

Pozsony Ferenc

A PITYÓKÁS KENYÉRTŐL A NEMZET KENYERÉIG

Dolgozatunkban röviden bemutatjuk, hogyan alakult ki a kenyér burgonyás változata, milyen szerepet játszik a kenyér a különböző néphagyományokban és a szakrális életben, s ez a falusi világból származó, onnan kiemelt, kitalált hagyomány¹ hogyan változott, etnicizálódott a modern polgári nemzetépítés során.

A kenyér az erdélyi földművesek életében

A magyarság a honfoglalás előtt lepénykenyeret fogyasztott. A kelesztett, magas kenyér Európában még fényűző eledelnek számított a második évezred elején, de a 11. századtól kezdődően már a magyar királyság területén is meghonosodhatott a felsőbb társadalmi rétegeknél. Az erjesztett kenyér csak a késő középkorban, a 14. században jelent meg a hazai köznép táplálkozásában, azonban már a következő században elterjedt a finomabb kenyértészta-ból sült kalács is.² Habár a 16. században a gabona termesztése jelentős mértékben növekedett a Kárpát-medencében, a termés túlnyomórészt továbbra is csak a belső igények kielégítésére fordították.³ A kenyér kiemelt szerepet játszott nemcsak a főúri családok és az udvarukban élők táplálkozásában, hanem az oszmán-törökök ellen küzdő katonák élelmezésében is.⁴ A legfontosabb kenyérsütő eszközök (tekenő, lapát, kemence) már mind megvoltak a nemesi családok háztartásaiban, amit elsősorban az írott leltárak tanúsítanak. A 17. század során a főúri sütőházakban fehérkenyeret, gyengébb búzából és rozsból, valamint tisztán rozsból készítettek cipókat. A legjobb minőségű búzakenyeret természetesen a főúr és a családja fogyasztotta, az udvarban élő inasoknak, deákoknak, szakácsoknak és zenészeknek általában a búza és a rozs keverékéből, míg a cselédeknek rendszerint csak rozsból sütöttek cipót. A 18. század során a Magyar Alföldön termelt búzából sült kenyér

szerte Európában híres és keresett volt, amikor jelentős mértékben fellendült a városi pékségek termelése is.⁵ Kéziratos források azt bizonyítják, hogy a kenyér már a 17. században a mindennapi táplálkozás fontos része, az emberi élet kiemelt szimbóluma volt.⁶

A kenyér előállítására szakosodott molnárok és pékek Erdélyben is csak a nagyobb városi vagy a kisebb mezővárosi településekben működtek. Sepsiszentgyörgyön 1850-ben négy kenyér- és egy zsemlesütőt, 1864-ben pedig egy hivatásos pékmestert regisztráltak. Háromszék településeiben 1895-ben már összesen tizenkilenc pék működött.⁷ Az erdélyi főurak általában saját kenyérsütő mestereket alkalmaztak uradalmaikban. A falusi földműves családok számára, egészen a 20. század közepéig, rendszerint a tapasztaltabb asszonyok süttették a kenyeret a saját telkükön álló kemencében. A Marosvásárhelyi Iparkamra 1910-es jelentése pedig azt jelzi, hogy a hivatalosan működő pékek arra kérték a városok előljáróit, akadályozzák meg, hogy piacaikon kenyeret forgalmazzanak a kenyérsütő asszonyok.⁸ Erdélyben elsősorban búzalisztból, a Keleti-Kárpátok szomszédságában fekvő hegyesebb vidékeken pedig árpa és rozs keverékéből készítették, rendszerint sóval tartósított kovász segítségével kelesztették.⁹ Habár a gyárakban előállított élesztő a 19. század végétől kezdődően szélesebb körben elterjedt Erdélyben is, s jelentős mértékben elősegítette és megkönnyébbítette a különböző kelesztett tésztafélék előállítását, a kenyér alapanyagába általában csak tartósított kovászmaggal együtt került bele.¹⁰

Az újvilági eredetű kukorica a 18. század első felében terjedt el az erdélyi földművesek gazdaságában, háztartásában és táplálkozásában.¹¹ Hatására a búzaliszt elveszítette korábbi jelentőségét az itt élő románságnál, mivel a törökbúza örleményéből vízben főzött puliszka egészen napjainkig döntő, jelentős szerepet játszik táplálkozásukban, míg

¹ BODÓ Julianna 1987.

² KISBÁN Eszter 1997, 423.

³ Uo., 425.

⁴ Uo., 453–454.

⁵ BOGOS Zsuzsanna 2011.

⁶ KINDA István 2017, 42.

⁷ KINDA István 2017, 42–43.

⁸ KINDA István 2017, 43.

⁹ KISBÁN Eszter 1997, 456–460.

¹⁰ Uo., 435–439.

¹¹ ROȘCA, Karla 2016, 44.

búzakenyeret vagy finomlisztből sült kalácsot csak kiemelt, ünnepi, rituális alkalmak idején készítik és fogyasztanak.¹² A Kárpát-medence keleti harmadában és a román alföldeken a kenyér még napjainkig sem váltotta fel teljesen a korábbi gabonadarákból főzött kásaételeket.¹³ A különböző puliszkás éledek csak a 20. század elejétől kezdődően terjedtek el fokozatosan az erdélyi magyarság étkezésében, de soha sem szorították ki teljesen a kelesztett kenyeret, amit napjainkig jelentős mennyiségben fogyasztanak Székelyföldön még különböző levesekkel, tésztaeműekkel és krumplit tartalmazó ételekkel is.¹⁴

Az amerikai eredetű burgonya a 16. század idején jutott el Európába. Olaszországban 1519-ben, Franciaországban 1616-ban, Lotharingiában 1623-ban, Szászországban 1640-ben, Svédországban 1726-ban, 1760–1780 között pedig Dániában honosodott meg.¹⁵ Európa keleti felében, a Kárpát-medencében csak kétszáz évvel később terjedt el, mivel termesztését és fogyasztását sok helyen éppen a helyi lakosság korábbi előítéletei és képzetei fékeztek. Kósa László mutatott rá, hogy még a német és a francia lakosság is kezdetben bizalmatlanul viszonyult hozzá, de számos tévhit is gátolta elterjedését Európában.¹⁶ Például Erdély főkormányászeke 1783-ban azt jelentette a bécsi udvarnak, hogy Csíkban, Gyergyóban és Kászonban „a nép utálja, mivel azt hiszi felőle, hogy evése a francia betegséget előmozdítja.”¹⁷

Habár a 16. század elejétől kezdődően már Európa sok országában ismerték és becsülték a burgonyát, csak a 18. század második felétől kezdték megkedvelni és tudatosabban termesztetni.¹⁸ Szélesebb körű hazai elterjedésében jelentős szerepet játszottak a 18. század idején és a 19. elején pusztító természeti csapások, hosszan tartó száraz időszakok, különböző járványok és éhínségek, valamint a központi hatalom kemény rendeletei és intézkedései.¹⁹

Mária Terézia 1767-ben szigorú rendeletében utasította az erdélyi főkormányászekeket arra, hogy vezessék be a burgonya termesztést a régióban, hogy a helyi lakosságnak legyen mivel táplálkozni hosszan tartó szárazság, éhínség esetében. A kenyérgabona hiányát akkor még az is fokozta, hogy sok vidéken a pálinkát éppen szemesgabonából főzték. A császárnő a következő években, 1768–1769-ben már azt ajánlotta, hogy a gabona helyett elsősorban burgonyából főzzék a szeszes italt. Az 1769-es főkormányászekei jelentések

arról számoltak be, hogy Csíkszékekben még nem kezdték el termesztését.²⁰ A következő évben megfogalmazott jelentések azt tükrözik, hogy Csík- és Udvarhelyszéken is még akadozott termesztése.²¹ Az 1774-ben írott jelentések azt emelik ki, hogy míg Csíkszéken elhanyagolják termesztését, addig Háromszéken már általánosan elterjedt. „Használják hamuban megsütve vagy hús mellé és vajjal evésre; lisztet is készítenek belőle és Kézdivásárhelyt a hetivásárokon árulják. Disznót is hizlalnak főtt burgonyával.”²²

