kínálatában ráadásul, amely a svájci pék szakma szolgáltató vállalata, 2004 óta olyan porcelánfigurák is találhatóak, amelyek a modern szórakoztatóipar különböző képregényhőseit ábrázolják. Emellett találkozhatunk az olyan aktuális animációs filmek szereplőivel is, mint a Jégkorszak, az Asterix, a Lucky Luke, vagy a rajzfilm sorozatokból ismert Simpson családdal, Mickey egérrel vagy a rózsaszín párduccal. Ezekből sorozatonként kb. 9-12 darab színes figura kapható. Ennek háttérében nyilvánvalóan az a rejtett szándék áll, hogy az emberek – különösen a gyerekek – úgy gyűjthessék a figurákat, mint a nemzetközi gyorséttermeknél, amikor a gyerekeknek szánt menük mellé játékokat adnak ajándékba. Az említett porcelánfigurák forgalma a svájci pékiparban gyorsan nőtt, a fehér királyfigurák iránti kereslet ezzel szemben stagnál.<sup>55</sup> Hogy ennek a kommercializálódás felé tett lépésnek milyen hatása lesz a szokás jövőjére nézve, azt egyelőre nem tudhatjuk, az aktuális témák ilyen mértékű befogadása azonban mégiscsak a szokás vitalitásáról tanúskodik. Azt mindenesetre biztosan megállapíthatjuk, hogy a király- és királynőfigurák eltűnésével a szokás egyik olyan vonatkozása vész el, amely azon egyébként is csekély számú jellemzők közé tartozik, amelyek a szokást a Vízkereszt hagyományához kötik. Így azonban kétségbe vonható, hogy a szokást gyakorlók számára elfogadható-e egy olyan kalács, melyben az aktuális képregényhősök egyikéről mintázott porcelánfigura nevezi ki a megtalálóját játékosan a nap királyává. Ha a magasabb bevétel érdekében még a péksütemény árusításának időbeli korlátozása is megszűnik, mint ahogy az a farsangi időszakhoz kötődő másik hagyományos péksüteménynél is megfigyelhető, akkor a hagyományos péksütemény és ezzel a hagyomány is eltolódik a posztmodern tetszőlegesség határai felé.<sup>56</sup>

## Kitekintés

A háromkirályok-napi kalács hagyománya 1950-ben – eltekintve néhány nyugati területtől – nem volt ismert Svájcban. Egyetlen ember elkötelezettségének és az ő fáradozásait támogató egész Svájcot behálózó szövetségnek köszönhető, hogy az archaizálódás és az innováció összjátékaként, meglehetősen nyitott értelmezéssel, rövid idő alatt széles körben elterjedt és a mai napig az egyik legismertebb szokást képezi Svájcban. Az átütő és tartós siker háttérében különböző körülmények játszanak közre. A hagyomány következetesen, nagyon ügyesen alkalmazkodott az adott történelmi és társadalomgazdasági kontextusokhoz, ami Max Währennek, a «hagyomány új felfedezőjének» szervező munkájára vezethető vissza. Azáltal, hogy a háromkirályok-napi kalácsot a második világháborút követő időszakban nem nemzeti hagyományként, hanem sokkal inkább hosszan visszanyúló antik történelmi hagyományként alapozták meg, áthidalja azt a veszélyt, hogy nemzeti mitologizálásra kerüljön sor, így tökéletesen és úgyszólván «az ideológia gyanúja nélkül» illeszkedik a háború utáni időszakba. Ráadásul a feltételezett folyamatosság növeli annak lehetőségét, hogy a kezdeményezést elfogadják hagyományként. Ugyanakkor Währen szembeállítja a szentek hagyományos tiszteletével és a túlzott ünnepi örömmel szembeforduló, eredeti protestáns szkeptikusságot a háromkirályok-napi kalács konzekvensen szekularizált és családon alapuló, felekezeteken átívelő magyarázatával.<sup>57</sup> Ezen kívül meglehetősen egyszerűnek tűnik a hagyomány gyakorlata, állandó helye van a naptárban és a hagyomány gyakorlótól nem követel meg sem specifikus tudást, sem formális szerepeket. Második lépésként egy nagy szakmai szövetség reklámokkal és az összes médium alkalmazásával szabályszerűen kampányolt a háromkirályok-napi kalács mellett, kezdve azzal, hogy vázolták, hogy milyen különböző érdekcsoportok számára lehet vonzó és hogy mennyire rendkívül egyszerű az alkalmazása. Ennek köszönhetően kezdődött meg a sikertörténete. A kalács ezáltal jó példa arra az általánosan megfigyelhető tendenciára, hogy az év folyamán állandó időponttal rendelkező hagyományokat kereskedelmi érdekcsoportok veszik át. Eközben a hagyományt gyakorlók csoportjának szakmai szövetsége, valamint a néprajzi és történelmi megalapozású, «hagyományt népszerűsítő» folyamatok a hagyományt gyakorlók számára irrelevánsak és átláthatatlanok. Pontosan a hagyományhoz kötődő elemek minimális mennyisége teszi lehetővé – jóllehet egy állítólagos «régí tradícióval» összefüggésben –, hogy a háromkirályok-napi kalács előtt számos hagyományi kontextus nyíljon meg, kezdve a családi ünnepektől, az egyesületi alkalmakon keresztül a politikai népszerűsítésig vagy egyszerű reklámozásig. Az, hogy a hagyományhoz kötődő péksütemény a szolgáltatói társadalomban, a munka modern

világában is sikeres, bizonyítja a hagyomány 1940-es évekből származó szimbolikus értelmezési lehetőségeinek rugalmasságát és nyíltságát. Itt válik ugyanis a háromkirályok-napi kalács, mint hagyományosan visszatérő szokás jelentőssé a társadalmi kapcsolatok helyreállításában és a vállalati- és irodakultúra hierarchiájának stabilizálásában.

Összegzésként meg kell állapítanunk, hogy a hagyományok néprajzi vizsgálatára továbbra is szükség van, ugyanakkor fontos szerepe van a történeti vizsgálatnak is, mely konzekvensen historizálja a szokásokat. Alapvető dolog, hogy történetileg megvizsgáljuk az éppen aktuális szokásokat, a különböző szereplőket és a hagyományt gyakorló embereket, valamint az is, hogy a forrásokat és a diskurzusokat az adott funkciójuk és kulturális jelentőségük szerint egyre inkább történeti kritikával kezeljük és megvizsgáljuk a velük összefüggő érdekeket is. A történeti hagyománykutatásnak tehát meg kell találnia saját feladatát korunk történetben, a második világháború utáni időszakban is. Éppen ez az az időszak, melynek vizsgálatához – a globális hatású áttörések, a vállalati hatalom megerősödött befolyása és a kommercializálódás, valamint a médiumok és szórakoztató információs rendezvények valóságalkotó szerepe miatt – ma nagyobb szükség van a józan, dekonstruktív kultúratudományra és néprajzra, mint valaha.

## Megjegyzések

---

<sup>1</sup> Itt egyszerűen a «szokásokat nyelvként» felfogó szemléletet követem, mint ahogy azt Weber-Kellermann, Ingeborg. Saure Wochen-Frohe Feste: Fest und Alltag in der Sprache der Bräuche, München és Luzern 1985. 7. oldalán megfogalmazta.

<sup>2</sup> Vö. a Limburg környéki belga régióval: Döring, Alois. Nikolaus, Weihnachtsmann und die Heiligen Drei Könige: Brauchwandel an Rhein und Maas seit 1945, in: Vokskultur an Rhein und Maas, 2002, 2. szám, 17-37. old, különösen 33-36. old.

<sup>3</sup> Franciaországban és Belgiumban «Galette des Rois»-nak, Spanyolországban «Roscones»-nek hívják, miközben bizonyos pontokon a kalács összetétele és a vele összekapcsolt hagyomány is különbözik.

<sup>4</sup> Ryser, Regina. Wie der König ins Brot kommt, in: Swissbaker, 2004. december 23.

<sup>5</sup> Königinnen und Könige aus Plastic: Dreikönigskuchen als Umsatzschlager im Bäckerjahr, in: Neue Zürcher Zeitung, 2000. január 6. 37. oldalának adatai alapján. Részletes eladási számok nem állnak rendelkezésre, ill. nem kerültek közlésre.

