

Milyen kenyeret ettek a honfoglaló magyarok ?

A világ legjobb búzája a magyar Alföldön terem s a világ legjobb kenyerét a magyar eszi. Persze nem minden magyar s nem minden magyar vidéken. Már száz esztendővel ezelőtt írták pl. a hódmezővásárhelyiekről, hogy „életek módja különböz más vidékbeliektől: mert jó magyar sikeres kenyérrrel élnek...“ Bizonyosan azért emelték ki itt a sikeres kenyeret, mert voltak vidékek, ahol nem „jó magyar sikeres“, hanem bizonyosan gyengébb minőségű, rosszabb kenyérrrel éltek. Erről a sikeres kenyérről a régi időből való adatot közöl a Nyelvtörténeti Szótár is „koevér, siros, suekeres buza kenyérrel éltek.“ Egy angol utazó, aki 1739-ben járt Debrecenben, azt mondja, hogy soha nem evett olyan szép fehér, könnyű és jóízű kenyeret, mint ott. (Debreceni Szemle, VIII, 142).

Önkénytelenül felmerül az emberben a gondolat: ha 100—200 esztendővel ezelőtt, sőt ennél is régibb időben már ilyen jó kenyeret ettek nálunk, vajjon még régebben, évszázadokkal ezelőtt, vagy éppen a honfoglalás korában is ilyen ettek magyar őseink? Ha pedig nem ilyen sikeres búzakenyeret, akkor vajjon miféle ettek ezek az ősmagyarok?

Határozott és pontos feleletet erre a kérdésre persze nem lehet adni, ezt előre kell bocsátani, mert okmányyszerű bizonyítékaink erről nincsenek, de néprajzi és nyelvészeti adatok alapján hozzávetőleg mégis lehet következtetni arra, hogy milyen volt az a kenyérféle, melyet magyar elődeink a honfoglalás korában ettek.

*

Kenyéradó növényeink eredetét és őstörténetét sötét homály borítja. Annyit azonban tudunk, hogy már a csiszolt kőkorszakban is volt gabonatermesztés, tehát kenyeret is ettek. De persze nem olyan mint amilyent ma eszünk. A kenyérfeldolgozás legkezdetlegesebb s egyszersmind legősibb módja az volt, hogy a kezdetlegesen két lapos kő között összemorzsolta, vagy (kő- v. fa-) mozsárban összetört gabonaszemeket vízzel péppé keverték. Ezt a pépet hol nyersen ették, hol megfőzték. De nagyon korán rájöttek arra is, hogy az ilyenfajta „kenyér“ nem áll el, hamar elromlik. Ezért aztán azt tették a kenyérral is, amit a hússal: tüzes hamúba vagy megtüzesített kövek közé tették s megsütötték. Így keletkezett a száraz és tartós kenyér.

Hogy milyen gabonaféléket használtak az idők folyamán az egyes népek kenyérbéállításához, annak részletezése túlmegy e sorok keretén. Annyi azonban köztudomású, hogy Európában az északi népek inkább a rozsot, a déliek pedig inkább a búzát kedvelik. De bár a búza mint kenyérgabona mind nagyobb tért hódít, nem kell arra gondolni, hogy a búza újabb gabonafajta. Hiszen már a svájci őskori cölöpépítmények embere is ismerte a búzát. A ma használt többi gabonaneműeket is ősidőktől fogva ismerték, csak hogy egyik-másik gabonafélét régen jobban kedvelték mint most.

