Csorba Béla

A TEMERINI KENYÉR

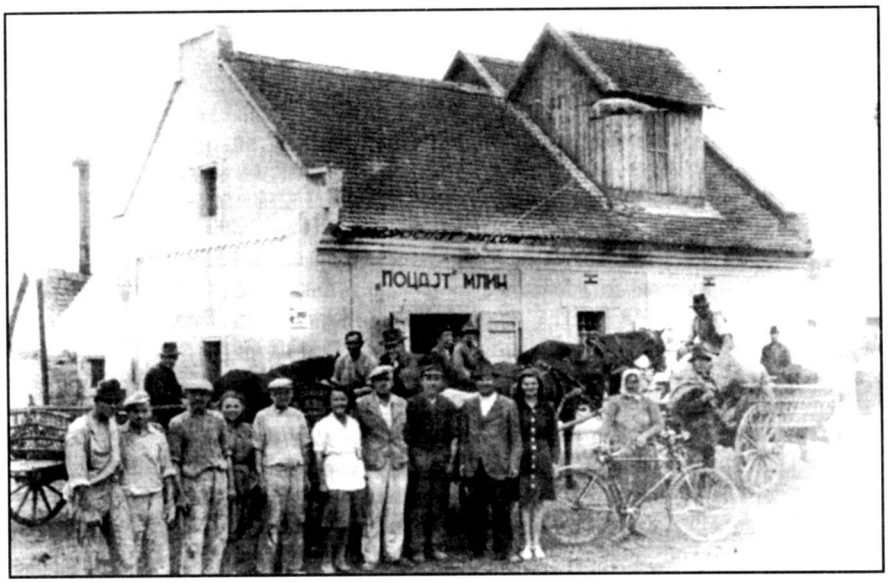
„Mielőtt Krisztus eljött volna, nem volt kenyér a világban. Ahogy a Paradicsomban, ahol Ádám élt, sok fa volt táplálékul az állatok számára, de nem volt benne búza az ember számára. Az ember is úgy táplálkozott, mint az állatok. Amikor azonban eljött Krisztus, a tökéletes ember, elhozta a kenyeret az égből, hogy az ember az ember táplálékával táplálkozzék."

(Fülöp apostol apokrif evangéliuma)

*

A magyar értelmező kéziszótár szerint a kenyér „gabonalisztből vízzel dagasztott, sózott, kelesztett tésztából (kemencében) sütött fontos emberi táplálék". E meghatározás köznapi értelemben lényegében pontosan fedi a valóságot, néprajzi-történeti értelemben viszont pontosításra, árnyalásra szorul. Igaz ez Temerin vonatkozásában is, ahol a kenyér, pontosbban a *kinyér* nem elsősorban mineműségi, hanem mértékbeli meghatározás, ugyanis hagyományosan csupán a kb. 4–5 kilogrammos kenyereket nevezték *kinyér*nek, az attól kisebbeknek *cipó* volt (és maradt) a nevük. Kenyértésztából azonban nemcsak kinyér és cipó készült a hagyományos parasztkonyhában, hanem *lepiny* és *vakarcs* is. A továbbiakban ezekről fogok beszélni, helytörténeti adatokat is felhasználva, témám legtávolabbi időhatárát nagyjából a múlt század első harmadánál kijelölve.

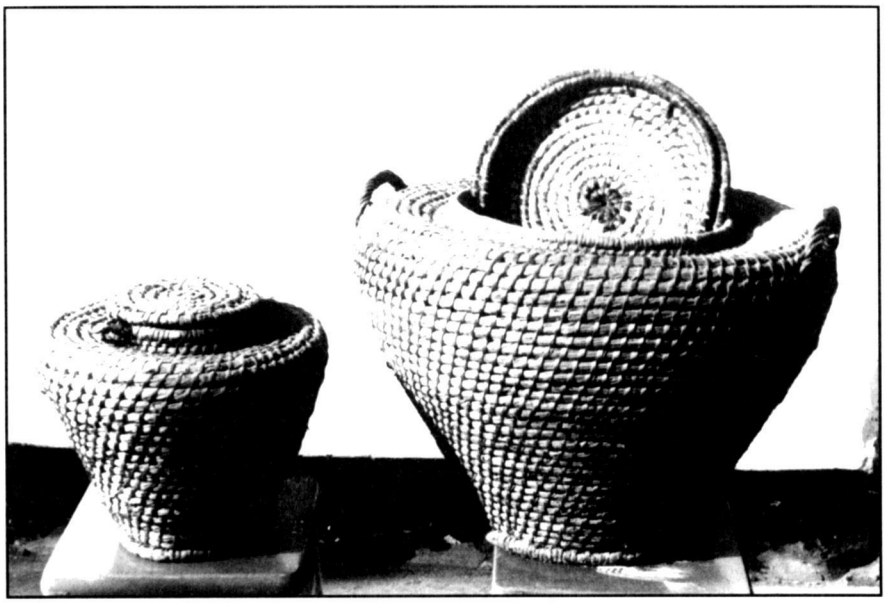
A kenyér legfontosabb alapanyagának, a búza- vagy rozslisztnek az előállítása, mint közismert, malmokban történik. A zömmel jobbágyok és zsellérek lakta Temerin mezőváros lisztellátását az 1828. évi adóösszeírás szerint összesen 11, igásállatokkal működtetett járgányos szárazmalom biztosította. Tulajdonosaik között nyolc jobbágyot és három zsellért találunk, nevük alapján tízen magyarok, egyikük pedig bunyevác származású: Pintér Mihály, Horváth Lukács, Szabó Ignác, Tóth János, Kozma Pál, Horváth Ferenc, Tóth Pál, Kurczinák Pál, Kurczinák András, Füstös József illetve Ikotin Stanislav[1]. Szélmalmot az összeírásban nem említenek, miként a harminc évvel későbbi, 1857. évi összeírásban sem, ekkorra viszont a lóvontatású őrlőmalmok száma éppen



