

## A KENYÉR ÉS KALÁCS A SZEGEDI NÉPHAGYOMÁNYBAN

BÁLINT SÁNDOR

Ismeretes, hogy az alföldi parasztság mennyire kenyérevő. Ilyen a szegedi nép is. Vallja, hogy minden eledelre rá lehet únni, egyedül a kenyérré nem. Különösen a búzakenyeret kedveli. Tanyán még napjainkban is inkább a rozskenyér járja. Ezt azért is szeretik, mert később szárad ki, mint a búzakenyér, és így tovább el lehet tartani. Ennek különösen nagy dologidőben van jelentősége, amikor a gazdasszony mezei munkájára is sürgős szükség van. Járt a kétszeresből, tehát búza és rozs keverékéből süttött kenyér is. Az árpalisztból, kukoricalisztből, illetőleg ezeknek búzaliszttel való vegyítéséből süttött kenyeret népünk nagy szegénység és inség jelének tekinti.

Hogy a középkorban a kölesből süttött lepényszerű kenyér a szegedi tájon nem volt ismeretlen, arra Bertrandon de la Brocquière utalásából (1433) értesülünk. A *köleskenyér* egyébként még a múlt században is, a *szüksztendőben* (1863) még fölbukkan.

A szükség hajtotta rá népünket a *böngyölekinyér*, *böngyölepogácsa* fogyasztására. A *böngyöle* a gyékénynek megszáradt, összetört, esetleg megőrölt lisztes gumója, töve. Emlegeti Dugonics András, Nátly József, utal rá Vedres István:

Mikor búza köble tizenhat forinttal  
Költ s a szükség miatt annyira megdrágult,  
Böngyöle kenyértül hogy sok szegény ájult.

Térjünk azonban vissza a búzához, búzakenyérhez. A tápaiak emlékezeteszerint a régi öregek a búzát nyersen is ráfogatták. Ha érés idején arra voltak kíváncsiak, hogy még *tejes*, vagy már meg is érett, akkor a búzaszemet tenyerükben kidörgölték a kalászból, kóstolgatták. Utána nem volt szabad kiköpniök, le kellett nyelniök.

A tarlón maradt szép búzakaralásokat szegényemberek gyermekei szedgették is. Nyilván ősi hagyományként édesanyjuk otthon megfőzte és tejjel, mézzel, később cukorral forralta össze, majd kitálalva, a család kanállal eszette. Nem volt főétel, csemegének számított.

A búzaszemeket beáztatva, sokszor csíráztatták is. A kukoricából készült csíramaléba került édesítőnek csírázott búza is.

Szintén a tápaiak mesélik, ha a vízimalmok nem vállaltak őrlést, a szél-malmok pedig szélcsönd miatt nem jártak, és a családnak elfogyott a lisztje,

A gabonaőrlés egyébként természetesen már évszázadok óta a malomban történik. Az őrlésnek a molnár, szegediesen *mónár* a mestere. Az 1522. évi egyházi tizedjegyzékben előfordul a *Molnár* (6) és az azonos jelentésű *Molnos* (1). Lehetséges, hogy a közismert *Mónus* (3) családnév is ennek elhomályosult alakja.

A török defterek beszélnek ugyan malmokról, malomjövedelmekről, de kétségben hagynak, hogy vízi- vagy szárazmalmokról van-e szó. akkor szükségből őrlőkővön is daráltak annyi búzát, amennyi ideig-óráig, a rendes őrlésig elég volt.

A XVIII. században már bőséges levéltári adataink vannak a vízi- és szárazmalmokról, majd pedig a szélmalmokról. Az előbbieket utolsó hírmondói még megérték századunkat, de jó pár évtizede teljesen elenyésztek. A szélmalmokból még akad néhány. Az első szegedi gőzmalom 1854-ben kezd őrlni, tehát abban az esztendőben, amikor a Pest—Szeged közötti vasútvonal megindul. Ez természetesen nem véletlen.

Szűkre szabott jellemzésünkben a szegedi malmok történeti néprajzáról többet itt nem mondunk. Nem szólunk a lisztfajtákról sem, hanem mindjárt hozzáfogunk a címben kitűzött feladatunk megoldásához.\*

A kenyér, szegedi ajkakon *kinyér*, öreg tanyaiakén olykor *könyér*, becéző alakjában *kinyérke*, *kinyerke* a legtiszteltebb eledele népünknek. Az idősebbek a földre ejtett kenyeret még ma is fölveszik, majd megcsókolják, sőt meg is eszik. Kenyeret, kenyérmorzsát nem szabad szemétre vetni, egyes házaknál kutyának adni, a kenyérhéjat disznók moslékába vetni, hanem más jószágoknak szokták odaszórni. Amikor az apró tápai gyerek leejti, vagy eldobja a kenyeret, az idősebbek rászólnak: *így köll bänni a Jézuska testivel?* Olykor meg is fenyítik miatta. E kultikus jellegű tisztelet kialakulásába a szakrális hagyomány, az Utolsó Vacsora képzetvilága is belejátszott.

Az egész kenyeret, mielőtt megszeznék, keresztel jelölik meg. A megszegett kenyér első leszelt, rendszerint a púp felé eső részéből, amelynek *pilis* a neve, régebben minden családtagnak ennie kellett. A kenyérszegés, kenyérszétválás különben egykor a családfő: férj, édesapa kiváltsága volt. Vannak még ma is tanyai családok, ahol még az idős feleség is az urától kér kenyeret. Ő szeli a vendégnek is. Tréfásan szokták megjegyezni, hogy annak nem áll hazugságra a szája, aki a kenyeret *simára szegi*, azaz szép kerekre meg tudja szegni. Tápén az öregek arra is vigyáznak, hogy a szegésnél a kenyér púpja a Maros felé álljon. Okát nem tudják.

A kenyér szegedi kultuszára az is jellemző, hogy az új esztendőt, önálló családi életet egész kenyérrel kell megkezdeni. Új házba, új lakásba egész kenyérrel szokás beköltözni. Fiatal házások önállósága akkor kezdődik, amikor már a *maguk kinyerin* vannak.

\* Ez a dolgozat a szegedi népeletről készült monográfiáinknak egyik, nem teljesen kidolgozott fejezete. Jegyzetanyaga alig van, mert közvetlenül a néphagyományból és az élő gyakorlatból, továbbá levéltári forrásokból merítettünk. Mindenesetre utalunk a *Szegedi Szótár* adataira. Megemlítjük, hogy a *Tömörkény*-idézet forrása: *A Szent Mihály a jégben*. Budapest 1957. 152. *Subotity* Jovan szerb költő megjegyzése: *Zivot doktora Jovana Subotitya*. Autobiografija. Matica Srbska. Novisad 1901. 127. Néhány céhes adat *Hilf* László: *A szegedi iparosság története*. Szeged. 1929. 97. A jázovai monda lelőhelye *Kálmány* Lajos: *Szeged népe*. II. Arad 1882. 142.

Múlt századi hiedelem szerint annak elállt a hidegletése, aki talált kenyéret evett. Ha evés után megesszük valakinek a maradék kenyerét, akkor ránk marad az árvája. Jellemző hiedelme népünknek, ha evés közben a kenyérből szórakozottságból újabb darabot, vagy falatot vág le anélkül, hogy az előbb leszellet már megette volna, akkor ezt szokta mondani: *éhözöm van*, a tápaiak nyelvén: *éhösöm van*. Ha nincs senki sem távol, akkor valamelyik elhalt családtagra gyanakszanak. Ilyenkor a koldusnak szoktak nagyobb alamizsnát, kenyeret adni, hogy különös gonddal imádkozzék a halottért. Ha népünk álmában a halott éhes, akkor külön cipó sül a koldusnak. Ha kisgyerek nehezen kezd beszélni, akkor a koldus kenyérből kérnek a számára.