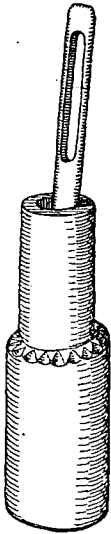
A kenyeret tudvalevőleg nem szemes gabonából, hanem a megőrölt szemekből készített *lisztből* készítik. A régi időben — primitív népeknél még ma is — nemcsak a *kenyérkészítés* és a *sütés*, hanem a *lisztkészítés* is a női nem dolga volt. Ezért természetesen abban a régi időben a sütéshez és a gabonaőrléshez való eszközök is olyanok voltak, hogy azokat a gyengébb erejű nők is kezelhették. Ezt csak a civilizáció változtatta meg, mikor a nagyobb arányú lisztkészítés céljára gépi berendezéseket találtak ki és ezeknek nagyobb erőt kívánó kezelésére férfi munkát (rabszolgákat) alkalmaztak. A régi idők apró őr-lőkőveivel való lisztkészítés nem volt valami nagy erőt igénylő munka, legfeljebb csak nagyon unalmas lehetett. Az unalom elűzésére szolgáltak azok a dalok is, amelyeket ilyen foglalkozás közben énekelgettek. Ismeretes az a történeti adatunk Szent Gellért élettörténetéből, hogy mikor a szent püspök egyszer erdős vidéken utazott s egy faluban megszállt, éjfél táján, amint ágyában olvasgatott, malomzörgést és női éneket hallott. A zaj zavarván őt, kérdezte a vele volt társától, hogy mi az, ami őt olvasásában így megzavarja, mire ez azt felelte, hogy a nő gazdájuknak a szolgálója s búzáját őrli egy kézi malmon, hozzá énekelvén egy énekvers változatait.

A középkori kézimalom tudvalevőleg egy szilárdan álló kerek alsó kőből és egy másik felső, mozgó kőből áll, mely utóbbit egy beléje erősített fogantyú segítségével körben forgattak. Itt-ott még most is használnak ilyen kezdetleges mal-mokat sóőrlésre.

A kezdetleges gabonaőrlés másik módja, mint már elébb említettem, a mozsárban való *törés* volt. A lisztkészítésnek ez a módja a földkerekség igen nagy területein még most

is dívik. Egész Középfrika hangos a gabonatörő mozsarak zajától és a zúzó nők kísérő énekétől, mondja valamelyik újabb Afrikakutató. Indiában már a legrégebb idők óta kötelessége ez a nőknek s ott mindenfelé, a napnak minden szakában még ma is lehet látni gabonát zúzó nőket. Főleg a nomád pásztor-kodó állattenyésztő népek, melyek vándorlásaik közben nem cipelhetnek súlyos őrlőköveket, használják a *fából való mozsarat* gabonaszemek őrlésére, illetve törésére.

Ez az ősi famozsár még nálunk is megvan. Ma már leginkább csak sót vagy mákot törnek ugyan benne, de valamikor főleg *kölesnek* és *hajdinának* — eme két ősi gabonafélének — törésére használták. *Kölyü, küllü, lükő, lükü* a neve. (1. ábra). Lehetséges, hogy ilyen famozsárban való búzatörésnek ritmikus lármája s az ezt kísérő énekszó bántotta Szent Gellért püspököt is amaz ismeretlen magyar faluban. Mert a kézi őrlőmalom még a XIV. sz.-ban is feltűnő újítás volt. (A. Maurizio. Die Getreidens-Nahrung, 62).



1. ábra.
Lükő a Székelyföldről.

A gabonaszemek őrlése vagy törése csak akkor tökéletes, ha teljesen érettek és szárazak. Mivel azonban a rendelkezésre álló gabona nem volt mindig ilyen, az ember hamar rájött egy olyan eljárásra, amely ezen a hiányon némileg segített. Ez a gabonaszemek *pörkölése* volt. Ez a szokás is nagyon régi időbe nyúlik vissza. A szegedi múzeum egy Szőregen feltárt bronzkori temetőben sírmellékletként sok egyéb mellett megpörkölt gabonát is talált. A középszerű mongol fajú nomád szojoták, Tibet mongol lakossága és a Szahara nomád népei a rozsszemeket ma is először megpörkölik s csak azután törik meg vagy őrlik. A nomád népek valószínűleg azért követik ezt a szokást, mert nem érnek rá megvárni a gabona beérését, vagy megszáradását, ami egy helyen való hosszabb tartózkodást feltételez.