<sup>6</sup> Vö. a kultúratudományokban – különösen a történettudományokban – a mai napig rendkívül termékeny koncepcióval: Hobsbawm, Eric, Ranger, Terence. The Invention of Tradition, Cambridge 1983.

<sup>7</sup> Vö. az ilyen látásmód megvalósítására találó példával: Jöhler, Reinhard. Die Formierung eines Brauches: Der Funken- und Holepfannsonntag, Studien aus Vorarlberg, Liechtenstein, Tirol, Südtirol und dem Trentino, Béc 2000.

<sup>8</sup> Vö. Brückner, Wolfgang. Brauchforschung tut not, in: Jahrbuch für Volkskunde, 21. kiadás, 1998, 107–138. old. Richard Weiss már beszélt korábban «a szakma központi eleméről», vö. Weiss, Richard. Volkskunde der Schweiz: Grundriss, Erlenbach 1946, 155. old.

- 
- <sup>9</sup> Vö. védőbeszéd a «hagyományok» mellett, mint «az itt illetékes tudomány tárgya» mellett: Bimmer, Alexander C. Brauchforschung, in: Brednich, Rolf W. (szerk.) Grundriss der Volkskunde: Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001 (3. k.), 375–395 old.
- <sup>10</sup> Wottreng, Willi, Nachrufe: Max Währen – Brotforscher, in: NZZ am Sonntag, 2008. december 28. 14. old. Vö. Der Mann weiss alles übers Brot, in: Berner Zeitung, 1999. augusztus 26.
- <sup>11</sup> A szülők kanapéja fölött lógó «Das Bohnenfest» c. 1668-as képre való utalás Währen, Max, Jahrhunderte alte Kunstwerke über den Königskuchen, in: Bäcker-Konditor-Zeitung, 1994. december 23-án megjelent 51/52. számában található az 5. oldalon.
- <sup>12</sup> A háromkirályok-napi kaláccsal kapcsolatos (gondolatmenetüket tekintve részben meglehetősen merész) kutatásokat 1958-ban sokatmondó címmel publikálták, vö. Währen, Max. Der Königskuchen und sein Fest: Ein uralter Brauch in Gegenwart in glanzvoller Vergangenheit [A háromkirályok-napi kalács és ünnepe: Egy ragyogó múlttal rendelkező ősrégi hagyomány a jelenben], Bern 1958. Az ezt követő adatok ebből a röpiratból származnak.
- <sup>13</sup> Währen, Max. Der Königskuchen und sein Fest, in: Währen, Max. Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und –geschichte, Ulm 2000, 797–804 old., itt 797. old.
- <sup>14</sup> Brückner, Brauchforschung (mint a 8. megjegyzésben), 131. old.
- <sup>15</sup> Währen, Königskuchen (mint a 12. megjegyzésben), 27. old.
- <sup>16</sup> Ehhez nemrég: Fugger, Dominik. Das Königreich am Dreikönigstag: Eine historisch-empirische Ritualstudie, Paderborn, München, Bécs és Zürich 2007, különösen 71–74. old.
- <sup>17</sup> Jeggle, Utz. Sitte und Brauch in der Schweiz, in: Hugger, Paul (szerk.): Handbuch der Schweizerischen Volkskultur, 2. kt., Basel és Zürich 1992, 603–628. old., itt 620. old.
- <sup>18</sup> Weber-Kellermann, Ingeborg. Das Weihnachtsfest: Eine Kultur- und Sozialgeschichte der Weihnachtszeit, Luzern és Frankfurt a. M. 1978, 192. old.
- <sup>19</sup> Vö. ugyancsak kételkedve Metken, Sigrid értelmezéseivel. «Ez valami kemény, babméretű, egy apró kis porcelánbaba...»: König für einen Tag – ein französischer Brauch an Epiphanie, in: Volkskunst, 5. szám, 1982, 250–257. old.
- <sup>20</sup> Az első cikk 1947-ben jelent meg (vagy 1945-ben, mivel Max Währen ellentmondásosan nyilatkozik róla) a zürichi «Kaspar Post»-ban, a felelevenítésre való felszólítás (vö. idézet) 1950-ben a Neue Zürcher Zeitungban, vö. Währen, Max, Königskuchen – Teil unseres kulturellen Lebens, in: panissimo, 50. szám, 1990, 4. old.
- <sup>21</sup> Strübin, Eduard adatai alapján. Jahresbrauch im Zeitenlauf: Kulturbilder aus der Landschaft Basel, Liestal 1991, 55. old.
- <sup>22</sup> Vö. még: Von Königskuchen, Fussbällen, Schlittschuhen usw, in: Der Bäcker und Konditor, 2. sz, 1953. január 15, 2. old.
- <sup>23</sup> Währen, Königskuchen (mint a 12. megjegyzésben), 5. old.
- <sup>24</sup> Währen, Max. Der Königskuchen hat unser Land erobert, in: panissimo, 51/52. sz, 1997, 4. old.
- <sup>25</sup> Itt Währen röpirata, a Königskuchen (mint a 12. megjegyzésben) volt az elsődleges információforrás, melyet a Svájci Pékek és Cukrászok Egyesülete a hagyomány eredetére vonatkozó kérdések esetén a mai napig elküld. Vö. példaként egy korai propagandacikkkel: Und wieder regiert der Bohnenkönig, in: Basler Zeitung, 1954. január 2.
- <sup>26</sup> Ein alter Brauch zur Freude der Kinder, in: Die Ostschweiz, 1980. január 5, idézet Walter Heimtől. Volksbrauch im Kirchenjahr heute. (A Svájci Néprajzi Társaság 67-es írásai). Basel 1983, 50. old.
- <sup>27</sup> Példák találhatók Strübinnél, Jahresbrauch (mint a 21. megjegyzésben), 56. old.
- <sup>28</sup> Markus Tscherrig (Svájci Pékek és Cukrászok Egyesülete) kijelentése, idézet Regina Rysertől. Wie der König ins Brot kommt, in: Swissbaker, 2004. december 23.
- <sup>29</sup> A tudósok már találkoztak a termékek meghatározásának ezen folyamatával a svájci kulináris örökségen belül, vö. Boisseaux, Stéphane tömör bevezetésével, Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz: Ein Beitrag zur Geschichte der Schweizer Ernährung, in: Antonietti, Thomas (et al.). Rückkehr der Gegenwart: Volkskultur in der Schweiz, Baden 2008, 128–139. old.

---

<sup>30</sup> Soll das Königskuchengeschäft wieder verschwinden?, in: Der Bäcker und Konditor, 2. sz, 1955. január 15, 8. oldal.

<sup>31</sup> Minden ezt követő információt Weber-Kellermann, Weihnachtsfest (mint a 18. megjegyzésben) c. művének 192–20. oldalára alapozunk. Dominik Fugger nemrég kritikusan foglalkozott a hagyomány néprajzi értelmezéseivel és eközben a cselekvő ember szempontjából kiinduló, a forrásokhoz ragaszkodó értelmezést képviselt, vö. Fugger, Königreich (mint a 16. megjegyzésben). Eközben történettudományi szempontból kétségtelenül fennáll annak a veszélye, hogy a forrásokat kritizáló óvatosságot és a leírás körülményeit alárendelik annak, hogy megértsék az akkori emberek nézőpontját. Ezzel azonban a forrásokat pozitívista módon a múlt «valódi bizonyítékaiként» értelmeznék. A régebbi kutatás összefoglalva Meisen, Karl. Die heiligen drei Könige und ihr Festtag im volkstümlichen Glauben und Brauch, c. művében található. Köln, 1949.

<sup>32</sup> A január 6-ához kötődő, a történelem folyamán változó teológiai-egyházi magyarázatokhoz vö. Schier, Gertrud. Epiphanie – Dreikönigstag (6. Januar), in: Vossen, Rüdiger: Weihnachtsbräuche in aller Welt: Weihnachtszeit– Wendezeit, Martini bis Lichtmess, Hamburg 1985, 145–152. old. Vö. ehhez általánosságban Hofmann, Hans. Die Heiligen Drei Könige: Zur Heiligenverehrung im kirchlichen, gesellschaftlichen und politischen Leben des Mittelalters c. művét is. Bonn, 1975.

<sup>33</sup> Fribourgi példát láthatunk Schärmeli, Yvonne. Königsbrauch und Dreikönigsspiele im welschen Teil des Kantons Freiburg, Fribourg 1988.