A *nagypéntöki kinyér* még a középkori liturgiában gyökerező népi szentmenny. Készítéséről, használatáról az ünnepnél emlékezünk meg.

Az *újkinyér*, azaz idei búzából először sült kenyér — ha lehetséges — még a szokottnál is nagyobb tiszteletben részesül: minden családtag egyszerre eszik belőle, amíg csak el nem fogy. Ilyenkor külön *kúduścipó* is sül. Voltak tápai családok, ahol az újkenyérből nem ettek, amíg a koldusoknak nem adtak cipót.

Aki kenyérral dobálódzik, még abban az esztendőben meghal. Aki lábával tiporja a kenyeret, vagy szándékosan rálép, éhséget fog szenvedni. Nem szabad a kenyeret tetejére fektetni, mert az szerencsétlenséget hoz a házra. A kenyérmorzstát nem jó földre szórni. Aki rátapos, az a tápaiak szerint a *Szépasszonyok tájába*, azaz rontásba hág.

A kenyér jelentőségét a szólások, példabeszédek, közmondások serege is hirdeti:

*Nem kinyere a dolog* (= nem szeret dolgozni). *Olyan mint egy falat kinyér* (= szelíd, jó ember). *Mögötte mán kinyere javát* (öregedő emberre, alaposan elhasznált tárgyra, szerszámra mondják). *Még a kinyérből se öszik öleget* (= nagyon szegény). *Nem kér kinyeret* (= olyan tárgy, ami elfér a maga helyén, nincs útban). *Égy kinyéron vannak* (= fiatal házások, akik szüleikkel még közös háztartásban élnek). *Külön kinyéron vannak* (= egy földel alatt, de külön háztartásban élnek a szülők és a már házas gyermekek). *Két-felét szegték a kinyeret. Szétszegték a kinyeret* (= elváltak, akik eddig közös háztartásban éltek). *Lösz még cipó, lágy kinyér. Lösz még szöllő, lágy kinyér* (= lesz még jó világ is). *Majd mögbékül a maga kinyerin* (= majd megbékül, én nem engesztetem). *Messze-é kinyér nélkül?* (= hova mégy?) *Mi lenne belületök, ha én nem lönnék, mög a pinisz, ki önné mög akkor a kinyeret?* (= mi lenne belületek nálam nélkül? Tréfás). *Mi lösz a vacsora? Kinyér mög a béle!* (= kenyér egymagában). *Még a maga kinyerin se köllene* (= ingyen sem kell). *Köcsönkinyér visszajár* (= a rossz cselekedetnek hasonló a viszonzása). *Nyáron rubádat, télön kinyeredet el ne hagy!* (= légy mindig előrelátó). *Másutt is öznek fehér kinyeret* (= máshol is meg lehet élni, nemcsak itt. Dugonics: Etelka II, 17).

Néhány találós kérdés: *Hun szokás mögszegni a kinyeret?* (= ahol van. Kálmány: Szeged népe. I, 164). *Hogy öszi mög az embör kinyerinek javát?* (= falatonként).

A lisztből való kenyérsütésre egészen a legújabb időkig elsősorban a gazdasszonyok vállalkoztak, de mellettük a városi élet jellegzetes munkamegosztása, társadalmi sokrétősége magyarázza, hogy már a XVIII. század óta széles vevő-és fogyasztókörrrel dicsekedhetett a *kinyérsütögető asszony* is, meg a *pék* is.

Először ezekről szólunk, majd részletezőbben mutatjuk be a gazdasszonyok kenyérsütését.

Egy régi, helybeli szólás szerint *Alsóváros: paprikaváros, belváros: úri város, Felsőváros: kinyérváros*. Ennek megértéséhez tudnunk kell, hogy amikor a napóleoni háborúk idején a délvidéki, bánati gabonát itt Szegeden rakták hajóra, hogy a Tiszán le, majd a Dunán föl Győr, Bécs felé szállítsák, rendszeren a felsővárosi Tiszán rakodtak. A mostani Maros és Kistisza utcában laktak a hajósgazdák. Házaik padlásán és udvarán hatalmas gabonaraktárak voltak.

Sokszor mindjárt az őrlésre is sor került a közeli vízimalmokban. Mind-ebből érthető, hogy Felsővároson bontakozott ki a kenyérsütögető asszonyok világa. Ezek legtöbbször a vámért őrlő vízimolnárok feleségei is voltak egyúttal. Kemencéjüket akárhányszor azzal a fahulladékkal, forgáccsal fűtötték, amely a szintén felsővárosi hajóács, zindelyvágó, deszkafűrészelő telepekről került ki.

Ezek az asszonyok mindennap egy nagy kemencére való kenyeret dagasztottak, sütöttek. Már hajnalban megindultak vele a *kinyérpiac* felé. Tömörkény István a múlt század végén egyik novellájában a megelevenedő szegedi hajnalról írva, ezeket mondja: „Lassan kezdenek jövegetni a külső részekből befelé a dolgozó népek. Mesteremberek, munkások. Elővillan a hónuk alól valami fehérség. A kis kendő, amibe az egész napi ételük van belekötve. Oly kicsi, hogy igazán csoda. Kevés a kenyér, és szűken kell vele bánni. Ahol négyen-öten vannak egy kenyeres szakajtóhoz, ott nagyon sok karéjt levágnak egy nap. Kevés a kenyér, kevés nagyon... A csizmák, amelyek a gyárak, műhelyek és boltok felé sietnek, mind azt kopogják a fagyon: kevés, kevés.

Utánuk pedig azonnal papucscok kezdenek kopogni. Apró lánypapucscok, kip-kop, kip-kop. Ezeknek a sarka meg azt veri ki: dehogyan kevés, dehogyan kevés. Lám most is mekkorákat viszünk. Hát viszik is befelé a lányok a piacra a rettenetes hízott kenyereket, amelyek oly nagyok, hogy átfogásukhoz két ember szükségeltetik. Ekkorák lehetnek azok, amelyekkel a székelyek ijesztgették a tatárokat régi ostromok alatt. Lepedőbe kell tenni valamennyit, és úgy vinni vállon átalvetőben. A két rúdon hordott bibliabeli szőlőfürthöz illik az ilyen átalvetős kenyér, amelynek héja az ilyen hajnali levegőben ontja azt a tiszta, meleg illatot, amelyet csak a paraszt sütőkemencében kap meg a tészta.

Hát még a belseje. Micsoda féhéren türemkedik elő, mikor belevágja a piacon a bicskát az asszony. Szép kenyerek ezek nagyon. Viszik most be a városba, hogy ott eladják. Mert csak éppen az eladás tekintetében belvárosi a kenyér, egyébként a külső városokra való. A külváros vetette el a búzát, a külváros aratta le, meg is őrlötte. A külváros asszonyai gyúrták tésztává, ők is sütötték ki, s a külváros formás lányai viszik be, hogy ez a finom étel annál tetszetősebb legyen. A belváros pedig megeszi. Még jó, hogy ez a szíveség is kitelik tőle.”

