

A TÉSztAKÉSZÍTÉS SAJÁTOS ESZKÖZE A MAGYARSÁGNÁL (CSIGACSINÁLÓ TÁBLÁCSKÁK)

VIGA GYULA

Bátly Zsigmond tudományos tevékenységét végigkísérték a munkaeszközökkel, apróbb használati tárgyakkal, azok formai, funkcionális és történeti problémáival kapcsolatos vizsgálatai.¹ Ezek között megkülönböztetett figyelmet szentelt a konyha, a sütés-főzés szerszámkészletének, mivel szerinte ezek a legősibb eljárás módok és legprimitívebb eszközök továbbörökítői, s számosak bizonyára „prehisztorikus” analógiái is kimutathatók.² Éppen ezért sajnálatos, hogy miközben a magyar néprajzban az elmúlt évtizedek során több eszköztanulmány készült, elsősorban a gazdálkodás területéről, s némelyik monografikus igényrel, a konyhai eszközök, az élelemkészítés szerszámjai ma még jobbára nélkülözik a szintetizáló feldolgozást. Az elmúlt évtizedek során felhalmozódott történeti adatok (elsősorban inventáriumok), alkalmanként régészeti leletek, s különösen a közgyűjteményekben fellelhető, jelentős mennyiségű „néprajzi” tárgy nemcsak lehetővé tennék, hanem sürgetnék is az effajta feldolgozást. Ennek a munkának azonban ma még számos akadálya van, köztük legfontosabb a közgyűjtemények tárgykatalógusainak hiánya. Jelen tanulmány egy apró konyhai eszköz vizsgálatával kíván adalékokkal szolgálni az ételkészítés szerszámkészletének és hagyományainak feltárásához.

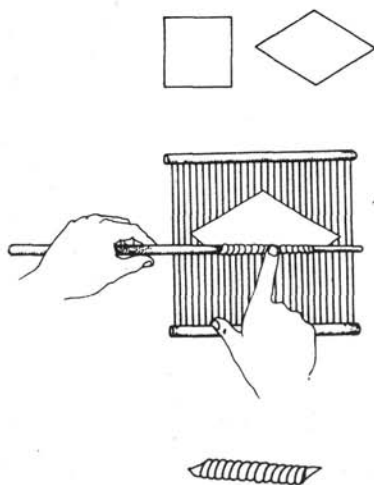
A magyar népi táplálkozásban – tájanként eltérő jelentőséggel ugyan – fontos szerepet játszottak a különböző *levesek*, köztük a különbözőféle húsokból főzöttek. A húsolevesekbe az asszonyok többféle tojásos, gyúrt tésztát készítettek, s külön táji hagyomány alakult ki annak, hogy az egyes levesfajtákba milyen formájú tészta a legizletesebb, legalkalmasabb. Ezek között megkülönböztetett szerepe volt annak a tésztaféleségnek, amelyet az elnyújtott tésztából, aprócska bordás eszközön formáztak meg egy kisméretű orsócska segítségével (1. kép). E gyúrt tészta készítéséhez többféle eszközt ismert a magyarság, melyek elterjedése – hasonlóan e tésztaféle ismeretéhez – sajátos területi megoszlást mutat, s felveti a történeti, valamint a kulturális érintkezéssel kapcsolatos folyamatok vizsgálatának igényét.

Utalnom kell rá, hogy *Bátly Zsigmond* „Útmutató”-ja, amely mindmáig nélkülözhetetlen segédlet a népi kultúra materiális területének vizsgálatához, nem említi ezt az eszközt. Aligha tévedünk, ha ennek okát is a tárgy elterjedésének alább részletezett rendjében keressük.³

1. *Gunda Béla* 1978. 34–53.; *Gunda Béla–Krompacher Bertalan–Szendrey Ákos* 1939. 363–374.

2. *Bátly Zsigmond* 1906. 174.

3. *Bátly Zsigmond* 1906.; *Bátly A* magyarság néprajza táplálkozás-fejezetében már ír erről az eszközről, s a vele készített tésztaféleről. Erre az szolgálhat magyarázatul, hogy a Néprajzi Múzeum gyűjteményéből az 1920-as évekig hiányoztak ezek a tárgyak, s akkor Debrecenből és környékéről kerültek oda, némelyikük talán a debreceni múzeum duplumai közül. Vö. még: *Bátly Zsigmond* é. n. II. 80.



1. kép.

A csigatészta készítésének sematikus rajza



2. kép.

A csigacsinálók bordázatának formái

A téma feldolgozása során – az irodalmi adatok mellett – elsősorban a múzeumok néprajzi gyűjteményeiben fellelhető eszközöket vizsgáltam, s így mintegy 250 darab tárgyat volt alkalmam tanulmányozni. Ezúton mondok köszönetet kollégáimnak, akik ebben a munkámban segítségemre voltak.

A tésztaféle elnevezése

A bordás eszközön pödört gyúrt tésztát a köznyelv általában *csiga* vagy *lúdgége* néven említi, ám az egyes kifejezések szóföldrajzi vizsgálata nem vonatkoztatható el a tárgytörténettől, eszközünk elterjedésétől. A tészta típus elnevezésére használt kifejezések három, jól kirajzolódó elterjedési tömböt alkotnak.

1. Az Alföldön, s az ország keleti felében (Békés megye, Nagykunság, Kiskunság, Hajdúság, Nyírség) általános a *csiga* elnevezés,⁴ amelyhez közvetlenül csatlakoznak az erdélyi népnyelv szavai: *csigafalatka*, *csigamakaróni* (Déva, Marosvásárhely), *csigás* (Torda-Arád vármegye, Nyárszó), valamint a zempléni népnyelv *csigamétéltke* elnevezése.⁵

2. A *csiga* kifejezést a Magyar Alföld nyugati szélén váltja fel a *lúdgége* alak, amely a Dunántúlon általános, de szórványosan felbukkan az Alföld egy-egy pontján (Szeged, Hajdúhadház) is.⁶ A Cegléd, Nagykőrös, Kecskemét, Kiskunhalas, Baja vonaltól nyugatra már a Duna bal partján is a *lúdgége* ismert,⁷ hasonlóan a Dunántúl egészéhez, s ezt a kifejezést használják a Dunántúllal érintkező szlovákiai területek magyarjai is.⁸

4. Hegyi Imre 1964. 375.; Új Magyar Tájszótár (továbbiakban: ÚMTSZ.) I. 821.; *Trencsény Lajos* 1894. 256.

5. ÚMTSZ. I. 821.; *Szabó T. Attila* 1978. 122–123.

6. *Bálint Sándor* 1957. II. 64.; *Trencsény* i. m. 256.

7. Nagy Varga Vera, Novák László, Sztrinkó István és Bodor Géza szíves közlése.

8. *Tolnai Vilmos* 1935. 128.; Lukács László és Liszka József közlése

3. Az Északi-középhegység palóc területein a *bordás tészta*, *bordás csík*, *bordás haluska* kifejezésekkel jelölte a népnyelv ezt a tésztafajtát.⁹ Ez a szó keleten a bükki palócoknál váltja fel a Sajó, Bódva és Hernád völgyében, valamint északkeleten általános *csiga* alakot.

A tésztaféle elnevezésének különbsége, főleg a csiga és a lúdgége kettőssége már a korábbi irodalomból és szótárainkból is kirajzolódik. *Ballagi Mór* szótára, a *Czuczor-Fogarasi-féle* szótár, valamint *Szinnyei József* munkája a lúdgégénél említi ezt a kifejezést.¹⁰ Az utóbbi jelzi, hogy ez az alak Vas megye, a Csallóköz és Tata (Komárom megye) mellett Kecskeméten, valamint Abaúj és Zemplén megyékben is elterjedt.