Nagyon érdekes és felette figyelemreméltó adatunk van a gabonaszem pörkölésére hazánkból is, még pedig a sok nyelvi és néprajzi érdekességet és ősiséget őrző palócok vidékéről. E szerint a palócok egyik ősi eledele a következőképen készül: „Ha a rozsszem kalászában már annyira érett, hogy tejességét

fölszívta, de újjal még könnyen szétnyomható, a palóc gazdasszony kimegy a vetett táblára, s annyi kalászt arat le, a menyit éppen szükségesnek lát, azt háton hazaviszi, hol a tűzpadon száraz gallyból tüzet éleszt, a kalászt csomagokba köti, s *a tűz lángján addig pörköli*, míg a kalász toklásza le nem ég, s a szemek duzadtá nem válnak, azután tenyerei között kimorzsolja fateknőbe vagy cseréptálba a szemet, szeleléssel minden törmeléktől gondosan megtisztítja, jól megtört sóval behinti, *famozsárban megtöri...*“ (Népr. Ért. X, 204). Jól megjegyzendő azonban, hogy ezt a különös műveletet nem a mindennapi, mai formájú kenyér sütésénél alkalmazzák, hanem csak akkor, amikor az u. n. „hamuban sült bodak“ készül, a népmesékben gyakran emlegetett „hamupogácsa“. Ez tehát valami ősi, valamikor régen talán általános, ma már azonban csak különleges alkalomra készülő kenyérféle, ősi sütési eljárással. A tűzhely hamujában sült, keletlen kenyérféle (Brotkuchen) különben Európában ősi szokás és találmány, amely valószínűleg az egyes népek elkülönülésénél is régiebb. (Schrader, Realexikon, 114).

A fent említett középázsiai és tibeti mongol népek a megpörkölt és összezúzott gabonaszemek lisztjéből tejjel vagy teával keverve gombócokat formálnak s ezeket nyersen eszik meg. De készítenek egész Középáziában ilyen lisztből s keletlen tésztából hamuban sült süteményféléket is, amely a mongol fajú népek legfőbb kenyere.

Könnyű volna mármost az a következtetés, hogy íme, a nomád pásztorkodó mongolfajú népek ilyen nyers vagy hamuban sült kenyeret ettek, tehát valószínű, hogy az ugyanilyen életkörülmények között élt ősmagyarok is ilyen kenyeret ettek. Lehet, hogy csakugyan így volt, de még azt sem mondhatjuk, hogy valószínűleg így volt, mert vannak olyan jelek, melyek másféle ősi magyar kenyérre is utalnak.

A palócok fent említett hamupogácsája tovább úgy készül, hogy a gombócokká formált tésztát, mint a burgonyát szokás, a tűzpad parázstüzeiben megsütik. Az ilyen *pogácsa-kenyérből* már a Nyelvtörténeti Szótár is közöl adatokat a multból. Ez a pogácsakenyér azonban nem mindig búzából vagy rozsból készült. Forrásaink úgy említik, hogy: „kisdéd hamuban sült „*ár-pakenyér*“ és „*árpa-köles kenyér*“ vagy egyszerűen mint „*hamú-*

kenyér“. Az árpán és kölesen kívül még a hajdinát is használták e célra, mert a zalamegyei Göcsej szegényebb népének kenyere hajdan a *hajdinapogácsa* volt. Fontos továbbá, hogy Priskos, aki 448-ban mint bizánci követ Attila udvarában járt, azt írta naplójában, hogy a hunok barátságosan fogadták, de búzakenyér helyett *köleskenyeret* adtak neki. (Priscus, p. 183).

A *köleskenyér* hazánkban és a szomszédos országokban hajdan igen el volt terjedve. Azt lehet mondani, hogy ez volt a tengeri behozatala előtt a keleteurópai népek legfőbb kenyérgabonája. Emléke még azoknál a népeknél is fenmaradt, amelyek ma már szinte kizárólag kukoricakenyéren élnek: az oláhoknál és bolgároknál. Az oláhoknál ugyanis a puliszktát *coleşának* nevezik, ami azt bizonyítja, hogy eredetileg kölesből készült. Keletgalícia huzul népének főeledele a kukoricalisztból készült *kulesza*. (A. Maurizio, i. m. 39). A bolgároknál is a kukoricalisztból készült kenyeret még ma is *possenik*nek, azaz köleskenyérnek nevezik, (G. Tsenoff, Die Abstammung der Bulgaren, 211), ami szintén annak az emléke, hogy a bolgárok kenyere valamikor kölesből készült. Mivel pedig az oláh *coleşa* és a bolgár *possenik* nem süttött, hanem főtt kenyér, ezért valószínű, hogy őseink *köleskenyere* is főtt kenyér, tehát pépszerű, kásaszerű eledel volt. Nem lehetetlen tehát, hogy a *köleskása* tartotta fenn az emléket őseink legkezdetlegesebb formájú kenyérének.