A Pocajt-malom az ötvenes években (A Temerini Újság alapján)

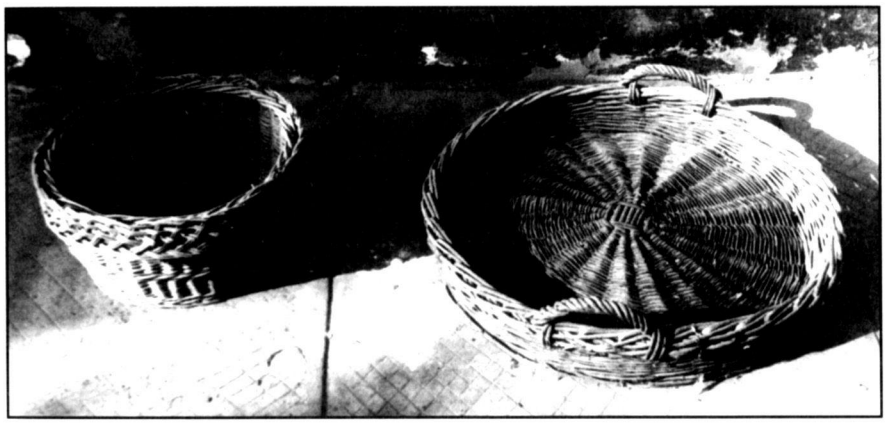
a duplájára (22) emelkedett, noha ez még nincs összefüggésben a lakosság számának gyarapodásával.[2] Bizonyos technikai haladás a jelek szerint a 60-as, 70-es években következhetett be.[3] Egy 1881-ből datálható térkép ugyanis már két szélmalmot is feltüntet (Kalmár-gödre, Szúnyogsziget), az 1890-es kataszteri térképen, melynek egyik szelvénye hiányzik, pedig már három szélmalom és több mint húsz szárazmalom van feltüntetve, egy 1912-ből származó katonai térképen viszont négy szélmalmot találunk (az előző kettő mellett egyet a Keleti Bikaistállónál, vagyis a mai Dózsa György utcától keletre, az ún. Kanfödrökben, a másikat pedig – Varjú Ignác szélmalmát – a későbbi Pocajt-gőzmalom környékén, az ún. Ferro-telepen).[4] Tegyük hozzá, ekkoriban már több gőzmalom is működött, amelyek először a szárazmalmokat, majd később a szélmalmokat szorították háttérbe: az utolsó szélmalom a harmincas években szüntette be a munkáját. A század első éveiben három gőzmalom is épült. Bene Andrásé 15 lóerővel működött és öt munkást foglalkoztatott, Ökrész Ádám és társai üzeme 25 lóerős volt, s hét munkást, míg Stuchlik Ferenc örököseinek gőzmalma 16 lóerővel dolgozott és négy munkást foglalkoztatott. A húszas években kezdett működni a Bernhard-féle hengermalom, mely hamarosan a ma is élő Union nevet vette fel, a harmincas években pedig Pocajt Viktor malma. A kommunizmus idején ezek az üzemek államosításra majd bezárásra illetve újjáépítésre és átszervezésre kerültek. Így jött létre a jelenlegi egyetlen malom, a Petőfi Mezőgazdasági Birtok önálló részlegeként egykori nevét őrző Union malom és pékség.

A kenyeret a huszadik század ötvenes éveiig a temerini magyar lakosság túlnyomó többsége önállóan készítette, noha a 26 céhbeli mester között már 1850-ben is találunk egy péket, igaz, csak mutatóba.[5] A század harmincas évei-



Különböző nagyságú, szalmából font dobozok. A nagyobba pontosan egy zsák liszt fér (Németh Mátyás felvétele)

től kezdődően fokozatos változás áll be a szokásokban, aminek eredményeképpen – különösen a nyári hónapokban – a kenyeret, noha otthon kelesztik és dagasztják, már igen nagy gyakorisággal a hivatásos pékeknél süttetik meg. Ez kezdetben inkább az iparos- és kereskedőcsaládokban van így, de fokozatosan átterjed a paraszti társadalomra is, összefüggésben a kemencék fokozatos kiszorulásával. Nagyjából a harmincas évektől egészen a hatvanas évek elejéig 5–6 magánpékség látta el kenyérrel a települést, természetesen a házisü-



Fűzfavesszőből font kenyereskosár (balról) és párszárító (jobbról) (Németh Mátyás felvétele)

