BALOGH IMRÉNÉ

Mindennapi kenyerünk[1]

„Mi atyánk
Mi atyánk, ki vagy a mennyekbe',
Uralkodol mindenekbe',
Szëntëltëssék mëg szënt neved,
Ég s föld imádjon tégedet!

Jöjjön el a te országod,
Lëgyen meg szënt akaratod,
[: Miképpenn a szëntëk mënnybe',
É (l) jünk mi is ez életbe'.]

Add meg a mi kenyerünköt,
Tápláld testünköt, lelkünköt,
[: Hogy tenekëd szolgálhassunk,
És búzgó szivvel áldhassunk.:]

Mëgbocsáttunk mindeneknek,
Akik ellenünk vétëttek,
[: Te (j)es, oh Uram, engedj mëg,
És vétkeinkët bocsásd mëg!:]"

Kakasd (Tolna m.), 1970. febr. 1. Andrásfalvi Györgyné Mátyás Erzsébet, 1904. Andrásfalva (Bukovina). Mikor énekelték ezt az éneket? *... Ezt mikor édesapám hezzáfogott aratni, búzát vágni,*

[1] A tanulmány a Pécsi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszéken készült 2010 évben.

levette a kalapját, úgy kezdett hezzá az aratáshoz."[2] A mai napig is így fohászkodik a hívő ember az Úr imájában.

„A *kenyér* szó az újkori magyar köznyelvben csak a magas erjesztett kenyeret jelenti."[3] Az erjesztett kenyér fogyasztása 16. században lett mindennapos gyakorlat a köznépnél a gabonatermő vidékeken.[4]A kenyér a parasztember legfontosabb táplálékát jelentette a búzatermő vidékeken. A katolikusok szigorú böjtben sós kenyéren és vízen éltek.[5] A kenyeret az önellátó parasztgazdaságban otthon sütötték egészen a 20. század derekáig. A kenyérhez szükséges gabonát is saját maguk termelték meg, csak nagyon *ínséges* időben vásárolták. *„A veteményekközt a búza az első, mert az a kenyér […] földje megmunkálásával a gazda mindenekelőtt a kenyérnek való búzát akarja megtermeszteni."*[6] Az írás témája ennek az alapvető, mindennapi táplálék elkészítésének, fogyasztásának, a hozzá fűződő szokásoknak a bemutatása egyetlen család életmódján keresztül. Eredeti célkitűzésem az, hogy a Bátai Tájházban összegyűjtött tárgyak ne „holt" tárgyak legyenek, hanem a hozzájuk kapcsolódó tevékenység leírásával megelevenedjenek. A terepmunkát Báta községben folytatom 2002 óta. Ekkor kezdődött el a tájházban a paraszti életmódot bemutató kiállítás berendezése. A kenyérsütéshez használt eszközök használati módjának, tárolási helyének megismeréséhez adatokat gyűjtöttem. A tárgyak elrendezése során merült fel az a gondolat, hogy már a harmadik generáció van felnövekedőben, aki ezeket, az eszközöket nem használja, és nem is látta használat közben. Nem ismeri a házi kenyér készítésének a módját. Korábban a kenyér készítésének tudománya a munkafolyamatok megfigyelésével, kisebb-nagyobb feladatok elvégzésével és szóban hagyományozódott nemzedékről nemzedékre. Az írás elkészítéséhez a szakirodalom mellett elsősorban interjús módszert alkalmaztam.

A kenyér, mint alapvető táplálék, sokak érdeklődését felkeltette. Bél Mátyás veszi sorra először a különféle gabonafajtákból készült kenyereket.[7] A kenyérsütés főleg egy-egy tájegységre, településre jellemző módjáról Kiss Lajos, Gunda Béla, Végh János, Pereszlényi Margit, Bálint Sándor, a kenyér táplálkozási struktúrában elfoglalt helyéről és a kenyér európai néprajzi kutatásáról Kisbán Eszter ír. Azonban olyan írás alig akad, amely bemutatná azt, hogy mennyi