<sup>34</sup> Vö. a Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens «Babkirály» (1. köt, 1473–1474 old.) és «háromkirályok-napi kalács» (6. köt, 1055-1056 old.) c. bejegyzéseivel is, Berlin és Lipcse 1927 skk.

<sup>35</sup> Hangsúlyozza Moser, Dietz-Rüdiger (túl?) nagy tekintettel a keresztény hatásokra, Bräuche und Feste im christlichen Jahreslauf: Brauchformen der Gegenwart in kulturgeschichtlichen Zusammenhängen, Graz, Wien és Köln 1993, 135–139 old.

<sup>36</sup> Úgy tűnik, főleg Jacob Jordaens kedvelte a témát, vö. Fugger, Dominik, Versammlung der Narren: Eine drastische Szene zum Dreikönigstag des Malers Jacob Jordaens aus dem 17. Jahrhundert, in: Neue Zürcher Zeitung, 3, 5./6. sz, 2008. január, 45. old.

<sup>37</sup> Hoffmann-Krayer, Eduard. Feste und Bräuche des Schweizervolkes: Kleines Handbuch des schweizerisches Volksbrauchs der Gegenwart in gemeinnütziger Darstellung, Zürich, 1913, 122. old.

<sup>38</sup> Schweizerische Volksbräuche am Dreikönigstag (6. Januar), in: Schweizer Volkskunde, 1931, 21. sz, 8-10. old.

<sup>39</sup> Atlas der Schweizerischen Volkskunde, Paul Geiger és Richard Weiss et al. Erlenbach. 1951, II. térkép, 167. old. és II. megjegyzés, 85–87. old.

<sup>40</sup> Curti, Notker. Volksbrauch und Volksfrömmigkeit im katholischen Kirchenjahr. (Volkstum der Schweiz 7). Basel 1947, 27–31. old.

<sup>41</sup> Heim, Walter. Volksbrauch im Kirchenjahr heute. Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde 67). Basel 1983, 50. old.

<sup>42</sup> Strübin, Jahresbrauch (mint a 21. megjegyzésben), 53–58. old.

<sup>43</sup> Der Königskuchen und sein Fest: ABC der Brot- und Gebäckkunde, In: Rlichemont-Fachblatt 12, 2001. 216. old.

<sup>44</sup> Vö. pl. Wirz, Rolf. Immerhin ein König für einen einzigen Tag, in: Volksstimme Sissach, 1997. január 7, 3. old; Süsser Brauch mit Krone, in: St. Galler Tagblatt, 2007. január 6, vagy Kaminski, Ralf. Wie die Könige in den Kuchen kommen, in: Tages-Anzeiger, 2008. január 5, 53. old. Szaturnusz római ünnepének a szó szerinti utánpótlása az «eredetlegendában», melyet a Svájci Pékek és Cukrászok Egyesülete készít el.

<sup>45</sup> Vgl. Becker-Huberti, Manfred. Lexikon der Bräuche und Feste: Über 3000 Stichwörter mit Infos, Tipps und Hintergründen für das ganze Jahr. Freiburg, Basel és Bécs 2001, 73–74. old. (Vízkereszt) és 42. old. (babkirály). Becker-Huberti, Manfred. Feiern, Feste, Jahreszeiten: Lebendige Bräuche im ganzen Jahr – Geschichte und Geschichten, Bilder und Legenden, Freiburg, Basel és Bécs 1998, 167–173. old. Wolf, Helga Maria. Das Brauchbuch: Alte Bräuche, neue Bräuche, Antibräuche, Freiburg, Basel és Bécs 1992, 39–41. old. Wolf, Helga Maria. Das neue BrauchBuch: Alte und neue Rituale für Lebensfreude und Lebenshilfe, Bécs 2000, 74–75. old. Az idézet Becker Huberti, Manfred. Die Heiligen Drei Könige: Geschichten, Legenden und Bräuche c. művéből származik. Köln 2005, 131–134 old. és 186–187. old. Ezzel szemben nem találunk említést a háromkirályok-napi kaláccsal kapcsolatban Binotto, Thomasnál. Gewusst wie und woher: Christliches Brauchtum im Jahreslauf, Hitzkirch 2001, 22. old. (Vízkereszt– Epifánia).

- 
- <sup>46</sup> Weber-Kellermann, Weihnachtsfest (mint a 18. megjegyzésben), 192. old.
- <sup>47</sup> Példák találhatóak Strübinnél, Jahresbrauch (mint a 21. megjegyzésben), 58. old. és Heimnál, Volksbrauch (mint a 41. megjegyzésben), 50. old.
- <sup>48</sup> Ezt a «három nagy mozzanatot» ábrázolja Währen is, Königskuchen (mint a 12. megjegyzésben), 9. oldaltól.
- <sup>49</sup> Vö. többek között: Königinnen und Könige aus Plastic: Dreikönigskuchen als Umsatzschlager im Bäckerjahr, in: Neue Zürcher Zeitung, 2000. január 6., 37. old.; Beim Jubiläum ist das Goldvreneli König, in: Tages-Anzeiger, 2008. január 7. (A horgeni Schnyder pékség akciója); A Swissbaker 2009-es háromkirályok-napi versenyéről szóló röplap.
- <sup>50</sup> Gewerbeverein Lützel-Baselland vö. <http://www.luetzel.ch/test/3koenig.htm>; Allianz Suisse Regio; Masters Hallenfussballturnier vö. [www.fcfortuna.mittwochobig.com/pdf/regiomasters\\_2008.pdf](http://www.fcfortuna.mittwochobig.com/pdf/regiomasters_2008.pdf); Hotel Palace Luzern vö. [www.victoria-jungfrau-collection.ch/Portaldata/4/Resourcen/presse-media/Medienmitteilungen/DE/2006/02/PL\\_0612\\_Kroenung.pdf](http://www.victoria-jungfrau-collection.ch/Portaldata/4/Resourcen/presse-media/Medienmitteilungen/DE/2006/02/PL_0612_Kroenung.pdf).
- <sup>51</sup> Erre utal még Gyr, Ueli. Bräuche, in: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), 2. kötet, Basel 2003, 661–665 old.
- <sup>52</sup> Ezekben a szokások különös elemeit gyakran elszigeteltnek és egy «ellentétes kultúrára» vonatkozóan tekintik, ehhez kritikusan Köstlin, Konrad. Die «Historische Methode» der Volkskunde und der «Prozess der Zivilisation» des Norbert Elias, in: Harmening, Dieter (et al.). Volkskultur, Geschichte, Region:Festschrift für Wolfgang Brückner, Würzburg 1990, 58–76. old.
- <sup>53</sup> Stewart, Cynthia. Vive la galette, in: Echo de la Mode 1, 1974, 4–7. old.
- <sup>54</sup> Jetzt gibt's sogar einen goldenen König, in: Basler Zeitung, 1999. január 6. Az arany színű király nyilvánvalóan a «Basler Begge» PR felelősének, Ruedi Lüthinek az újítása.
- <sup>55</sup> Karin Achermann szíves tájékoztatása (Pistor vállalati kommunikáció), 2007. december 18.
- <sup>56</sup> Ez a helyzet például Bécsben, ahol az Ankerbrot AG nevű nagypékség «karácsonyi kalács» néven karácsony előtt árulja. Egy diót sütnék bele és a szokott arany színű kartonból készült koronával árusítják. Vö. Wolf, Brauchbuch (mint a 45. megjegyzésben), 40–41. old.
- <sup>57</sup> Vö. protestáns kritika általánosságban a háromkirályok-napi hagyományokról: Paul, Werner, Werner, Richilde. Weihnachtsbräuche in Bayern: Kulturgeschichte des Brauchtums von Advent bis Heilig Dreikönig, Berchtesgaden 1999, 40. old.