A korabeli osztrák adminisztráció szigorú rendelkezéseiben sürgette, hogy a székely falvakban *főképpen Pityókat ültessenek*.²³ A bécsi hatalom részletes információkat, konkrét recepteket is forgalmazott a krumpli felhasználásával kapcsolatban, amit a helyi, falusi tanácsi jegyzőkönyvek őriztek meg. A birodalom központjából küldött ajánlások pontosan megfogalmazták, hogy a kenyér helyett a burgonya vízben megfőzve vagy megsütve, megszóva nagyon ízletes táplálék, kevés rántással pedig édes vagy savanyú leves előállítására alkalmas. Az orbaiszéki Papolc falujegyzőkönyvébe 1816-ban beírták a *pityókás kenyér* receptjét is: „*jol megfőzven s egyben törven vagy Reszelön által reszelven a Kenyérnek való Buza, Ros, s Török buza, Árpa és Zab liszt közé harmad részt elegyíteni jo Kenyeret lehet süttetni, sött az illjen Kenyerek jo izük, Tartosok és jo egességesek.*”²⁴ A Szőcsné Gazda Enikő által feltárt irat tartalmazza a hatalom által forgalmazott burgonyaliszt készítésének pontos receptjét is, amivel jelentős mértékben pótolni lehetett a kenyérlisztet. Kiemeljük, hogy a 19. század első évtizedeiben még a General Commandónak kellett praktikus tanácsokat és recepteket tartalmazó ajánlást megfogalmaznia, hogy a székelyföldi lakosság megbarátkozzon a burgonyával, s felhasználja azt mindennapi táplálkozásában.²⁵

A burgonya elterjesztésében jelentős szerepet játszott az 1769–1772 között működő *Erdélyi Földművelő Egyesület* is, mely sikeresen és hatékonyan népszerűsítette a búzalisztból és a burgonyából készített kenyeret. Gróf Bánffy György, Erdély kormányzója 1795-ben megtiltotta a gabona kivitelét és a belőle történő szeszfőzést. Rendeletében részletesen értekezett „A Földi magyarónak vagy ugynevezett krumplinak termesztéséről és hasznos voltáról”, ugyanakkor konkrét, pontos utasításokat is megfogalmazott a burgonya termesztésével kapcsolatban.²⁶

¹² Uo., 44–45.

¹³ KISBÁN Eszter – PÓCS Éva 1980, 145.

¹⁴ HANTZ LÁM Irén 2016, 72–75.

¹⁵ KARLOVSZKY Endre 1896, 294. A közleményre Szőcsné Gazda Enikő hívta fel a figyelmem.

¹⁶ KÓSA László 2003, 127.

¹⁷ KARLOVSZKY Endre 1896, 307.

¹⁸ KARLOVSZKY Endre 1896, 294–295.

¹⁹ KÓSA László 1980, 13–72, CSÁKI Árpád 2010.

²⁰ KARLOVSZKY Endre 1896, 300.

²¹ KARLOVSZKY Endre 1896, 301.

²² KARLOVSZKY Endre 1896, 303–304.

²³ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 180.

²⁴ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 181.

²⁵ KINDA István 2017, 44.

²⁶ KARLOVSZKY Endre 1896, 308–310.

Mindezek végül azt eredményezték, hogy már az 1760-as évektől kezdődően Magyarországon is fokozatosan természetien kezdtek a krumplit, melynek népszerűsége különösen a 18–19. századok fordulóján, a hosszan tartó szárazságokat kísérő éhínség idején növekedett látványosabban.²⁷ Karlovszky Endre kutatásai szerint a burgonya körülbelül ötven év alatt, 1769–1815 között honosodott meg Erdélyben, azon belül a Székelyföldön. Elterjedésében jelentős szerepet játszott az erdélyi Főkormányzók 1805-ben megfogalmazott kemény rendelete is, mely „a népet erőltetéssel, büntetés fenyítékével szorította rá a pityóka termesztésre, a nemesi rendet pedig javaslással rávette...”²⁸ A szigorú utasítások végül is azt eredményezték, hogy nem csak Háromszéken vagy Udvarhelyszéken, hanem Csíkszéken is, ahol kezdetben hevesen elleneztek termesztését, a székelyek fokozatosan a burgonya barátaiá váltak, s búzába vegyítve ízletes kenyeret és különböző ételeket készítettek belőle.²⁹

A burgonya népszerűsítésében jelentős szerepet játszott a korabeli írott, nyomtatott sajtó is. Például a *Nemzeti Gazda* című újság a súlyos természeti csapások közepette, 1814-től kezdődően tudatosan népszerűsítette a burgonyás kenyeret és a különböző krumplis ételek leírását, melyek Rátz Zsuzsanna nyomtatott füzeteiben jelentek meg.³⁰ Kósa László tárta fel, hogy a különböző burgonyás ételek receptjei a 18. század végétől kezdődően, majd a 19. század első harmadában egyre több kéziratot szakácskönyvben bukkantak fel. A krumpli használata végül is jelentős mértékben átalakította a korábbi magyar, székelyföldi gasztronómiai kultúrát.³¹

Megjegyezzük, hogy az erdélyi románok azért is tartózkodtak termelésétől, mert az nem a föld felszínén, hanem a földben termelt, azonban az 1813–1817-es éhínség idején ők is elfogadták, majd 1850 után egyre nagyobb mennyiségben kezdték termelni zöldségeskertjeikben.³²

A 19. század második felében a vasútépítést, iparosítást és urbanizációt kísérő újabb élelmiszerkonjunktúrában a burgonya termesztése jelentős mértékben fellendült nem csak a nagyobb uradalmakban, hanem a közepes és a kisebb családi gazdaságokban is. Szélesebb körű elterjedését Erdélyben még az első és a második világháborút kísérő, követő élelmiszerhiány is elősegítette.³³

Levéltári kutatások bizonyítják, hogy a krumplis kenyér a 19. század végén szélesebb körben meghonosodott a székely településekben, miközben a vele párhuzamosan, szinte egyidőben elterjedt a kukoricából készített málékenyér, vagyis a puliszka is.³⁴ A kiegyezést követő évtizedekben a jobb termőföldekkel rendelkező Háromszéken és Erdővidéken elsősorban búzakenyeret sütöttek, azonban a szegényebb rendűek ott is legtöbbször árpaliszttal vegyített kenyeret fogyasztottak.³⁵

Az első világháborút kísérő élelmiszerhiány közepette a *Csikvármegye* című újság 1915. március 5-i száma a kukoricából és a krumpliból készített kenyér receptjét reklámozta. A fele-fele arányban búza- és kukorica lisztből készített „hadikenyér” alapanyagába egy deka liszthez általában 5 deka burgonyát ajánlottak.³⁶ A Sepsiszentgyörgyön megjelenő *Székely Nép* 1937. december 5-én kiadott száma pedig arra figyelmeztette a gazdasszonyokat, hogy az eddigi gyakorlattól eltérően a 15–25% burgonya helyett jóval kevesebbet, csak 10%-nyi krumplit keverjenek a liszt közé, mely lehetőleg ne legyen hideg, s kelesztés közben se „fázzon át”.³⁷ A vízben megfőzött burgonyát előbb meghámozták, majd egy négy lábú *pityókanyomóval* átprészték, áttörték.³⁸ A 20. század első évtizedeiben szinte minden székely településben már készítettek és fogyasztottak *pityókás kenyeret*. A háromszéki falusi és mezővárosi asszonyok rendszerint egy egész hétre előre sütöttek 10–12 kenyeret, általában szombaton.³⁹

A burgonya az 1962-es kollektivizálást követő évtizedekben a mostohább természeti adottságokkal rendelkező Székelyföldön az egyik legjelentősebb természetett növényé, terméké vált. Meghonosodását az is elősegítette, hogy a régió ridegebb vidékein (Gyergyóban, Csíkban) a törökbúza ritkán érett be. Megjegyezzük, hogy az osztrák hatalom már a 18. század elején felismerte, hogy fölösleges kukoricát vetni ott, ahol még a szőlő sem érke be.⁴⁰

A 20. század közepétől általában csak búzából készítettek kenyeret Erdélyben, Székelyföldön. A tapasztaltabb asszonyok jól tudták, hogy megfeszített munkával, speciális tudással, minőségi lisztből és megfelelő kovászból lehet előállítani a jó kenyeret. Mivel a kommunista hatalom 1962-ben elkobozta az erdélyi gazdák termőföldjét, egyre nehezebben

²⁷ KÓSA László 2003, 128–130.

²⁸ KARLOVSZKY Endre 1896, 317.

²⁹ KARLOVSZKY Endre 1896, 317–318.

³⁰ KÓSA László 2003, 132–136.

