

Tripolsky Géza

## A KENYÉR ÉS EGYÉB KENYÉRLISZTBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRÁBAN

---

A táplálkozás nemcsak biológiai kényszerűség, hanem kultusz és kultúra, azaz szertartás és művelődési érték is.

A 18. század, majd a 19. század nyugodtabb gazdasági vérkeringése lehetővé tette az önellátó paraszti konyhakultúra fokozódó bomlását, illetőleg meggazdagodását.

Az élelem változása, gazdagodása sokat változik fél évszázad alatt. Éppen ezért nem tudunk minden új nyersanyagot megemlíteni, minden ételkészítési újítást felsorolni. Úgy döntöttünk tehát, hogy most az alapélelmiszerekről szólunk, elsősorban a „mindennapi kenyereink”-ről és egyéb lisztből készült táplálékról.

A kenyér, zentai és szegedi alakban: *kinyér*, *könyér*, *kinyérke*, népünk legtisztább, mindennap fogyasztott tápláléka. Az alföldi magyarságra mondják is, hogy „*kinyeres*”, azaz sok kenyeret fogyasztó. Különösen a búzakenyér kedvelt, de szeretik a rozskenyeret is, részben kellemes íze miatt, részben, hogy nem szárad meg gyorsan. Árpakenyér, zabkenyér, kukoricakenyér fogyasztása nagy ínséget jelentett. A középkorból származó, s még a múlt században is megjelenő köleskenyér ugyancsak szegénységre utal, mint általában a rizskása emberi táplálékként való fogyasztása.

A búza mindenesetre legértékesebb gabonánk, és sok minden készül belőle. A búzaszemeket beáztatva sokszor csíráztatták is, és a kukoricából készült csíramáliba tették édesítőnek. Idős emberektől hallotta nagy elődünk, a szegedi néprajztudós, hogy ha alacsony volt a vízállás, a szélmalomok nem kaptak szeclet, nagy bajba kerültek a családok. Liszthez ugyanis csak úgy juthattak, hogy órlőkövön daráltak búzát. Népünk régebben szinte mindent kenyérral evett, még a levest és a száraztésztát is. Voltak, akik az ünnepi ebédet is „megnyomtatták” egy darab héjas kenyérral. Szinte látom, hogy a juhászember bicskahegyre szúrja a kenyeret, és a paprikás lébe mártja. Az idősebbek még ma is fölveszik a földre ejtett *kenyérkét*, és meg is eszik. Kenyeret, kenyérmorzsát szüleink nem vetettek szemétre, hanem a jószágnak adták. A mezőn dolgozók a tarisznyában hazahozták a kenyérmorzsát. Az egész kenyeret, mielőtt megszegnék, keresztel jelölik meg. A kenyér első, leszelt, rend szerint púp felé eső részéből régebben minden családtagnak ennie kellett. A tordaiak szerint legalább két embernek. Előbb embernek adnak, minden családtagnak, ez után

a kutyának. Amikor már fogytán a liszt, takarékoskodnak vele, azt mondják a gyerekeknek: „Most eszünk háromfélit: Kinyeret, haját, bélit.”

A kenyérszegés, kenyérosztás a Tisza-vidéken a családfő, férj, édesapa kiváltsága volt. Bálint Sándor még volt olyan családnál, ahol a feleség az urától kért kinyeret. Az előbb felsoroltakon kívül még népünk ismeri a kenyér gyürkének nevezett részét. A sütőlapátra fordított kenyéren ugyanis a gazdasszony végighúzza a tészta a nagy kést, úgy kéthosszadán. Ott a sült kenyér fölszakad, kinyílik. Ez a kenyér legkedveltebb része.

Szegeden újesztendőt, önálló családi életet egész kenyérrel kell kezdeni. Fiatal házasok önállósága akkor kezdődik, amikor a „maguk kinyerin” vannak. A múlt századi hiedelem szerint annak elmúlt a hidegtelese, aki talált kinyeret evett. A nagypénteki kenyér még a középkori liturgiában gyökerező népi szentelmény: vízbefűtlet kerestek vele.