### 3. MELLÉKLETEK

**Abbildung 1:** Dreikönigskuchen (Quelle: Schweizerische Brotinformation SBI)

**1. ábra:** Háromkirályok-napi kalács (Forrás: Schweizerische Brotinformation SBI)



**Abbildung 2:** Industrielle Herstellung der Dreikönigskuchen in der Migrosbäckerei 1973 (Staatsarchiv Basel Stadt, BSL 1013 3-13-18 1, Foto Hans Bertolf)

**2. ábra:** A háromkirályok-napi kalács ipari készítése a Migros pékségében 1973-ban (Basel város archívumából, BSL 1013 3-13-18 1, készítette Hans Bertolf)



**Abbildung 3:** Königskronen aus Goldpapier in der Bäckerei des Allgemeinen Consum-Vereins Basel 1972 (Staatsarchiv Basel Stadt, BSL 1013 1-5286 1, Foto Hans Bertolf)

**3. ábra:** Aranyszínű papírból készült királyi koronák a baseli Általános Fogyasztói Egyesület pékségében 1972-ben (Basel város archívumából, BSL 1013 1-5286 1, készítette Hans Bertolf)



**Abbildung 4:** Königs- und Königinnenfigürchen 1973 (Staatsarchiv Basel Stadt, BSL 1013 1-5770 2, Foto Hans Bertolf)

**4. ábra:** Király és királynőfigura 1973-ból (Basel város archívumából, BSL 1013 1-5770 2, készítette Hans Bertolf)



## **4. KOMMENTÁROK**

A tanulmány fordítása során alkalmazott átváltási műveleteket Klaudy Kinga osztályozása szerint (2009: 30) fogom bemutatni, külön tárgyalva a lexikai és a grammatikai átváltási műveleteket.

Általánosan megállapítható, hogy a szöveg fordítása során jóval többször került sor grammatikai átváltási műveletek, mint lexikai átváltási műveletek használatára. Ennek legfőbb oka az, hogy a grammatikai átváltási műveletek elvégzése – a lexikaiakkal szemben – gyakran kötelező, mivel ha nem végezzük el őket, nem kaphatunk helyes célnyelvi mondatot. (Klaudy 2009: 175 sk.) Klaudy az említett művében több műfordítást vizsgál, melyekben bőven talál példát lexikai transzformációkra. Dolgozatom azonban egyetlen szöveg vizsgálatáról szól, amely nem irodalmi jellegű, hanem szakszöveg, így jóval kevesebbszer van lehetőség a lexikai átváltási műveletek alkalmazására. A legtöbb esetben ugyanis nincs mód például a fogalmak körülírására, nem alkalmazhatunk általánosító módszereket, nem hagyhatunk ki, vagy toldhatunk be jelentéseket, hiszen az adott forrásnyelvi terminusok ekvivalens megfelelőit kell megadnunk a célnyelven. Magyarázó betoldásokra sincs szükség a fordítás során, hiszen akármennyire is aktuális a tanulmány témája a forrásnyelvi olvasóközönség számára, a szokás kialakulásának háttere, intézményi támogatottsága az ő köreikben sem ismert, így már maga a forrásnyelvi szöveg is magyaráz. Igaz ugyan, hogy Konrad J. Kuhn munkája szakfolyóiratban jelent meg és ezáltal elsősorban egy szakértő közönséget vesz célba, de ezek a személyek a néprajztudomány ismerői, akiknek nem feltétlenül kell tisztában lenniük a mai pékipar jelentős szereplőivel.

Ettől függetlenül természetesen előfordultak lexikai átváltási műveletek is a fordítás során, azonban jóval kisebb számban, mint a grammatikai átváltási műveletek, melyeknek altípusaira számos példát találhatunk, ha összevetjük a forrásnyelvi és a célnyelvi szöveget.

A következőkben néhány példamondat segítségével próbálok rávilágítani a fordítás során alkalmazott transzformációkra.

### **4.1 LEXIKAI ÁTVÁLTÁSI MŰVELETEK**

#### **4.1.1 Jelentések összevonása**

##### 4.1.1.1 Általános jelentésű ige összevonása konkrét jelentésű főnévvel vagy melléknévvel

Az általános jelentésű ige és a konkrét jelentésű főnév vagy melléknév a célnyelvi szövegben egyetlen konkrét ige lesz, így ezekben az esetekben nemcsak összevonásról, hanem konkretizálásról is beszélhetünk. (Klaudy 2009: 70 sk.) A lexikai átváltási műveletek közül ez fordult elő legtöbbször a szöveg fordítása során. Az első példamondatban egy konkrét

jelentésű főnevet vontam össze az általános jelentésű igével, a második példamondatban ugyanezt tettem egy konkrét jelentésű melléknévvel.

Währen arbeitete als Versicherungsbeamter in Bern und **betrieb** seine **Forschungen** über die Geschichte des Brotes in seiner Freizeit.

Währen biztosítási ügynökként dolgozott Bernben és szabadidejében a kenyér történetét **kutatta**.

Der Brauch **ist** gegenwärtig zwar auch aus Frankreich, einigen Regionen Belgiens und aus Spanien **bekannt** [...].

Habár a hagyományt jelenleg Franciaországban, Belgium néhány régiójában és Spanyolországban is **ismerik** [...].

#### 4.1.2 Jelentések felbontása

##### 4.1.2.1 Felbontás a főnevek szóalkotási sajátosságainak különbségei miatt

A németben gyakran fordulnak elő olyan hosszú összetett szavak, melyeknek jelentését a magyarra fordítás során csak több szóval lehet visszaadni. Ezeknek használata főleg az írott nyelvben jellemző, különösen a tudományos és publicisztikai szövegekben. (Klaudy 2009: 75)

Wie sich dieser zusätzliche **Kommerzialisierungsschritt** auf die Zukunft des Brauches auswirken wird, bleibt anzuwarten.

Hogy ennek a **kommercializálódás felé tett lépésnek** milyen hatása lesz a szokás jövőjére nézve, azt egyelőre nem tudhatjuk, [...].

##### 4.1.2.2 Felbontás körülíró fordítás esetén

Ennek a műveletnek az alkalmazására akkor kerül sor, ha a forrásnyelvi szónak nincs pontos megfelelője a célnyelvben. Ilyenkor általában egy általános jelentésű főnév és egy konkretizáló jelző segítségével adható vissza a forrásnyelvi szó értelme. (Klaudy 2009: 76)

Währen verscrieb sich der Suche nach dem Ursprung von schweizerischen Gebäckformen wie dem Gipfeli, dem Zopf oder dem **Grittibänz**.

Währen az olyan svájci péksütemények eredetkutatásának szentelte magát, mint a croissant, a fonott kalács, vagy az **ember formájú kalács**.

#### 4.1.3 Jelentések áthelyezése

##### 4.1.3.1 Áthelyezés a lexikai kollokációk különbségei miatt

A kollokációk különbségei miatt kerül sor a jelentések áthelyezésére. Eközben általában grammatikai átváltás is történik, hiszen az áthelyezés gyakran szófajváltást, vagy a mondatrészi szerep megváltozását vonja maga után. (Klaudy 2009: 114) Az itt látható mondatban pl. az összetett főnév helyett egy birtokos szerkezet került a célnyelvi szövegbe.

In jüngster Zeit machen sich im Bereich der Königsfigürchen, die vor allem in Frankreich als Kunst- und Sammelobjekte bereits einige **Forschungsaufmerksamkeit erhielten**, einige Veränderungen bemerkbar.

A háromkirályok-napi kalácsban található királyfigurák – melyeknek mű- és gyűjtőértéke már a francia **kutatók figyelmét is felkeltette** – az utóbbi időben néhány változáson mentek keresztül [...].

#### 4.1.4 Jelentések felcserélése

##### 4.1.4.1 Statikus megközelítés felcserélése dinamikussal

Amikor a cselekvés eredményét, okát, tárgyát, helyét stb. felcseréljük a cselekvéssel, a statikus megfogalmazást dinamikusra cseréljük. (Klaudy 2009: 122 sk.) Az itt látható német példamondatban az „Erinnerung” szó az ünnep apropóját/ okát adja meg, a magyar fordításban pedig már cselekvésként jelenik meg. Amint az a példán is jól látható, a statikus és dinamikus megközelítés közötti váltás elválaszthatatlan a grammatikai átváltási műveletektől (Klaudy 2009: 124), éppen ezért az „igésítésnél” (lsd. 4.2.7.2) is találkozni fogunk ezzel a mondattal.

Ursprünglich war der 6. Januar im Kirchenjahr der Zeitpunkt der **Erinnerung** an die Taufe Christi, und er ist es bis heute in der orthodoxen Ostkirche geblieben.

Az egyházi évben január 6-án eredetileg Krisztus megkeresztelésére **emlékeztek**, és ez a mai napig fenn is maradt a keleti ortodox egyházban.