³¹ KÓSA László 2003, 138–141.

³² ROȘCA, Karla 2016, 45.

³³ KÓSA László 1980, 73–98.

³⁴ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 182.

³⁵ KINDA István 2016, 145. Lásd KOZMA Ferenc 1879, 113,

174–178.

³⁶ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 183.

³⁷ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 183.

³⁸ Csak a Barcasághon és a Székelyföldön írták le a szerkezetet. Lásd DRĂGOESCU, Ion – STOICA VASILESCU, Lia 1970, 417. A közleményre Szőcsné Gazda Enikő hívta fel figyelmem.

³⁹ KINDA István – POZSONY Ferenc 2016, 145–146.

⁴⁰ SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2014, 180.

lehetett beszerezni a mindennapi kenyér előállításához szükséges lisztet. Éppen ezért elsősorban a városi péküzemekben előállított termékeket kezdték fogyasztani falvakon is. Azonban hagyományörző családoknál a kenyérsütéshez szükséges gyakorlati tudás és eszközanyag továbbra is fennmaradt a legtöbb székelyföldi faluban egészen napjainkig. Érdekes jelenség, hogy pár háromszéki faluban (Uzonban, Szentivánlaborfalván, Nyújtódon, Bereckben és Ojtozban) a Brassót Moldvával összekötő nemzetközi út mentén 1990 után a családi porták előtt árusítják a pityókás házikenyeret, elsősorban átutazóknak és turistáknak.

A burgonyás kenyér árusításában rejő gazdasági lehetőségeket egy Sepsiszentgyörgyön élő vállalkozó is felismerte, aki napjainkban sikerrel forgalmazza a Diószegi cég termékeit számos erdélyi, romániai régióban.⁴¹ A hagyományos receptekkel készített krumplis kenyérükkel 2011-ben elnyerték Romániában az *Ország Kenyere* címet.⁴² A cég pékjei 2013-ban a sepsiszentgyörgyi városnapokra megsütöttek egy félmázsás kenyeret, amit a magyar történelmi egyházak helyi képviselői előbb megszenteltek, majd kiosztottak az ünnepség résztvevőinek.⁴³ Szintén a cég tulajdonos kezdeményezésére a bukaresti Indagra vásáron az év novemberében elkészítették a világ legnagyobb krumplis kenyérét 57 kilogramm lisztből, 34 liter vízből, 5 kilogramm főtt burgonyából, egy kilogramm élesztőből és sóból. Az eseményen résztvettek a World Record Academy képviselői is, akik hivatalos közleményben ismerték el, hogy a 96,6 kilogrammos sütemény a világ legnagyobb pityókás kenyere.⁴⁴ A cég 2015-ben a Gastropan országos vásárán, Románia legjelentősebb, legrangosabb pékversenyén a Peles-kastély kenyértésztaiból készített makettjével nyerte el az első díjat.⁴⁵

A kenyér a néphagyományokban

Az erdélyi földművesek különböző ünnepi rítusok (pl. búzaszentelés, határkerülés, aratókoszorú stb.) segítségével, preventív módon biztosították a mindennapi kenyér előállításához szükséges gabonát. A székelyföldi római katolikus közösségek rendszerint a Márk napját (április 25.) követő vasárnap szerveztek *búzaszentelést*, amikor a hívek zászlókkal és keresztekkel, ünnepi körmenetben vonultak ki a falu szomszédságában fekvő gabonatóblákhoz, ahol imádkozva arra kérték az Istent, hogy áldja meg ve-

téseiket, adjon bő termést, majd az ünnepi szertartás végén a plébános megszentelte a kisarjadt gabonát. A Márk napján megszentelt gabona igen megbecsült szentelmény volt a székely falvakban. Felhasználták beteg személyek és állatok gyógyítására, a haldokló megkenésére, harmattal együtt belekeverték a kovásza, hogy a kenyér nagyra nőjön, mások pedig az ablakok keresztjére helyezték. Udvarhelyszéki falvakban még a kalácsba helyezett életfát is megszenteltették a búzával együtt, amit esküvő alkalmával az új párnak ajándékozták.⁴⁶

A székelyföldi katolikus és protestáns falvakban egészen napjainkig fennmaradt a húsvét vasárnap megszervezett gyalogos vagy lovas határjárás, amikor ünnepi menetben, imádkozva és énekelve megkerülik a gabonatóblákat. A körmenetben résztvevők arra kérik az Istent, hogy védje meg gabonatóbláikat mindenféle csapástól, pusztítástól, s ezáltal biztosítsa mindennapi kenyérüket.⁴⁷

A kenyérgabona learatását az erdélyi magyarságnál is megkülönböztetett tisztelet övezte. A legtöbb erdélyi faluban gondosan megválasztották az aratás kezdőnapját. Újholdkor és Szent Illés napján, valamint pénteken nem kezdtek hozzá a kenyérgabona learatásához. Csak a nagyobb uradalmak vagy a helyi falusbíró és lelkész aratókalákája nyert igazi ünnepi formát, zárta nagyobb mulatság. Az erdélyi aratókalákában általában félünnepi ruhában vettek részt, munka közben a muzikusok pedig vidám dalokat zenéltek, majd a fiatalabbak a tábla végén táncrea is perdültek. Egészen a 20. század közepéig az aratás végén az utolsó gabonaszálakból és az akkor nyíló mezei virágokból díszes koszorút fontak, s azt énekszóval, muzikával vitték be a faluba, ahol az utcákon a gazdák vízzel locsolták meg bőségesen, majd a gazda tisztaszobájának gerendájára vagy a lelkésznek végzett kaláka esetében a templom mennyezetére függesztették. Az aratókoszorú magvait a következő agrárévben rendszerint a vetőmag közé vegyítették, hogy biztosítsák a benne rejő különleges életerő folytonosságát.⁴⁸ A lelkész által megáldott aratókoszorút különleges erejű szentelménynek vélték, azonban liturgikus, szakrális szerepét a tridenti zsinat megszüntette. Elsősorban református templomokban napjainkban is az úrasztala fölött díszleveg, mint Jézus testének jelképe, valamint az élet, a termékenység és a közösségi összetartozás szimbóluma.⁴⁹

Az erdélyi szász falvakban rendszerint június végén, Szent János (június 24.) és Péter-Pál (június 29.)

⁴¹ KINDA István – POZSONY Ferenc 2016, 156.

⁴² *Székely Hírmondó*, 2015. március 20.

⁴³ *Székely Hírmondó*, 2013. április 4.

⁴⁴ *Háromszék*, 2013. november 9.

⁴⁵ *Székely Hírmondó*, 2015. március 20.

⁴⁶ BÁLINT Sándor 1977, I, 316–318.

⁴⁷ BARABÁS László 1980, POZSONY Ferenc 2006, 227–228.

⁴⁸ MADARASSY László 1928, 90–92.

⁴⁹ <http://www.maszol.ro/index.php/tarsadalom/52298-uj-kenyer-napja-az-si-aratounnepekt-l-a-szimbolikus-unnepig> (2017. 11. 13.)

napja között szerveztek aratáskezdő koszorúünnepségeket, *Kronenfesteket*. Az ünnep előtti napon a lányok búzakalászból és virágokból font koszorút rejtettek el a gabonatóblákba, majd azokat másnap ünnepi menetben, fúvózenekar kíséretében vitték be a faluba, s a templomtérre pedig egy magasabb rúd tetejére helyezték. Nagy megbecsülésnek örvendett az a legény, aki a síkos rúd tetején szekerkerékre elhelyezett koszorúhoz fel tudott mászni.⁵⁰

A moldvai csángó falvakban (Lujzikalagorban, Klézsén, Szabófalván) egészen a közelmúltig fennmaradt a polgári újév kezdőnapján élő hejgetés, rituális szántás és vetés. A köszöntő szokás szövegei egészen a kollektivizálásig magyar nyelven mesélték el a búza élettörténetét, a szántáson, vetésen, aratáson, őrlésen át a finom kenyér és kalács elkészítéséig, megsütéséig, amivel a felköszöntött gazdának illetve az udvarára befogadott legényeket megkínálnia.⁵¹ Szintén moldvai csángó falvakban maradt fenn napjainkig az a gyakorlat, hogy a templomi esküvő után, amikor a vőlegény és násznépe hazakíséri saját családi otthonába menyasszonyát, az anyós előbb vízzel, gabonával, majd apró pénzekkel szórja be az új asszonyt.⁵²