A kenyérpiac egyébként a Klauzál téren a Kossuth-szobor körül volt. A kenyérsütögető asszonyok foszlós bélű, magasra kelt kenyérének, továbbá *selyömcipó* néven emlegetett, különleges apró cipójának csodálatos ízét öreg szegediek máig emlegetik. Asszonyaink kenyérének magasztalásából kivette részét a Szegeden diákoskodó (1835), későbbi híres szerb költő, Subotity Jovan is: „A szegedi gyönyörűséges kenyeret és csodálatos kolbászt soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felhők és a púpja

valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni. A kolbászok meg olyan vastagok és olyan hosszúak, mintha csak azért készültek volna, hogy a búzashajókat vontassák velük a Tiszán. De jó is volt! Sehol másutt ezekhez hasonlókat nem láttam.”

A kenyérsütögető asszonyok vevőköre elsősorban a *piacrul élők*, tehát a nem önellátó háztartásban élő családok közül került ki. Főleg selyemcipőt vásároltak ritka különlegességül a tanyaiak, akik abban az időben még igen-csak rozskenyeret ettek. Itt szerezték be a parasztcsaládok is a kenyeret akkor, ha halottjuk volt, és a torra készülődtek. Ugyanis régebben a háznál nem gyújtottak tüzet egészen addig, amíg a halottat el nem temették. A torban így aztán a piacon vásárolt *torkinyér*, *tortúrú* és bor került asztalra. Tanyai lakodalmakra is szívesen vásárolták tőlük az ünnepinek érzett tisztabúza-kenyeret.

A kenyérsütögető asszonyok ősi polgárjogon gyakorolták tisztaságukat, ami szüntelenül szálla volt a képesített pékek szemében. Hogy ezeknek volt-e már a szegedi középkorban is céhük, nem tudjuk. Kétségtelen azonban, hogy a hódoltság után a Városból katonai garnizon, ipari és kereskedelmi középpont lett, megnyílt a gimnázium. Így tehát a *készévők* tábora nagyon megsokasodott. Az igények is nyilván növekedtek és változatossá váltak. Érthető tehát, hogy a pékipar Szegeden is kialakult. Német céhlevele 1731-ből való. Német jellegét még sokáig őrzi, csak 1819-ben kezdődik a magyar nyelvhasználat.

A szegedi pékek állandóan küzdenek a kenyérsütögető asszonyok ellen. A tanács elhatározza (1728), hogy a gyevi és dorozsmai kenyérsütögetők csak hetivásárok alkalmával árulhatnak Szegeden kenyeret. Később a vidékiek ki is szorulnak a szegedi piacról.

Pékjeink másfelől harcolnak a török korból fennmaradt és máig ismert *simindzsiák* ellen is. A *simindzsia*, más alakban *dzsimindzsia*, *szimindzsia*, sőt *sziminancia* a szegedi szóhasználatban máig olyan sütőműhely, ahol nem árulják, hanem csak sütik az oda vitt, sütésre váró kenyeret, kalácsot, tököt. A *simindzsiás*, *simindzsiáspék* manapság is olyan péket jelent, aki eladásra maga ugyan nem süt, csak magánfelektől fogad el sütésre. A különleges *simindzsiakemönce* nem egészen azonos a pékkemencével. A fejlett török étkezési kultúra szegedi hagyatéka és olyan, alacsonyra épített pékkemencét jelent, amelynek kissé lejtős fenekén vasrostély van, hogy a hamu könnyen lehulljon róla. A tüzelés egyébként a rostély alatt történik. Finomabb péksütemény, laska (maceszféle) sült benne. A török asszonyok odahaza készítették a maguk különleges édességeit, amelyeknek sütéséről a török pék gondoskodott. A *simindzsiát* azután a magyarság is átvette, megtartotta.

Van adatunk arra is, hogy a szerb templom és egykori Dömötör-templom körüli szerb édességboltoknak szintén *simindzsia* volt a hajdani neve. A jelentésmódosulás érthető.

Visszatérve a régi szegedi pékekhez, visszaéléseik, főleg a megszabott nagyságúnál és súlyúnál apróbb kenyereik, süteményeik miatt a hatóság kénytelen szigorúan ellenőrizni őket, és a három sütőszakma érdekeit szabályozni.

Érdemes megjegyeznünk, hogy az olyan péknek, aki csak kihordásra való péksüteményt (kifli, perec, sóskalács, zsömle, császárszömle stb.) süttött, *fehépék* volt a szegedi neve.

A szegedi pékcéhhez tartoztak valamikor többek között Nagyszentmiklós, Arad, Temesvár, Csákova, Kikinda, Óbecse, Szabadka, Zombor, Halas, Szolnok, Hódmezővásárhely, Makó, Törökszentmiklós leánycéhei. Ebből is kitűnik, hogy az ország legnevesebb céhei közé tartozott.

A kiegyezési korszakban felbukkannak Szegeden a bolgár pékek is, akik főleg rozskenyeret sütnek, és a piacon is árulnak. Nekik is külön vevőkörük alakult ki.

A *prófont* néven emlegetett és katonáknak készült savanykás rozskenyeret a *prófontházak* sütötték. Ilyen volt a Csillag-börtön mellett.

A *kenyérsütés* voltaképpen a kenyérfőzés egész folyamata a lisztszitálástól kezdve a kiszült kenyérnek a kemencéből való kivételéig és megmosdásáig. Jámborabb öregasszonyok úgy tartják, hogy kenyérsütéskor az anyagok ott tanyáznak a kéményen. A kenyérsütésnek a régi parasztleletben való kivételes jelentőségét mutatja, hogy a férjhez menendő lánytól a közösség megkövetelte a benne való jártasságot. Férfiak is sütöttek régebben kenyeret, különösen ha feleségük gyerekszáját feküdt.

Régi, de már tűnédezőben levő hagyomány szerint nem jó kenyeret sütni jeles napokon, ünnepeken, továbbá kedden és pénteken, kettős ünnepre következő forgószerdán, búzavetés napján. Tilos azon a napon is, amikor az asszony palántát akar ültetni. Akkor is, amikor a női baj rajta van. A pénteken sült kenyér keletlen marad. Aki nagycsütörtökön sült kenyeret, háza tájékán nem lesz eső. Az alsótanyaiak szerint keresztjáró napokon, vagyis az áldozócsütörtököt megelőző három napon sem jó sütni, mert különben a penész egész éven át eszi a család kenyereit. Sövényházán haláleset, temetés után addig nem sütnek kenyeret, amíg ki nem mosnak.

Hamarosan meghal a családból valaki, ha álmunkban kenyeret sütünk. Ahol nem nevelik föl a macskának minden kölykét, annál a háznál nem tudnak jó kenyeret sütni. Magyarázatát nem tudják.

Hagyományörző öregasszonyok *möggörösztyözik*, vagyis a kereszt jelével illetik a kovászt, dagasztás előtt a kenyértésztát, majd bevetés előtt a sütőlapátot és a sütőlapáttal a kemencében égő tüzet. Jámborabbak munka közben imádkozni is szoktak.

A kenyérsütés távolabbi előmunkálatához a kellő időben való öröltetés mellett régebben hozzátartozott az élesztőkészítés is.