[2] ERDÉLYI 1978, 494.
[3] FÜZES-KISBÁN 1990, 454.
[4] FÜZES-KISBÁN 1990, 455.
[5] BÁLINT 2004.
[6] FÉL-HOFER 1997, 55.
[7] KISBÁN1965, 323.

munkájába kerül az embernek, amíg a magból morzsa lesz. Hogyan termeszti meg az alapanyagot? Hogyan készíti el a táplálékot? Mikor és hogyan fogyasztja a kenyeret? Hogyan becsüli az utolsó morzsát is? Interjúalanyom Jánosi Jánosné Bocz Erzsébet 1932-ben született Bátán.[8] Felmenői mindannyian bátai földművesek voltak, a termelőszövetkezetek megalakulásáig hagyományos paraszti gazdálkodást folytattak. Az ötvenes évek végéig férjével, három gyermekével, szüleivel, testvérével és nagyszüleivel élt együtt közös háztartásban. A kenyérsütést nagyanyjától „*Sávics sziléjitű*”[9] tanulta. A szülői háztól családjával együtt 1956 őszén költözött el és még ezt követően néhány évig maga is sütött kenyeret. A kenyér házi sütésének gyakorlata Bátán az ötvenes évek végén a termelőszövetkezetek megalakulását követő életmódváltozással szűnt meg. A dolgozatban vizsgált időszak a táplálkozáskultúra megváltozását közvetlenül megelőző évtized. Az interjú az alábbi kérdésekre kereste a válaszokat: Melyik gabonafélét használták a leggyakrabban a kenyérhez? Mikor, hová és hogyan vetik a kenyérgabonát? Mekkora területen termesztik? Mennyit termesztenek belőle? Hol őrletnek? Milyen eszközöket használnak? Milyen alapanyagokat használtak a kenyérsütéshez? Milyen kenyeret sütnek? Készítenek-e erjesztő anyagot? Hogyan készül a tészta? Hogyan sütik a kenyeret? Hol tárolják a kenyeret? Hol a helye a kenyérfogyasztásnak a táplálkozáskultúrában?

Rövid történeti áttekintés

Báta Tolna és Baranya megye határán a jelenlegi Duna folyamtól mintegy 4 km-re a Dunántúli-dombság Dunára lefutó dombvonulatának a lábánál mintegy 5 km hosszan elnyúló település. A faluhoz tartozó művelhető földterület nagyobbik része a Sárköz síkjához tartozik. Az Alszegben lakó református lakossága a sárközi néprajzi csoporthoz tartozik, míg a Fölszögön lakó katolikus lakosságát a geresdháti néprajzi csoporthoz sorolják.[10] Az ármentesítések után a földhasználat az egész Sárközben átalakult, így Bátán is, ami a szántóföldi művelés, istállózó állattartás térhódítását, az ártéri-haszonvételek visszaszorítását jelentette. Bátán az Alszög és Fölszög lakói nemcsak vallásukban, hanem életmódjukban is különböztek: az alszögiek élete jobban kapcsolódott a vízhez, míg a fölszögi katolikusok többsége a földből élt. Míg 1828-ban 2095 kh, 1895-ben már 3268 kh volt a szántó nagysága, a szőlőé 621 illetve 649, a rét területe is

[8] Köszönetet szeretnék mondani Jánosi Jánosné Bocz Erzsébetnek mindazért a segítségért, amely lehetővé tette ennek a dolgozatnak a megírását.
[9] Adatközlő
[10] ZENTAI 1978, 18.

növekedett: 650-ről 800 kat. holdra.[11] Egyed Antal 1829. évi összeírása szerint *„A' földje rész szerént vízállásos, rész szerént pedig hegyes és sovány termékenységű.…Itten termesztenek a lakosok közönségesen kéttszeres gabonát, rozsot, árpát, kukoritzát, zabot és egy kevés kolompért, de leginkább tsak kétszerest és kukoritzát. Itt a halászatnál egyéb gazdaság nem virágozhatna,…*[12] A Duna szabályozása követően a 19. században *„a haltermő vizek helyén Magyarország legjobb fekete földje terem búzát."*[13]