Az erdélyi román településekben is nagy tisztelet övezte a kenyérgabona aratását, amikor legtöbbször kereszt alakú koszorúkat fontak, majd azokat ünnepi menet keretében vitték be faluba, sajátos rítusú népdalokkal.⁵³ A kenyér és a bor az elhunyt ősök tiszteletére szervezett román áldozatok és rítusok kiemelt jelentőségű eleme, szimbóluma. Például temetésekor vagy emléktörök idején borral locsolják elhunytjaik sírját, melyre rendszerint kenyeret, kalácsot helyeznek, majd azokat szétajándékozzák, elfogyasztják. A magyar közösségekben is élt az a gyakorlat, hogy a vízbefült személy holttestének felfedezésére égő gyertyával ellátott, nagypénteken sült kenyeret helyeztek a víz felszínére.⁵⁴ A moldvai csángók is úgy vélték, hogy a rossz akaratú lényekké átváltozott halottak meg tudják kötni az esőt, éppen ezért kiengesztelésükre nagyobb szárazság idején a Szeret folyó vizére égő gyertyákkal ellátott kalácsot vagy kenyeret helyeztek egy deszkalapra. A halottkultuszban rendszerint kelesztetlen kenyereket, kalácsokat használtak. A húsvétot megelőző böjti időszak végén, nagyszombaton a román és a bolgár közösségekben rendszerint elhunytjaikra emlékeztek, sajátos formájú, kisebb méretű cipókat sütöttek, majd azokat halottaik emlékére szétajándékoztak.⁵⁵

A románok napjainkig kenyérral és sóval fogadják jelesebb vendégeiket, hogy a látogatás jólétet, állandóságot és bölcsességet eredményezzen. A kenyeret az erdélyi román közösségekben csak rituálisan tiszta asszonyok készíthették jól meghatározott napokon. A felhevített kemencébe rendszerint némán, hosszabb nyelű falapát segítségével helyezték be. Gondosan vigyáztak arra, hogy mindig páros számú kenyeret süssenek, mivel a páratlan számú sütemény szerencsétlenséget okozhatott. Az elkészült kenyereket tiszta, fehér színű terítővel takarták le, felszeletelésük előtt rendszerint keresztet rajzoltak késsel felületükre. Legtöbbször egy idősebb férfi családtag szelte meg és osztotta szét. Mivel isteni jelképnek tekintették, étkezés közben még a legkisebb morzsáját sem engedték hanyagul eldobni vagy elveszni.⁵⁶

Mivel a kenyér az erdélyi földműves közösségek mindennapi tápláléka volt, a termékenység és a bőség alapvető szimbólumává vált. A magyar nyelvterület nyugati peremterületein, Göcsejben az első szántáskor kenyeret helyeztek az eke szarvára, majd azzal együtt szántottak. Abaúj-Torna megyében a tavasszal szántani induló gazda ünnepi abroszra helyezett kenyér fölött hajtott ki az udvaráról.⁵⁷ A kenyér számos termékenységvarázsló eljárásban megjelenik, ugyanakkor fontos áldozati étel is. Nagyon sok előírás és tilalom övezte elkészítését: a pénteket és a keddet, valamint áldozócsütörtököt és úrnapját, Luca és Borbála napját, a két karácsony között sehol sem tartották szerencsés napnak kenyérsütésre, mert az akkor készített kenyér kővé vált volna. Férfi és menstruáló nő nem vehetett részt elkészítésében, mert tisztátalanoknak vélték. Sok helyen tiltották, hogy az asszony szexuális kapcsolatot folytasson sütés előtt, a kovászolást pedig nem láthatta idegen személy. A kenyeret is meg lehetett rontani, ha levizelték a dagasztáskor ellopott korpaélesztőt.⁵⁸

Számtalan előírás szabályozta a kenyér felhasználását is: nem volt szabad rálépni, hátára fordítani, felszeletelése előtt pedig keresztet kellett jelképesen rárajzolni.⁵⁹ Az újonnan felépített házba általában kenyeret és sót vittek, hogy a benne lakóknak szerencsét, egészséget és jólétet idézzenek elő. Sok vidéken a menyasszonyt kenyér vagy kalács alatt vezették ki a templomból, kísérték be a mulatság színhelyére vagy férjének új házába. Különböző halottak emlékére szervezett áldozatokban szegényeknek, rászorulóknak kellett szétajándékozni, de felhasználták

⁵⁰ POZSONY Ferenc 1997, 194–212.

⁵¹ POZSONY Ferenc 2000, 123–124.

⁵² POZSONY Ferenc 2006, 133.

⁵³ BOT, Nicolae 1989, 7–12.

⁵⁴ BOGOS Zsuzsanna 2011.

⁵⁵ MESNIL, Marianne – POPOVA, Assia 1997, 301–330.

⁵⁶ CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alan 1995, 103; EVSEEV, Ivan 1998, 359–360.

⁵⁷ BÁLINT Sándor 1977, II, 48.

⁵⁸ KISS Lajos 1922, 86–90.

⁵⁹ BÁLINT Sándor 1977, I, 350. Lásd még KÓSA László 2011.

különböző betegségek kezelésére, tűzvész és vihar megfékezésére is.⁶⁰

Az úrvacsora szakrális eleme

A kenyér az erdélyi magyar földműves családok alapvető, a mindennapi életben elmaradhatatlan tápláléka, ugyanakkor *mennyei kenyérként* fontos vallásos szimbóluma is.⁶¹ Mivel nemcsak testi, hanem spirituális tápláléknak is tartották, naponta imádkoztak Istenhez, hogy biztosítsa mindennapi kenyerüket, eledelüket. A zsidóságnál élő étkezési szokások szerint a kenyér megtörése rendszerint az étkezés kezdetén, míg a pohár megáldása annak legvégén történt. Az ókeresztény közösségekben a kenyér megtörése az istenséggel való kapcsolatot jelképezte.⁶²

A kenyér jelentőségét az is fokozta, hogy a borral együtt az *Úrvacsora* kiemelt jelképe a protestáns közösségekben. A reformátusoknál megszervezett úrvacsorai istentisztelet előzményeit, alapvető céljait, funkcióit és elemeit Kozma Zsolt foglalta össze.⁶³ Az úrvacsora nemcsak emlékvacsora, hanem annak szimbolikus rítusa, hogy Jézus Krisztus feláldozta magát a kereszten a mi bűneinkért. A kenyér voltaképp értünk megtört testét, a bor pedig értünk kifolyt vérének szimbolizálja.⁶⁴ A legtöbb református közösségben a hívek különleges erejű szentségnek tartották az úrvacsorát: hittek abban, hogy hatására meggyógyulnak a betegek, a haldoklók pedig megkönnyebülnek tőle, csendben és megbékülve eltávoznak.⁶⁵ A római katolikus egyház reformátorai a 16. század során határozottan elvetették az átlényegülésrel kapcsolatos korábbi tanokat és az egy szín alatt, csak ostya alakjában történő kiosztását.⁶⁶

A protestáns teológusok folyamatosan foglalkoztak az egyház zsinatain az úrvacsora rendjével, azonban csak a 18. század közepén fogalmazták meg határozottabban az egységes liturgia igényét.⁶⁷ A római katolikusok hét sákramentuma közül végül is csak kettőt (a keresztséget és az úrvacsorát) őrizték meg szertartásrendjükben. A reformátorok ragaszkodtak a Biblia előírásához, éppen ezért két szín alatt, kenyérral és borral osztották ki bűjtben, húsvétkor, pünkösdkor, újkenyérre, újborra és karácsonykor. Az úrvacsora kiszolgáltatását rendszerint egy hetes bűnbánati hét előzte meg. Súlyosabb ki-

hágások (templomkerülés, paráznaság, káromkodás, gyilkosság, tolvajkodás) miatt a deviáns személyeknek nem szolgálták ki az úrvacsorát.⁶⁸ Míg Luther Márton megőrizte az ostyát, Kálvin János a kenyér jelentőségét hangsúlyozta. A hitújítás korai szakaszában a reformátorok határozottan elvetették az ostya használatát, helyette pedig az igazi kelesztett kenyér kiosztását ajánlották híveiknek. Azokon a vidékeken, ahol az evangélikusok reformátusokkal éltek együtt, a hívek továbbra is az ostyát igényelték, ragaszkodtak korábbi vallásos hagyományaikhoz, azonban a 17. század derekától kezdődően egységes rend alakult ki, terjedt el. Megjegyezzük, hogy az evangélikusok egészen napjainkig, a katolikusokhoz hasonlóan, ostyát osztanak úrvacsora alkalmával, míg a református közösségekben kelesztett kenyeret.⁶⁹ A Dunántúlon viszonylag lassan tértek át a kálvini irányra, míg a Felvidéken és Erdélyben már jóval korábban és egységesebben.⁷⁰