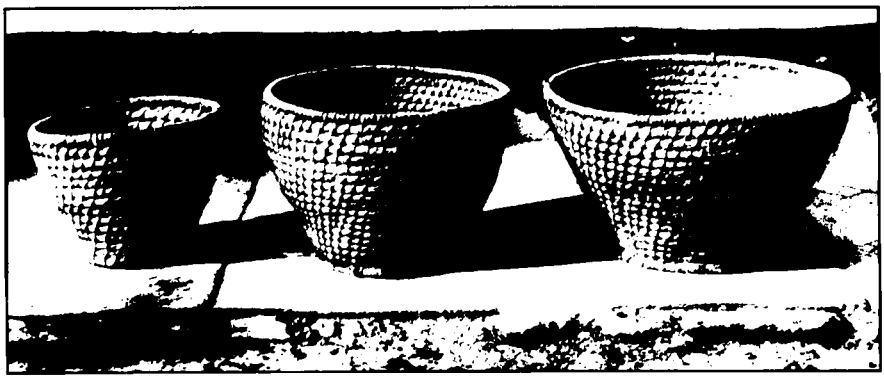
téssel párhuzamosan. Ez a helyzet a hatvanas évek derekán radikálisan megváltozott. A kisipart kemény adóztatási politikával tönkretették, az iparosok többségét nagyüzemekbe kényszerítve. Erre a sorsra jutottak a pékek is. Ezzel párhuzamosan az akkor már állami tulajdonú Union malom kebelében felépült az első nagyteljesítményű kemence is, 1964-ben. A *kinyeret* és a *cipót* kiszorította a modernebbnek hitt, s már a privát pékek által is előszeretettel készített *vekni*, majd egy rövid időre a *tepsibe sütt kinyér*, vagyis a szinte szabályos, hasáb alakú vekniféleség. Ez idő tájt a két váltásban dolgozó temerini pékek naponta körülbelül 5000 veknit sütöttek. Az ellátás mégsem volt zavartalan, annak köszönhetően, hogy egy ideig, felsőbb utasításra, a temerini kenyeret Óbecsére szállították, az így előállt hiányt viszont Újvidékről igyekeztek pótolni – a szocialista termelés és kereskedelem nagyobb dicsőségére. Az Union pékségét a kilencvenes években korszerűsítették, azóta gázfűtéssel dolgoznak. 1993/94-ben még napi 7000 kenyeret sütöttek, jelenlegi teljesítményük mindössze 1000 vekni naponta, noha a kapacitásuk ennek tkp. a tízszerese. A visszaesés oka kétségtelenül az, hogy a piacon megjelentek a versenytársak, ami mindenképpen a választék és a minőség javulását hozta magával. Temerinben napjainkban négy magánpékség működik, amiből három a 90-es években létesült. Összesen mintegy 6000 kenyeret sütnek, teljesítménye alapján kiemelkedik az albán származású Cenaj Tahir műhelye napi 3000, valamint Horvát Ferencé napi 2500 kenyérrel.[6]

A tradicionális házikenyér viszont szinte teljesen az élet perifériájára szorult. Igazi szükségletet tulajdonképpen csak a kilencvenes években elégített ki, amikor egy időre válságba került az ország (s vele együtt a község) ipari kenyérellátása a gyakori áramkorlátozások valamint a földgáz és a mazut hiánya miatt. Alkalmazkodva a kényszerű, már-már háborús körülményekhez, a háziasszonyok akkoriban újra visszatértek a régi technológiához, anyáik és nagyanyáik félig-meddig már feledésbe merült módszereihez. Ismét felelevenítették azokat az eljárásokat, amelyek azért teljesen mégsem felejtődtek el, hiszen idősebb családok még napjainkban is gyakorolják a házi kenyérsütést, azon egyszerű magyarázatát adva ennek, hogy a hagyományos eljárással készült kenyér szerintük ízletesebb a boltinál – amiben teljesen szubjektív véleményem szerint igazuk is van.

De vajon mi is ezeknek a hagyományos eljárásoknak a lényege? A következőkben vázlatosan ezt kívánom kifejteni.

A községben a hagyományos gazdasszonyi teendőkhöz a heti egyszeri kenyérsütés is hozzátartozott. A kenyeret nem feltétlenül a háziasszony készítette, rábízhatták azt nagyobb gyereklányra is, ha elég erősnek és szívósnak vélték a komoly fizikai erőfeszítést igénylő dagasztási műveletnek és a nem kevésbé fáradságos kemencefűtésnek az elvégzésére. A kenyérsütésre többnyire pénteken vagy szombaton került sor, a pénteki kenyérsütési tilalmat Temerinben – szemben más települések adataival – nem ismerték, sőt, hiedelemmondák tanúsága szerint kifejezetten javallott volt ezen a napon kelesztett tésztát dagasztani és kenyeret sütni. (A továbbiakban még kitérek erre.)

A kenyérsütéshez valamikor teljes őrlésű ún. *parasztlisztet* használtak, mert abban sok volt a korpa, s ízletesebb lett tőle a kenyér. A huszadik század elején a temerini malmokban kétféle lisztet lehetett őrletni: *„parasztra"* és *„tiplire"*. Az előbbi volt a kenyér-, az utóbbi pedig a kalácsliszt. Parasztlisztet még



Különböző nagyságú szakajtók. A legkisebb ötkilós kenyérnek való (Németh Mátyás felvétele)

az ötvenes években is őröltek, később már csak finomabb őrleményeket, így az ún. 400-as *fehírlisztet* (ebből készültek a kelesztett tésztájú kalácsok), azután az ún. *grízlisztet* (nem azonos a gríznek is nevezett búzadarával, ellenkezőleg, ezt tartják a legfinomabb lisztnek, és süteményeket készítenek belőle), az 500-as típusú *kinyérlisztet*, valamint a sötét színű, 800-as *barnalisztet*. Akik még napjainkban is sütnek házikenyeret, azok a két utóbbi lisztféleség egyikét használják.

