

## „... kinyeret, mög a bélit...” **Parthiscum**

Néhány héttel ezelőtt családunk kedves ismerősénél, parányi, korhűen visszaállított tanyáján töltöttem néhány napot. A nádfödeles házikó döngölt talaja, fehérre meszelt falai a konyha sarkában kézzel tapasztott búboskemencét rejtettek. Színes rongyszőnyeggel borított padkáján melegedve, kezemben az aznap sütött tápai kenyér ropogós hajával hallgattam ismerősöm elmúlt idők hagyományait őrző történeteit.

A kemence forró fala, a kenyér illatát őrző konyha gyermekora falusi környezetét idézték, szüleivel, nagyszüleivel eltöltött esték hangulatára emlékeztették: „Azóta sem ettem olyan kinyeret... olyan igazit.”

Közben arra gondoltam, vajon unokáim asztalára kerül-e valódi házi kenyér, vajon tudják-e majd milyen is az a kemence. Hiszen a kinyér, a tanyaiak nyelvén kenyér népünk legtiszteltebb eledele volt, különösen a tiszta búzakinyér.

Számos fajtáját ismerték tájegységenként, vagyontól függően más-más alapanyagból, különböző elnevezéssel. Ismeretes a homokon termő rozból készült kenyér; a kétszerest búza és rozs keverékéből sütötték. Az árpából, zabból, kukoricából készült kenyér nagy szegénységet jelentett. Háború idején a városiaknak csak az ízetlen barnakenyér, a gyászkenyér jutott. A böngyölekenyér a szegények eledele volt, mely a gyékény megszáradt, majd megőrölt gumójából készült.

Népünk régebben szinte mindent kenyérral evett: levest, mártást, paprikást, sőt a száraztésztát is. Ősi bibliai hagyomány örökeként a kinyeret szent tisztelet övezi. Az idősebbek a földre ejtett kinyeret még ma is fölveszik, majd megcsókolják és megesszik. Ha egy gyerek leejtette, vagy eldobta a kinyeret, azonnal rászóltak, esetleg meg-

büntették miatta „Így köll bálni a Jézuska testivel?” – intelemmel kísérve. Aki kenyérel dobálózik, még abban az esztendőben meghal. Aki rálép, éhséget fog szenvedni, aki a morzsájára tapos a Szépasszonyok táljába, azaz rontásba hág – tartja a mondás.

Az egész kinyeret még ma is, mielőtt megszegnék keresztrel jelölik meg. Az első szeletből, a pilisből, amely a púp, vagy másnéven szakáll felé esett, minden családtagnak ennie kellett. Ezenkívül a kenyérnek van béle, haja, hasa. A bél és a felső héj között sütés közben keletkezett üregnek angyalfekvés, angyalhely volt a neve. A vékony szelet a világos-, a vastag pedig a sötétkaraj. Tápén arra is vigyáztak, hogy a szegésnél a kenyér púpja a Maros felé álljon. Alsótanyán az állapotos asszonyt e szavakkal kínálták: „Karajt adok, hogy fiad lögyön.” Erre a válasz: „Beleharapok, hogy bodor lögyön.”

Az új esztendőt, önálló családi életet egész kenyérral kellett kezdeni, új házba, lakásba azzal együtt költöztek.

A gyeviék érdekes szokása volt az új kutya házhoz szoktatása. Valaki a családból a bal hónaljában három napig hordott három darabka kinyeret, melyekből három hajnalban egyet-egyet megetettek a kutyával, így az a házhoz szokott. A hiedelem szerint viszont az a kutya, amelyik morzsát kap, megveszik tőle. Ahol pedig nem nevelik föl a macskának minden kölykét, ott nem tudnak jó kinyeret sütni.

A mezőn dolgozóknak a morzsát össze kellett gyűjteniük és hazavinniük. A morzsa kint esetleg „rosszak” kezébe kerülhetett volna. A tarisznyában visszahozott kenyér, a madárlátta kinyér. Múlt századi hiedelem szerint annak elállott a hideglelése, aki talált kinyeret evett. Ha

valaki más maradék kenyerét megette, rámaradt az árvája. Ha a kisgyerek nehezen kezdett el beszélni, a koldus kenyeréből kértek a számára. A vízbefúltakat nagypéntöki kinyérrel keresték.