Az erdélyi szászok általában szeptember végén vagy október eljén szerveztek templomaikban hálaadó ünnepségeket (Erntedankfest), amikor gazdagon feldíszítették az oltárok környékét különböző zöldségekkel, gyümölcsökkel, az olvasóra pedig két kenyeret helyeztek, hálát adva Istennek a jó termésért, majd közösen úrvacsorát vettek.⁷¹

Az erdélyi unitáriusok 1694. június 20-án, Tordán tartott zsinat során szögezték le, hogy évente négy alkalommal (karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor és az őszi hálaadás alkalmával) osztanak úrvacsorát híveiknek. Gyülekezeteik rendszerint a Szent Mihály napját (szeptember 29.) megelőző vasárnapon szervezték meg az őszi hálaadást és az úrvacsoraosztást.⁷²

Az erdélyi református közösségekben különleges jelentésekkel rendelkezik az augusztus utolsó vasárnapján, *Újzsengére* kiszolgáltatót úrvacsora. A hívek ilyenkor ünnepi istentisztelet keretében előbb hitben elmélyednek, hálát adnak az Istennek a jó gabonatermésért, majd rendre úrvacsorát vesznek. Az ünnep előtt gondosan megterítették és feldíszítették a templom központi részén található, kerek úrasztalát díszes textiliákkal, s egy míves tényéron a kenyeret, egy kannában pedig a bort helyezték el rajta. Rendszerint a helyi hagyomány határozta meg, hogy ki adományozza a kenyeret és a bort erre a jeles alkalomra. A legtöbb közösségben nagy megtiszteltetést jelen-

⁶⁰ KISBÁN Eszter – PÓCS Éva 1980, 146–147; BOGOS Zsuzsanna 2011.

⁶¹ REMMERS, Arend 2002, 79.

⁶² Lásd Kustár Zoltán: http://docplayer.hu/3432879-Az-urvacSORA-szerezTETESI-igeje-palnal-i-az-1kor-11-17-34-magyarazata.html#show_full_text (2017. 11. 02.)

⁶³ KOZMA Zsolt 1995.

⁶⁴ Lásd *Heidelbergi Káté*, 75. kf.

⁶⁵ LACKOVITS Emőke 1997, 6.

⁶⁶ CSOMA Zsigmond 2017, 7–8.

⁶⁷ LACKOVITS Emőke 1997, 3–4.

⁶⁸ LACKOVITS Emőke 1997, 14.

⁶⁹ BENEDEK Sándor 1971, 191–226; TÓTH Endre 1934, 129–130.

⁷⁰ TÓTH Endre 1934, 129–130.

⁷¹ POZSONY Ferenc 1997, 222–223.

⁷² Lásd <http://www.unitarius.org/data/eue/show.aspx?docid=4441> (2017. 11. 02.)

tett kenyeret és bort adományozni az úrasztalára.⁷³ A lelkészek minden úrvacsoraosztás előtt a Bibliából felolvasták a gyülekezetnek a Korinthusi levél 11. részének 23–29. versszakát, mely az úrvacsora első leírását tartalmazza. Miközben a hívek folyamatosan énekeltek, előbb az egyházközség férfi tagjai (a házas emberek és a konfirmált legények) járultak az úrasztalához, majd szintén nemzedéki rendben következtek az asszonyok és a konfirmált lányok. A legtöbb közösségben a lelkész egy-egy ígét mondott, miközben kiszolgált a hívének a kenyeret és a bort. Megjegyezzük, hogy az erdélyi falusi protestáns közösségben a férfiak és a nők külön kehelyből, pohárból kapják a bort napjainkban is.⁷⁴ Mivel az úrvacsorai kenyeret és bort nagy tisztelet övezte, egyetlen morzsáját, cseppjét sem szabadott elherdálni. A legtöbb gyülekezetben közvetlenül az úrvacsoraosztás után a lelkész, a harangozó, az énekvezér és a presbiterek közösen fogvasztották el a maradékot parókián.⁷⁵

A kenyér megáldása

A római katolikus egyház a középkor idején július 15-én, *apostolok osztlása* napján áldotta meg az új kenyeret. Telegdi Miklós 1583-ban keletkezett *Agendarius*a a kenyérszenteléskor elhangzott áldás szövegét még tartalmazta. Habár a tridenti zsinat (1545–1563) majd a jozefinizmus elsöpörte ezt a liturgikus elemet, a magyar néphagyományban egészen napjainkig megmaradt szakrális szerepe és jelentősége, a megáldott újkenyeret különleges erejű és hatású szentelménynek vélik.⁷⁶ Egyházi és világi értelmiségiek az első világháborút követő évtizedekben megpróbálták, hogy a kenyérszentelést újra a hivatalos liturgia rendjébe iktassák.⁷⁷

Kovács Ákos mutatott rá, hogy a római katolikus egyház középkori kenyérszenteléséből és a 18–19. századi magyar aratóünnepéből Darányi Ignác, a dualista Magyarország földművelésügyi minisztere egy 1899-ben kibocsátott hivatalos rendeletével próbált újabb hagyományt teremteni abból a célból, hogy levezessék, hatékonyan kezeljék a 19. század végén keletkezett társadalmi és politikai feszültségeket, helyreállítsák a földbirtokosok és a bérmunkásaik közötti jó viszonyt. Megjegyezzük, hogy a hatalom által kezdeményezett aratóünnepet kezdetben még nem tartották Szent István király napján.⁷⁸

A két világháború között több magyar városban (Cegléd, Göcsejben, Halason, Kalocsán, Miskolcon) már megrendezték a kenyér ünnepét. A korabeli központi hatalom kezdeményezésére 1936-ban Szeged polgármestere és az Országos Gyöngyösbokk-réta Szövetség akkori elnöke közösen szervezte meg a mindennapi, az új és a magyar kenyér ünnepét.⁷⁹ 1941. július 27-én a kormányzó jelentésében Szabadkán is megszervezték nagy pompával a magyar kenyér ünnepét, melynek keretében a díszvendég azt személyesen szelte meg.⁸⁰

Közvetlenül a második világháború után, a torontáli újgazdák 1945. július 29-én Rákosi Mátyást, a Magyar Kommunista Párt vezérét köszöntötték Szegeden az első termésből sült kenyérral, a magyar búza, az első szabad aratás ünnepén.⁸¹ Az Országos Nemzeti Szövetség javaslatára a Magyar Kommunista Párt 1946-ban augusztus 20-ra, az államalapító Szent István királyunk napjára rögzítette az új kenyér ünnepét.⁸² Az új hatalom 1949-ben augusztus 20-án, tudatosan Szent István királyunk és az új kenyér napján fogadta el a Magyar Népköztársaság új alkotmányát, amit egy következő évben kibocsátott törvényerejű rendelet is rögzített. Attól az évtől kezdődően a hivatalos nemzeti ünnep voltaképp a szocialista alkotmány elfogadásának emléknapjává vált.⁸³ Éppen ezért a búzakoszorúkat már nem Sárlos Boldogasszony, nem a kormányzó, hanem a kommunista politikai elit vezetőinek tiszteletére fonták, segítségükkel pedig a dolgozó nép szorgalmát, a munkás-paraszt szövetséget akarták reprezentálni.⁸⁴

Az 1956-os kommunista-ellenes forradalom leverése után, az 1960-as évektől kezdődően újra módosult az ünnep szerkezete és üzenete. Az eseményekre érkező személyiségeket legtöbbször díszes ünnepi népviseletbe öltözött fiatalok köszöntötték, akiknek nemzetiszínű szalaggal átkötött kenyeret nyújtottak át. Kiemeljük, hogy a rendszerváltó magyarországi pártok az 1989-es ünnepségről tudatosan kizárták az MSZMP-ét, mely több évtizeden át saját politikai céljainak rendelte alá az ünnepséget. A rendszerváltást követő évtizedekben a legtöbb magyarországi településben továbbra is népszerűek maradtak a kenyérátadási és -szegési rituálék augusztus 20-án, első királyunk emléknapján.⁸⁵

Az 1989-es rendszerváltást kísérő lelkes forgatagban a romániai magyar közösségek testvértele-

⁷³ LACKOVITS Emőke 1997, 9–11.