Eljárását egyik adatközlőm, a 76 éves Ádám Ilona 2001 tavaszán így mesélte el:

„Délután három óra felé összetördöstem a kovászt, amit korábbról hagytam, és bëáztattam ëgy kétlitërës fazékba. A lisztët beletëttem a teknyőbe. Újabban má vajlingba szoktam. A közepibe a lisztnek lukat csinátam. Akkor hét-nyóc órakkor beletëttem a kovászvízbe, amibe bëáztattam a kovászt, a zélesztőt, oszt összekevertem. Akkor a vajling vagy a teknyő alá párnákat tëttem, hogy a tészta në fázzon më̈g. Akkó beleöntöttem a lukba az élesztős kovászt. Akkor én azt szétkevertem meg fővertem, de nem kemínyre. Fakanává fővertem, mind a palacsintát. Akkó jó bëlisztëztem, körösztfát tëttem a teknyőre, oszt sütőabrosszá bëtakartam, vagy párnát is tëttem rá, hogy në fázzon mëg. Akkó ez kelt hajnal három óráig. Most akkó háromkó fölkeltem, melegítëttem langyos vizet, azt beleöntöttem, összekevertem a kelt tésztába. Akkó ëkezdtem dagasztani." (Összeszorított ökölle dagasztanak, egészen addig, amíg csak nem kezd a tészta hólyagosodni és pufogni, körülbelül fél órát, háromnegyed órát, attól függően, hogy mennyi a dagasztani való.) Tréfásan megjegyzik, addig kell dagasztani, amíg csak *nem izzad a plafon* ti. nem verejtékezik a homlok. „Mikó püsög, mëg mikó hójagosodik, akkó abba lëhet hagyni. Akkó ekezdtem fűteni a kemëncét. Avvä ëtelt ëggy óra. Akkó ekíszítëttem a szakajtókat, beletëttem a szakajtóruhákat, az asztalon a dëszkán átgyúrtam a tésztát, oszt beletëttem a szakajtóba. De legelőssző kivëttem ëgy zsëmje nagyságút, tiszta papírosra, hogy mëgmaradjon a következőhő kovásznak." (Ádám Ilona)

Mint az elmondottakból is látjuk, a kovászolás az erre a célra félretett kovász feloldásával és élesztő hozzáadásával történt (és történik). Ennél a fermentálási módnál azonban régebbi eljárás is él még. A 80 éves Becskeiné Ko-

Banyakemence egy romos tanyán (1990-es évek) (Ternovácz István felvétele)

márcsevics Katalin ezt így mesélte el: „Buza mëg árpalisztët összekevertem vízzel, akkor mikor mëgkelt, közepes kemínysígűre hagytam a tésztát, és aztat kiszaggattam nokedli formájúra. Aztat párszárítóra tëttem, akkó oszt azon mëgszárítottam, akkó azt ëgy vászonytarisznyába eltëttem. Ez vót a pár. Vëttem ki mindig ëgy kis tállal, mer az élesztőt akkor már bëáztattam. Mikor hozzáadtam a zélesztőt, akkor csinátam a kovászt. Párral sokkal jobb volt a kinyér, mind élesztővel. Vót, aki nem párral, nem is élesztővel, hanem komlóval kelesztëtt. A komlót kifőzte és lëszűrte, és avval a komlólével kelesztëttek. Öreganyám a párt nem árpalisztté csináta, hanem kukoricaliszte. A kukoricalisztët bëáztatta, összemarcingóta buzalisztë, oszt azt mëgszárította." (2001. május)

A pár készítésének azonban még egy módját ismerték Temerinben: a bor erjedésekor a hordó fenekén felgyülemlett iszapot először búza- majd kukoricalisztel összegyúrták, majd csipetnyi nagyságúra kiszaggatva a szalmából vagy fűzfavesszőből font párszárítón tartósítás céljából megszárították.

Mint már említettem, a jól átdolgozott, melegen megkelesztett, szakajtóval megformált kenyértésztából *kinyér* (4–5 kilós), *cipó* (kb. 2 kilós), *lepiny* és *vakarcs* készült. A kinyeret méretének megfelelő nagyszakajtóban, a cipót viszont egy arra alkalmas kisebben, vagy egyszerűen a deszkán, kézzel alakították a kívánt kinézetűre. Mind a kinyérnek, mind a cipónak – mielőtt a sütőlapátra helyezték volna – bevágták az oldalát nagykéssel, mert úgy tartották, így magasabbra dagad sütés közben, s középen az ismert módon fölhasad. (Ezt

hívják más településeken gyürkének – Temerinben viszont a kifejezés ismeretlen.)