Alsóváros-paprikaváros, Belváros-úri-város, Felsőváros-kinyérváros. A délvidéki, bánáti gabonát a napóleoni háborúk idején Szegeden rakták hajóra a felsővárosi Tiszán. Ezen a részen, többek között a mai Maros utcában laktak a hajósgazdák, házaik padlásán hatalmas gabonaraktárakkal. Az őrlést a közeli vizimalomban végezték. Mindezekből következett, hogy itt bontakozott ki az ún. kenyérsütőgető asszonyok társadalma. Minden nap egy nagy kemencényi kenyeret dagasztottak, sütöttek, majd elindultak a Klauzál téri kenyéripiacra. Kenyér mellett főleg selyemcipőt vásároltak tőlük a városba betérő tanyaiak. Itt szereztek be a parasztsaládok a kenyeret akkor, ha halottjuk volt és a torra készülöttek.

A házikenyér sütésének ősi helye a parasztkemönce, banyakemönce vagy búboskemönce. A kenyérsütés a gazdasszonyok egyik legtiszteltebb, kultikus odaadásal végzett munkája, amelybe beletartozik a sütés egész folyamata, a liszt tisztítástól a kisült kenyérnek a kemencéből való kivételéig és megmosdatásáig. Ezt bizonyítja a különböző folyamatok előtti körösztozés is. Hagyomány szerint nem jó kenyeret sütni jeles napokon, ünnepeken, kedden és pénteken, palántázás és búzavetés napján. Aki nagycsütörtökön süt, annak háza eső nélkül marad.

A kenyérsütés folyamatának fontos mozzanata a kemence felfűtése. Ha nagyon felfűtik, a kenyér cigány lösz. Ha sületlen maradt, a tápaiak szerint „rosszak okádtak bele a kovászbá”. Elhárítására az asszonyok pókhálót, macskaürüléket, elhagyott söprűkórót gyűjtöttek, amit azután venyigeparázusra raktak, majd megfűstölték vele a kamrát és a sütéshez használatos eszközöket. A gyevi asszonyok három helyről

kértek úrnapi ágat, azt fölforralták, majd kilenc lében megmosták belőle a sütőteknőt, szitát, keresztvesszőt. A levét mindig nyugat felé öntötték.

Másik fontos alapja a kenyérsütésnek az élesztőkészítés. Komló-, bor- és sörélesztőt használtak, de a hagyomány szerint, ha a gazdasszony élesztőjét meglopják, nem sül szép magasra a kenyér. Ilyenkor vagy visszalopta, vagy kilenc háztól kért kölcsön. Régebben az élesztőbe szenteltvíz, és búzaszentelőkor szentelt apróra vágott búzaszál került. Az élesztőt használták szédülés ellen és epilepszia kezelésére is. Az asszonyok elsőként beáztatták az élesztőt. A kellően átmelegedett lisztet szitán keresztül a sütőteknőbe öntötték, ahol az élesztőnek fészket formáltak. Ezt követte a kovászás folyamata. Eközben mindenkinek csöndben kellett maradnia. Ha közben valamelyik családtag belépett, a hiedelem szerint szemével verte a tésztát, és az nem kel majd meg kellően. A tápaiak szerint tilos volt mosdatlan szemmel nézni a készülő tésztára. Ha ez megtörtént, egy bögre vízből kilencszer kellett a szemet megmosni, majd a vizet a kovászra önteni. A fészekbe került élesztőt azután összekavarták a kovásztévfő kalány segítségével. A készülő tésztába feloldott só is tettek. A kelni kezdő kenyértésztát kovászás után a sütőabrosszal beborították. Ebből az abrosszról vetették a búzát is.