Amikor BÁTKY ZSIGMOND *A magyarság néprajza* első kötetének *Táplálkozás* c. fejezetében részletesen felsorolja a mai magyarság minden kenyér- és tésztaféléjét, az anyag elején írja le a különféle *kásákat* és *pépeket*. És abból a körülményből, hogy a mesékben gyakran emlegetett étel a *kása*, sőt a mai lakodalmakban is elmaradhatatlan étel, igen helyesen az étel ősi és szertartásos voltára következtet. Még az sem zárja ki ezt a feltevést, hogy *kása* szavunk szláv jövevény, mert hiszen a *köles* meg a *dara* (a török *dari* első jelentése szintén köles) régi szavai nyelvünknek, ezenkívül a középzásiai nomádok is mind kásaevők. (i. m. 96).

Mindezen kezdetleges kenyérfélék u. n. *keletlen tésztaból* készültek a multban s készülnek még ma is. A primitív népek mindenütt keletlen tésztaból sütik a kenyeret, csak a kultúrnépek ismerik az élesztővel vagy kovással kelesztett tésztaból

sütött kenyeret, de ezek a népek sem régtől fogva. A kovász készítése úgy látszik az egyiptomiak találmánya volt, akiktől ez a görögökhöz és tovább a rómaiakhoz került. De még azután is igen sokáig megmaradt a kelesztett kenyér mellett a régi, keletlen kenyér is divatban. Ezt legjobban bizonyítja a keresztény egyház kettészakadásának idején kitört háborúskodás a katolikus Azymiták és a görög Prozymiták között az urvacsoránál használt savanyítatlan és savanyított kenyér használata miatt. (Maurizio i. m. 108). Európa többi részein meglehetősen későn terjedt el a kelesztett kenyér használata. A zalamegyei Göcsejben még nem is olyan régen a tészta kelesztését nagy vidéken nem ismerték. (Gönczi F. Göcsej, 152).

*

A kezdetleges keletlen kenyérféléknek a kásán kívül még egy más fajtájuk is van, a *lepényalakú* kenyér, amely még ma is nagy földterületeken van elterjedve s kétségtelenül szintéri nagyon régi eredetű. Légismertebb képviselője nálunk a zsidók húsvéti kenyere: a pászka v. laska. Ez a németül *Fladenbrotnak* nevezett kenyér főleg a közeli Keleten, Középázsiaiban, a Pamiron, a Himalájában, a Hindukusban, Pandzsabban, Kis- és Délnyugatázsiaiban és Afrika északi és északkeleti részein van elterjedve mint a törökfajú népek, a perzsák és arabok kenyere. Sőt ó- és középkori maradványként még Európa egyes részein is ismeretes, így a lappoknál, Svédországban, a Kárpátokban, Albániában és a Balkán-félszigeten.

A készítése igen egyszerű és gyors. Úgy látszik ezért lett és maradt főleg az olyan népek kenyere, melyek nem földhöz kötött életet folytatnak, hanem többé-kevésbé nomád foglalkozásúak. A lisztből, vízből és egy kevés sóból összegyúrt tésztát egész vékony kerek lepényalakúra nyújtják s ez a vékony tészta még a legkezdetlegesebb sütőberendezésen is néhány perc alatt megsül. A sütésmód többféle s vidékenként vagy népek szerint különbözik. A legkezdetlegesebb módja talán az, melyet a Szaharā beduinjai követnek. Este, mikor éjszakai táborot ütnek, tevetrágyából tüzet gyújtanak a homok tetején. Ha a homok kellően áttüzesedett, akkor szétkapariják a tüzet és a homok felső rétegét, ennek a helyére borítják a lepénytésztát s lefedik a szétkapart forró homokkal és hamuval. Ebben a legkezdetlegesebb homokkemencében is rövid idő alatt megsül a