Az élesztő manapság boltban kapható. Az a gyevi hiedelem, hogy a boltosnak nem szabad visszavennie a kimért élesztőből, mert különben nem kél meg a tészta. Itt említjük meg, hogy a tápaiak, gyeviék szerint nem sül szép magas kenyér, ha a gazdasszony élesztőjét meglopják. Ilyen esetben kilenc háztól kell kölcsönkérnie, vagy visszalopnia. A kölcsönadott komlóból letörnek és visszatartanak egy darabot.

Régebben házilag készült a komló-, bor- és sörélesztő.

A *komlóélesztő* kevés vöröshagymával és árpával, vagy korpával összefőzött komlóvirág, amelynek levét leszűrjük, a hátramaradó részt pedig gombóccá formálva, a *komlószáritó*, *párszáritó* néven emlegetett, kerek, méternyi átmérőjű, alacsony peremű, fűzfavesszőből font kason szárítják meg. A komlóélesztőt a tápai asszonyok régebben rözsekazalra felfuttatott komlóvirágból, nádbúgából, csöves paprikából, sóból és korpából keverték. Jellemző hiedelem, hogy aki komlót vagy szitát kölcsönad a háztól, annak nem kél meg a kenyere. Ha mégsem tagadhatják meg, akkor egy szemet rögtön visszavesznek

belőle, és csak azután adják oda. Az így készült élesztőbe egyébként régebben szenteltvíz és búzaszentelőkor szentelt, apróra vágott búzaszál is került. Ha valakit a *nehézség* tört, azaz epileptikus rohamai voltak, annak élesztőoldattal mosták meg a kezét, fejét. Ha elszédült, akkor is.

A *borélesztő*, másnéven *pár*, *borpár*, főleg tanyán készül a forni kezdő must habjából, esetleg a *söprő* néven emlegetett aljából. A habot korpával gyúrlják össze. Amikor jól megkelt, kiszaggatják és a komlószárítón megszik-kasztják.

A *sörélesztő* már csak emlékezetben él. Készítésmódjáról nem tudunk.

A házikenyér sütésének ősi helye a *parasztkemönce*, másként *banyakemönce*, *búboskemönce*. Olyan gyakorlott paraszti ezermester szokta sárból készíteni, aki kútásással, tapasztással is foglalkozik. Részletes leírása, jellemzése most nem tartozik ide. A kemence — ahol még megvan — ma csak sütésre és szobafűtésre szolgál, régebben azonban főztek, sőt az alsóvárosiak fűzés paprikát is szárítottak benne. Fűtése mindenféle giz-gazzal, ház körüli hulladékkal történik: rőzsével, náddal, törmelék gyékénnyel, szárizékkal, szalmával, paszulyszalmával, azaz kicsévelt babhéjjal, régebben tőzeggel is. Tanyán még ballával (*Salsola kali* S.), ballatüsökkel, olajfarózsével, kukoricakotúval, napraforgószárral is fűtenek. Az egyszeri fölfűtéshez szükséges, két-három darabra tört nádszálakból álló nyalábnak *gügyű* volt a régi, egyébként Tápén máig élő neve. Nátly József szerint egy jó kéve nádból nyolc gügyű telt. A tüzet valamikor csiholással a családfő gyújtotta meg.

A bekészített tüzelővel télen kétszer, nyáron egyszer szokás a kemencét *főfűteni*. A fűtés úgy történik, hogy a kemence száját borító, sárból tapasztott és *előte*, ritkábban *tévő* néven emlegetett, körvonalában kenyérré emlékeztető, sárból tapasztott, elmozdítható lapot leemelik a helyéről, vagyis a kemence szájáról.

A fűtést el kell találni. Erre elsősorban a keserves tapasztalat tanítja meg a gazdasszonyt. Ha sok a fűtés, akkor a kenyér *lég*, *cigány lössz*. Ha kevés, akkor meg *zsöngés*, továbbá *copákos*, másként *szalonnás* lesz a kenyér. Akkor is ilyené válik, ha a kenyértészta keletlen. A túlságosan megkelt tésztát újra át kell dagasztani.

Ha a kenyér *nyúlós* volt, azaz sületlen marad, és *mögnyúlik*, *begyullad*, akkor a tápaiak szerint a *rosszak* okádtak bele a kovászba. Elhárítására a tápai asszonyok a múlt században pókhálót, macskaürüléket, elhagyatott söprűkórót gyűjtöttek. Az egészet fazékba rakott venyigeparázsra rakták, és ezzel füstölték meg a kamrát, teknőt, szitát, és egyéb használatos eszközöket. A gyevi asszony a kenyér begyulladása esetén három helyről kér úrnapi ágat. Ezt egy nagy üst vízben fölforralja, majd kilenc lében megmossa belőle a sütőteknőt, lapockát, szitát, keresztvesszőt. A levét mindannyiszor napnyugat felé önti el. Végül az így megmosott szerszámokat szentelt vízzel is meghinti.

A fűtéshez szükséges eszközök egyébként vagy házilag készülnek, vagy fafaragó cigánytól, esetleg talicskástól veszik. Ez utóbbi hulladékból készítette.

A *szénvonyó* a parásznak a kemencéből való kihúzására szolgáló hosszúnyelű kaparó, esetleg csak horgasvégű bot. A *piszkafa*, tréfás nevén *szurkapiszka*, hegyesvégű rúd, amellyel a kemence tüzet, paraszát igazgatják. Ha a végét a kovácsnál vasburokkal beboríttatják, akkor *piszkavas* a neve. A *pemet*, *pemetelő* a piszkafára erősített és *pemetrongy* néven külön is emlegetett zsákdarab, rongy, amely a kemencének a hamutól való kitisztítására szolgál. A mű-

veletnek *pemetölés* a neve. A *pemérongy* becsmérő, becsületsértő szónak számított régebben. Dugonics Andrásnál olvassuk: *vissza Budára bomlott Uradhoz pemét-rongy!* Néha a pizskafa végére söprűt kötnek, és ezzel takarítják ki a kemencét. Ez a *pemetsöprű*. A tápaiak annak a gyerekek fenekét, aki alá szokott vizelni, ezzel az áttüzesedett pemetsöprűvel veregetik meg. Maga a kemencemosáshoz használatos *pemetvíz* öreg tápaiak szerint foganatos jószágorvosság. Ha ugyanis a tehen nem kérődzik, akkor a pemetvízbe kockára darabolt vöröshagymát vetnek, és a beteg tehenél elfogyasztatják.

A *sütőlapát* a kenyér kemencébe vetésére és kivételére szolgál. Sok hiedelem fűződik ehhez is. Ha jégeső esik, akkor Kálmány Lajos följegyzése szerint a fejszét meg a sütőlapátot kell kivetni a szabadba. Így majd eláll. Öreg alsótanyai asszonyok égháború: villámlás, mennydörgés, vihar idején a konyhajtóból, helyesebben a konyhaküszöbről szokták a földet a sütőlapáttal keresztetni. Szintén még Kálmány Lajos följegyzése szerint az új tehen megrontása ellen az istállóküszöb elé szénvonót, pizskafát, sütőlapátot, söprűt tesznek, magát a küszöböt pedig a gazdasszony kötőjével teríti le, és ezeken vezetik be a tehenet az istállóba. A vásárba hajtott jószág farát a kapuban sütőlapáttal ütögetik, hogy elkeljen.