#### 4.1.5 Antoním fordítás

##### 4.1.5.1 Előjelváltás

A forrásnyelvi szót felváltja az ellentétes tartalmú célnyelvi szó tagadása, vagy éppen fordítva, mint ahogy az a lenti példán is látható. Ennek oka, hogy az így létrehozott mondat természetesebben hat a célnyelven. (Klaudy 2009: 126, 127, 128)

«Unser Zeitalter brachte es mit sich, dass sich oft **ein nicht geringer Teil** des Familienlebens – wenigstens in den Städten – ausserhalb der Familie abspielt. [...].»

«Korunkra jellemző, hogy a családi élet **nagy része** – legalábbis a városokban – a családon kívül játszódik le. »

##### 4.1.5.2 Nyomatékosító előjelváltás

Az előjelváltást azonban nemcsak a természetesebb célnyelvi mondat megalkotása érdekében alkalmazzuk, hanem nyomatékosításként is. (Klaudy 2009: 128)

Seine Bemühungen blieben aber so lange erfolglos, **bis sich** ein institutioneller Brauchträger des Dreikönigskuchens **annahm**.

Fáradozásai azonban mindaddig sikertelenek maradtak, **ameddig** azokat a háromkirályok-napi kalács hagyományát gyakorló egyik intézmény **magára nem vállalta**.

### 4.1.5.3 Nézőpontváltás

Ez a művelet az antoním fordítás egy olyan formája, ahol nincs előjelváltás, csak szemléletváltás figyelhető meg. (Klaudy 2009: 128)

Dabei liessen sie sich, **und Währen folgte ihnen hier**, allerdings von den phänomenologischen Elementen des Brauches leiten, ohne nach den jeweiligen historisch vorgefundenen Kontexten zu fragen.

Mindenesetre ezek a kutatók úgy támaszkodtak a hagyomány fenomenológiai elemeire, hogy eközben – **Währenhez hasonlóan** – nem foglalkoztak az adott történeti összefüggésekkel.

## **4.2 GRAMMATIKAI ÁTVÁLTÁSI MŰVELETEK**

### **4.2.1 Grammatikai konkretizálódás és generalizálódás**

#### 4.2.1.1 A nemek generalizálódása

A művelet egyik oka, hogy a magyarban a személyes névmásnak nincsen külön hímnemű és nőnemű alakja. (Klaudy 2009: 181) A mellékelt példában azonban nem a személyes névmás, hanem a foglalkozásnevek ugyanezen tulajdonsága indokolja a generalizálást.

So verrät denn auch die **Volkskundlerin** Ingeborg Weber-Kellermann in ihrer Darstellung einige Skepsis gegenüber diesen historischen Ursprungsmythen, die Währen hier angeblich gefunden haben will.

Így aztán Ingeborg Weber-Kellermann **néprajzkutató** is a kétségeit fejezi ki ezekkel a történelmi eredetmítoszokkal szemben, melyekre Währen állítása szerint rábukkant.

#### 4.2.1.2 Tudatos konkretizálás

Erre a műveletre azért van szükség, hogy gondoskodni tudjunk az utalások egyértelműségéről a szövegben. (Klaudy 2009: 183) Az alább látható mondat alanya az azt megelőző mondatból derül ki, amely több olyan többes számú főnevet is tartalmaz (Deutungen, Volkskundler, Bohnenherrschern, Festkönigen, Saturnalien), amelyre a „sie“ személyes névmás vonatkozhat. Ezért van szükség ebben az esetben konkretizálásra.

Dabei liessen **sie** sich, und Währen folgte ihnen hier, allerdings von den phänomenologischen Elementen des Brauches leiten, ohne nach den jeweiligen historisch vorgefundenen Kontexten zu fragen.

Mindenesetre ezek a **kutatók** úgy támaszkodtak a hagyomány fenomenológiai elemeire, hogy eközben – Währenhez hasonlóan – nem foglalkoztak az adott történeti összefüggésekkel.

### **4.2.2 Grammatikai felbontás és felemelés**

#### 4.2.2.1 Mondathatárok felbontása

Ennek a műveletnek az elvégzése szinte sohasem kötelező, olyankor végezzük el, amikor az olvasó szempontját tartjuk szem előtt és ezért felbontjuk a túlságosan hosszú mondatokat.

(Klaudy 2009: 189) A kiválasztott forrásnyelvi szöveg sok ilyen mondatot tartalmazott, így én több alkalommal is szükségesnek láttam a művelet elvégzését a fordítás során.

Auf diese Weise konnte Währen für die Schweiz das Datum 1390 als Ursprung des Dreikönigskuchens urkundlich belegen, in anderen Ländern reicht er noch weiter zurück, so beispielsweise am englischen Königshof bis 1316.

Így tudta Währen okiratokkal igazolni, hogy a háromkirályok-napi kalács Svájcban az 1390-es évből származik. Más országokban még korábbra vezethető vissza, így pl. az angol királyi udvarban 1316-ig.

#### 4.2.2.2 Mondategységek felemelése a mondat szintjére

A bővített **főnévi szerkezetek** a fordítás során gyakran önálló mondategységekké válnak. Ennek oka, hogy a német főnevek prepozicionálisan és posztpozicionálisan is bővíthetők, míg a magyar főnevek szinte kizárólag csak prepozicionálisan. Mivel a magyar főnévi szerkezetek korlátozottan bővíthetők, a fordítás során ezekből a szerkezetekből általában önálló mondategységeket kell alkotni. (Klaudy 2009: 193)

Zudem ist der Dreikönigskuchen **aufgrund seiner äussersten Begrenztheit an sonstigen Brauchelementen** prädestiniert für die Integration in andere Kontexte.

Ráadásul **mivel a szokáshoz kötődő egyéb elemek száma rendkívül korlátozott**, a kalács határozza meg azt, hogy a szokás hogyan illeszkedjen bele más kontextusokba.

A **főnévi igeneves szerkezeteket** fordításakor szintén fel kell emelnünk a mondat szintjére. (Klaudy 2009: 199)

Viel zu stark war offenbar **der Wunsch, den Brauch in eine möglichst weit zurückliegende Vergangenheit verfolgen zu können und so Kontinuitäten und vermeintliche Abfolgen erstellen zu können [...]**.

Nyilvánvalóan túl erős volt **a vágy, hogy minél hosszabban visszakövethessék a szokást és így állandóságot, folyamatos egymásutániságot fedezhessenek fel [...]**.

### **4.2.3 Grammatikai összevonás és lesüllyesztés**

#### 4.2.3.1 Mondatok összevonása

Mint ahogy a mondathatárok felbontása sem, a mondatok összevonása sem kötelező művelet. (Klaudy 2009: 205)

Eine besondere Aufmerksamkeit erhielten im Zuge der Forschungen von Max Währen die einzelnen Brauchelemente. Naturgemäss waren dies bei einem Gebäck- und Brotforscher die Zusammensetzung und die Form des Dreikönigskuchens.

Max Währen kutatásai során különleges figyelmet szentelt a szokás egyes elemeinek, melyek – mivel egy péksütemény- és kenyérkutatóról van szó – természetesen a kalács összetétele és formája voltak.

## 4.2.4 Grammatikai betoldás

### 4.2.4.1 Betoldások a főnevek bővíthetőségi különbségei miatt

A mondategységek felemeléséhez hasonlóan itt is a magyar főnevek korlátozott bővíthetősége miatt van szükség a művelet elvégzésére. Ilyenkor a fordítás során a főnévtől balra helyezzük a bővítményeket (kivéve ha a szerkezet címben, vagy a mondat végén helyezkedik el), ez viszont sokszor csak bizonyos kisegítő elemek betoldásával lehetséges. Ez deszemantizálódott, vagy „tartalmas” melléknévi igenévvel történhet. (Klaudy 2009: 214)

[...] Utz Jeggle nennt dieses im Zusammenhang mit Brauchbelebung oft zu beobachtende Anliegen treffend einen «**Zwang zum Urtümlichen**».

Sie wurden zu **Schutzpatronen und Nothelfern mit einer festen Ikonographie und einem theologischen Programm**, obwohl sie im strengen Sinne keine Heiligen der katholischen Kirche darstellen.