Interjúalanyom nagyanyja Sávics Erzsébet 1904-ben ment férjhez Bozsér Józsefhez. Az anyakönyvi bejegyzés szerint mindketten kisbirtokos segítő családtagjai voltak. Bozsér József egyedüli gyermekként 1924-ben megörökölte az apja után a birtokot: 9 hold[14]földet fent a dombtetőn és 4,5 ezer öl földet a síkon. 1930-ban az anyja is meghalt. A felesége lett a gazdaasszony. Egyetlen leányuk Bozsér Erzsébet 1927-ben megy férjhez Bocz Pálhoz. Bocz Pál a felesége családjához költözött és magával hozta apai örökségét, 6 ezer öl szántóföldet. Sávics Erzsébet a negyvenes évek végén kapott 1 hold földet, egy kis darab szőlőt, meg egy kis darab vetegetőt akkor, amikor a szülei már nem tudták munkálni. A Bozsér ház a Fölszögön van a Szilos utca elején. Ez az utca egy völgyben fekszik, a falu Fő utcája után a második leghosszabb utca, mintegy 60 ház található benne, abban az időben. A ház három helyiségből áll. Középen van a szabadkéményes konyhája, amelyből balra nyílik a *nagyház*, jobbra a *hátsóház.* A *hátsóházat* búbos kemencével fűtik és van mellette egy rakott tűzhely is, amelyen, télen főznek. Ezt a helyiséget szobának és konyhának is használják. A házhoz épített kamrának az udvarra nyílik az ajtaja, folytatásába épült a pajta és az istálló. Az udvar másik felében áll a *kisház,* melynek egyik helyisége a füstölő. Nyáron itt főznek és étkeznek. A másik helyisége a *hombár*, amelyet egy nagy vasajtóval zárnak le. A kulcsa mindig bent van a lakóházban. Emellett az épület mellett áll a *paticsfalú kishombár.* A *kisházban* nincs kemence. A kenyérsütő kemencét az udvar végében a part mellé építették. A házhoz nagy porta tartozik. Az udvar szintjétől 3 méterrel magasabban helyezkedik el a kert, ahol a konyhakerti zöldségeket és lucernát termelik. Itt van a présház és a pince is. Az ötvenes években, ebben a házban, ezen a portán él Bozsér József és Sávics Erzsébet leányukkal, annak férjével és fiukkal Bocz Józseffel. Valamint itt lakik Bocz Pál és Bozsér Erzsébet másik gyermeke Bocz Erzsébet is, férjével, Jánosi Jánossal és kisgyermekeivel együtt. A földet a

[11] DÓKA 1979, 237-238, 241.
[12] CSERNA – KACZIÁN 1986, 47.
[13] ANDRÁSFALVY1967, 6.
[14]1 hold= 1000 öl

család közösen műveli, annak a hasznából él, külső munkaerőt nem vesznek igénybe. A nagycsalád számára a gazdaasszony, Sávics Erzsébet süti a kenyeret.

MIBŐL LESZ A KENYÉR?

Búza és liszt

„Nekem még megvan egy szakajtóruha, egy kicsike folt is van vetve rá, amin elkezdte szakajtani a kenyértésztát a szilém és hatvan évig, szakajtotta rá. Nem mindenkinek van ilyen ereklyéje. Őrizgetem még mindég. Akkor a kenyér volt minden. A kenyér volt minden bizodalom. A kenyeret nagyon megbecsülték. Nem lehetett leejteni a kenyeret, a tésztát. Ha véletlenül leesett, leporolták, nem dobták el. Az asztalra lehullott morzsát a tenyerükbe összesöpörték. A gyeröknek is, aki szerette a kenyeret, azt mondták: - Jó szegényembör lesz belőled. A kenyeret búzalisztből sütötték. Ha kevés volt a búza, akkor kukoricalisztet tettek hozzá mifelénk, de a Sávics szilém nem tett hozzá soha, mert annyi búza mindig termett, hogy a kenyér megvolt. Egy évben, 1953-ban nem volt, de akkor másnak sem termett. Télen minden elfagyott, nyáron nagy szárazság volt. Fél fekete kenyeret adtak egy családnak. Akárhányan voltunk is – mink már akkor kilencen voltunk – egy családnak számított. Az volt a szerencsénk, hogy édesanyám a Pápa Panni néném mel sokszor elment Bajára piacra lovas kocsival. Az asszonyok hajtották a lovakat. Ott lehetett venni húsz kg lisztet. Egyszerre csak ennyit adtak. Kenyeret nem lehetett belőle sütni, de főtt tésztával lehetett pótolni a kenyeret. Kenyérbúzának itt minálunk kalászos búzát, bánkúti búzát vetettek, nem kopasz tiszta búzát, mert azt mondták annak több a sikértartalma.