⁷⁴ SZABÓ Lajos 1991, 227–239.

⁷⁵ LACKOVITS Emőke 1997, 23.

⁷⁶ BÁLINT Sándor 1977, II, 46–47.

⁷⁷ BÁLINT Sándor 1977, II, 49.

⁷⁸ KOVÁCS Ákos 2004; Uő 2006, 117–121.

⁷⁹ KOVÁCS Ákos 2006, 140–146.

⁸⁰ KOVÁCS Ákos 2004; Uő 2006, 147–152.

⁸¹ KOVÁCS Ákos 2006, 153–155.

⁸² KOVÁCS Ákos 2006, 156.

⁸³ KOVÁCS Ákos 2006, 160.

⁸⁴ KOVÁCS Ákos 2004; Uő 2006, 161–167.

⁸⁵ KOVÁCS Ákos 2004; Uő 2006, 168–169.

pülési kapcsolatokat létesítettek különböző külföldi, magyarországi helységekkel. Azoknak keretében rendre megismerkedtek az augusztus 20-án gyakorolt új kenyér ünnepével, megszentelésével, helyi előjáróknak való átadásával, megszelésével és közösen történő elfogyasztásával. Az anyaországban látott mintákat fokozatosan meghonosították az erdélyi, székelyföldi településeikben is.

Például a Sepsi széken fekvő Kálnokon a helybeli pékség szervezi augusztus 20-án a székely pityókás házikenyer napját, melynek keretében székely viseletbe öltözött fiatalok, hagyományörző huszárok, helyi fúvószenekar tagjai vonulnak fel lóháton, gyalogosan és szekéren. A helyi pékségtől a művelődési ház udvarára viszik a nemzetiszínű szalaggal körbekötött hatalmas házikenyeret és búzakoszorút, valamint az óriás méretű székely zászlót. Megérkezésük után előbb eléneklik a székely himnuszt, a hősök emlékművénel felvonják a székely zászlót, a polgármester és a pékség vezetője köszönti az egybegyűlteket, majd a református és az unitárius lelkész fohásza, áldása zárja az eseményt. Délután már lovas bemutató és vidám multság következik.⁸⁶

A szomszédos Rétyen a település lokális ünnepét 2005-től tudatosan Újszengére időzítették. Az ünnepet megelőző szombaton díszes ünnepi felvonulást szerveznek, majd annak végén a református lelképásztor megáldja a helyi búzalisztból és pityókából sült, nemzetiszínű szalaggal ékesített krumpolis kenyeret. Vasárnap úrvacsoraosztással egybekötött hálaadó istentisztelet tartanak, ahol a helybeliek és vendégeik közösen vehetnek úrvacsorát, részesülhetnek az új kenyérből.⁸⁷ A szakrális elemekben gazdag lokális ünnepet itt is vidám multság zárja.

A helyi értelmiségi és politikai elit az utóbbi években számos erdélyi városban (Gyergyószentmiklóson, Marosvásárhelyen, Sepsiszentgyörgyön, Székelyudvarhelyen stb.) megszervezi az új kenyér ünnepét augusztus 20-án. Annak keretében a lelkészek előbb megáldják, megszentelik a nemzetiszínű szalaggal átkötött, nagyobb méretű kenyeret, majd utánuk rendszerint a helybeli polgármesterek és a magyarországi vendégek, politikusok, közéleti emberek tartanak beszédet az ünnepnap jelentőségéről.

A nemzeti összetartozás jelképe

Magyarországi értelmiségiek 2011-ben kezdeményezték a *Nemzet Kenyere*, majd 2013-tól a *Magyarok Kenyere* megünneplését Szent István királyunk ünnepén, augusztus 20-án. A dr. Korinek László pécsi jogászprofesszor által kezdeményezett mozgalomnak voltaképp az a lényege, hogy a Magyarországon és a Kárpát-medencében élő magyar közösségek adományozzanak kisebb-nagyobb mennyiségű búzát, melyből egy évente kijelölt településen elkészítik és megünnepelik a nemzet új kenyerét. Az alapítók elhatározták, hogy a magyar nyelvterület különböző vidékeiről összegyűjtött gabona nagyobb részét elsősorban gyermekintézeteknek adományozzák. Ebbe a mozgalomba 2012-től cselekvően bekapcsolódott Székelyföld, Erdély, Felvidék és Délvidék magyarsága is.⁸⁸ Például 2011-ben tíz, 2012-ben húsz, 2013-ban száz, 2014-ben 220, 2015-ben 440, 2016-ban pedig 515 pedig tonna lisztet gyűjtöttek össze.⁸⁹ A sepsiszentgyörgyi Diószegi cég készítette el 2015-ben az *összmagyar lisztből*, a délvidéki Székelykevérről küldött kovászból és a parajdi sóból a *Magyarok Kenyerét*. Annak 250 kilogrammos erdélyi *cipóját* az egyházi előjárók a kolozsvári magyar napok keretében megáldották a főtéri nagyszínpadon, majd a jelenlévők elfogyasztották.⁹⁰ Az összegyűjtött liszt többi részét elsősorban Bőjte Csaba ferences szerzetes gyermekházainak juttatták el.⁹¹

Balázs Lajos a 21. század elején kitalált, újonnan megszerkesztett ünnep funkcióit, jelentéseit a következőképpen foglalta össze: „A Magyarok Kenyere rítusának igen ősi, európai, még inkább ázsiai mágikus hiedelem a szellemi alapja. Ennek a spirituális lényege pedig az, hogy az együtt elfogyasztott étkek és italok az elfogyasztók között diszkrét lelki és eszmei, lelkiismereti, szellemi, tudati, cselekvési kötődéseket, elkötelezett szövetséget hoznak létre.”⁹² Tehát a *Magyarok Kenyere* program voltaképp a politikai határokkal szétdarabolt, Kárpát-medencében élő magyarság új szövetségének, összetartozásának és jelképes egyesítésének olyan szimbolikus, újonnan kitalált rítusa, mely korábbi elemekre és hagyományokra építkezik.⁹³

⁸⁶ *Székely Hírmondó*, 2015. augusztus 20.

⁸⁷ *Háromszék*, 2017. augusztus 29.

⁸⁸ BALÁZS Lajos 2015, 1006.

⁸⁹ *Háromszék*, 2017. augusztus 22.

⁹⁰ http://foter.ro/cikk/20150821_mind_elfogyott_a_karpat-medence_kenyere (2017. 11. 19.)

⁹¹ *Háromszék*, 2015. augusztus 20.

⁹² BALÁZS Lajos 2015, 1008.

⁹³ BALÁZS Lajos 2015, 1010–1011.

Összefoglalás

A kelesztett kenyér a 11. századtól kezdődően épült be a magyarság táplálkozástudományába, előbb csak az elit rétegénél, majd szélesebb körben a 14. században terjedt el. Pityókás változata csak a 19. század végén honosodott meg Erdélyben, főleg a Székelyföldön és a Barcaságon, ahol akkor már egyre nagyobb mennyiségben termelték a burgonyát.

Az élet, a termékenység alapvető szimbólumának tartott kenyérhez különböző mágikus hiedelem, szakrális funkció kapcsolódott. A kenyér megjelent számos archaikus gyakorlatban, segítségével rendszerint a következő év termését szándékoztak mágikus eszközökkel előidézni és biztosítani. A koszorúünnepségek elsősorban a csoportosan végzett, aratást záró, nagyobb kalákák esetében nyertek színpompás formákat a Kárpát-medencében. Kiemeljük, hogy a megáldott gabonakoszorút régebben különleges erejű szentelménynek tartották. A kenyér (a borral együtt) az úrvacsora szimbolikus jelentésű és jelentőségű szakrális eleme, a keresztfán megfeszített Jézus testét jelképezi. Az erdélyi református közösségekben rendszerint augusztus utolsó vasárnapján szervezik meg az új gabonából sült kenyér, újszengye ünnepét.