A kemence fűtése nagy figyelmet igényelt. Rendszerint *szárízík*kel tüzeltek, a nagyon meleg, túlfűtött kemencét kenyérsütésre alkalmatlannak tartották, mert attól tartottak, hogy a nagy meleg *lefujtsa* a kenyeret. Azt tartották jó fűtési módozatnak, ha a kemence alját sikerült alaposan fölizzítani, de az oldalfalakat és a kemence belsejét kevésbé. Miután a kenyér megsült, a sütőlapáttal kivették, s egy külön erre a célra használt kisseprűvel letisztították az aljáról a pernyét. (Ugyanezzel a söprűvel tisztították a gyúródeszkát is.) „És akkó mëgmosdattuk a kinyeret, kërësztët vettünk az ajjára késse vagy kézzë, és akkó mëgvágtuk. Legelőssző ëgy kis *pillét* vágtunk belüle." (Ádám Ilona) Pillének Temerinben a kenyér először levágott végét, kis szeletét hívják. Ez az elnevezés átragadt a vekni levágott hegyére is, noha ezt *bubójá*nak is nevezik. A kenyér, cipó vagy vekni sütés alkalmával kiforrt oldalát viszont *domó* néven ismerik. E kifejezés kapcsán meg kell jegyeznünk, hogy palóc tájszó, amelynek területi elterjedését vizsgálva Diószegi Vilmos fontos következtetésekre jutott a palóc kirajzásról, illetve e közösség etnokulturális határairól és kapcsolatairól.[7]

Pár szót a *lepíny*ről is. A lepényt akkorára nyújtották el, mint a sütőlapát, a szélét felpördítették, hogy az ízesítésként rákent zsír vagy tejföl le ne folyjon róla. Ezt is a kemence fenekén sütötték, de valamivel előbb, mint a kenyeret, vagyis akkor, amikor a tűz még égett, noha már kialvófélben volt. A lepiny (v. lepíny) a gyermekek kedvenc csemegéjének számított, akárcsak a *vakarcs*. Ez utóbbit a sütőteknőről vagy a vájdlingról lekapart tésztából formálták meg, nagyjából zsömlealakúra.

Végezetül pár szó erejéig térjünk ki még egy ételféleségre, amely funkcióját tekintve a kenyeret helyettesíti (valójában annál archaikusabb): liszt, só és víz alapanyagú, szilárd halmazállapotú, sült tésztaféleség, azonban erjesztés nélkül készül. Ez pedig nem más, mint a népi táplálkozás szakirodalmában lepénykenyérnek ismert ételtípus egyik változata, amit Temerinben *bodag*nak, illetve *sósbodag*nak hívnak.[8] Formáját tekintve 30–35 cm átmérőjű, 7–10 mm vastagságú, korong alakú tészta, amit sütés előtt kés hegyével széles, kockaalakú mintákkal díszítenek, és sóval, köménymaggal ízesítenek. Máig böjti eledelnek számít, pénteken, nagypénteken kerül az asztalra, ma már egyre ritkábban. Régebben a *lebbencsleves*be is beletördelték, a tésztát helyettesítendő.

Noha csak közvetve tartozik a témánkhoz, említést kell tennünk a *kutyakenyér*ről is, amit Temerinben kukoricaliszt és búzakorpa keverékéből készítettek, erjesztés nélkül, s téglalap alakú tepsiben sütöttek meg, kifejezetten a házőrző ebbek táplálékául. Ennek az állateledelnek a használata nem volt általános, de néhány évvel ezelőtt még találtam olyan idős parasztcsaládot, ahol készítették. (Mint Stantić Alojzije kollégától megtudtam, a kutyakenyeret a Szabadka környéki bunyevác tanyákon is ismerik, teknővakarékból korpa hozzáadásával készítik, és zsömleformájúra sütik. Ezt nevezik *trušnicá*nak.)

Írásunk végén szóljunk néhány szót a kenyérrel kapcsolatos hiedelmekről, eredet- és hiedelemmondákról is.

Általánosan elterjedt hiedelemnek számított, hogy a kenyeret nem szabad eltaposni, sem eldobni. Idősebb, vallásos emberek még ma is felveszik a véletlenül elejtett kenyérdarabot, a portól megtisztítják, keresztet vetnek rá, s el-

fogyasztják. A kenyér megszegése előtti kézzel vagy késsel történő keresztvetésről már szóltunk. Mindez összefüggésben volt azzal a realitással, hogy egykor – különösen a szegényebbek számára – a kenyér jelentette a legfőbb energiaforrást, szó szerint a mindennapi táplálékot, az életet. Nem véletlenül látta a parasztember minden szem gabonán és minden szem nyári jégen „a Jézuska arcát": az egyikben reménykedett, a másiktól félt. Ha jó volt az aratás, megtellettek a lisztesládák és a szalmából, szénából font lisztes *dobozok* (amelyekbe akár egy-egy zsák liszt is belefért). Január 25-e táján, pálforduláskor (vagyis a tél derekán) aggódva méregették, mennyi van még tartalékban, hiszen úgy tartotta az ősöktől örökölt bölcsesség, hogy „fele tél, fele kenyér". A karácsonyi asztalról lehullott morzsának mágikus, gyógyító erőt tulajdonítottak: ezzel gyógyították a beteg állatokat, éppen ezért minden istállóban ott volt belőle egy kis zacskóval a vakablakban vagy a gerendán. De karácsonyi morzsa elégetésével kellett megfüstölni a kenyértészta dagasztására használt fateknőt is, ha azon egér vagy patkány szaladt át, vagy egyéb tisztátalanság érte. E szentelményhez egyéb eredetmagyarázatok is fűződnek: egyik szerint a *karácsonyi morzsá*nak is nevezett kamilla a karácsonykor kiszórt kenyérmorzsából keletkezett, egy másik, egykor igen kedvelt, de már kiveszőfélben levő kerti virág, mely kissé emlékeztet a kamillára, a *Jézuska morzsája* nevet kapta, azzal a magyarázattal, hogy „Jézuska ëszórta a morzsát, oszt abbul lëtt ez a virág" (Verebélyi Ferencné Csorba Mária, sz. 1927., 1984). Különben a „közönséges" morzsát igen sok helyen máig szokás a tűzbe dobni, ehhez azonban semmilyen magyarázatot nem fűznek. Az idősebbek még hisznek abban, hogy a kenyérben található túlzottan nagy lyukak alapján következtetni lehet valamelyik hozzátartozó várható súlyosabb betegségére vagy halálára.