A dagasztáshoz hajnalban kellett fölkelni. A gazdasszony, hogy időben elkezdhesse munkáját, vánkos nélkül fejét a kenyérkosárra, nyáron kötőjével leborított küszöbre hajtotta. A dagasztás igen fárasztó munka, hiszen olykor 40–50 kg liszt felhasználásával történt. Ha ez nem történt meg kellőképpen, Alsótanyán így tréfáloztak a gazdasszonnyal: „számár vót a víz-hordó, szúnyog vót a dagasztó”. A dagasztás után történt a szakajtás, majd a kenyér bevetése a megfelelő hőfokra izzott és kitakarított kemencébe.

A két óráig tartó sütést a következő mondásokkal befolyásolták: A gazdasszony szájával cuppogott, csettintett nyelvvel és karját a magasba lendítette a „sülj áldott, pirulj áldott!” óhajjal kísérve. Kiszomboron az égiektől várták a segítséget: „szentök szaporítások, angyalok domborítások!”

A kiszült kenyér felső részét megmosdatták, ettől lett szép piros héja és nyílt ki rúzsásra, majd a földre tették, ha pedig több kenyér készült a kinyerespóc volt a helye. A mosdatóvíz betegségektől óvott, az égzengéstől való félelem ellen is itták. Szemborogatásra, lábfejásra is használták. Tűzvész megelőzésére a háztetőre öntötték. Az éppen fogyasztott kenyér kosárban a szentsarokba került. Úgy vélték, hogy a kenyér színében Krisztus is ott ül az asztalnál a családi körben. A kenyérkosárban búzaszentelőkor szentelt pár szál búzát is tartottak.

Régebben minden kenyérsütésnél külön kúdíscipó is sült, amely a család elhalt tagjait illette. Ez a felajánlás szent kötelességnek számított. Betartására a következő, Kálmány Lajos által feljegyzett, jázovai

monda figyelmeztet: „Amikor Krisztus Urunk kúdísrühában lenn járt a földön, egy asszony könyeret sütött, egy cipót is szakajtott a kúdus számára. A cipó nagyobbra nyólt, mint a könyér. Mőgparancsolta a fiacskájának: fiam én elbújok. Ha majd idegyün a kúdus, azt mondd neki, hogy édősanyám nincs idehaza. Nagy vas-tag télikendő volt a nyakán. A sütőteknyő alá bújt, a sütőlapátra hasalt rá. Hát mikor odamönt az Úristen a házhoz, a kisgyerök elébe: nincs itthon édősanyám, elmöhet Isten hírvél, nem adhatunk sömmit se. Jól van fiam, ha nincsen itthun – aszonta Krisztus Urunk – jobban tudom én mint te. Maradjon a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasa alatt, a kendő möh a nyakán. Teknyősbéka lött belüle. Möh is látszik most a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasán, a vas-tagkendő a nyakán.”

(Bálint Sándor: *A szögedi nemzet* – alapján. Móra Ferenc Múzeum évkönyve, 1976)

Majzik Andrea

## Száz éve született Aba-Novák Vilmos

Néhány pillanat alatt fejünk fölé suhanó felhők vészjósló sötéte elől gyakran kerestem menedéket az omladozó vakolatú szürke falak, a villamos ablakaiból másodpercekre felvillanó épület boltozata alatt.

Porta Heroum – a város kapuja az, amely elsőként köszönti az ideérkezőket. Csak az ünneplő ruhája kopott már. Ódon, titokzatos falai megmentésre várva, türelmesen sorban állnak a szépülni, tetszeni vágyó épületek között. Titkát negyvennyolc éve mélyen elrejtve őrzik a több rétegű, „szakszerűen” vakolt falai. Európa egyik legnagyobb, 250

négyzetméter nagyságú freskói pihennek ott napfényre, kíváncsi tekintetekre várva.

Aki megálmodta és létrehozta, a Szegedhez több alkotásával kötődő Aba-Novák Vilmos. Városunk a Nemzeti Galéria és a Móra Ferenc Múzeum szervezésében, márciusban megnyílt életműkiállítással emlékezik a száz éve született művészre.

Festő és grafikus pályafutásának kezdetét a Képzőművészeti Főiskola éveire vezethetjük vissza. Tíz év elteltével az érdeklődők az Ernst Múzeumban tekinthették meg első grafikai kiállítását. Két évvel később festészeti tárlatával szerepelt ugyanitt.