A *dagasztóteknő*, másként *sütőteknő* egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő, amelyben még a századforduló körül is a kenyér dagasztása történt. A sütőteknőt a padkára tették és ruhaneművel rakták körül, hogy ne billegjen. Ez azért is hasznos volt, mert a kenyérnek való tésztát melegítette. Olykor a *székláb*, másként *dagasztóláb* nevezetű állványra helyezték. Régi tápai asszonyok úgy tartották, hogy nem tud jó kenyeret sütni, aki a sütőteknőjét kölcsönadta. Az új sütőteknőt valamikor meg szokták füstölni, hogy a gazdasszony jó kenyeret tudjon benne készíteni. A füstölés Alsótanyán úgy történt, hogy meggyújtott ingdarabra a teknőt ráborították. Manapság a dagasztás hatalmas pléhvájdlingban történik.

A kelni kezdő kenyértésztára kovászolás után a *sütőabrosz* kerül. A régi tápaiak ügyeltek arra, hogy a búza elvetése vagy a sütőabroszból, vagy a karácsonyi abroszból történjék. Gondjuk volt arra is, hogy az *aratóüng*, *aratógatya* ugyanabból a háziszövésű vászonból készüljön, amelyből a sütőabroszt is szabták.

A fölszereléshez hozzátartozik még a *körösztvessző*, vagyis a dagasztóteknőre helyezett kereszt-, vagy létraalakú lécezet, amely arra való, hogy megakadályozza a teknőt borító sütőabrosznak a kenyértésztába ragadását. A kovász fölverésére a *lapocka* szolgál.

Megemlítenő még a *szusztora*, alakváltozataiban *szusztorka*, *sustora* is. Ez a kemencébe vetett kenyerek egyikébe dugott kóró, vagy megzsírozott ruhával körültekert fácska, amelyet bevetésnél meggyújtanak, hogy a fényénél majd meglássák, hogy a kenyér már megsült-e. Erre a célra szolgált Csaplár Benedek följegyzése szerint valamikor a *báb* is: az a megfagyúzott nádszál, amelyet a bevetett kenyerek egyikébe szusztora gyanánt dugtak. A szusztorkát az újabb évtizedekben már a gyertya helyettesíti.

Az eszközök ismertetése után térjünk vissza a liszthez. A lisztesládából, zsákból falapáttal merítgeti ki az asszony a lisztet a *szakajtó*, Tápén a *szakajtókosár* néven ismert kerek, újabban olykor hosszúkás, fületlen kosárba. A szakajtót szalmából, régebben gyékényből is szokták fonni. Eszerint van *szalmaszakajtó* meg *gyékényszakajtó*. Minden szakajtó lisztnek megfelel egy-



egy közönséges nagyságú kenyér. A szakajtóba szedett lisztet meleg helyre, rendszeren mindjárt a munka színhelyére viszik, szükség szerint már félnappal előbb is, hogy kellően átmelegedjék.

A szakajtó használatára a sütésnél még sor kerül, amikor a megdagasztott és kiszakajtott kenyértésztát beleteszik. Előbb azonban a *szakajtókendő*, *szakajtóruha* néven emlegetett tiszta szalvétával kibélelik, hogy a tészta ne ragadjon a szakajtó falához. Meg kell jegyeznünk, hogy a szakajtóruhát rendszeren más célra nem szokta használni.

Mindezek elmondása, előzetes ismertetése után, kövessük most már a kenyérsütés munkamenetét. Először is az élesztő áztatására kerül sor. A gazdasszony a kellően átmelegedett lisztet a szakajtókból a széklábon álló vagy padkára helyezett sütőteknőbe önti. Közben szitán még rendszeren *átejt*, hogy az esetleges szemét, idegen anyag ne maradjon benne. Kezét megmossa, kendővel jó szorosán leköti a haját, fehér kötőt maga elé. A szegedi viseleti hagyományban a fehér kötő a női tisztesség jelképe.

Az előkészület után a liszthalmaz közepén lyukat, fészket formál. Ez a *kovászolás*, vagyis az ázott élesztő belekészítése a lisztbe. Kovászolás közben senkinek sem szabad beszélnie. A gazdasszony különben legjobban egyedül szereti a munkáját végezni. Nagyon ellenére van, ha ilyenkor nem családbeli nyit be, mert megveri szemmel és a tészta nem kél majd meg kellően. A belépőnek semmiképpen sem szabad köszönnie. Mesélik, hogy a bűbajosok annak az asszonynak, akire haragszanak, *mögrázik* a kovászat, hogy a kenyérsütés ne sikerüljön. A fészkebe tehát beletölti az ázott és most még a *kovásztévő szitán* is átdörgölt élesztőt. Az élesztős edényt langyos vízzel kiöblíti. Minden kenyérré egy jó liter vizet lehet számítani. Most az élesztő levét a lapocka, mostani nevén *kovásztévő lapocka*, esetleg fakanál, most *kovásztévő kalány* segítségével összekavarja a liszttel. Olykor *anyakovász*, *anyatészta* is kerül bele, vagyis a megkelt kenyértésztából kiszakított maroknyi darab, amelyet kovásznak eltesznek a következő sütés számára. Az anyakovásznak Alsótányán *morzsoltka* neve is hallható, mert a gazdasszony az ujjával morzsolja szét és úgy hullatja a lisztbe. A készülő tészta természetesen só is tesznek.

A kovászolás legtöbbször este történik. Elvégzése után az asszony a tészta ráteszi a keresztvesszőt, erre meg a sütőabroszt. Erre viszont párnát, paplant, régebben subát is, hogy a kenyérkeléshez meglegyen a kellő melegség.

A *dagasztás* munkájához hajnalban kell fölkelni. Régebben bizony megtörtént, hogy a sokat dolgozó, elfáradt parasztasszony ne aludjék el, és a dagasztáshoz kellő időben fölébredjen, úgy segített magán, hogy télen vánkos nélkül, fejét a kenyérkosár tetejére hajtva, a szoba padjára, nyáridőben pedig a csupasz, legföljebb a kötőjével leterített konyhaküszöbre hajtotta a fejét. A szokatlan helyzet következtében nem tudván rendszeren pihenni, nem alhatott el, és így munkáját a kellő időben el is végezte.

A megkelt kenyértészta gondos kidagasztása igen fárasztó munka. Ugyancsak megizzad bele az asszony. Ezért mondogatják, hogy a kenyeret addig kell dagasztani, *még az ereszet alja nem csöpög*, vagyis amíg meg nem izzadt a bekötött fejű asszony homloka. Dagasztásnál is ugyanazok a tilalmak és félelmek éltek, mint a kovászolásnál. Ha a kenyeret nem dagasztották ki kellőre, Alsótányán így tréfálkoztak a gazdasszonnyal: *számár vót a vízholdó, szűnyog vót a dagasztó*. Ez a mondás egyébként a *tücsöklakodalom* néven ismert, régi tréfás verszetből való töredék.

Most következik a kenyér bevetése a megfelelő hőfokra izzott, és kitakarított kemencébe. Az asszony a szakajtóból ráönti a kenyértésztát a sütőlapátra, amelyre előbb keresztet vet. A szájával cuppog, és a karját többször magasba lendíti, hogy a kenyér majd szép magas legyen. Tanyai asszony bevetés közben ezt szokta mondani: *sülj áldott, pirulj áldott!*

Megemlítjük még, hogy az előtte kellő szigetelésére a *dugatóruha* néven ismert összecsavart, hosszukás ruha szolgál, amelyet az előtte széléhez és a kemence nyílásához illesztnek.