Az újkenyér régiesen újbúzakenyér, az idei búzából először sült kenyér, még a szokottnál is nagyobb tiszteletben részesül. Tömörkény a század végén ír egy asszonyról, amikor a szélmalomból hazahozzák az újbúzából őrölt lisztet: „Nagy nap, mikor ehhez a liszthez fog az asszony, hogy megdagassza.” Minden családtag egyszerre eszik belőle, amíg el nem fogy. Ilyenkor külön „kúducipó” is sült. Voltak családok, amelyek addig nem vágta föl az új kinyeret, míg a koldus nem kapta meg a maga cipóját.

A kenyér jelentőségét a szólások, példabeszédek, közmondások hirdetik. „Nem szegény a dolog. Olyan, mint egy falat kenyér (szelíd). Megette a kinyere javát (öregedő ember, használt szerszám). Még a kenyérbű se eszik eleget (nagyon szegény). Egy kenyéren vannak (fiatal házasok). Nem kér kinyeret (olyan tárgy, amelyiket ritkán használunk). Lesz még szülő, lágy kenyér (jobban is élünk majd). Még a maga kinyerén se kellene (ingyen se kell).” Dugonics szerint a „hazugság cigánykenyér”. „Nyáron ruhádat, télen kenyeredet el ne hadd” (légy előrelátó).

A kenyérsütés sokat változott száz esztendő alatt. Elsősorban a készítésére és értékesítésére gondolunk. A 19. század végén és századunk elején még minden háziasszony megsütötte a család kenyérszükségletét. De a századfordulón túl és innen kialakult egy háziipar is: a házikenyér-sütőgető asszonyok tábora. A városokban a piacon árulták a kinyeret. A család töltött kiflit és túrós pogácsát is árult. Messze szállt a túrós lepény illata. A piacon minden szakmának külön helye volt. Itt voltak a legismertebb kenyérsütőgetők, Királyék, akik még a két háború között is csábították az éhes hasakat.

Asszonyaink kenyérének magasztalásából kivette részét a Szegeden diákoskodó, később híres szerb költő, Jovan Subotić is: „A szegedi gyönyörűséges kinyeret és csodálatos kalácsot soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felhők, és púpja valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni.” A kenyérsütőgető asszonyok vevőköre elsősorban a piacról élők, tehát a nem önellátó háztartásban élő családok közül került ki.

A kenyérsütés a gazdasszonynak egyik legtisztesebb, kultikus odaadással végzett munkája, amelybe beletartozik a kenyérsütés egész folyamata, a liszteládától kezdve a kisült kenyér mosdatásáig.

Régebben házilag készült a komló-, a bor- és sörélesztő. A komlóélesztő kevés vöröshagymával és árpával vagy korpával készült. A gombóccá formált pogácsák a méternyi átmérőjű párszárítón szikkadtak. Az én gyerekkoromban

párelesztővel keltesztették a tésztát, de egyszerűbb volt aprópénzért bolti élesztőt venni.

A banyakemence a kenyérsütés ősi helye. Felfűteni télen kétszer, nyáron egyszer szokás. Az utóbbi nagyon elég, mert a kemencék jó fűtőalkalmatosságok. Ahol nem bírják a nagy meleget, az udvar védett helyén, külön nyári kemencét raknak. Nyáron mindent ebben sütnek. A kenyérnek jó száraz tűzrevaló kell, meg néhány generáció tapasztalata. Ha sok a fűtés, akkor a kenyér cigány lesz. Ha kevés, akkor szalonnás a kenyér, szóval megromlik. A fűtéshez szükséges eszközöket vagy a családtagok készítik el, vagy a fafaragó cigányoktól vásárolják. A szénvönőval a parazsat nyomják a kemence falához, illetőleg húzzák ki a kemencéből. A piszkafa hegyes végű rúd, amellyel a kemence tűzét, paraszát igazítják. A pemet vagy portörő a piszkafára rögzített rongy, zsákdarab, amely a kemencének a hamutól való megtisztítására szolgál. Egyébként a pemetrongy régebben becsmérő szónak számított. Ha a piszkavas végére söprűt kötnek, ezzel takarítják ki a kemencét. A sütőlapát a kenyér kemencébe vetésére szolgál. Sok hiedelem fűződött hozzá. A dagasztóteknő vagy sütőteknő egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő. A padkára tették, vagy a széklábra és ebben dagasztottak. A felszereléshez tartozik még a körösztvessző. Ezt teszik a teknőre, aztán letakarják.