Ecsedi István a Tiszántúl népi táplálkozásáról szóló monográfiájában azt írja, hogy „A nyújtott tészták királynője a *csiga*, vagy újabban igen helytelenül *lúdgége*”.¹¹ Recenziójában *Tolnai Vilmos* – a szótáriradalomra való hivatkozás mellett – Debrecen nagy szülöttét, *Csokonai Vitéz Mihályt* citálja, aki a *Dorottyában* (1799) lúdgégét említi, s a vershez írott jegyzeteiben maga magyarázza: „Lúdgége névvel nevezik a Duna két mellékén a tésztának azt a nemét, amelyet a Tisza körül csiganak hívnak”.¹² Pontosan utal erre a táji különbségre *Eötvös Károly* is (1901): „Még a fölséges húslevesben is olyan tészta volt, amit az Alföldön csiganak, túl a Dunán pedig lúdgégének nevez a háziasszony”.¹³

A fentebb jelzett szóföldrajzi eltérések meghatározzák a tészta készítésére szolgáló eszköz elnevezését is: amíg az ország keleti felében *csigacsináló*, *csigacsináló borda*, *csigacsapó* (Debrecen), *csigapenderítő* (Tiszántúl), *csigasodró* (Erdély), *csigafa* (Bükk hegység) kifejezések ismertek,¹⁴ addig a nyugati országrészben *lúdgége csináló* (Enying), *lúdgégeborda* az eszköz neve.¹⁵

A szóföldrajzi és tárgytörténeti adatok sajátos egybeesése, hogy amíg a *csiga* szóalak elterjedési területén általánosnak mondható e tésztaféle készítése, s előállítását változatosabb eszköz kultúra szolgálja (lásd alább), addig a *lúdgége* területen ma is kevésbé elterjedt ez a készítmény, kiterjedt részeken egyáltalán nem is ismerik, s előállítására csak egyszerű szövborda-darabok szolgálnak. A nyelvterület keleti részén fellelhető, változatosabb névanyag önmagában is a korábbi eredetet látszik igazolni, együtt a nyelvünkben általános, több jelentésű, de korai tőlakot őrző *csiga* szavunkkal.¹⁶ Nem állnak ugyan rendelkezésünkre korai nyelvtörténeti adatok, de jelenleg semmi nem utal arra, hogy a *lúdgége* alak korábbi lenne, vagy ezt megelőzően más kifejezés szolgált volna e tészta megjelölésére. Nyilvánvalóan önálló szófejlődésre kell gondolnunk, amely mögött azonban sejthető egy eszköz és a vele készített élelemféleiség kelet–nyugat irányú terjedése, az alföldi tésztás vidékekről kiindulva.

A csigatészta elterjedése

A magyar népi táplálkozás kutatása ma még adós az egyes tésztafélék, köztük a gyúrt tészták típusainak kartografikus feldolgozásával. Bár a táji és lokális feldolgozá-

9. *Istvánffy Gyula* 1894. 41.; *Istvánffy Gyula* 1898. 310.; *Bakó Ferenc* 1955. 359.; Magyar Néprajzi Lexikon I. 500.

10. *Ballagi Mór* 1873. II. 202.; *Czuczor Gergely-Fogarasi János* 1865. III. 1568.; *Szinnyei József* 1893–96. I. 1368.

11. *Ecsedi István* 1935. 35.

12. *Tolnai* i. m. 128.

13. A magyar nyelv értelmező szótára (továbbiakban: MNYÉSZ.) IV. 866–867.

14. ÚMTSZ. I. 820–821.; *Szabó T.* i. m. 124.

15. *Bálint* i. m. II. 64.; *Lukács László* szíves közlése.

16. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (továbbiakban: TESZ.) I. 521.

sokból kihüvelyezhető adatok nem teszik lehetővé általános tanulságok megvonását, témánk vonatkozásában mégis szembeűnők az eltérések a különböző kis- és nagytájak között.

Az Alföldön és az Északi-középhegység területén általánosan ismert ez a tésztaféle, ezeken a tájakon a lakodalmi étrend elengedhetetlen része a húslevesbe, főleg baromfi húsából készült levesbe főtt csigatészta. Adataink azt jelzik, hogy ezekben a régiókban nem egyszerre, s nem egyenlő jelentőséggel kapott azonban helyet az ünnepi étrendben: amíg a palócoknál már a múlt században elmaradhatatlan a csigaleves még a legszegényebb házak esküvői lakomájáról is,¹⁷ addig pl. Beregben csak későn jön divatba, s a lakodalmos vőfélyversekben csak 1930–35 táján bukkan fel a csigaleves említése.¹⁸ Szatmárban, a Nyírségben, Hajdúságban, a Sárreűten, Békés megyében, a Kis- és a Nagykunságban, a Tisza-völgyön, a Jászságban általánosan ismert, a Dél-Alföld középű részén azonban már kevésbé. Baja környékén még ismert a kifűtt tészta-nak ez a típusa, de nem jellemző,¹⁹ Mohács környékén viszont már nem ismerik.²⁰

A Dunántúlon is számos helyen felbukkan a lakodalmi étrendben a *lűdgégűs leves*, de a Nyugat-Dunántúlon szinte megyényi részeken ismeretlen (pl. Győr és Moson megyék). Nem ismerik ezt a tésztaféléűt a nyugat-dunántűli németek sem.²¹ Kardos László az Őrség népi táplálkozását ismertette, éppen ezt a tésztaféléűt emlíűti annak érzékeltetésére, hogy e vonatkozásban mennyivel szegényesebb a Dunántűl népi táplálkozása, mint a debreceni vagy a nagykun terűletek.²²

Ezen a helyen sem hagyhatók figyelmen kívül természetesen a telepítések problémái. Tudjuk, hogy pl. Mosonmagyaróvár környékére a Hajdúságból áttelepűlt családok vitték magukkal a csigatészta készítésének szokását és eszkűzeit,²³ s hasonlót kell gondolnunk a Bűkkaljáról Baranyába telepűltek, s más népcsoportok esetében is. Kevés adatunk van e vonatkozásban a határainkon kívül élű magyarság, ill. a szomszédos népek hagyományos táplálkozásáról. A XIX. századi erdélyi adatok nagy múltű hagyományról tanűskodnak,²⁴ a Felvidéken viszont alig akadhatunk nyomára, s a recens adatokban is csak szűrványosan fordul elő.²⁵ Adataink azt jelzik, hogy az igényesebb tésztaféléűk, köztűk a csiga készítésének növényűfűldrajzi tényezűkkel magyarázható határai vannak. Észak felű ezt az alfűldi búzatermű zóna szélén húzhatjuk meg, mivel e tésztaféle készítésére csak jó minűségű búzaliszt alkalmas. Az északi hegyvidék lakosai a szűkséges gabonamennyiségűt a nagy hagyományű taji munkamegosztás kapcsolatai révén szerezték be elsűsorban. Mindez természetesen önmagában kevés ahhoz, hogy a jelenség kialakulásának feltéűtelezhető helye lokalizálható legyen. Ehhez be kell vön-nunk a vizsgálatokba a rendelkezűsűnkre állű eszközűket, a tárgyi emlékanyagot is.