A 19. század utolsó évtizedében, a magyar nemzetépítés egyik legfontosabb időszakában, elsősorban a magyar politikai és művelődési élet vezetőrétege kezdeményezte az új kenyér megáldásának, megszentelésének megünneplését. Majd ezt a régi előzményekkel rendelkező újra kitalált, felfedezett hagyományt az államalapító Szent István királyunk emlékünnepére, augusztus 20-ra tették. A Szent István-napi kenyérszentelés az országhatárokkal szétaszabdalts magyarság egyik legszínpompásabb ünnepi eseményévé változott a két világháború közötti időszakban, amikor sok helyen szorosan összekapcsolódott a Gyöngyösbokrétá mozgalommal is.⁹⁴

A magyarországi kommunista hatalom ideológusai 1949-ben szándékosan augusztus 20-ra időzítették az új szocialista alkotmány elfogadását és ünnepét. Kiemeljük, hogy már a második világháborút követő években a párt propagandagépezete a munkás-paraszt szövetség és a munkaszervezet jelképeként kezdte forgalmazni az új kenyér megünneplését éppen Szent István király napján. Voltaképpen a nemzetépítő korszakban kialakított polgári emlék- és nemzeti ünnepség korábbi jelentéseit, üzenetét akarták módosítani, gyökeresen megváltoztatni és saját hatalmuk legitimizálására fordítani. Érdekes módon az új kenyér ünnepe nem csak a Kádár-korszakban, hanem az 1989-es rendszerváltozás után is népszerű maradt Magyarországon.

Az 1989-es decemberi eseményeket követő demokratizálódás lehetővé tette, hogy az erdélyi magyar közösségek testvértelepülési kapcsolatokat létesítsenek anyaországi önkormányzatokkal, egyházi, kulturális és oktatási intézményekkel. Az erdélyi küldöttségek tagjai számos alkalommal résztvettek augusztus 20-án a magyarországi testvértelepülésekben megszervezett kenyérszenteléseken, színpompás ünnepségeken. Az anyaországban látott szokásformák (népviseletes felvonulás, nemzetiszínű szalaggal átkötött kenyér megszentelése, átnyújtása helyi előljáróknak, megszelése, közös elfogyasztása) fokozatosan meghonosodtak az erdélyi, a székelyföldi helységekben is.

Az erdélyi és a magyarországi elit szorgalmazására 2011 után régióinkban is meghonosodott a nemzet, a magyarok kenyérének megünneplése augusztus 20-án, mely voltaképp az országhatárokkal szétaszabdalts magyarság szimbolikus egyesítését, virtuális összetartozását valósította meg sajátos rituális eszközökkel. A kenyérről kapcsolatos új jelentések kialakítása, véleményünk szerint, azért is sikeres volt, mert korábban is az élet, a termékenység, a szakrális élet spirituális jelentésekben gazdag szimbóluma volt.

A kenyér erdélyi kultuszában az utóbbi évtizedekben nagy szerepet játszott a sepsiszentgyörgyi Diószegi cég is, mely már korábban sikeres vállalkozást épített ki Erdély, Románia számos településében ízletes péktermékeivel, pityókás kenyérével és kiváló marketingjével. Folyamatosan résztvettek különböző lokális ünnepségeken, előbb bemutatták a világ legnagyobb krumplis kenyérét, majd tudatosan beneveztek a nemzet és a magyarok kenyere programba is. Mindezek a kenyér fokozatos etnicizálódását és komercializálódását eredményezték.⁹⁵

A 19. század végén kitalált kenyérünnepek, habár korábbi hagyományokra és elemekre (kenyérkultuszra, aratóünnepségekre, kenyérszentelésre) épültek, fokozatosan teljesen új funkciókkal gyarapodtak. Szerkezetük és jelentéseik tovább módosultak a két világháború közötti kis Magyarországon, majd a sztálini és a kádári korszakban, s érdekes módon, népszerűek maradtak még az 1989-es rendszerváltozást követő évtizedekben is, amikor sajátos, szimbolikus eszközeikkel a magyar nemzeti közösség összetartozását fejezik ki.

A kenyér etnicizálódása nem egyedi magyar jelenség, mert a modern polgári nemzetek és nemzeti kultúrák kiépítésének, megszerkesztésének hőskorában Európa számos országában a politikai hatalom olyan új, évről évre ismétlődő, nyilvános térben zajló tömeges szertartásokat, kitalált hagyományokat alkotott, melyeknek segítségével végül is saját létét és hatalmát legitimizálta, ünnepeltette.⁹⁶

⁹⁴ KOVÁCS Ákos 2006, 150–151.

⁹⁵ Lásd SZABÓ Árpás Töhötöm 2013, 152–157, 169–172.

⁹⁶ Lásd HOBBSAWM, Eric 1987, 136–140. és HOFER Tamás 1989, 59–74.

Irodalom

- BALÁZS Lajos
2015 Nemzet kenyere, magyarok kenyere. Lehet-e a kenyér a nemzeti összetartozás rituális szimbóluma? in: Jakab Albert Zsolt – Kinda István (szerk.): *Aranykapu. Tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére*, Kriza János Néprajzi Társaság – Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Székely Nemzeti Múzeum, Kolozsvár, 1005–1014.
- BÁLINT Sándor
1977 Ünnepi kalendárium. A Mária-ünnepek és jelesebb napok hazai és közép-európai hagyományvilágából I–II, Szent István Társulat, Budapest.
- BARABÁS László
1980 Tavaszi határkerülés a Nyárádmentén és a Kis-Küküllő felső völgyében, *Népmesmereti Dolgozatok 1980*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 203–216.
- BENEDEK Sándor
1971 *A magyarországi református egyház istentiszteletének múltja*, Órisziget.
- BODÓ Julianna
1987 Jelképeink szerepváltása, in: Bíró Zoltán – Gagy József – Péntek János (szerk.): *Néphagyományok új környezetben. Tanulmányok a folklórizmus köréből*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 49–62.
- BOGOS Zsuzsanna
2011 A kenyér története. <http://lovagok.hu/mestersegek/a-kenyer-tortenete> (2017. 12. 17.)
- BOT, Nicolae
1989 *Cîntecele cununii. Texte poetice alese*, Editura Minerva, Bucureşti.
- CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain
1995 Pîine, *Dicţionar de simboluri 3*, Editura Artemis, Bucureşti, 102.
- CUCEU, Maria
2003 *Ritual agrar al cununii de seceriş. Studii etnologic*, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca.
- CSÁKI Árpád
2010 Szárazság és pestis Háromszéken 1717–1720-ban, *Acta Siculica 2010*. A Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve, Sepsiszentgyörgy, 277–287.
- CSOMA Zsigmond
2017 *A reformáció borai és virágai. Történeti, néprajzi tanulmányok. A 100 éve református lelkész családba született Balassa Iván néprajztudós emlékére*, Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest.
- DRĂGOESCU, Ion – STOICA VASILESCU, Lia
1970 O invenţie populară necercetată – presa de cartofi, *Aluta*, Muzeul Sf. Gheorghe – Sepsiszentgyörgyi Múzeum, Sf. Gheorghe – Sepsiszentgyörgy, 417–420.
- EVSEEV, Ivan
1998 *Dicţionar de magie, demonologie și mitologie românească*, Editura Amarcord, Timișoara.
- FEKETE Csaba
2003 Néma úrvacsorázás, avagy vegye ön e bort, *Egyháztörténeti Szemle*, IV, 2, 3–28.
- HANTZ LÁM Irén
2016 *Erdélyi receptórium verssel, prózával*, Stúdium Kiadó, Kolozsvár.
- HOBBSAWM, Eric
1987 Tömeges hagyomány-termelés: Európa 1870–1914, in: Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény*, MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 127–197.
- HOFER Tamás
1989 Paraszti hagyományokból nemzeti szimbólumok – adalékok a magyar nemzeti műveltség történetéhez az utolsó száz évben, *Janus*, VI, 1, 59–74.
- KARLOVSZKY Endre
1896 A burgonya meghonosítása Erdélyben, *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle*, 3, 4, 293–321. http://misc.bibl.u-szeged.hu/148/1/gazd_tort_szeml_1896_293-321.pdf (2017. 12. 17.)
- KINDA István
2016 A pityókás házikenyer, in: Kinda István – Pozsony Ferenc: *Tradíttii secuiești – Szekler Tradition – Székely hagyományok*, Sepsiszentgyörgy Polgármesteri Hivatala, Sepsiszentgyörgy, 142–157.
- 2017 Kenyér, in: Uő: *Hagyományos népi mesterségek Háromszéken és Erdővidéken*, Háromszék Vármegye Kiadó, Sepsiszentgyörgy, 40–49.
- KISBÁN Eszter
1997 Táplálkozáskultúra, in: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Anyagi kultúra 3. Életmód*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 417–584.
- KISBÁN Eszter – PÓCS Éva
1980 Kenyer, in: Ortutay Gyula (szerk.): *Néprajzi Lexikon*, III, 142–147.
- KISS Lajos
1922 A kenyérsütés babonái, *Ethnographia*, XXXIII, 1–6, 86–90.