[...] Utz Jeggle ezt a hagyományok megélésével gyakran összefüggő igényt találóan «**az ősihez való ragaszkodásnak**» nevezi

**Szilárd ikonográfiával és teológiai töltettel rendelkező védőszentekké és segítőké** váltak, habár a szó szoros értelmében nem tartoztak a katolikus egyház szentjei közé.

### 4.2.4.2 Alany betoldása

A német mondatok fordítása során gyakran toldunk be pótlólagos alanyokat a célnyelvi mondatokba, főleg a passzív mondatok és az igeneves szerkezetek fordítása során. (Klaudy 2009: 218) Klaudy ennél a jelenségnél a passzív mondatok fordítását vizsgálja mélyrehatóbban (ld. 4.2.7.3), de az általam fordított szövegben az igeneves szerkezetek fordításakor betoldott alanyra is találtam példát, melyben a forrásnyelvi mondat implicit logikai alanya lett a célnyelvi mondat grammatikai alanya.

**Dieses Übergreifen eines Familienbrauches in die Arbeitswelt** stellt für die Brauchforschung eine hochrelevante Beobachtung dar, [...].

**A tény, hogy egy családi szokás áttérjed a munka világára**, nagyon fontos megfigyelés a hagyománykutatás szempontjából, [...].

### 4.2.4.3 Nyomatékosító elemek betoldása

A nyomatékosító elemek betoldásával explicitebbé tehetőek a visszautalások, a mondat hangsúlyos részei, a felsorolások, a szembeállítások és a mondaton belüli határok. (Klaudy 2009: 223) A mellékelt példában a mondat hangsúlyos részét emeltem ki ezzel a művelettel.

Die erstmalige Lancierung des Brauches und **die Aktion** waren ein grosser Erfolg, es wurden nämlich 1953 in der Schweiz etwa 50000 Dreikönigskuchen verkauft

A szokás kezdeti népszerűsítése és **maga az akció** nagy sikert aratott, ugyanis 1953-ban mintegy 50000 háromkirályok-napi kalácsot adtak el Svájcban.

## 4.2.5 Grammatikai kihagyás

### 4.2.5.1 Explizit alany kihagyása

Magyarra fordításnál sokszor kimarad az explicit alany a mondatok elejéről, hiszen a ragozott igealak egyértelműen visszautal az előző mondat alanyára, így nem kell újra és újra kitenni az alanyt a következő mondatokban. (Klaudy 2009: 227)

**Währen** arbeitete als Versicherungsbeamter in Bern und betrieb seine Forschungen über die Geschichte des Brotes in seiner Freizeit. Dabei konnte **er** 1998 das älteste Brot der Welt für die Jungsteinzeit datieren oder in Jerusalem eine Bäckerei aus vorchristlicher Zeit erforschen.

**Währen** biztosítási ügynökként dolgozott Bernben és szabadidejében a kenyér történetét vizsgálta. Kutatásai során 1998-ban **megállapította**, hogy a világ legrégebbi kenyere a neolitikumban készült, illetve lehetősége volt arra is, hogy megvizsgáljon egy Krisztus előtti időkből származó jeruzsálemi pékséget.

### 4.2.5.2 Birtokos jelző kihagyása

Ha a birtokos már ismert az előzményekből, a magyarban a birtokviszony a birtokszón is jelölhető. (Klaudy 2009: 231)

Währen arbeitete als Versicherungsbeamter in Bern und betrieb seine Forschungen über die Geschichte des Brotes **in seiner Freizeit**.

Währen biztosítási ügynökként dolgozott Bernben és **szabadidejében** a kenyér történetét vizsgálta.

### 4.2.5.3 Névelő kihagyása

A határozatlan névelő funkciói a németben és a magyarban különbözőek lehetnek. Mindkét nyelvben használható a közelebről meg nem határozott dolgok, személyek jelölésére, de a magyarban bizonyos esetekben (névszói állítmány előtt, azonosító funkcióban, nyomatékosító funkcióban, testi és lelki tulajdonságok kifejezésére, stb.) nem használjuk a határozatlan névelőt. (Klaudy 2009: 233) Az alábbi mondatban a határozatlan névelő nyomatékosító funkciójára láthatunk példát.

Dies würde ungefähr einen Kuchen pro schweizerischen Haushalt bedeuten – **eine Verbreitung**, die kaum ein anderer Brauch in der Schweiz findet.

Ez háztartásonként kb. egy darab kalács megvásárlását jelenti – **olyan mértékű elterjedésű** szokás ez, melyhez fogható aligha találunk másikat Svájcban.

### 4.2.5.4 Hiányos mondatok keletkezése a fordításban

Habár a fordításokra inkább a forrásnyelvi hiányos mondatok kiegészítése jellemző, lehetőség van hiányos mondatok alkotására is a célnyelvben. (Klaudy 2009: 234)

Indem der Dreikönigskuchen schliesslich in einem zweiten Schritt von einem grossen Berufsverband werbetechnisch und unter Verwendung aller Medienkanäle regelrecht propagiert wurde, **beginnt** durch die skizzierte Anschlussfähigkeit für unterschiedliche Interessen und seine variable und äusserst einfache Handhabung **seine Erfolgsgeschichte**.

Második lépésként egy nagy szakmai szövetség reklámokkal és az összes médium alkalmazásával szabályszerűen kampányolt a háromkirályok-napi kalács mellett, kezdve azzal, hogy vázolták, hogy milyen különböző érdekcsoportok számára lehet vonzó és hogy mennyire rendkívül egyszerű az alkalmazása. **Ennek köszönhetően kezdődött meg a sikertörténete.**

## 4.2.6 Grammatikai áthelyezések

### 4.2.6.1 Jobbra álló jelzők balra helyezése

A felemeléshez és a betoldáshoz hasonlóan ebben az esetben ismét a főnévi szerkezetek bővíthetőségének különbségein van a hangsúly. Mint ahogy azt már korábban is említettük, a németben a jelzők a főnévtől balra és jobbra is elhelyezkedhetnek, a magyarban ezzel szemben többnyire a főnévtől balra találhatóak. A fordítás során így a forrásnyelvben jobbra álló jelzőket a célnyelvben balra helyezzük. (Klaudy 2009: 237)

Vor allem bei flämischen Malern des 16. und 17. Jahrhunderts, genannt seien David Ryckaert, Gabriel Metsu, Jan Steen und vor allem Jacob Jordaens, war dieser Brauch ein beliebtes Motiv und wurde meist als **ausgelassenes Fest mit Orgiencharakter** dargestellt.

Ez a szokás főleg a 16. és 17. századi flamand festőknél volt kedvelt motívum, név szerint David Ryckaertnél, Gabriel Metsunál, Jan Steennél és elsősorban Jacob Jordaensnél, akik **többnyire lakomajellegű féktelen ünnepként** ábrázolták

Ha a jobbra álló jelző melléknévi igeneves szerkezet, el kell döntenünk, hogy áthelyezzük, vagy felbontjuk a szerkezetet és ezáltal egy önálló mondategységet hozunk létre, mint ahogy az az alábbi mondatban látható. (Klaudy 2009: 238)

Der Dreikönigskuchen am 6. Januar ist einer der erfolgreichsten aktuellen **Bräuche mit einer gesamtschweizerischen Verbreitung**.

A január 6-ai háromkirályok-napi kalács az egyik legsikeresebb jelenkori **szokás, amely egész Svájcban elterjedt.**

### 4.2.6.2 Az alany előrehozása

A mondat eleji áthelyezések általában nem kötelezőek. Az alany előrehozása gyakran azzal a fordítói stratégiával magyarázható, hogy a fordító meg akarja könnyíteni a megértést az olvasó számára. (Klaudy 2009: 247, 248)

Zusätzlich recherchierte **Währen** aber noch nach weiter zurückliegenden Belegen, die er im 5. Jahrhundert vor Christus zu finden glaubte.

**Währen** azonban tovább kutatott, mivel úgy vélte, hogy még korábbi, Kr.e. 5. századból származó leletekre fog bukkanni.

#### 4.2.6.3 Kötőszók beljebb csúsztatása

Bizonyos kötőszavak a magyarra való fordításkor beljebb csúsznak a mondat második vagy harmadik helyére, ilyenek az ellentétes, a szembeállító, a következtető és a magyarázó kötőszavak. (Klaudy 2009: 248) A következő példamondatban egy szembeállító kötőszó beljebb csúsztatását láthatjuk.