kenyerük. Az arabok három-négy alkalmas kődarabra ráhelyeznek egy nagy lapos kölemezt, amely alatt tüzelnek. A kenyértésztát a kőlap tetejére helyezik. Az Afeds-beduinok hasonló formájú kemencefélét készítenek de ez agyagból való és íróasztalformájú; a tetejére, tehát kívül, helyezik el a tésztát. Más beduin törzsek egy *sāḡ* nevű kerek vaslapot helyeznek rá több kődarabra s ezen sütik meg kovásztalan vékony lepénykenyerüket. Perzsiában vagy a hamuban, vagy lémezen süti a szegényebb néposztály a lepénykenyerét.

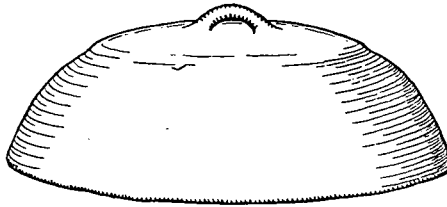
Abessiniában a kenyér sütéséhez forró követ használnak; amelyre agyagból készített sütőharangot borítanak. A fában szegény Palesztinában és Szíriában egy *tābun* nevű domború agyagtálat nyílásával lefelé kövekre fektetnek s a tetejére gánéjból való izzó parazsat raknak. Ha ez az edény áttűzesedett, eltávolítják róla a parazsat s a helyére, kívülre rácsapják a kenyértésztát. Régebben valószínűleg egész lapos, peremes tálakat használtak e célra. (Ebert, Realexikon, I, 318). A Kaukázus északkeleti részén fekvő Daghestanban élő avarok egy tál külső oldalára húzzák rá a kenyértésztát s ezt a tűz mellé állítják. Lassú forgatással tíz perc alatt megsül a lepényalakú kenyér. (W. C. White, *So lebt der Russe*, 191). Perzsia déli vidékein egy urnaalakú nagyobb agyagfazekat használnak kenyérsütő kemencének. A fazék alján ég a tűz s a lepényalakú tésztát a fazék belső oldalához tapasztják (B. Kellermann, *Auf Persiens Karawannenstrassen*, 155).

Letelepedett népek külön *kemencét* használnak a kenyérsütéshez. Van olyan vélemény, hogy az agyagból égetett sütőkemence talán nem egyéb, mint egy a földre állított fazék s a fában szegény Délnyugat-Ázsia találománya. Maurizio (i. m. 86.) szerint minden valószínűséggel a sütőharangból fejlődött a mai kenyérsütőkemencénk. Ezt a gondolatot én is felvettem már egyszer, amikor a torockói füles kemencét a sütőharangból származtattam. (Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum ötvenéves jubileumára, 476). De a lepénykenyér sütése a kemencében is kétféle lehet, mert vagy a kemence *belsejében* vagy a *külsején* sütik. Már a görögök is ismerték a kemence tetején sült lepényalakú kenyeret. Afrika némely vidékein egy alkalmas kivájt földkupac, gyakran a termita-hangyák kivájt építménye szolgál sütőkemencének, amelyre a tésztát kívül ra-

gasztják rá. Az ilyen sütésmódnak az a hátránya, hogy a kenyértésztát mindig meg kell fordítani, hogy mind a két oldala egyformán megsüljön. Célszerűbb ezért a sütőkemence *belsejében* való sütés. Az északafrikai berbereknél a kráterformájú sütőkemence belső oldalán tüskék vannak elhelyezve, s ezekre szúrják rá a lapos, kerek tésztalépeket.

A lepényalakú kovásztalan kenyér sütésére tehát háromféle alkalmatosság szolgál: a *sütőlap*, a *sütőharang* és a *sütőkemence*. Míg ez utóbbi a letelepedett és földhöz kötött népek kenyérsütője, keleten a városlakóké és földműveseké, addig a két első, a *sütőlap* és a *sütőharang* az u. n. nomád életmódot folytató népek kenyérsütő készlete.