Kenyérsütés alkalmával közvetlenül bevetés előtt készül néhány, kenyértésztából készült, igen kedvelt eledel.

A *lángos*, tápai ajkakon *lángos* manapság legtöbbször forró zsírban süttöt, lapos kenyértészta, amelyet olykor nyers fokhagymával is meg szoktak dörzsölni. Régi eredetibb fajtája a *fenékön sült lángos*, amelyet a fűlő kemence alján a *láng előtt*, vagyis a kemence szájánál sütnék. Utána hideg szalonnával dörgölik, kenik mind a két oldalát. A zsírrá vált szalonnaréteg természetesen átforrósodik. A lángos kedveltségét bizonyítja az a naív alsótanyai hiedelem, ha kenyérsütéskor lángos sül, akkor még az angyalok is örülnek.

A *hajtogatott* ujjnyi vastagságú, szétlapított kenyértészta, amelyet fagyos zsírral bekennek, sőt olykor tejjel is. Megborsozzák, összehajtogatják, majd kockába vágva és tepsibe téve a kenyér mellett a kemencében megsütik.

A *sovány*, tanyaiak ajkán *sovánka*, Csanádapácán *sósbodag* mintegy 2–3 cm vastagra ellapított, kerekre nyújtott kenyértészta, amelyet fölülről bevagdósna, *mögirdolna*, majd tojássárgájával bekennek, köménymaggal megszórna, megsózná. Végül a kemence fenekén megsütik. Egyik régi, nagybőjtben fogyasztott keletlen, Tápén *sóssóvány* néven emlegetett fajtája úgy készül, hogy lisztet sósvízben feldörgölnek, majd kerekre nyújtják. A kerek tepsit is liszttel szórják meg, majd a tésztát belerakják. Esetleg csak a kemence fenekén sül. Ezt is megirdolják, tojást ütnek rá (ezt ilyenkor kézzel kenik szét), végül sóval, köménymaggal meghintik.

A *vakarcs* a teknőből összekapart tésztamaradványból a kemence fenekén süttöt pogácsaféle.

Tanyán a gyerekeknek külön szokott sülni a zsömlenagyságú *kiscipó*.

Régebben minden kenyérsütésnél külön *kúdúscipó* is sült, amely eredetileg voltaképpen a család elhalt tagjait illette. Ez a felajánlás szent kötelességnek számított. Megszegésének bűnös következményeit jellemzően mutatja be egy Kálmány Lajostól följegyzett jázovai monda: Amikor Krisztus Urunk kúdúsruhában lénn járt a földön, egy asszony könyeret süttöt, egy cipót is szakajtott a kúdús számára. A cipó nagyobbra nyölt mint a könyér. Mőparancsolta a fiacskájának: fiam, én elbújok. Ha majd idegyün a kúdús, azt mondd neki, hogy édősanyám nincs idehaza. Nagy vastag télikendő volt a nyakán. A sütőteknyő alá bújt, a sütőlapátra hasalt rá. Hát amikor odamönt az Úristen a házhon, a kisgyerők kimönt elébe: nincs itthon édősanyám, elmőhet Isten hírvél, nem adhatunk sēmmit sē. Jól van fiam, ha nincsen itthun. — aszonta Krisztus Urunk — jobban tudom én mint tē. Maradjon a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasa alatt, a kendő mög a nyakán. Tekenyősbéka lőt belüle. Mőg is látszik most a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasán, a vastagkendő a nyakán.

A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatja. Ettől a héja szép piros lesz. A *kinyérmosdató víz* öregebbek előtt fogatos szer hírvében áll.

Olyan kisgyerekekkel itatják, aki nehezen kezd beszélni. Felnőttek azért szokták inni, hogy ne féljenek az égzengéstől. A parázslyukba, vagy a csirkék vályújába is öntik. Tápén szemborogatásra használják, de jó lábfejéről is. Ijedtségről is itatják. Tűzvész ellen a háztetőre öntik.

A kisült kenyeret tápai öregasszonyok a földre rakják. Alája deszkát, zsákot tesznek, régebben még azt sem. Okát nem tudják. Ahol kenyér sül, a kamrában polcra, hombárra, tele zsákokra rakják, amelyiket éppen fogyasztják, annak abroszba burkolva a *kinyérkosár* a helye. Régi parasztházakban ez a kemence átellenében a szoba asztalkörüli padjainak összeszőgellésnél volt, ahova úgyszemint tudtak volna ülni. Ez a sarok régebben a parasztház szakrális centruma volt. Úgy vélték, hogy a kenyér színében mintegy Krisztus is ott ül az asztalnál és ott él a család körében. A sokszor fődéllel is ellátott, vesszőből font kinyérkosárban régebben búzaszentelőkor szentelt pár szál búzát is tartottak.

Kenyérsütés után valamikor a hűlőben levő kemencébe bújtak izzadásvégett, akik hideglelésben szenvedtek, vagy rühesek voltak, továbbá olyan férfiak, akik szántás után nagyon *kibűltek*, vagyis átfáztak. A rühes gyerekeket előtte tejfölös kékkóvel, azaz rézgáliccal kenték be.

A kemencébe először deszkát toltak be. Erre mászott rá, aki izzadni kívánt. Végül előtével be is fődtek a kemence száját. A vaksötétben izzadt mindaddig, amíg a hozzátartozók meg nem elégték, vagy pedig a beteg maga nem kopogott, hogy már nem bírja tovább. Ekkor aztán kormosan, piszkosan kimászott. Ledörgölték róla a dugatóruha segítségével a legnagyobbját. Ezután üstben forralt vízzel telt teknőben tisztára mosakodott, majd a dunnás ágyba került.

A kelesztett tésztából készült *kalács* a szegedi parasztságnak hagyományos ünnepi süteménye. A szó első szegedi előfordulása Fraxinus Gáspár egyik levelében: 1554. *fonathos vaijas ees tykemonijias kalatz.*

A *kalácsliszt* finomra őrült búzaliszt. Fontosságára, szinte kultikus jelentőségére jellemző, hogy miután kint a homokon a kezdeti időkben bizony csak rozs búzát lehetett termelni, tanyai népünk inkább elment pár hétre a Várost övező feketeföldekre, továbbá Bácskába, Bánátba aratni, főleg nyomtatni, hogy a részül nyert tisztabúzából biztosítani tudja az ünnepi kalácsot. Ha mód volt rá, a homoki birtokon is mindjárt iparkodott legalább annyi búzát termelni, amennyiből a család számára a hagyományos napokon kalács sültetett.

A tanyai gazdasszonyok valamikor sokfajta szitája volt, hogy a korpával összeőrölt szemalmi lisztből a lisztlángot, más néven lánglisztet, azaz a kalácslisztet el tudja különíteni.

A kalács sütéséhez lehetőleg friss föles tejről és friss tojásról gondoskodnak. Már régóta leginkább tyúktojás járja. A folyószabályozás előtt, a vízimadarak közül különösen kedvelt volt a *zöldfejű kácsa* (*Anas boschas*) tojásával ízesített kalács. A sütésre kész kalács tetejét, hogy szép fényes, piros legyen, tojássárgájával kenik meg.