A csigatészta készítése és annak alkalmá

A csigatészta a legigenyesebb, legtöbb munkát igénylű levesbevaló, éppen ezért csak az ünnepi étkezések (elsűsorban lakodalom) alkalmából készítik. Csak hűsleves-

17. Istvánffy i. m. (1894) 41.

18. Csiszár Sarolta közlűse.

19. Solymos Ede és Szojka Emese közlűse

20. Sarosács György közlűse

21. Kűcsán József szűves információja

22. Kardos László 1943. 27–28.

23. Ács Anna közlűse

24. Szabó T. i. m. 122–123.

25. Ludvik Neufeld levűlbeli közlűse

be, főleg a tyúklevésbe főzik. Készítése során a lisztet sok tojással, víz nélkül, keményre gyúrnak, majd a kész tésztát vékony lapokra (levél) nyújtják. Az elnyújtott tésztát apró négyzet vagy rombusz formájúra darabolják, s az apró tésztadarabkákat az *orsó* segítségével, az e célra szolgáló eszközön pödrik bordás csövecskévé. A Hajdúságban más módon is készült a csiga: csak keskeny szalagokat metszenek ki a tésztalapból, s a tésztacsíkokból mindig csak annyit szakítanak le, amennyit az egyszerű feltekerés igényel.

A szép csigatészta – hasonlóan más gyúrt tésztákhoz – dicséri a gazdaasszonyt. Szép sárga színét a sok tojástól nyeri, mérete és formája azonban a helyi ízlés és hagyomány tükrözője. E vonatkozásban akár szomszédos falvaknak is más volt az ízlése. Pl. a tiszai asszonyok „hegyes” csigákat formáztak, szemben a kunmadarasiak „tompá” tésztáival, vagy a kunságiak apró csigájával.²⁶ A bükkalji Cserépfalun megszólták a közeli Répáshuta asszonyait, mert azok olyan nagy csigákat csináltak, amiből „csak kettő fért el egy gyufásdobozban”.²⁷

Kisebb, családi körben megült ünnepekre a háziasszony maga is elkészítette a csigát, esetleg nagyobb lánya(i) segítségével, ám a disznótor, de különösen a 100-300 főt is ellátó lakodalmi étkezés előkészítéséhez nem volt elegendő a családi munkaerő. Egy-egy lakodalomra 50-150 levél tésztát is meggyúrtak. Az Alföldön és az északi hegyvidéken a csiga készítése a hagyományos társasmunkák jeles alkalma volt, szemben a Dunántúllal, ahol csak szórványosan fordult elő.

A csigatészta készítésének alkalma (*csigacsináló*, *csigataposás*, *csigavégtaposás*, *csigapergető*) általában egy héttel a lakodalom előtt volt,²⁸ néhol az ünnepet megelőző napon került rá sor. Ez fontos része volt a menyegzői előkészületeknek. Az elmúlt két-három évtizedben – főleg a nők munkavállalása miatt – már nem annyira kötött ez az alkalom, mint korábban volt.

A tészta készítésére nemegyszer 50-60, különböző korú lány és asszony is összegyűlt. Ezek főleg a szomszédok és a rokonok közül kerültek ki, de helyenként szokás volt, hogy minden, a lakodalomba meghívott család képviseltette magát a munkában. A nők egy-egy tányér lisztet, 10-20 tojást vittek magukkal a csigacsinálóba, ezzel járulván hozzá annak kellékeihez. A munkához általában mindenki otthonról vitte magával a saját eszközét, csigacsinálóját. A csigacsináló alkalmával kiürítették a lakás helyiségeit, a szomszédokból kölcsönkért asztalokkal, székekkel, alkalmi lócákkal rendezték be azokat.

A munka a csoporton belül meghatározott rendben folyt. A nők egy része gyúrta a tésztát, néhányan nyújtották és darabolták, a többségük pedig pödörte, formálta a csigát. A kész tésztát száradni hagyták, s a lakodalom előtti napon vízben kifőzték. Népünk ugyanis ezt a tésztát általában nem a levesbe főzi bele, hanem vízben főzi meg, s a kifőtt tésztára merik rá a forró levest.²⁹

A munka során a háziak általában süteménnyel, borral kínálják az asszonyokat, de volt, ahol kiadós vacsorát főztek számukra. A tészta készítése közben a nők beszélgettek, énekeltek. A fiatal lányok számára a csigacsináló a felnőtté válás egyik fontos színtere volt, ahol az idősebbektől sok mindent hallottak, tanultak. A munka végére a legények és a felnőtt férfiak is gyakran megjelentek.³⁰ Gyakran hoztak magukkal zené-

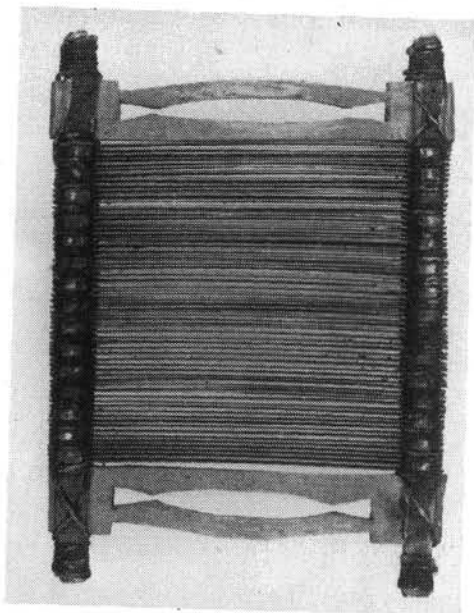
26. Bakó Ferenc 1954. 258.

27. Huseby Éva Veronika 1983. 13.

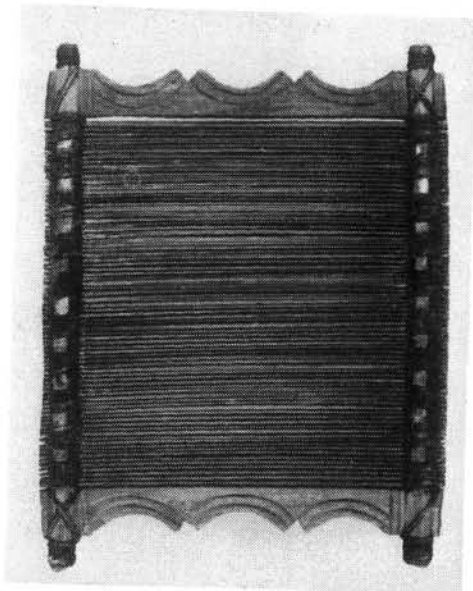
28. ÜMTSZ. I. 820-822.; Madarassy László 1931. 34-35.; Magyar Néprajzi Lexikon I. 500.

29. Hegyi i. m. 375.

30. Szendrey Ákos 1938. 128-129.; Viga Gyula 1984. 115.



3. kép. Nádból készült borda, Eger
(Dobó István Vármúzeum)



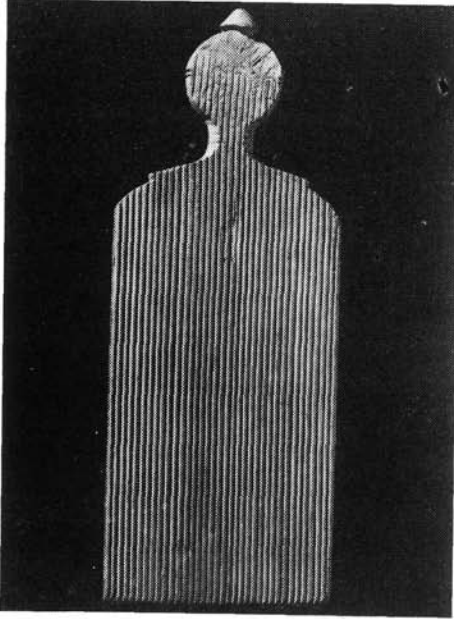
4. kép. Nádból készült borda, Eger
(Dobó István Vármúzeum)