Ennek ismeretében érdekes megállapítani, hogy még Európában is, ahol már régen nem élnek vagy ahol soha sem éltek



2. ábra. Cserép-sütőharang (ceszt) Oraviczáról.

nomád életű népek, mégis feltalálhatók e két fent említett tipikusan nomád sütésmódnak a készülékei: a sütőlap és a sütőharang. Görögország kucu oláhjai (harangalakú) lapos és füles sütőharang alatt sítik meg kezdetleges kenyérüket, (The National Geogr. Mag. LVIII. 707), Dél-dalmáciában is, (Népr. Ért. XIV., 143). és Romániában és a határos Erdély és Délmagyarország földműves lakossága ma is a *test* (2. ábra) nevű sütőharang alatt sít meg kukoricalisztből való keletlen kenyérét.

A *sütőharangot* leginkább égetett agyagból készítik s ez az ősi anyag kitűnően megfelel, mert olcsó, nem túlságosan nehéz, tehát könnyen cipelhető. Hátránya, hogy könnyen törik és pusztul. Erdélyben néhány helyen arra alkalmas kőből faragják, ez nem törik olyan könnyen, mint az agyagból való, s ha jól áttüzesedik, elég jól tartja a meleget. Hátránya, hogy roppant súlyos és ezért nehezen kezelhető. A Hunyad- és

Krassószörény-megyei vasművek körzetében öntött vasból készített sütőharangot használnak s ennek divatja egyre terjed.

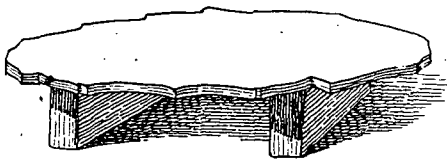
Magyar vidékeken is ismerik a *sütőharangot*, de itt már nem kenyérsütésre szolgál, hanem mindig csak különleges célra, néha ünnepi alkalommal csupán. Magyarul *bujdosónak* (Erdély, Népr. Ért. X, 7), *cserepulyának* (Pécsvidék, Somogy megye, Népr. Ért. X, 9), *puplikának* (Pécsvidék, Népr. Ért. X, 9; XII, 262; MNy. XIV. 43), vagy *vörzsnyegnek* (Szigetvár) (Népr. Ért. XII, 261), nevezik. Bár az utolsó három név nyilvánvalóan szláv eredetű, mégis feltehetjük, hogy a sütőharang a magyarságnál sem újabb átvétel a szomszédos nemzetiségektől, hanem ellenkezőleg régi kultúr-tulajdon, amelynek most már csak reliktumai vannak meg a magyarság szélein. Nagyon könnyen lehet, hogy a sütőharang olyan ősi szerszáma a magyarságnak, amely még a nomád pásztorkodás korából maradt meg. A sütőharang *bujdosó* nevééről azt mondja SZILÁDY ZOLTÁN (Népr. Ért. X, 8), hogy az a nomád pásztorelet bujdosásával függ össze. Állítólag két bujdosót kötöttek össze fűtüznél fogva és így tették lóhátra.

A bujdosóval való kenyérsütés bemutatására a krassószörényi oláhságból veszünk példát. A kukoricalisztból való kenyereket, a malaj, így készül: A ceszt láncon lóg a tűzhely, illetőleg a tűz felett. Ha nem láncon lóg, akkor az egyik széle ferdén fel van támasztva s alatta ég a tűz. Ha a tűzhely padkája eléggé áttüzesedett s kellő mennyiségű eleven parázs van együtt, akkor ezt szétkotorják, a helyét megtisztítják s a kenyértésztát a teknőből odaborítják a forró tűzpadra. A cesztet aztán ráborítják a tésztára s a szétkapart parazsat köröskörül és a tetejére rakják. Alatta a kenyér gyorsan megsül, anélkül, hogy kiszáradna. Az ormánsági puplikáról tudjuk, hogy pogácsa és kenyérsütésre szolgált. Két téglára tették a szélét s alatta addig tüzeltek, amíg kifehéredett: akkor szétkaparták az alatta levő parazsat, a parázs helyére tették a pogácsát, a puplikával letakarták s félóra múlva készen volt az illatos sütemény. (Lukácsy Imre, Ormánság, 20).