- KÓSA László
 1980 *A burgonya Magyarországon*, Akadémiai Kiadó, Budapest.
 2003 „Búza szükségben felsegítő jegyzések” (A burgonya a magyarországi táplálkozásban a XVIII. század végén és a XIX. század elején), in: Uő: *Nemesek, polgárok, parasztok. Néprajzi, történeti antropológiai és művelődéstörténeti tanulmányok*, Osiris Kiadó, Budapest, 127–141.
 2011 A kereszt jele a magyarországi protestánsoknál, in: Uő: *Művelődés, egyház, társadalom. Tanulmányok*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 15–33.
- KOVÁCS Ákos
 2004 Az Új kenyér ünnepe, *Beszélő*, 9, 7–8. <http://beszelo.c3.hu/cikkek/az-uj-kenyer-unnep> (2017. 10. 31.)
 2006 Az új kenyér ünnepe, in: Uő: *A kitalált hagyomány*, Kalligram, Pozsony, 115–194.
- KOZMA Ferencz
 1879 *A Székelyföld közigazgatási és közművelődési állapota*, Franklin, Budapest.
- KOZMA Zsolt
 1995 Az úrvacsorai istentisztelet kérdései, in: Huhász Tamás (szerk.): *Határidő I. Teológiai tanulmányok*, Protestáns Teológiai Intézet, Kolozsvár, 201–208.
- LACKOVITS Emőke
 1997 Az Úrvacsora a magyar református népi hitéletben a XX. században, különös tekintettel a Dunántúltra, *Ethnographia*, 108, 1–2, 1–27.
- LÖFGREN, Orvar
 1988 Gondolatok a nemzeti érzés kulturális szerveződéséről, in: Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Nemzeti kultúránk antropológiai nézetben. Tanulmánygyűjtemény*, MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 145–179.
- MADAR Ilona
 1985 Az úrvacsora néprajza, *Confessio*, 4, 24–35.
- MADARASSY László
 1928 Magyar aratószokások, *Ethnographia*, XXXIX, 2, 83–93.
- MESNIL, Marianne – POPOVA, Assia
 1997 De la moși la nou-născuți: păinile Celor Patruzeci de Muvenici, in: Uő: *Eseuri de mitologie balcanică*, Paideia, București, 298–330.
- POZSONY Ferenc
 1997 *Az erdélyi szászok jeles napi szokásai*, Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda.
 2000 Újzestendőhöz kapcsolódó szokások a moldvai csángóknál, in: Uő: „Adok nektek aranyvesszőt...” *Dolgozatok erdélyi és moldvai népszokásokról*, Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 123–134.
 2006 *Erdélyi népszokások*, KJNT – BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, Kolozsvár.
- REMMERS, Arend
 2002 *A Biblia képei és szimbólumai*. Lexikon, Evangélium Kiadó, Budapest.
- ROȘCA, Karla
 2016 *Povestiri din bucătăria olarului*, Editura Astra Museum, Sibiu.
- SZABÓ Árpád Töhötöm
 2013 *Gazdasági adaptáció és etnicitás. Gazdaság, vidékiség és integráció egy erdélyi térségben*, Nemzeti Kisebbségkutató Intézet – Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár.
- SZABÓ Lajos
 1991 Az úrvacsora kiszolgáltatásának népies elemei, in: Dankó Imre – Küllös Imola (szerk.): *Vallási néprajz 5*, Református Teológiai Doktorok Kollégiuma Egyházi Néprajzi Szekciója, Debrecen, 227–242.
- SZABÓ T. Attila
 1993 Kenyér, *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*, VI, Kriterion Könyvkiadó – Akadémiai Könyvkiadó, Bukarest–Budapest, 374–379.
- SZŐCSNÉ GAZDA Enikő
 2014 A krumpplitermesztéstől a pityókás kenyérig, *Székely Kalendárium*, Pro Press Egyesület, Kézdivásárhely, 180–183.
- TÓTH Endre
 1933 Az úrvacsoraosztás Dunántúl a reformációtól a 18. század végéig, *Teológiai Szemle*, 126–138.

De la pâinea cu cartofi până la pâinea națiunii

(Rezumat)

Pâinea dospită a fost adoptată în cultura culinară maghiară începând din secolul al XI-lea, mai ales de elite, apoi treptat din secolul al XIV-lea și de oamenii comuni. Varianta cu cartofi a fost adoptată în Transilvania numai la sfârșitul secolului XIX, mai ales pe teritoriul Secuimii și în Țara Bârsei, unde cartoful erau cultivat în proporții mai mari.

Lucrarea de față prezintă succint istoria formării pâinii cu cartofi, rolul său în diferitele tradiții populare și în viața religioasă. Totodată se va analiza și rolul acestei „tradiții artificiale”, extrasă din lumea rurală, și folosită în procesul de etnicizare a naționalismului modern.

Etnicizarea pâinii nu este o particularitate maghiară, în secolul XIX, în era formării națiunilor moderne, puterea politică a inventat diferite rituri ciclice, desfășurate în public, prin care a urmărit legitimarea existenței sale.

From the Potato Bread to the Bread of the Nation

(Abstract)

The leavened bread appeared in the culinary culture of the Hungarians starting from the 11th century, at first only in the upper classes, then during the 14th century it has spread across lower social classes, too. The variant with potatoes became popular during the 19th century, mainly in Szeklerland and Burzenland, where large amounts of potatoes have already been cultivated.

The study focuses on the history of the leavened potato bread, as well as on its role in local folklore and religious life; furthermore, on the role of this rural and artificial tradition in the process of modern nation-building.

The bread as an element of nation-building is not unique to Hungarians, as during the era of national awakening, modern nations and their political power across all European countries used recurring, fictitious public rites to legitimize their authority.



Zenés aratás a Kis-Küküllő völgyében. Bonyha, 1912. Gaál József



A búzakeresztőt beviszik a faluba. Kézdiapolyán, 1970. Kerezi András



Aratókeresztő a református templomban. Magyarvalkó, 1988.
Pozsony Ferenc



Szász keresztőünnepség. Zsiberek, 1992.
Pozsony Ferenc



Határkerülés. Székelyderzs, 2017. Molnár Lehel



Koszorúkkal. Székelyderzs, 2017. Molnár Lehel



A főtt burgonyát áttörük. Zabola, 2017. Gál Judit



A krumplit behelyezik a kenyérlisztbe. Zabola, 2017.
Gál Judit



A kenyértésztát megdagasztják. Zabola, 2017.
Gál Judit



Kenyeres kosár háziszóttessel. Zabola, 2017.
Gál Judit



A tésztából eltesznek kovásznak. Zabola, 2017.
Gál Judit



A megsült kenyeret kiveszik lapáttal. Zabola, 2017. Gál Judit



Kenyér az Úrasztalán. Réty, 2017. Pozsony Ferenc



Úrvacsoraosztás. Réty, 2017. Pozsony Ferenc



Kenyérszentelés. Pannonhalma, 2017. 08. 20. Dénes Tamás



A kenyér átadása. Tapolca, 2017. 08. 20. Fejér Levente



A polgármester megszeli a megszentelt kenyeret
Tapolca, 2017. 08. 20. Fejér Levente



Kenyérszentelés. Sepsiszentgyörgy, 2013. Albert Levente



A kenyér felvonultatása. Kálnok, 2016. 08. 20. Bedő Zoltán



A kenyér megáldása, szentelése. Kálnok, 2016. 08. 20. Bedő Zoltán



Diószegi péktermékek a Székely vágta. Eresztevény, 2013. Pozsony Ferenc



Kenyer a városnapokon. Kovászna, 2010. Pozsony Ferenc



Kenyer árusítása az út mentén. Ojtoz, 2016. Pozsony Ferenc



Megszentelik a Magyarok Kenyerét. Kolozsvár, 2015. 08. 20.
http://foter.ro/cikk/20150821_mind_elfogyott_a_karpat_medence_kenyere (2017. 11. 19.)



A kenyér és termények szentelése. Szentkatolna, 2015. Nagy Sz. Attila