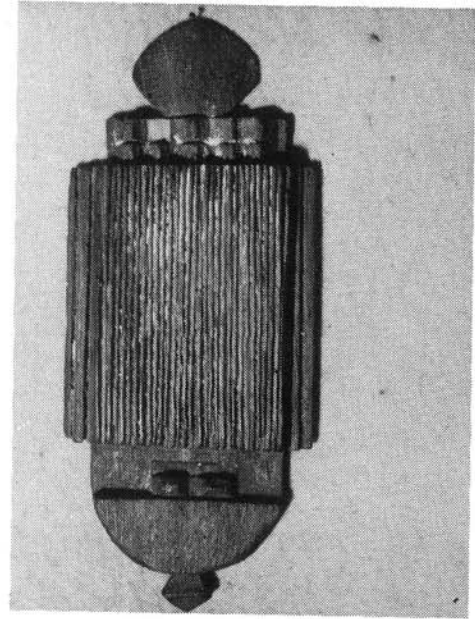
5. kép. Fa borda, Debrecen
(Néprajzi Múzeum)



6. a-b. kép. 1890-ben készült debreceni borda elől- és hátulnézete
(Néprajzi Múzeum)



7. kép. Fa csigacsinaló borda, Pápa – 1898
(Néprajzi Múzeum)



8. kép. Fából faragott borda, Hajdúböszörmény
(Néprajzi Múzeum)



9. kép. Mívesen faragott fa csigacsinaló a 18. század végéről, Katona József Múzeum, Kecskemét (Kiss Béla felv.)

szeket is, s tánc zárta le a munka végét; ahogy a Hajdúságban mondták: *eltaposták a csigát, eltaposták a csiga végét.*³¹

Aligha tévedünk, ha azt gondoljuk, hogy a díszes csigacsinaló eszközök megléte nem vonatkoztatható el attól, hogy használatukra általában a jelzett társas munkák alkalmával került sor. Az sem véletlen, hogy a díszes példányok csak ott bukannak fel, ahol szokás volt a közös tésztakészítés. Ezeknek a tárgyaknak a többsége szerelmi ajándék volt, melyeknek sajátos szerepe, megkülönböztetett funkciója volt a női közösség együttes munkája során.

A csigatészta manapság piaci árusoknál is megjelenik, akik más tésztafélék, tejtermékek, s egyéb portékájuk mellett kínálják azt. Városi háziasszonyok is gyakran vásárolnak ilyen tészta falusi ismerősöktől, vagy ismerőseik közvetítésével. Ennek korábbi hagyományai is kimutathatók. Az 1930-as években a debreceni piacon is árulták a csigát,³² de tudunk házaló tésztaárus asszonyokról Pozsonyból és Aradról is. Aradtól Tolnai Vilmos olyan házaló asszonyokról is tudósít, akik helyben készítették el a tarhonyát és a csigatészta a háziak téli szükségletére.³³ A bükkalji falvak asszonyai Eger, Mezőkövesd és Miskolc piacain árulták tésztajukat. Mindezt, a fenti adatok ellenére is újabb jelenségnek kell tartanunk, a falu-város munkamegosztása legújabb kori velejárójának, mivel a parasztság asszonyok mindig idegenkedtek attól, hogy nem saját gyűrású tészta főzzenek a levesbe. Ezért nem használták a közelmúl-

tig – idősebbek ma sem – a bolti tésztakészítményeket. Ezek befogadása a polgárosodás sajátos jele a táplálkozás területén.

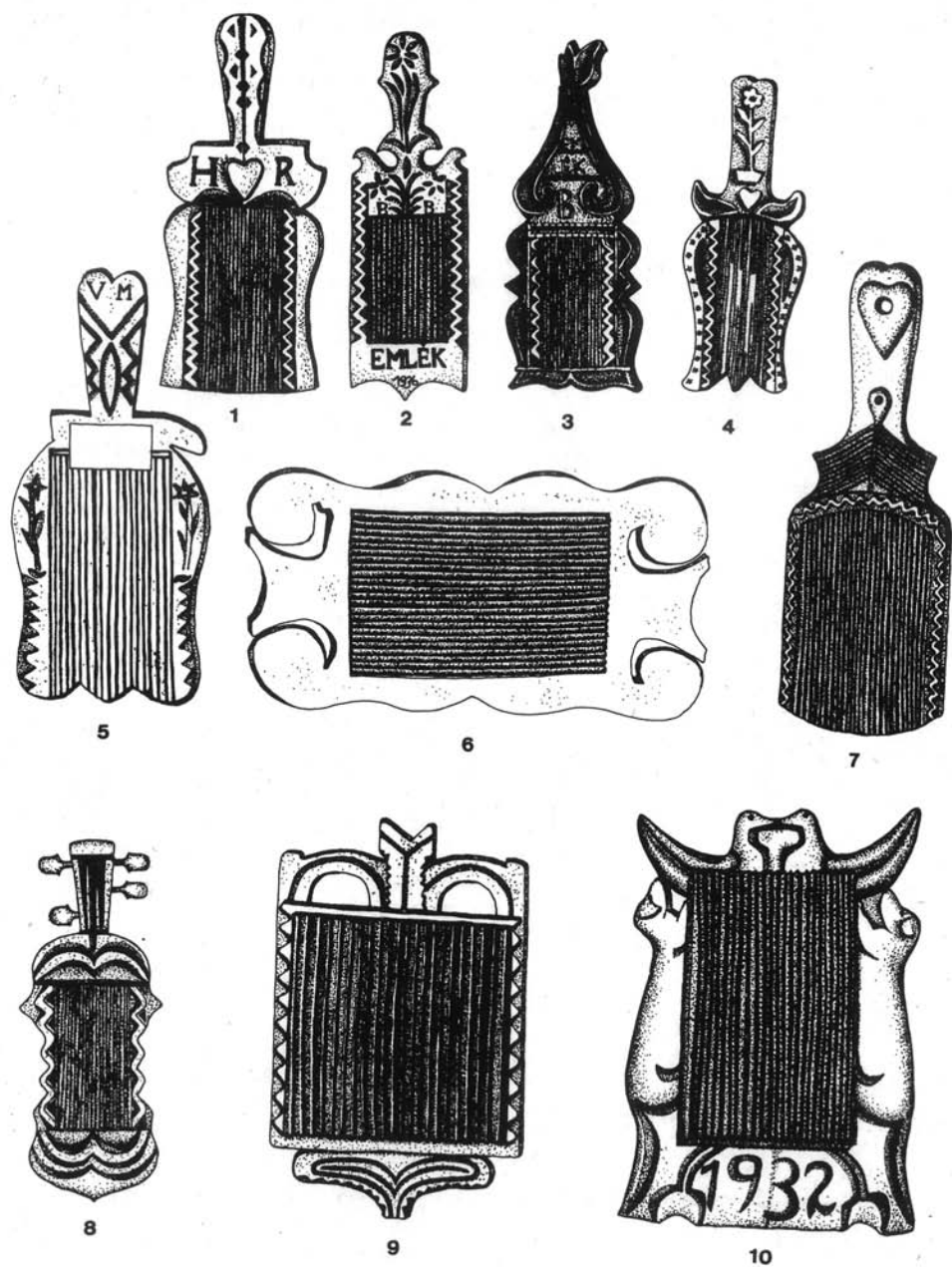
A csigacsinalók típusai és elterjedésük

Eszközünk típusainak vizsgálata során kézenfekvőnek tűnik Ecsedi István tipológiájának követése, aki a Debrecen környéki példányokat anyaguk szerint csoportosított-

31. ÚMTSZ. I. 819.: *Trencsény* i. m. 256.; *Bóka László* 1931. 98.; *Ecsedi* I. m. 46.

32. *Ecsedi* i. m. 46.

33. *Tolnai* i. m. 128.