Azonban nemcsak a sütőharang ismeretes Európában, sőt hazánkban is, hanem az ennél is kezdetlegesebb *sütőlap* is. SZILÁDY ZOLTÁNNAK az erdélyi tűzhelyekről írt kitünő összefoglalásában (Népr. Ért. X, 2—9) megemlíti azt, hogy Erdély-

ben nagyon elterjedt ünnepi étel a *lepény*. Igaz, hogy ez ma már élesztővel vagy kovással „kőtt“ tésztából készül, de ősi sütésmódja arra enged következtetni, hogy valamikor régen csak olyan kovásztalan keletlen tésztából készült itt is, mint mindenütt máshol, ahol még ilyen kezdetleges módon sütnek kenyeret. Erdélyben kövekkel alátámasztott vékony egyenes kölemezeket használnak e célra s alatta tüzelnek. (3. ábra). A sütőlap a konyha nyílt tűzhelyén van felállítva, vagy néhol a szabadban, esetleg a levágott hegypart mellé van erősítve.

A magyar népnyelv következő kifejezései: *köre lepcs*, *köre lepcsent*, *köre lepcencs*, *köre leppencs* (Csik- és Háromszékmege), mind a lepénysütőkő használatának biztos adatai. De máshonnan is vannak adataink a kövön való lepénysütésről. A zemplénmegei Bodrogközben, BÁTKY szerint (i. m. 45);



3. ábra. Lepénysütő-kőlap Erdélyből.

a palacsinta-sütőben sült palacsintát is *kövönsültnek* hívják, ami arra mutat, hogy valamikor nem tepsiben, hanem kövön sütötték. Ugyancsak BÁTKY mondja (i. m. 99), hogy a keleti székelység és a moldvai csángók jóformán még ma sem ismerik a kenyeret, hanem helyette *kövön* vagy káposztalevélén sült *lepényfélét* esznek. A palócok *lapos* nevű lepénye ma már kenyértésztából készül, de torra, keresztelőre és aratás végére való *ünnepi eledel*, ami kétségtelenül ősiségre mutat. Magyarország némely vidékén, a Dunántúlon Vas megyében és Zala megyében valamint Somogyban, aztán Erdélyben és a Székelyföldön *hé-kő* alatt olyan forró követ értenek, amelyen előbb tűz égett (MTsz); a zalamegyei Göcsejben pedig *hő-kő* a kemence vagy kályha előtt levő kisebb tüzelő (Nyr. XXXV, 42, XLVII, 129). Ez a *hé-kő* és *hő-kő* szerintem a kenyér- (lepény-) sütőkőlap emléke.

*

Miután így végigtekintettünk a különféle kenyérfajtákon és készítésük különféle módjain, felmerülhet immár az a kérdés,

hogyan vajon a felsorolt kenyérfajták közül melyiket használták és a különféle sütésmódok közül melyikkel sütötték meg kenyерüket a honfoglaló magyarok. Erre a kérdésre megközelítő valószínűséggel a következőket felelhetjük:

Egészen bizonyos először is, hogy a (sült) kenyér mellett ették kenyérként, kenyér helyett, a (főtt) *köleskását* is. Tulajdonképpen sült kenyерük lisztanyaga lehetett ugyan melleskenen árpából vagy rozsból való is, de a honfoglalás tájékán, mivel a búza szó ekkor már megvolt nyelvünkben, főleg bizonyára *búzakenyér* volt. Ez azonban még nem lehetett mai, élesztővel vagy kovással kelesztett „sikeres“ kenyér, mert ilyen a X. században még a művelt európai Nyugat sem ismert. (A *kovász* szavunk különben szláv jövevény, ami arra mutat, hogy őseink a kenyér kelesztését, káposzta savanyítását, az itt talált szlávoktól tanulták.)