**Allerdings** schränkt dies auch die jeweilige Gestaltungsmöglichkeiten der Bäcker ein.

Ez **azonban** a pékek mindenkori alkotási lehetőségeit is korlátozza

#### 4.2.6.4 Megszakítások áthelyezése

A beékelések, megszakítások, közbevetések áthelyezhetők a fordítás során. Ennek elvégzése egyes esetekben fakultatív, máskor viszont a nyelvek szintaktikai különbségei miatt kötelező. (Klaudy 2009: 250)

Der Kauf des Dreikönigskuchens in einer Bäckerei oder im Lebensmittelgeschäft – **das Selberbacken scheint angesichts der in Kochbüchern und im Internet überaus zahlreich vorhandenen Rezepte noch nicht ganz aus der Mode gekommen zu sein** – genügt zur kompletten Brauchausübung. Die Konsumierenden [...].

A szokás gyakorlásához bőven elég, ha veszünk egy háromkirályok-napi kalácsot egy pékségben, vagy egy élelmiszerboltban – **a szakácskönyvekben és az interneten található számos recept alapján úgy tűnik, hogy a sütés sem ment még ki teljesen a divatból** – ezzel együtt [...].

Létrehozhatunk olyan beékelte szerkezeteket is a célnyelvi szövegben, amelyek a forrásnyelvi szövegben nem szerepelnek. (Klaudy 2009: 251)

Eine besondere Aufmerksamkeit erhielten im Zuge der Forschungen von Max Währen die einzelnen Brauchelemente. Naturgemäss waren dies **bei einem Gebäck- und Brotforscher** die Zusammensetzung und die Form des Dreikönigskuchens.

Max Währen kutatásai során különleges figyelmet szentelt a szokás egyes elemeinek, melyek – **mivel egy péksütemény- és kenyérkutatóról van szó** – természetesen a kalács összetétele és formája voltak.

#### 4.2.6.5 Idéző mondategység áthelyezése

Az idéző mondategység helye szabadon változtatható az idézet körül, bevezetheti, megszakíthatja, vagy befejezheti az idézetet. Részben kötelező, részben fakultatív művelet. (Klaudy 2009: 251)

Im Jahre 1940 befand sich der Brauch am Aussterben, **wie die Gewährsleute berichteten**.

**A megkérdezettek beszámolója szerint** 1940-ben kihalóban volt a hagyomány

## 4.2.7 Grammatikai cserék

### 4.2.7.1 Többes szám → egyes szám átváltás

Magyarra fordításnál gyakran használunk többes szám helyett egyes számot. (Klaudy 2009: 256) Ennek egyik példája, hogy az általánosságban tett kijelentésekre németben a többes szám, a magyarban pedig az egyes szám alkalmasabb. (Klaudy 2009: 260)

Hier wären **Forschungen** bei den Brauchhandelnden nötig, die detailliert nach der Praxis der Brauchausübung fragen und diese Forschungen in den sehr unterschiedlichen Kontexten angehen [...].

Ehhez a hagyomány részleteire rákérdező, a szokást gyakorló emberek körében végzett **kutatásra** lenne szükség, melyet nagyon különböző kontextusokból kellene megközelítenünk [...].

### 4.2.7.2 Névszó felváltása igével („igésítés”)

A művelet elvégzésének egyik oka a magyar főnevek bővítésének korlátozottsága. Ha a korábban már többször is említett jobbra álló bővítményeket kivétel nélkül balra helyeznénk, a hosszú baloldali bővítménylánc sokszor érthetetlen lenne. (Klaudy 2009: 262) A lenti példában, amely már korábban a lexikai átváltási műveleteknél is előfordult – hiszen ezen (és a hasonló eseteken) keresztül váltja fel dinamikus szemléletmód a forrásnyelvi szöveg statikus szemléletmódját (Isd 4.1.4.1) – az „Erinnerung” főnév a fordítás során igévé alakult át. Az „igésítés” másik oka a lexikai összevonás (Isd. 4.1.1.1), amikor az általános jelentésű igét konkrét jelentésű főnévvel vagy melléknévvel vonjuk össze. (Klaudy 2009: 263)

Ursprünglich war der 6. Januar im Kirchenjahr der Zeitpunkt der **Erinnerung** an die Taufe Christi, und er ist es bis heute in der orthodoxen Ostkirche geblieben.

Az egyházi évben január 6-án eredetileg Krisztus megkeresztelésére **emlékeztek**, és ez a mai napig fenn is maradt a keleti ortodox egyházban.

### 4.2.7.3 Alanyváltás: szenvedő → cselekvő átváltás

A németről magyarra történő fordítás során a szenvedő igéket cselekvővé kell tennünk, ami az alanyok megváltoztatását vonja maga után. A szenvedő mondat alanya a magyar mondatban tárgy lesz, alanyt viszont keresnünk kell, amire több lehetőségünk adódik. (Klaudy 2009: 267)

Az első lehetőség, hogy kiemelünk egy élő alanyt a mondatból, vagyis az eredeti mondat logikai alanyát a fordításban grammatikai alanná alakítjuk. (Klaudy 2009: 267)

**Durch die Fachschule Richemont der Bäcker und Konditoren in Luzern wurde ein spezielles Dreikönigskuchen-Rezept entwickelt**, das [...].

**A pékek és cukrászok luzerni Richemont Szakiskolája kidolgozott** egy különleges háromkirályok-napi kalács receptet, amely [...].

A második lehetőség, hogy egy élettelen alanyt emelünk ki a mondatból, mivel a magyarban élettelen tárgy is lehet cselekvő alany. (Klaudy 2009: 268)

Erst durch diese feste Form <b>wird der Kuchen</b> als zentrales Element des Brauches gegen aussen <b>legitimiert</b> .	Csak ez az állandó forma teszi lehetővé, hogy <b>a kalács</b> a hagyomány központi elemeként <b>legitimálódjon</b>
---	--

Harmadik lehetőségünk, hogy a szövegből emelünk ki (konstruálunk) alanyt, amely a forrásnyelvi mondat vagy szöveg implicit logikai alanya. (Klaudy 2009: 269)

Zusätzlich <b>wird</b> dem Brauch eine positiv konnotierte Verwurzelung in einem egalitären Grundgedanken <b>zuteilt</b> , der [...].	Ezen kívül <b>Währen</b> pozitív konnotációt <b>tulajdonít</b> a szokás egalitárius alapelveknek, amely [...].
---	--

Végül pedig lehetőségünk van arra is, hogy a passzív mondatot a célnyelvben általános vagy határozatlan alannal fordítsuk le, ha a fenti lehetőségek nem adóttak. (Klaudy 2009: 269)

Der Dreikönigstag <b>ist</b> als letzter Festtag der Weihnachtszeit volkskundlich vergleichsweise gut <b>erforscht</b> .	A Vízkeresztet a karácsonyi időszak utolsó ünnepnapjaként viszonylag alapos néprajzi <b>vizsgálatnak vetették alá</b> .
--	---

Az elmondottak alapján tehát megállapíthatjuk, hogy Konrad J. Kuhn szövegének fordítása során számos lexikai és grammatikai átváltási művelet alkalmazására került sor. Az átváltási műveletek, ahogy Klaudy is írja, gyakran elválaszthatatlanok egymástól, egyetlen példa gyakran több transzformáció szempontjából is vizsgálható.

Ugyanakkor jóval több és többféle grammatikai átváltási művelet érhető tetten a forrásnyelvi és a célnyelvi szöveg összehasonlításakor, mint lexikai transzformáció. Ennek egyik oka, hogy a grammatikai átváltási műveletek – a lexikaiakkal szemben – gyakran kötelezőek, másik oka pedig a szöveg típusa, vagyis hogy szakszöveg fordításakor kevésbé érvényesülhetnek a lexikai átváltási műveletek, mint műfordítás során.

## **5. TERMINUSOK JEGYZÉKE**

### Bohnenfest/ a babkirály megválasztása

Vízkereszt szokás, melyet Franciaországban, Belgiumban, Németalföldön és Angliában, valamint Németország és Svájc néhány francia hatás alatt álló területén is gyakorolnak. Az ünnepi ebéd közben egy hagyományos alakú kalács kerül az asztalra, melybe egy babszem van belesütve. Akire a babszemet tartalmazó szelet jut, az a babkirály vagy babkirályné, akinek első dolga, hogy uralkodótársat, néhol egész udvartartást válasszon magának.