A kenyeret és a kenyérsütést egyébként tabuk és javallatok övezik. Az egyik legfontosabb például az, hogy sohasem szabad a kenyeret a tetejére fordítva letenni, mert az rosszat fog hozni a házra. Sütni Temerinben mindössze két napon nem szabad: Úrnapján és Hétfájdalmú Boldogasszony napján (szeptember 15.). A nagypénteki kenyérsütést viszont Temerinben nem övezte tabu, sőt ellenkezőleg, mint azt alábbi gyűjtéseim is igazolják:

NAGYPÉNTEKI MOSÁS, KENYÉRSÜTÉS

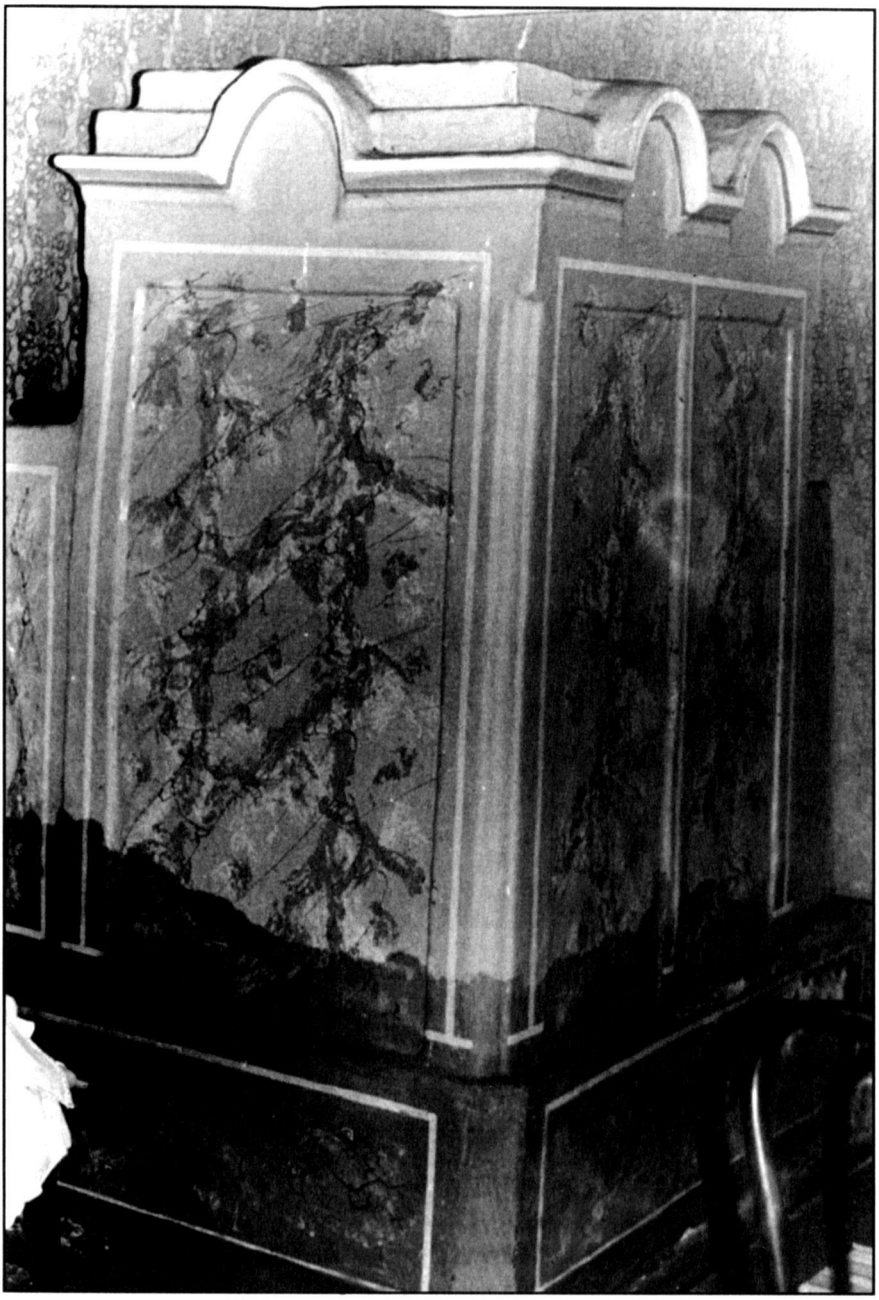
Sándorné Jankovich Erzsébet (sz. 1908)
Gy.: Cs. B., 1983

(Nagypénteken) Mosni nem szabad. Azt mondták, hogy ëgy asszony kimosott, oszt kiöntötte a szappanyos vizet, és azon csúszott el az Úrjézus, mikó vitte a kërësztët. A másik më̈g kënyeret sütött, abba a lábát belemártotta, oszt akkó többet nem csúszott el . . .