10. kép. A fa csigacsinalók néhány jellegzetes formája. 1. Cserépfalu, 2. Borsodgeszt, 3. Cserépfalu, 4. Cserépfalu, 5. Szilvásvárad, 6. Hajdúböszörmény, 7. Cserépfalu, 8. Cserépfalu, 9. Debrecen, 10. Hajdúböszörmény

magyarság kezén 1. nádbordából, 2. fából, 3. cserépből, 4. fémből és 5. egyéb anyagokból készült csigacsínálók táblácskákat tudunk elkülöníteni.

1. Eszközünk – fentebb vázolt – elterjedési területén a nádbordából készült példányok használata az általános (3–4. kép). Úgy tűnik, hogy ennek kiterjedt és egységes elterjedési területén csak kisebb régiókban, s lokális jelentőséggel tűnnek fel az egyéb ta.³⁴ Az anyag itt is számos vonatkozásban behatárolta a forma és a díszítés lehetőségeit, így elkülönítése alkalmasnak látszik formai kérdések megválaszolására is. Ily módon a típusok; az utóbbiak mindig helyi kézművesek, specialisták készítményei, melyek a nádbordák mellett funkcionáltak, s nem szorították ki azok használatát.

A nádból készült csigacsínálók egy része eredetileg a szövőszéken szolgált bordaként, s csak másodlagos funkciója volt a tésztakészítés. Magát a szövőszékbordát is használták a tészta formázásához alkalmanként, a törött szövőbordák darabjai pedig általában ezt a feladatot látták el. De készültek rövid nádbordák kifejezetten a csigacsínáláshoz is. Ezek elsősorban a történeti Felső-Magyarország területéről (különösen Gömör megye), kereskedelmi úton jutottak az Alföldre, s felvidéki bordások készítményei voltak,³⁵ kisebb részben pedig lokális jelentőségű készítő központok, főleg cigány kézművesek termékei.³⁶ Az e célra készült rövid bordák lezáró fa léce alkalmanként faragással díszített, s néha bele van vésve a tulajdonos monogramja is.

2. A fából készült csigacsínálók a magyar népművészet jellegzetes vonulatát alkotják. A bükk, tölgy, fűz, nyár, jávör és különféle gyümölcsfák anyagából kialakított apró táblácska formája, arányai, díszítménye a tárgyalkotó népművészet magas színvonaláról tanúskodnak (5–8. kép). Jelenlegi adataink szerint a fa csigacsínálók készítésének *Debrecen környékén*, a *Közép-Tisza-vidék* lokálisan tagolt körzetében, valamint a *Bükkalja* faragó falvaiban volt hagyománya. Ezek közül a debreceni a legnagyobb múltú és jelentőségű, a Tisza mente csak lokális jelentőséggel bír, s a bükkalji darabok sem kaptak megkülönböztetett szerepet a kistáj tárgyi kultúrájában (10. kép). Ez utóbbi területen csak századunk elején jelentek meg a fa csigacsínálók, s egy-két generációt kiszolgálva, hamar kimentek a divatból. Ezzel szemben a Debrecen környéki példányok készítését és használatát majd két évszázadon át nyomon lehet követni. Az sem zárható ki, hogy a másik két, kisebb jelentőségű központ a debreceni hagyományból táplálkozott. Különösen valószínűnek látszik ez a bükkalji faragók esetében, akik számos termékükkel (mész, gyümölcs, egyéb faeszközök) járták az Alföldet, alkalmanként a Hajdúságot is, s nem kizárt, hogy innen vitték magukkal az eszköz ezen típusának ismeretét. Felvetődik ez a kapcsolat a Tisza menti eszközök esetében is, hiszen a Közép-Tisza-vidék számos vonatkozásban tartott állandó gazdasági-kulturális kapcsolatot Debrecenrel és környékével.

A debreceni példányok díszítményeikben is a legkorábbi hagyományokat őrzik. Díszítményük formájában és szerkezetében gyakran együtt jelenik meg a népi fafaragás számos archaikus vonása, s a polgárosodó tárgyi környezet több jellemzője.³⁷ Innen származik a jelenlegi ismert legkorábbi, datált példány is: 1782-ből.³⁸ Az ékrovással, rozettákkal, vésett és karcolt, ritkábban maratott díszekkel, növényi ornamensekkel, alkalmanként madár- és emberábrázolással díszített példányok népi díszítőművésze-

34. *Ecsedi* i. m. 36–45.

35. *Prasličková, Maria* 1979. 79. kép.

36. *Bakó* i. m. (1954) 247.

37. *Ecsedi* i. m. 36–40.

38. A debreceni Déri Múzeum néprajzi gyűjteménye. Sz.: 1906/1237. Ezúton mondok köszönetet Varga Gyulának és V. Szathmári Ibolyának, hogy a gyűjtemény tanulmányozásában segítségemre voltak.

tünk sajátos rétegét képviselik, s a ránk maradt példányok reprezentánsai nemcsak a civis város konyhakultúrájának, hanem az egész tiszántúli táplálkozásnak.

A bükkalji példányok a népi díszítőművészet későbbi korszakát képviselik, bár alkalmanként felbukkannak rajtuk igen archaikus elemek. Vésett díszekben a növényi ornamensek dominálnak, s gyakori rajtuk a parányi tükrökkel való díszítés. A rajtuk felbukkanó kereszt, monogram, szívmotívum, „emlék”-felirat, s a tükröcskék nyomatékkal aláhúzzák a kompozíció egésze által is érzékeltetett szerelmi ajándék funkciót. A tárgyak formája és díszítménye eszközünket a táj nagy múltú faragóhagyományának jeles vonulatába sorolja.³⁹

A Tisza menti példányok – a rendelkezésemre álló adatok alapján⁴⁰ – lokális faragóhagyomány megnyilvánulásai, s valószínűleg csak egy-két alkotó keze nyomát őrzik. Díszítményük és formájuk késői, polgárosult ajándéktárgyak közé sorolja az ismert példányokat.

Formailag a fa példányokat három alcsoportra oszthatjuk:

a) Az eszköz rövid nyélből és téglány formájú, bordázott lapból áll. A nyelet és a bordázott síkot ölelik körül a különféle díszítmények.

b) Az eszköznek nincs fogója, hanem a bordázott felület a körben díszített síkból, annak közepén emelkedik ki, néha 1-1,5 cm magasan. Ez a forma több lehetőséget kínál a szélek karéjozására, áttörésére, így ezek a darabok sajátos díszítésként is szerepelhettek, olykor talán függetlenül eredeti funkciójuktól.

c) Plasztikus kiképzésű, leginkább hegedűt vagy nagybőgőt utánzó formák.

Bár nem lehet feladatomban ezen a helyen eszközünk díszítésének részletes elemzése, utalnom kell arra, hogy a díszítmények gyakran más funkciójú, alkalmanként más alapanyagú tárgyakról is átkerülhettek a csigacsinálokra, így azok alapján nem adhatunk bizonyos választ a származás, az eredet kérdéseire. Úgy vélem, hogy e tárgyak megalkotásában egyaránt szerepet kapott a funkciónak való megfelelés, valamint a faragó hagyományban jelen levő, rendelkezésre álló motívumkincs. Így ezeket az eszközöket az adott közösség önálló produktumának, megnyilvánulásának kell tartanunk még akkor is, ha előképeit máshol is fellelhetjük. Mint fentebb jeleztem, valószínű, hogy eszközünk elterjedésében szerepet kapott népcsoportok vagy foglalkozási csoportok migrációja, de nem zárhatjuk ki azt sem, hogy ezek a tárgyak helyi, lokális kulturális önféjlődés produktumai. Bizonyos azonban, hogy elterjesztésükben szerepet kaptak helyi faragók, ügyes kezű specialisták. Jól megfigyelhető, hogy ezek sikeres, ízléses készítményeit alkalmanként többen igyekeztek „lemásolni”, s így sajátos, „primitív” darabok jöttek létre, amelyek már csak nyomaikban őrzik az eredeti formát.