Az eszközök megismerése után visszatérünk a lisztkez. A lisztesládából a lisztet falapáttal méri ki az asszony a szakajtóba. Ezt szalmából, régebben gyékényből fonták. A fül nélküli kosárforma alkalmatosság teleszedve megfelel egy közepes nagyságú kenyérnek. Használják tehát a kiszedett lisztnek, illetve a kiszakajtott tésztának. A teknőben levő liszthalmaz közepén lyukat formálnak és ebbe öntik a kovásztéví szítán átdörzsölt élesztőt. Minden kenyérre egy jó liter vizet kell számítani. A kovászlás rendszerint este történik. A dagasztáshoz hajnalban kezdenek, s így előfordul, hogy az asszony csak a teknőre borulva alszik valamennyit. Nem is csoda, ha ez a félálomállapot sok hiedelmet szül és tart meg. A szokatlan helyzetben pihenni nem tudó asszony elkezd a dagasztást. A megkelt kenyéértészta dagasztása nagyon fárasztó munka. Ugyancsak megjáza a dagasztó. Azért mondják, hogy a tésztát addig kell dagasztani, míg nem csöpög az ereszet, vagyis az izzadságcseppek nem csöpögnek a gazdasszony homlokáról. Úgy is mondják, hogy izzad a nagygerenda. A szakajtás a kenyéértésztnak a szakajtóruhával bélelt szakajtókosárba való adagolása. A sütéshez kétórányi idő kell.

Kenyérsütéskor közvetlenül a tészta bevetés előtt igen jó eledeleket készítenek a gyerekeknek, de a felnőttek sem vetik meg. Öklömnyi tésztát szép kerekre húznak szét, és parázs előtt sűtik a jó lángost, az igazit, mert a ma is ismeretes zsírban sült „német lepény” csak véletlenül kaphatta a lángos nevet. A kemencefenéken sült lángost kettévágják, és disznózsírral jól megkenik a belét. Úgy is készülhet lepény, hogy a széthúzott tészta szélét felperdítik, pemet alkotnak és a mélyebb részbe túró-téjfelt öntenek. Így készül a tejeles lángos. Bármilyen tésztát sűtik, az a kemence szájában a parázstól távolabb történik. Ha a tésztából kisebb karikát készítenek, megsózzák és köménymaggal megszórják, ez lesz a sovány bodag.

Igen elterjedt szokás volt, hogy a koldusnak minden sűtéskor készült cipó. A házbéliek addig nem is ettek, míg a cipót oda nem adták. Kálmány Jázován és más helyeken gyűjtött mondákat az adományozásról.

A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatja. Ettől szép piros lesz a héja. A kész kenyeret a tápai asszonyok először a földre rakták. Alája deszkát, zsákot tettek. Ahol több kenyér sült, ott a kamrában a kenyeres polcra rakják. Sokszor földel is ellátott, vesszőből font kenyérfoszályba tették a megkezdett kenyeret. Ebben nem száradt gyorsan. A gyerekek gyakran csak pusztá, megszózt, paprikázott karéjt kaptak. Eperéréskor a fán kenyereztek. A sok kenyeret fogyasztó gyerekek „kenyérpusztító” a tréfás neve.

A kalács finomlisztből készült, esetleg zsír, tojás, tejföl felhasználásával. Különös ízt adott a baromfiszír. A kalácsfélék közül nyilván legősibb a töltelék nélküli, nem édesített üres kalács. Zentán ezt pusztakalácsnak hívták, s egyetlen ízesítése a nagy darabokra tört bors. Az idősebbek minden nagyobb böjti napon szívesen ették, mert csúszott rá a papramorgó. A gyerekeknek szánt fonott kalácsból kihagyták a borsot. Készítettek apró kalácsokat meg nagy fonott kalácsot, amit az említett böjti napokon, menyasszonynézők között és halottas háznál szelgettek föl. A töltelékes kalácsok közül a kifli és vekni jelent meg először. A rétestésztát hajtogatták, nyújtották és töltötték. A töltelék többféle lehetett és nem egyenértékű volt. A tepsi közepén kezdték a tekerést, mondjuk a diós réteszel, ezt követte a mákos, jött a túrós, tökök és feltétlenül a dercés fejezte be a karikát. A tésztát a közepétől kifelé haladva „fecskefarokra” vágják. Nem szólhatott senki, mert mindegyik töltelékéből részesült. Csak az igen kis darab diósból alig kapott, a dercészet meg fulladásig ehette. Takarékoság, szellemességgel jól meghintve.