Tudjuk továbbá, hogy a magyar a kenyeret nem *vágja* (még ha késsel *vágja* is), hanem *szegi*. Az 1590-ben megjelent u. n. vizsolyi bibliában Márk könyve 27. versében pl. azt olvaszuk, hogy „Vöue Jezus az kenyeret, és mikor hálákat adott volna *meg szegé*, és adá az ő tanítványnac“. De ilyen alakban is találjuk ugyanezt Márk könyvének 46. szakaszában: „... Jezus a kenyeret... *megtöré*, és adá nékiec...“ Más nyelvelékeinkből is egészen bizonyos, hogy a *szeg* (*szegni*) ige eredetileg azt jelentette, hogy 'tör' ('törni'). Vö. ma is: *Nyakát szegi; esküt, hűséget, szavát szegi; törvényt, szárnyát, valakinek útját szegni*. Ebből az ősrégi időből való *kenyeret szeg* = 'kenyeret tör' kifejezésből nyilvánvaló, hogy őseink a kenyeret eredetileg nem késsel vágták, hanem törték, tehát nem olyan puhabélű, domború, köröskörül héjjal borított kenyeret ettek, mint amilyent mi ma eszünk, hanem lapos, lepényszerű, kemény kenyeret ettek, melyből fogyasztás céljára nem késsel vágtak le, hanem szegtek, vagyis letörték egy-egy darabot. (Európa déli országaiiban már rég divatját multa az ilyen kenyér, csak a zsidók mácesze örzi itt napjainkig az emlékét, de Skandináviában, Finnországban és Oroszország egyes részein még ma is közhasználatú).

Mindezek alapján tehát azt tarthatjuk legvalószínűbbnek, hogy a törökös míveltségű, nomád pásztorkodó életmódot folytató magyarok mai hazájukba való érkezésük idejében olyan

kenyérfélét ettek, amilyent akkor a többi török műveltségű és nomád pásztorkodó nép: *a kásaszerű főtt kenyér* mellett *a kovásztalan, vékony, lepényféle, sütött kenyeret*, melyet nem vágnak, hanem szegnek. Hogy azután miképen sütötték meg ezt a lepénykenyeret, azt nem tudjuk bizonyosan. Eleinte talán úgy, mint a Szahara beduinjai, a forró homokban, vagy *hékövön*, leginkább hihető azonban, hogy *sütőharang alatt*. De *kemencében* semmi esetre sem.

Cs. Sebestyén Károly.

A középkori Eperjes magyarsága.

(II. közlemény.)

1492-ből reánk maradt Eperjes város külső- vagy nagyobb tanácsbéliének azaz a centumvireknek névsora: Ekkor a külső tanács tagjainak száma 82, és abból 14 magyar. A magyar centumvirek a következők: Szechy Marthin, Codacz Simon, Stephanus Ffay, Kysz Istwan, Corczolasz Jorg, Magyar Miclos, Demeter Cadar, Thott Mathias, Haillarus Antal, Czurwa Lőrincz, Yanus dyack, Szad Mihál, Löckes Mihál és Mathe Byro.¹ Ime tehát ekkor a centumvireknek nem egészen 15%-a volt csak magyar, a mi a magyarság számarányának nem felelt meg.

Szó volt már fentebb arról, hogy 1454-ben Eperjesen a plébános köteles volt a német hitszónok mellett magyart is tartani. A XV. század második felében úgy látszik az eperjesi plébánosok eme kötelességüket pontosan meg is tartják és forrásaink itt-ott meg is említik a magyar hitszónokok vagy káplánok nevét. Így pl.: 1464-ben Gál káplán a predicator Hungarorum. 1469-ben az elhunyt Blum János eperjesi polgár hagyatékából az ungerischer prediger, aki névszerint megnevezve nincsen, egy forintot kap. 1479-ben Margit molnárné végrendeletében Domján (Demjén) ungarisch predigernek három forintot hagyományoz. 1503-ban dominus Georgius volt a Hungarorum capellanus, 1508-ban pedig Domo vagy Doma Mihály viseli ezt a tisztelet.²

¹ Eperjes város ltára: 539. a. szám.

² Eperjes város ltára: 340., 368., 438. szám, 133. szám 104. lap; 798. szám.