A fa példányok között fellelhetők egészen különleges darabok is, amelyeket megkülönböztetett hely illet meg a népi famunkák sorában. Ilyen mindenképp a 9. képen bemutatott, kecskeméti darab, amely bizonyára XVIII. századi hagyományokat őriz. Díszítménye egyaránt merít a korabeli címerábrázolások, valamint a templomi faragványok mintakincséből, ugyanakkor sajátos újrafogalmazását jelenti a „magas művészet” középkori hagyományainak.⁴¹

Az utóbbi évtizedekben faművesek, kisüzemek sima, dísztelen fa csigacsinálokat készítenek, amelyek boltokban is megvásárolhatók, s szélesebb körben terjednek.

3. A cserépből készült csigacsinálok ugyancsak lokálisan jelennek meg, a nádboardák mellett (11–12. kép). A ránk maradt példányok zöme egyértelműen a debreceni

39. Lajos Árpád 1963. 103–135.

40. Bereczki Ibolya szíves közlése.

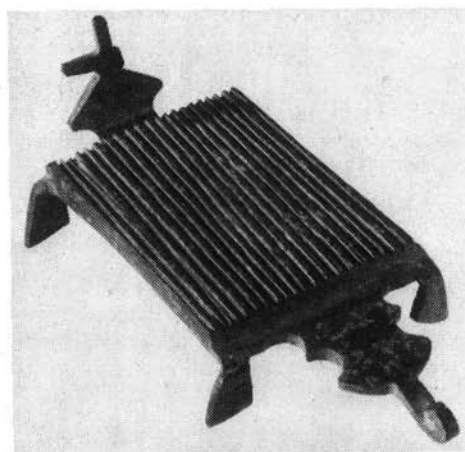
41. Novák László 1982. 165. kép; Kecskemét, 1911 előtti gyűjtés. Katona József Múzeum. Ltsz.: 1058. Ezúton köszönöm meg Sztrinkó István szíves közlését.



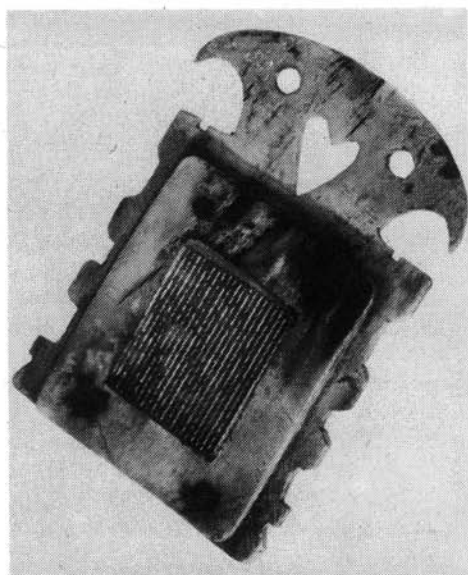
11. kép. Cserép csigacsínáló, Debrecen
(Néprajzi Múzeum)



12. kép. Cserép csigacsínáló, Debrecen
(Néprajzi Múzeum)



13. kép. Vasból készült csigacsínáló,
Déri Múzeum, Debrecen
(Hapák József felv.)



14. kép. Szaruból készült csigacsínáló borda,
Déri Múzeum, Debrecen
(Hapák József felv.)

agyagművesség emléke.⁴² Az a néhány darab, amelyeket a közgyűjtemények nyilvántartása más műhelyből származónak határoz meg (Hódmezővásárhely, Mezőtúr), bizonytalan eredetű. Különösen szembetűnő ez az egy-két vásárhelyi példány esetében, amelyek formailag a debrecenieket mintázzák, csak a mázuk barna.⁴³

A ránk maradt példányok zöme Debrecenben készült, a XIX. század második felében. Már Ecsedi István felhívta a figyelmet arra, hogy ezek kis fazekasok, még inkább pipás mesterek készítményei.⁴⁴ Igazolja ezt egy feliratos, datált példány is, melynek hátoldalán ez olvasható: „Készítette Veres Josef Kovács Susánának Ilendőseger(e) – Éljen, Vívát 1846-ba”. A készítő, Veres József 1835-ben lépett a debreceni pipakészítők sorába.⁴⁵

A cserép példányok zöld, fehér vagy barna ólomázásak, díszítményüket elsősorban a növényi motívumok alkalmazása jellemzi. Ez nem csupán a pipakészítők formai öröksége, hanem egy általános síkdíszítményrendszeré, amely különösen gyakran jelenik meg a régi kályhacsempéken. A húsos növényi levelek, a szimmetrikus szerkesztés, a kompozíció arányai magas szintű formakészítő hagyomány emlékeit őrzik.

A sík és a térbeli díszítmények váltakozása, a koronaszerű zárások, a belső arányok gyakran emlékeztetnek ugyan a fafaragványokra, mindez azonban nem jelenti, hogy a cserépből készült darabok a fa példányokat utánozták.⁴⁶ Sokkal inkább az agyagművesség hagyományainak folytatói, ami persze – sok vonatkozásban – nem zárja ki a közös gyökerek lehetőségét.

Figyelmet érdemel, hogy a régi cserép példányokon, ritkábban a fa eszközökön is, másfajta bordázat is előfordul, nem csupán az általánosan ismert, párhuzamosan vésett munkafelület (2. kép). Nem tudjuk biztosan, hogy ez csupán díszítmény-e, s elsősorban az ajándék funkcióhoz kapcsolódik, vagy egy korábbi, ma már ismeretlen tésztakészítő hagyomány emlékét őrzi.

4. A fém csigacsínálók kis számban maradtak ránk (13. kép). Kis területen terjedtek el: készítésük elsősorban a Közép-Tisza-vidék cigány fémműves hagyományaihoz köthető. A cigányok rézlemezről, hidegen is formáztak csigacsínálót (ezek általában négy lábúak), de ismerünk öntött példányokat is.⁴⁷ Az utóbbiak formájukban és díszítményükben a rézöntés egyéb produktumaival, főként az övcsatokkal mutat egyezést.

A rézhez hasonlóan, ritkán bukkannak fel öntöttvas példányok, amelyek használatra ugyancsak lokális jelenség lehetett. Újabban vasból készült, gyári szövőgépeken alkalmazott bordadarabokat is felhasználnak a tészta készítéséhez, amelyeken vékony, 2-3 mm átmérőjű kötőtűvel sodorják az apró tésztát.