Sütésnél mindig ott van kéznél a *tallsöprű* is. Egy köteg libatoll szolgál a kalács, kenyérsütésnél pedig a *sovány* tojással való megkenésére. Egy másik tollköteggel pedig a sütőgető és tarhonyacsínáló asszonyok, de természetesen a gazdasszonyok is a nyújtódeszkán, dagasztóteknőben szétszóródott lisztma-

radványt szokták összesöpörni. Erre a célra különösen kedvelt volt a *gödény-tall*. Használatának nyilvánvaló a kultikus háttere. A középkor misztikus természetrajza, a *Physiologus* úgy tudja, hogy a gödény, másként pelikán a fiókáit önnön testével táplálja. Ezért lett azután belőle a szakrális folklórban Krisztus testének, az Oltáriszentségnek szimbóluma.

A kalács zsírozásához manapság leginkább a disznózsír járja. Öröme a gazdasszonynak, ha megtakarított tyúkszírt, kacsaszírt tehet a kalácstésztaiba. Régebben, még a századfordulón is a főzővaj volt igen kedvelt zsírozó. Ezt városi gazdasszonyok az őszi vásár idején vették a tanyaaktól, akik erre az időszakra sokat köpültek, összeszaporítottak. A múlt században a nagybőjti időszakban még a napraforgóból, tökmagból préselt olajjal *olajoskalács* is sült.

A kalácsfélék közül nyilván legősibb a töltelék, édes ízesítő nélkül sült *üreskalács*, amely a legnagyobb ünnepeken: lakodalomban, húsvétkor, Mindenszentek napján kerül a terített asztalra és kultikus jellege máig világosan fölismerhető.

Lakodalomban elmaradhatatlan a *magyaróskalács*, másként *vőfélykalács*, Sövényházán élő ritkább neven *szerelemkalács*, Apácán *kúcsoskalács*, amelynek tetejét mogyoróalakú tésztagömbökkel tűzdelik tele. Célzata már elhomályosult, de a forma szívósan él: a házasság termékenységére akar utalni. Ez kerül a nászmenetet a templomba vezető vőfély kulacsára.

A *lagzikalács* sütése különben nemcsak a családnak, hanem a nemzetség és szomszédság asszonyainak is szíves foglalatossága. A legünnepebb mogyoróskalács mellett nagy mennyiségű *fontoskalács*, *perec*, *gudúc*, *tuborék* is sült. Sütése általában a lakodalmat megelőző nap történik. Tápén ebből a kalácstésztaiból először a koldusoknak készül a *kúdustuborék*, amely briós formájú, kis fonott kalács. A koldus viszont imádkozik az egybekelendő házastársak boldogságáért. Majd a frissen sült kalácsból a menyasszonyos háztól a tápaiak mindjárt visznek ünnepélyesen a *kendővivés* keretében kóstolót a vőlegényes házhoz.

A lakodalomban a feldarabolt, rostába rakott *lagzikaláccsal* sorba kínálják kint az utcán a lagzinézőket, bent a lakodalomban pedig több ízben is a vendégeket. A vendégek kínálását egy alkalommal régebben maga a vőlegény és menyasszony végezte.

Most visszatérve a vőfélykalácshoz, a vőfélynak az a kötelessége, hogy az esküvő után minél többen egyenek belőle. Szájában közvetlenül a szertartás után borral és kaláccsal szokták megkínálni a vőfélyek a papot, miközben a násznép a pap udvarában táncol. Sajátos szajáni előzmény, hogy amikor a menyasszonyt a lányos háznál az esküvőre kísérik, akkor az öreg vőfély a magával hozott bort és fonott kalácsot felajánlja a násznagynak. Erre a násznagy a bort és kalácsot a násznép között *eláldja*, azaz szétosztja. A vőfélyek üvegeit visszainduláskor újra megtöltik, másik kalácsot akasztanak rájuk. Sajátos, egyébként érthető helyi fejlemény, hogy Tápén viszont a vőfélynak a kalácsot is, bort is épségben kell hazavinnie az esküvőről, és a násznagy elé tenni. Ez a kalácsot fölszeli és a borral együtt minél több vendéget kínál meg vele.

Aligha tévedünk, hogy a szegedi mogyoróskalács, vőfélykalács a Székelyföldön és más vidékeken *szentjános* néven emlegetett, középkori eredetű kaláccsal azonos, és eredetileg esküvői szentelmény volt. Elsőnek mindjárt a vőlegény és menyasszony evett belőle.

A megszentelt üreskalács máig elmaradhatatlan húsvéti eledel is, amelynek a Sándor-kódex tanúsága szerint a középkori magyar néphagyományban kultikus jelentősége volt: az *húsvéti kenyérhöz sajt és tej, tikmony, tiszta tészta, környül tésztaból koszorú módra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentelni, egymásnak kell benne küldözni*. A Sándor-kódexnak itt most nem közzölt egyházas értelmezése nyilván másodlagos és az ősi, népi gyakorlatot próbálja magyarázni. A húsvéti kalács hagyományerejénél különben azt is figyelembe kell vennünk, hogy hosszú időközön át, mintegy a századfordulóig népünk a farsang, illetőleg húshagyó után most húsvétkor süthetett először zsírral, tejjel, tojással, tehát állati eredetű ízesítővel. Jellemző, hogy most az ünnepekben is a mindennapi kenyér helyett ezt eszik a sonkához, tojáshoz.

Az üreskalács evésének a lakodalom és húsvét mellett harmadik nagy ünnepi alkalma Mindenszentek és halottak napja. Tudjuk, hogy ősi primitív szemlélet szerint a halott a másvilágon folytatja itteni életét, tehát táplálkozik is. Hogy a *hazajáró lélek* az élőket ne zaklassa, békén hagyja, ellátásáról gondoskodni kell. Ezért található a régészektől feltárt pogány sírokban ételmaradvány is. Tudvalevő, hogy a halottakhoz fűződő hiedelmek az emberiség tudatában máig a legszívósabbak közé tartoznak. A kereszténység sem tudva őket megszüntetni, a szublimálásukra törekedett, és az *éhözö szögény lelkök* táplálására, vigasztalására többek között a szegényeknek nyújtott almisznát ajánlotta. Így alakult ki az idők folyamán a rászoruló szegények, főleg koldusok etetésének jámbor kultusza. Ez történik közvetlenül a temetés után a halotti torban, esetleg a legközelebbi szombaton, továbbá Mindenszentek ünnepén, régebben az elhalálozás évfordulóján is.

A szegedi tájon a hagyományörző családok ezen a napon fehér üreskalácsot szoktak sütni. Jellegzetes alsótanyai alakjában fonadék, amelyet perecbe foglalnak bele. Ez a *Mindönszentök kalácsa*, alsótanyai nevén *mindönszentkalács*, másként *kúdúskalács*, amelyet délután sírjaikhoz igyekezve, a temető kapujában várakozó koldusoknak szoktak szétosztogatni azzal a kéréssel, hogy ők is emlékezzenek meg a család halottairól. Ennek megértéséhez tudnunk kell, hogy a koldusok könyörgését a régi szegedi szakrális hagyomány különösen fogadatosnak tartotta. A Tápén süttött kis fonottkalácsnak *kúdústuborék* a neve, amelyet nemcsak ezen a napon nyújtanak át a koldusoknak, hanem — mint láttuk — a lakodalmi kalácstésztaból is először ez készül el számukra.

Biztos, hogy hasonló kultikus hagyományokat őriz és a téli napfordulathoz kapcsolódó primitív halottkultusz maradványa a *kispacsírta* néven emlegetett madár alakú üres fonottkalács, amelyet Tápén a disznótor napján sütnék a gyerekek számára. Alsótanyai neve *kisgalamb*, *pipicske*. Tápén bors, itt szőlőmag a szeme.