(Forrás: <http://www.kislexikon.hu/babkiraly.html>)

### Bohnenkönig/ babkirály

ld. Bohnenfest

### Brauch mit einem festen Termin/ állandó ünnep

A keresztény felekezetek olyan ünnepei, melyek minden évben a hónap ugyanazon napjára esnek.

(Forrás: [http://www.kislexikon.hu/allando\\_unnepek.html](http://www.kislexikon.hu/allando_unnepek.html))

### Dreikönigskuchen/ háromkirályok-napi kalács

A háromkirályok-napi kalács egy tradicionális ünnepi péksütemény, melynek elkészítése január 6-ához, az Úr megjelenésének napjához (Epifánia), a háromkirályok ünnepéhez kötődik. Ennek segítségével sorsolják ki a babkirályt.

(Forrás: <http://de.wikipedia.org/wiki/Dreik%C3%B6nigskuchen>)

### Dreikönigsspiele/ háromkirályjárás

A bibliai háromkirályokat alakító alakoskodók adták elő, általában vízkeresztkor, de karácsonykor, újév és vízkereszt között is. A háromkirályok látogatása megtalálható a 17–18. századi betlehemes szövegekben a pásztorjátékkal (betlehemezés) és a Heródes-jelenettel együtt. Az újkori népszokásokban a háromkirály-jelenet a vízkereszt szokásokhoz kapcsolódott, egyes betlehemesek azonban továbbra is megtartották.

(Forrás: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-1102.html>)

### Dreikönigstag/ Vízkereszt

Az Úr megjelenésének ünnepe (jan. 6.), Epifániának és Háromkirályoknak is nevezik. A karácsonyi ünnepkör záró- és a farsang kezdőnapja. Jézus keresztségére emlékeztek ezen a napon, mert azt vallották, hogy Jézus a keresztségkor vált Isten Fiává. A keresztények körében 312–325 között kezdett terjedni Krisztus születésének, keresztségének, a kánai

menyegzőnek és a Háromkirályok (napkeleti bölcsek) látogatásának ünnepeként. A népi kalendáriumban a víz, a só, a kréta és a ház megszentelésének napja.

(Forrás: <http://lexikon.katolikus.hu/V/v%C3%ADzkereszt.html>)

### Epiphania/ Epifánia

lsd. Dreikönigstag

### französische Lilie/ francia lilium

A heraldikában a francia monarchia legismertebb szimbóluma.

(Forrás: [http://de.wikipedia.org/wiki/Lilie\\_%28Heraldik%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Lilie_%28Heraldik%29))

### Gipfeli/ croissant

Édesített francia péksütemény, mely tojást tartalmazó leveles tésztából készül.

(Forrás: <http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Croissant&redirect=no>)

### Grittibänz/ ember formájú kalács

Tipikus adventi péksütemény, amely élesztős tésztából készül és stilizált ember alakú formája van. Szent Miklósra és annak december 6-ai ünnepére utal.

(Forrás: <http://de.wikipedia.org/wiki/Stutenkerl>)

### Hauseinsegnung/ házszentelés

Vízkereszt napján, ill. hetében a pap szenteltvízzel hinti meg a lakásokat, házakat. Az ajtó szemöldökfájára (szentelt) krétával felírja az évszámot és a népi értelmezés szerint a Háromkirályok nevének (Gáspár, Menyhért, Boldizsár) kezdőbetűit (pl. 19 + G + M + B + 98). Egy másik értelmezés szerint a három betű egy latin áldás kezdőbetűire utal (Christus Mansionem Benedicat: „Krisztus áldja meg e házat”).

(Forrás: <http://lexikon.katolikus.hu/H/h%C3%A1zszentel%C3%A9s.html>)

### Ikonographie/ ikonográfia

Az ikonográfia a képtartalmak tudománya, a művészettörténet tudományos eszköze. A műtárgyak tartalmának értelmezésével és meghatározásával foglalkozik.

(Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Ikonogr%C3%A1fia>)

### Kulturbereich/ kultúrkör

A kultúra elemeinek egy meghatározott területre jellemző egysége.

(Forrás: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-1012.html>)

### Saturn/ Szatunusz

Uranosz és Gaia fia, a tizenkét titán egyike. Az idő és a termékenység istene.

(Forrás: <http://mek.niif.hu/00000/00056/html/276.htm>)

### Saturnalien/ szaturnáliák

A Saturnalia ünnepeket az ókori Róma lakói Szaturnusz isten tiszteletére rendezték meg december 17-én, a téli napforduló idején, az őszi vetés befejezésekor. Az ünnep része volt a társadalmi rangok felfüggesztése, a rabszolgák urakként viselkedhettek, gazdáik pedig szolgálást játszhattak.

(Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Saturnalia>)

### Sternsingen/ Csillagének

A háromkirályjárás egyetlen állandó szövegmotívuma:

Háromkirályok napját,  
Országunknak egy istápját,  
Dicsérjük énekkel,  
Vigadozó versekkel,  
Szép jel és szép csillag  
Szép napunk támad.

(Forrás: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-1102.html>)

### Umgießen des Silvesterbleis/ szilveszteri ólomöntés

Babonás népszokás, melyre általában karácsony és szilveszter éjjelén, vagy Szent-András napján kerül sor. Ilyenkor ólmot olvasztanak, melyet egy örökölt kulcs karikáján át hideg vízbe öntenek. A képződött ólomtörmelék alakjából megjósolják annak a jövőjét (foglalkozását), aki az ólmot öntötte, a hajadon lányok pedig ebből találgatják, hogy ki lesz jövőendő férjük.

(Forrás: <http://www.kislexikon.hu/olomontes.html>)

### Verein/ egyesület

Az egyesület természetes és/vagy jogi személyek önkéntes és tartós szövetsége egy bizonyos cél elérése érdekében, amely független a tagok cserélődésétől.

(Forrás: <http://de.wikipedia.org/wiki/Verein>)

### Zopf/ fonott kalács

A fonott kalács egy tipikus svájci, osztrák, vagy délnémet péksütemény, amely édesítés nélküli kelt tésztából készül, tejet és vajot tartalmaz és több nap után is fogyasztható.

Hagyományosan négy ágból fonják össze, úgy, hogy két-két ágat összefognak, hogy magasabb legyen.

(Forrás: [http://de.wikipedia.org/wiki/Zopf\\_%28Brot%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Zopf_%28Brot%29))

## **FELHASZNÁLT FORRÁSOK ÉS SEGÉDESZKÖZÖK**

### **Forrásnyelvi szöveg:**

Kuhn, Konrad J. (2009): Dreikönigskuchen: Ein Brauch der Gegenwart zwischen ritueller Funktion, Archaisierung und Kommerz, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 105. 109-126. old. URL: <http://dx.doi.org/10.5169/seals-118271> [2015.04.12.]

### **Felhasznált irodalom:**

Klaudy, Kinga (2009): Bevezetés a fordítás gyakorlatába. Angol / Német / Orosz fordítástechnikai példatárral

Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (2015a): Archive und Sammlungen. URL: <http://www.volkskunde.ch/sgv/archive-sammlungen.html> [2015.04.12.]

Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (2015b): Die Gesellschaft. URL: <http://www.volkskunde.ch/sgv/die-gesellschaft-portrait.html> [2015.04.12.]

Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (2015c): Geschichte/ Ziele/ Statuen. URL: <http://www.volkskunde.ch/sgv/die-gesellschaft-portrait/geschichte-ziele.html> [2015.04.12.]

Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (2015d): Publikationen. URL: <http://www.volkskunde.ch/sgv/publikationen.html> [2015.04.12.]

Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (2015e): Zeitschriften. URL: <http://www.volkskunde.ch/sgv/publikationen/zeitschriften.html> [2015.04.12.]

Zimmermann, Niklas (2015): Der Dreikönigskuchen und sein unbekannter Schöpfer. URL: <http://www.derbund.ch/bern/kanton/Der-Dreikoenigskuchen-und-sein-unbekannter-Schoepfer/story/14058884> [2015.04.12.]

### **Egyéb segédeszközök:**

Kislexikon.hu: <http://www.kislexikon.hu/>

Magyar Katolikus Lexikon: <http://lexikon.katolikus.hu/>

Magyar Néprajzi Lexikon: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/index.html>