5. A fentebb ismertetett típusok mellett más, elvétve használt formával is találkozunk. Készítenek csigát bordás üveglapon; ezt alkalmanként réz-, vas- vagy fakerettel kombinálják. Nagyobb múltra tekintenek vissza azok a szaruból készült példányok (14. kép), amelyeket fésűs vagy csutorás mesterek remekeltek egykoron.⁴⁸ Békés megyéből csontból készült példányokról szól az emlékezet, amelyeket főleg módosabb asszonyok használtak.⁴⁹

42. A ránk maradt cserép példányok többségét a Déri Múzeum és a Néprajzi Múzeum őrzi.

43. Kiss Lajos a vásárhelyi fazekasság kapcsán nem tesz említést cserép csigacsínálókról. Nagy Vera közlése.

44. Ecsedi i. m. 46.

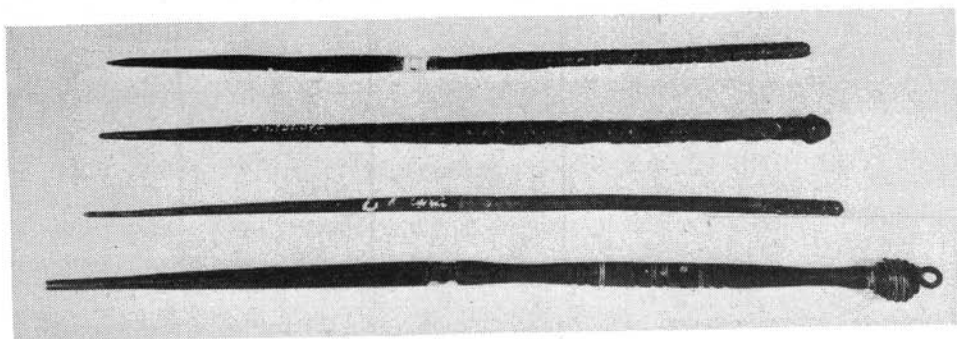
45. Varga Gyula közlése

46. Magyar Néprajzi Lexikon I. 500.

47. Bakó i. m. (1954) 247–248.

48. Ecsedi i. m. 46.

49. Szűcs Irén közlése



15. kép. Vastól és rézből készült csigacsodrók

A csigacsináló eszköz nélkülözhetetlen tartozéka az aprócska orsó (*csigatű, pincergető, pedrő, pödrő, penderítő*), amellyel a még képlékeny téstát a bordás felületen végigsodorják (15. kép). Erre a célra igen gyakran a fonáshoz használt orsó hegyes szárát alkalmazták, de gyakran faragtak vagy esztergáltak külön erre a célra is apró orsócskát.

E 20-25 cm hosszú, 3-10 mm testvastagságú orsók között megkülönböztetett figyelmet érdemelnek a fém – főleg sárgaréz és vas – példányok. Elsősorban a Tisza mentén terjedtek el, de felbukkantak Debrecen környékén is. Egyes példányaik lakatoslegények remeklései,⁵⁰ többségük azonban fémműves cigányok kezei alól került ki. Ezek maguk öntötték vagy rézhuzalokból hidegen alakították ki az aprócska eszköz tetszetős, karcsú formáját, aztán kalapálgatással és reszelgetéssel, apró rovátkákkal, hornyokkal, geometrikus elrendezésű vonaldíszekkel ékítették azokat – hasonlóan a pipaszurkálókhoz.⁵¹ A cigányok mellett készítettek rézorsókat azok a távirdai munkások is, akik a postai rézkábelekből be tudták szerezni az e célra alkalmas darabokat.⁵² Amíg a cigányok főleg értékesítésre, az utóbbiak elsősorban ajándékozásra készítették a fémorsókat, melyek közül egyesek több használó generációt is kiszolgáltak, s az egyik bordától a másikra öröklődtek.

Az orsók elhelyezésére gyakran a csigacsinálóban alakították ki helyet: az eszköz „talpán”, alátámasztó lapján fúrtak lyukat, ahová beszúrhatták.

A csigacsináló helye általában a konyhai asztal fiókjában, konyhai szekrények, kredencek vagy a szobai komód fiókjában volt. Bakó Ferenc gyűjtése szerint Tiszaigáron és környékén a szobai falon függő képek vagy a tükör ráámájának sarkába illesztették.⁵³

Bakó – jelzett gyűjtése alapján – azt is felveti, hogy ehhez az eszközhöz talán „ma már homályba vesző, mágikus képzet fűződött”, mivel a csigacsinálóban egy idősebb asszony arra figyelmeztetett egy lányt, hogy ne adja ki a kezéből, mert az idegenek *megrontják* azt.⁵⁴ Magam úgy vélem, hogy az említett példa nem ezzel az eszközzel kapcsolatos mágiát őriz, hanem annak az általános hagyománynak része, hogy a parasztember általában nem szívesen adta ki kezéből munkaeszközzeit, különösen nem az élelemkészítés kellékeit.

50. Ecsedi i. m. 40–41.

51. Bakó i. m. (1954) 247.

52. Bencsik János közlése

53. Bakó i. m. (1954) 248.

54. Bakó i. m. (1954) 248.

Összefoglalás helyett

A csigacsinálók formáinak, típusainak rövid ismertetése több, eszközünk szempontjából is lényeges vonatkozásra utal még. Mindenekelőtt arra, hogy az apró szerszámok díszítettsége, gondos megmunkálása önmagában is jelzi megkülönböztetett szerepüket: *díszítő* és *ajándék* funkciójukat. S ha figyelembe vesszük azt is, hogy a fa, de különösen a kerámia és öntött réz példányok – bordáik minősége miatt – gyakran alig alkalmasak a tészta készítésre, ill. csak gyengébb minőségű munka elvégzésére jók,⁵⁵ akkor valószínűnek tűnik, hogy ezeknek a díszes eszközöknek főleg „társadalmi” funkciójuk volt – az egyszerű nádbordák mellett: szerelmi ajándékok voltak elsősorban, amit a díszítmények rendje, a felbukkanó szövegek, jelek, monogramok, évszámok is hangsúlyoznak.

A fa, kerámia, fém, szaru stb. példányok csak kis körzetekben, helyi ízlésbeli indításból, lokálisan elterjedve épültek be a mai Magyarország keleti felében általánosan használt szövőbordaszerű eszközök közé. A helyi formák általában megmaradtak egy-egy kistáj határain belül, s annak ellenére nem jutottak el más régiókba, hogy a készítőik piacokon és házalva is árulták azokat.

Figyelembe véve eszközünk elterjedési területét, a ránk maradt példányok lelőhelyeit, azok datálását, valamint a szóföldrajzi adatokat, meg kell kísérelnünk választ adni e tárgy típus kialakulásának, történetének alapvető kérdéseire, még ha azok nem is igazolhatók egyértelműen. A legkorábbi ismert példányok és a gyűjteményi anyag szóródása azt sejtetik, hogy eszközünk már a XVIII. század utolsó harmadában ismert volt Debrecenben, s talán közvetlen környékén is. Bizonyára az sem véletlen, hogy az ugyancsak korainak tűnő, kecskeméti példány szintén polgárosultabb, városi környezetből származik. S itt az eredet kérdéséhez érkezzük, hogy a csigacsinálás legkorábbi eszköze a szövőborda, melynek „ötletéből” később sajátos, speciális formák alakultak ki rézművesek kezén. Ám ennek határozottan ellentmond az, hogy ez az igényes, sok tojást igénylő tésztaféle aligha lehetett részese a XVIII. századi vagy még korábbi jobbágyi–paraszti táplálkozásnak. Inkább az tűnik valószínűnek, hogy készítése nemesi–polgári környezetből ered, s ehhez már bizonyára igen korán speciális eszköz állt rendelkezésre. E tésztaféle készítésére, előállítására a paraszti háztartásban régtől jelen levő eszköz, a szövőborda is alkalmas volt. Ennek révén valószínűleg meg – elsősorban a múlt század közepétől, az életszínvonal és a paraszti táplálkozási kultúra nívójának emelkedésével – e tésztaféle „adaptálása” a paraszti konyhán, ahol aztán megkülönböztetett szerepét a közelmúltig megtartotta. Nem zárható ki persze az sem, hogy a nemesi–polgári háztartásokban is nádbordaszerű eszközön „született” meg először ez a tésztaféle. Az azonban aligha valószínű, hogy a parasztasszonyok szövőszékbordájáról indult volna a nemesi–polgári, városi konyhák felé.