NAGYPÉNTEKI KENYÉRSÜTÉS

Hévízi Ilka (sz. 1896)
Gy.: Cs. B., 1976

Aszmondta édësszülém, hogy azé köll sütnyi, hogy mikor az Úr Jézus ojan rossz helzetbe vót, akkor mëgtörte az a zasszony a cipót – mer akkor járt a Jézus a házakho –, oszt akkor a Zúr Jézus má akkor nagyon oda vót, beteg vót, oszt akkor mëgtörte a cipót, az óra (értsd: az orra! – Cs. B.) alá tartotta,



Az úgynevezett sifonérkemence. Temerin, Túlabara, JNH 123.
(Ternovácz István felvétele)

Nyári kemence az egyik túlabarai tanyán, mellette tyúkól
(Németh Mátyás felvétele)

és akkor észhë együtt a Jézus. Azé mondta öreganyám mindég, hogy nagyon jó, hasznos nagypintëkën kinyeret sütni. Így a máskanyó beszéte.

A NAGYPÉNTEKI CIPÓ

Novák Regyena (sz. 1903)
Gy.: Cs. B., 1979

Nagypénteken a kimaradt tésztából kis cipót csinátunk, mer aszmondták, hogy az odaúszik, ahun van a vízbefúló, oszt ott ëkezd sërëgni. Tán a Morva(j)i gyerëkët is így tanáták më a Dunába.

*

Az alamizsna, az adakozás egykor szerves részét képezte a falu erkölcsi rendjének. A koldusok, kéregetők ugyan mindennap járták a települést, de az év két napján szervezetten adakoztak a számukra, s ez mindig együttjárt kenyérosztással is. E két nap június 13. (Páduai Szent Antal) és november 19. (Árpád-házi Szent Erzsébet). Az ilyenkor kiosztott kenyeret *szentantalkenyér*nek nevezték, s az akció lebonyolításában mindenekelőtt az iskolanővérek jeleskedtek.

Hogy az alamizsnaosztás erkölcsi imperatívusza milyen mélyen meghatározta a temeriniek gondolkodását, azt jól kifejezi az alábbi eredetmagyarázó monda:

Kohanecz Franciska néni a kutyakenyérrel (Csorba Béla felvétele)

A TEKNŐSBÉKA TEREMTÉSE[9]

Badó János (sz. 1919)
Gy.: Cs. B., 1997

Az Úr Jézus mëg a Szent Pëtër bëkerűtek ëgy házho, hogy kérnek ëgy kis kënyeret. Hát az asszony ëppen akkó dagasztotta a kënyértésztát.

– Nincs – mondja –, de gyertëk hónap, oszt akkó majd lëssz, akkó adok.

Másnap, mikó ëmënnek, nincs az asszony. Keresik mindënfelé, hát ëbújt a sütőteknyő alá. Akkó átkozta mëg az Úr Jézus.

Aszondja:

– Të csak bujkálj a teknyő alá!

Onnan kerűt a teknyősbéka.

*

Végezetül álljon itt egy eredetmagyarázó – és egy hiedelemmonda. Mindkettő a kenyérrel, kenyérsütéssel kapcsolatos, ám mindkettő jóval szélesebb összefüggések felé mutat. Azt is mondhatnám, hogy ezen összefüggések sokrétűek és egyetemesek, mint maga a választott témám, a kenyér.

A BÚZA EREDETE

Novák Istvánné Kocsicska Regina (sz. 1903)
Gy.: Cs. B., 1978

Az Úristen ojan buzát teremtëtt, ojant adott a földre először, hogy az ágasbogas vót. Vót neki nyóc-tíz ága. Aztán ez maradt emlíkül, a konkoj. Azt a buzába nem is ellenzëtték sosë. Annak nagyonszép világoslila virágja vót, és olyan gumója vót neki, és mit mondjak, milyen magja . . . Mijen magja lëhetëtt neki? Ojan . . . ojan . . . Mihö hasonlítsam a magját, milyen magho? Min mos van ez a lucernamag. Ojan háromsarkos fekete magja vót neki. Az vót valamikor a buza. Aztán úgy lëtt emez a buza, mer valami asszony ojan-ojan-ojan mëggondolatlan vót, hogy mikor kënyeret sütött, a kisgyerëknek a fenekit lepénnyel törülte ki, s akkó a Jóisten megbüntete (sic!) hogy csak ëgy szál . . . egy szál buzán ëgy kalász nőtt. Nem nőtt többet ojan sok kalász. Aztán később mëgkönyörűt a zembërëkën. Akkó lënt bukrosodott a töviné, és onnan hozott, de azok csak sarnyúkalászok vótak, csak ëgy vót anyakalász. De amikor még olyan ágas-bugas vót, akkor az mind szép kifejlëtt kalászok vótak.