Az üreskalácsnak a töltött kalácstól, cukrászsüteményektől való megkülönböztetésül *magyarkalács*, *parasztkalács* neve is hallható. Ez is ősisége mellett tanúskodik. Vegyük ehhez hozzá, hogy a töltelékekkel készült kalácsfajtának formája, készítmódja szerint a német eredetű *vekeni*, *kifli* a neve. Szinte biztosra vehető, hogy ezek a szegedi, és általában a magyar parasztkonyhán kései jövevények, talán a bécsi polgári konyha XVIII. században kezdődő kisugárzásai, amelyeket Szegeden elsősorban a céhes iparosság terjesztett el. A mi ősi töltelékes süteményünk a *rétes* és *bélös* volt.

Tölteléke szerint egyébként van *almás*-, *diós*-, *lékváros*-, *mákos*-, *túrús*-*kalács*, illetőleg *vekeni*. Valamennyi úgy készül, hogy a kalácstésztaát lehetőleg

a tepsi méreteinek megfelelően, kellő vékonyságúra elnyújtják, az előre elkészített töltelékkel megborítják, majd hengeresre összehajtogatják, és a tetejét tojással megkenik.

A kifli készítésénél az elnyújtott kalácstésztát 10–15 cm hosszúságú kockákba szabdalják, közepére töltelékkel tesznek, és az egyik szögletet ráhajtják a szemben levő sarokra. Természetesen a kiflik tetejét is megkenik tojássárgájával, mielőtt betennék a sütőbe.

Nyilván a bécsi konyha hatására honosodott meg a mazsolával teleszórt, finom fölvert kalácstésztából készült *kuglóf*, amely a *kuglófsütő* néven ismert, sajátos alakú cserép, újabban bádogedényben sül meg. Ha rendes tepsiben laposra sütik, akkor *bodag* a neve. A kuglófot gerezdekre, ezt pedig kockákra vágva eszik.

Köttes tésztából forró zsírban sül a kerekre, csigaszerűre, sokszor egyszerűen csak hosszúkásra formált *fánk*.

A kalács kultikus tiszteletének kisugárzása a *végzéskalács*, *végzéslepény* is, vagyis az aratás utolsó napján sült kalács, lepény, melléje bor, amellyel a gazdasszony az aratókat megvendégeli. Ez azokat is megilleti, akik egyébként a maguk kenyerén arattak. A hagyomány nemcsak tanyai, hanem temesközi népünk körében is máig töretlen.

A már említett, de még meg nem magyarázott *gudúc*, *gudúckalács* apró, briósra emlékeztető kalácsfajta, amely már csak régimódi háztartásokban ismeretes, tudunkra Alsótanyán, Tápén, Padén, Újkígyóson, Apácán, valamikor Alsóvároson is. Tápén *tuborék* néven is emlegetik. Mint láttuk, ennek máig megőrzött mágikus rendeltetése van, ami valamikor nyilván az egész szegedi szakrális tájra érvényes volt, mint a halottak kultikus etetésének ősi tápláléka.

A *fontoskalács*, szőregi néven *búboskalács*, két ágból karikába font kisebb-nagyobb méretű kalácsfajta. Egy tepsiben 6–8 is megsül belőle.

A *perec* egyágú, esetleg kétágúra font kerek kalácsfajta. Egyébként a fontost is sokszor kerekre formálják. Kultikus jelentőségére már nem emlékeznek, de az alakhoz ragaszkodnak. Elvértve akad egyenes fonatos is, amelyet a tepsibe hosszában illesztenek bele.

Említhető még az egyágú *essös kalács*, amely S-alakú, mintegy 15–20 cm hosszúságú.

Kalácstésztából készül még a *karakóré*, ritkább alakjában *kerekóré* is. Hosszú ágra nyújtják ki, majd kerek tepsibe csigavonalban rakják bele. Tetejét mézzel szokták bőségesen megkenni.

A *lepény*, *túrúslepény* alja — mint ismeretes — köttes tészta, tetejét pedig sóval, borssal, kaporral, tojással ízesített, tejföllel elkevert túróval borítják meg. Paraszti módon készített lepénybe cukrot nem tesznek. Szegényebb helyeken túró helyett krumplipürével is ízesítik. Ennek *krumplilepény* a neve.

A lepény egyik régi, egyébként ismeretlen helyi fajtájának Csaplár Benedek szerint *lintes-lantos lepény* volt a neve. Aratás végén sül az *aratólepény*, *végzéslepény*, *végzőlepény*. Erről már szövegtünk.

A lepény a szegedi szóláskincsbe is belekerült. Ha egyszeri próba is elég valamiből, és ne kísérletezzünk tovább, arra már Dugonics András szerint is ezt szokták mondani: *Egy sütetből öleg egy lepény is*. Legényekre faragott tréfás rímjáték: *Nem legényök, hanem lepényök*. Akik várakozásaiban csalódnak, azok, már Dugonics András szerint *lepényt kerestek, lókuóra találtak*.

A lepényt *fecskefarokra* szokás enni. „Az megint tudomány — írja Tömörkény István — a lepényt fecskefarokra enni, hogy minden harapás után egy félsziget forma álljon ki belőle, kínálva magát újabb falat gyanánt.” Ehhez kapcsolódó tréfás, a dolgok rendjére és módjára célzó szólás: *sora van, mint a lepényövésnek*. Amihez nem kell nagy jártasság, így írják körül: *tudomány köll hozzá, mint a lepényövéshöz*. Aki folyton beszél, nem áll be a szája, annak *mindég jár a lepénylesője*.

A lepényt a kaláccsal egyetemben a gazdasszony valamikor még szombat délután kisütötte a kemencében. A meleg lepény evéséhez mindjárt a kivétel után hozzá is látott a család apraja-nagyja. A rombusz alakúra vagdalt lepény régebben valósággal hozzátartozott az ünnep, a hétvégi megpihenés, a családi együttlét hangulatához.

A lepény régi kedveltségét az is mutatja, hogy a múlt század derekán, a városháza melletti hajdani lacikonyhán, szegedi vásárokon a *lepénysütögető kefák* is árulták a frissen sült lepényt, ami forrásaink szerint igen kapós volt.

## DAS BROT UND DER KUCHEN IN DER VOLKSTRADITION VON SZÉGED

Von

S. BÁLINT

Dieser Artikel ist ein Teil der in Vorbereitung befindlichen völkercundlichen Monographie über Szeged. Kurz berichtet der Vf. über das alte Hirsenbrot und das in Notzeiten aus Binsenknollenmehl gebackene Brot, die ehemalige Verzehrerung von Weizenkörnern in rauhem und in gekochtem Zustand und über Mahlarten. Dann beschreibt er die traditionelle bäuerliche Technik des Brotbackens und legt die mit den einzelnen Phasen des Backens verbundenen Aberglauben ausführlich dar. Er beschreibt die ehemaligen Brotbäckerinnen von Szeged, die das Brotbacken bei den Bäckern als Hausgewerbe betrieben.

Im zweiten Teil des Artikels werden die aus Hefenteig gebackenen Festkuchen beschrieben; daneben werden überall die damit verbundenen Traditionen und kultischen Beziehungen wie z. B. die Spuren der Totenernährung hervorgehoben.