Figyelembe véve az elnevezések változatosságát, a formák gazdagságát az ország keleti felében, továbbá azt, hogy Nyugat-Magyarországon máig sem terjedt el általánosan ez a tésztaféle, úgy vélem, hogy eredetét mindenképpen a Tisza mente, s főleg a Tiszántúl változatos táplálkozási kultúrájában kell keresnünk, s nem kizárt, hogy éppen a cívis város, Debrecen környékén. Mindez persze újabb, s egyelőre – adatok hiányában – meg nem válaszolható kérdést is felvet: nem tudjuk ugyanis, hogy ez a tésztaféleség etnikus specifikum-e a magyarságnál vagy annak párhuzamai, netán előzményei. *Mátyus István* Diétetikájában említi, hogy hozzánk a *laskákat* (összefoglaló név) Norinbergiából hozzák, s már a XVIII. században szerepel nürnbergi száraz tészta egy szebeni,

55. Erre már Ecsedi is felhívta a figyelmet (1935. 46.). Utal rá Csilléry Klára is, aki a szerelmi ajándékok kapcsán kifejti, hogy a túldíszítés gyakran rontja a tárgy eredeti, funkcionális értékét. *Csilléry Klára* 1976. 121.

nyomatott vámtarifában.⁵⁶ *Krunitz J. G.* munkája 1816-ban a mai csigánkhoz hasonló tésztaféléit említi, melyet bordázott keményfa formán mintáznak, ha nem is ehhez hasonló módon.⁵⁷ Igaz, hogy a legkorábbi ismert debreceni példányok régebbiek ennél, mégsem zárható ki azonban, hogy ez a tésztaféle vagy hozzá hasonló, ismert lehetett a délnémet téstás területeken, vagy Nyugat-Európa más tájain. Ismerve Debrecen korabeli kapcsolatait a művelt Nyugattal, valamint a város magas szintű céhes iparát, a céhek kapcsolatait, diákok és céhlegények vándorlásait, ugyancsak nem zárható ki a kapcsolatok megléte.

A közvetlenül érintkező kulturális zónában, a szomszédos népeknél nincs nyoma annak, hogy ez a tésztaféle elterjedt volna. A szlovák és a lengyel területeken az ünnepi, főleg lakodalmi táplálkozásban nem kaptak megkülönböztetett szerepet a levesek, s nem tudunk megkülönböztetett formájú száraz-, ill. levestészta-ról. Román párhuzamokat nem ismerek, dél felé haladva pedig, úgy tűnik, csökken a csigához hasonló, erősen tojásos tészta jelentősége.⁵⁸

Amíg tehát nem bukkannak fel párhuzamok a szomszédos népektől vagy Európa más tájairól, addig ezt a gyúrt levestésztát jellegzetesen magyar ételnek kell tartanunk, ami persze – sajátos formájától függetlenül – része a dél- és közép-európai búzatermő vidékek sajátos táplálkozási vonulatának, jellegzetes „tészta-övezetének”.⁵⁹

IRODALOM

Bakó Ferenc

1954. A tiszai cigányok fémművészete. NÉ. XXXVI. 239–258.

1955. Felsőtárkány község lakodalmi szokásai. Ethn. LXVI. 355–408.

Ballagi Mór

1873. A magyar nyelv teljes szótára. Pest

Bálint Sándor

1957. Szegedi szótár I–II. Szeged

Bátty Zsigmond

1906. Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére. Budapest

Bóka László

1931. Csigavígtaposás. Ethn. XLII. 98.

Csilléry Klára

1976. A szerelmi ajándék a magyar parasztságnál. Ethn. LXXXVII. 103–132.

Csokonai Vitéz Mihály

1981. Minden munkája. Versek. Budapest

Czuczor Gergely–Fogarasi János

1865. A magyar nyelv szótára III. Pest

Ecsedi István

1935. A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen

Gunda Béla

1978. Bátty Zsigmond. Budapest

Gunda Béla–Krompacher Bertalan–Szendrey Ákos

1939. Bátty Zsigmond irodalmi munkássága. NÉ. XXXI. 363–374.

56. Kisbán Eszter szíves közlése.

57. *Krunitz, J. G.* 1816. 811.

58. Bódi Erzsébet közlése.

59. Ezúton köszönöm meg Kisbán Eszternek és Bódi Erzsébetnek, hogy tanulmányom megírásában – számos adattal és hasznos tanáccsal – segítségemre voltak.

- Hegy Imre*
1964. A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése. Ethn. LXXV. 362–383.
- Huseby Éva Veronika*
1983. Fogalmak és élettörténetek az identitás vizsgálatához Cserépfalun. Debrecen
- Istvánffy Gyula*
1894. Mátraalji palóc lakodalom. Ethn. V. 38–51.
1898. Újabb adalékok a palócok ethnographiájához. Ethn. IX. 305–315.
- Kardos László*
1943. Az Órség népi táplálkozása. Budapest
- Kruenitz, J. G.*
1816. Ökonomisch-Technologische Encyclopedie. Bruenn
- Lajos Árpád*
1963. Díszes fadaragás a Hór völgyében. HOM Évk. III. 103–135.
- Madarassy László*
1931. A „csigacsináló”. Ethn. XLII. 34–35.
- Magyar Néprajzi Lexikon I.* Budapest, 1977.
A magyar nyelv értelmező szótára IV. Budapest, 1961.
- Novák László*
1982. Mezővárosi népművészet – Kecskemét, Nagykőrös, Cegléd. Nagykőrös
- Prasličková, Maria*
1979. Brdárstvo a vostinarstvo. Rimavska Sobota
- Szabó T. Attila*
1978. Erdélyi magyar szótörténeti tár II. Bukarest
- Szendrey Ákos*
1938. A népi élet társas összejövetelei. Ethn. XLIX. 124–138.
- Szinnyei József*
1893–96. Magyar tájszótár I. Budapest
- Thury József*
1890. Kiskunhalas néprajza. Ethn. I. 381–410.
- Tolnay Vilmos*
1935. Ismertetés Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása című könyvéről. NÉ. XXVII. 127–128.
- Trencsény Lajos*
1894. Lakodalmi szokások Hajdúhadházon. Ethn. V. 254–262.
- Új magyar tájszótár I.* Budapest, 1979.
- Viga Gyula*
1984. A csigacsinálás alkalmi és eszközei a Bükkalján. HOM Közl. 22. 113–121.

**EIN SPEZIELLES GERÄT ZUR NUDELHERSTELLUNG
BEI DEN UNGARN
(Das Täfelchen für die Schneckennudeln)**

In der volkstümlichen Ernährung der Ungarn spielten, wenn auch von Landschaft zu Landschaft mit unterschiedlicher Bedeutung, die aus verschiedenen Fleischsorten gekochten Suppen eine wichtige Rolle. In diese Fleischbrühen kochten die Frauen dann aus Eiern gefertigte Teigwaren. So gibt es in den verschiedenen Landschaften Traditionen dafür, welche Nudelform in welcher Suppenart geschmacklich am besten zur Geltung kommt. Unter all diesen nahm sich aber jene Teigwarenart besonders heraus, die auf einem kleinen Gerät mit gerillter Oberfläche und mit Hilfe einer kleinen Spindel hergestellt wurde (Bild 1). In der vorliegenden Studie wird – anhand von Sammlungen aus den ungarischen Museen – eine Typologie der Formen dieses Gerätes geliefert.

Gleichzeitig wird hier gezeigt, wie die landschaftlich-volkstümlichen Bezeichnungen für die Teigwarenarten mit dem Alter und der Verbreitung der einzelnen Gerätetypen übereinstimmen. Diese Studie liegt – wenn auch mit abweichendem Bildmaterial – auch in deutscher Sprache vor: *Béla Gunda–László Lukács–Attila Paládi-Kovács* (Hrsg.): *Ideen, Objekte und Lebensformen*. Székesfehérvár 1989. 257–270.

Gyula Viga