Aztán mikor mink tanátunk konkojt, akkor bëvittük a tanyára, és lëcsipkëdtük azt a gumóját, és buzakalászt válogattunk szépet, azt elcsíptük, és arra (j)a konkolnak a szárára húztuk, és akkor olyan vót, mint valamikor az a szép buza, amilyent a zúristen először adott a földre. Még akkor mëg is aranyoztuk, hogy azt bëtëttük a szekrényre, hogy az olyan dísz vót. Aratás után.

HAZAJÁRÓ LÉLEK TÁVOLTARTÁSA VAKARCCSAL

Ismeretlen temerini asszony elbeszélése
Gy.: Zavarkó László, 1974

Hát az úgy történt, hogy ha valaki mëghalt a családba, ëggy anya, vagy valamëjik család, akkor aztat nagyon bántották mëg siratták mëg mi mindën, akkó eképzelték azt, hogy talán az haza is mén szellemileg. Hogy az hazajár.

No az mëgvan még mái napig is. Ugyë, az fön van maradva. Vótam benne. Én is.

Akkor úgy csinátak, mikó mëghalt a zillető a családba, hogyhát siratták mëg mi mindën. Aszondják, hogy akkor az a halott addig nem nyugszik, még csak bánkolónnak rajta. Akkor elképzelték, hogy talán az hazajár. Hát micsinájjonak? Akkó divat vót, hogy a zasszonyok sütték a kënyeret. Othon. Kemëncébe. Oszt akkó mindig vótak akkó kúdúsok mëg szegínyëk, akik az utcán jártak, házrul házra. Kérni kënyeret. Vagy amit kaptak. Lisztët. Tarisznya a hátukon, oszt így összeszëdëgettëk. Akkor ëmondták, hogy akinek így van ijen halottja, akkor az süt ojan kis cipót, oszt azt oda kő annyi, akkor ez elmarad. Akko az a halott mëgnyugszik, akko az nem mén többet haza. Oszt az így is vót. Hogy valakinek rossz álmai vannak a halottal, oszt nem tud tüle szabadulni. Csak így. Akkó a szegínyëknek kő annyi neki, oszt akkó ëmarad. Hát ez így vót, mer én is, mikó az én apám mëghalt, így vótam sokáig. Nem tudtam sëmmifélekép mëgmënekűni tüle. Mindég a koporsóba láttam, mëg fölébredt, mëg gyütt, mëg ez mëg amaz, mëg rosszat csinát, pedig életibe sosë csinát sëmmi rosszat a családba. És szerette a családját. Oszt aztán mikó mëghalt, akkó mëg előfordút ijenvalami. Akkó én is így csinátam, hogy süttem ijen vakarcsot, vagy cipót, valamit, oszt akkó így naponta, különösen szombaton, gyüttek a kúdúsok. Akkó odattam nekik, oszt ëmaradt.

(– Mi vót az a vakarcs?)

Mi vót? Apád tudja.

Amikor bëdagasztottuk a kënyeret, akkor szoktunk sütnyi mindég két kënyeret mëg ëgy cipót. Oszt akkó a vajlingho ami odakelt, azt nem akartam a többi közé tënni, mer akkó ojan, mintha nem lënne rëndësen kidógozva. Akkó azt én külön kivëttem kanálvá, kikapartam, és úgy csináltam, hogy, mit mondjak, mind ëgy bëgre (j)a! oszt akkó azt bëtëttem a kemëncébe, oszt a tetejit így mëgszurkátam, oszt így süttem mëg.

JEGYZETEK

[1] Ökrész Károly: Míg Temerinbe' magyar szántani fog . . . Forum, Újvidék, 1999, 129.

[2] Vö.: Mészáros Sándor: Évszázadok viharában. Temerin, 1969

[3] Temerin lakossága a következőképpen alakult a 19. század utolsó két harmadában és a huszadik század elején:
1830: 6692; 1840: 6624; 1850: 6500 körül; 1857: 6639; 1870: 8564 (egyes adatok szerint 8743); 1880: 7865 (a csökkenés oka, hogy 1872-ben kolerajárvány tombolt!); 1900: 9520; 1910: 9768. A lakosság gyors növekedése mintegy életre hívta a szél- és gőzmalmok számának megszaporodását.

[4] Csorba Béla: Térképek titkai. Temerini Újság, 1982. november 18., valamint uő.: Egy térkép „következetlenségei". Uo., 1982. november 25.

[5] Mészáros i. m.

[6] A temerini önkormányzat gazdasági, kisipari és környezetvédelmi osztályának jelentése (2001. május 29.) alapján.

[7] Diószegi Vilmos: A palóc etnokulturális csoport határa és kirajzásai. In. Népi kultúra – népi társadalom. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1968, 237.

[8] Vö. Kisbán Eszter: A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. In. Népi kultúra – népi társadalom. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1968, 51–92.

[9] Típusa: MNK 751
BN 779 VIII*
Távoli szerbhorvát párhuzamát lásd Vuk S. Karadžić feljegyzésében a teknősbéka eredetéről. (Etnografski spisi, Beograd, 1972)