Régen Szemihál[15] napra igyekeztek elvetni a búzát. Ezt még a Bozsér öregapámtól hallottam, aki 1961-ben halt meg. Az én gyerekkoromban már októberben vetették el a búzát. Időben bele kellett, hogy kerüljön a földbe, hogy még a fagyok előtt ki tudjon kelni. Tavaszkor azt mondták, ha Szengyör[16] napkor el tud a varjú bújni a vetésben, akkor jó lesz a termés. A búzával a vetés után csak annyi volt a munka, hogy a tüsköt kiböködték belőle Búzával mennyit vetettek be? Hát lányom, körülbelül a harmadát vetették be, kinek mennyi földterülete volt. A krumpliföldet, meg mindenkinek volt babos kukorica, ezeket, a földeket készítették el szántáskor búzaföldnek. Ha úgy volt is, hogy nem hármas forgóba, hanem kettesbe vetettek, mert kellett a föld a kenyérnekvalónak, akkor sem vetettek ugyanabba a földbe kétszer egymás után búzát. Bozsér

[15] Szent Mihály nap, szeptember 29.
[16] Szent György nap, április 24.

öregapám földje a Bödében[17]*– a Szűcsékétől a hegy orráig az egész – kilenc hold volt. A Tórógyéren*[18] *Bozsér öregapámnak 4,5 ezer öl, a dűlő másik oldalán édesapám része hatezer öl volt."*[19]

Az aratást *Péter és Pál*[20]után kezdték. Először az őszi árpát, az érett meg előbb, azután a búzát aratták. A learatott búzát kévébe kötve ott kint a búzaföldön keresztekbe rakták. Két hétig is ott száradt. A kévét úgy rakták, hogy az alsó volt a legkisebb, a „tolvaj kéve*"*. Mert aki lopni ment az általában a legalsót húzta ki, hogy ne vegyék észre, hogy hiányzik. A kévéket egymás tetejére úgy rakták, hogy a kalászos fele volt befelé. Egymás fölé három sort raktak. A tetejére került a legnagyobb kéve, a „papkéve". Annak a kalászos fele már fejjel lefelé volt, hogy az esővíz lecsurogjon róla. A tövéből ki volt véve két *fogás,* megcsavarva és az alatta lévő kéve alá dugták azért, hogy tartsa. Egy keresztben összesen 14 kéve volt. A búzát általában ott a földön csépelték ki cséplőgéppel. A cséplés előtt a kereszteket egy helyre hordták, és asztagba rakták. Sorba rakták úgy, hogy egymást takarva befelé volt a kalászos feje, a töve, pedig kifelé. A „hajazás", a teteje, pedig úgy lett rá téve, hogy a töve volt befelé, a kalász, pedig lefelé lógott, hogy ne ázzon be az *asztag*.

„Aki még nem tudta kicsépeltetni a búzáját, de már fogytán volt a család kenyere, az egy kocsival elvitt a Decsi Pista szérűjére, ahol egész aratási időben volt cséplőgép, és ott kicsépeltette. Ilyenkor azt mondták, hogy elfogyott a szalmájuk, pedig dehogy az fogyott el, hanem a szöm fogyott el. A Bödében termett búza mindig a paticsfalú kishombárba lett beleeresztve. A kiskonyha melletti nagy hombár belseje el volt rekesztve deszkával, a többi búzát oda tették. Édesapám a Faller malmába szerette vinni Dunaszekcsőre a búzát őrletni."[21]

Egyszerre csak egy kocsiderék búzát vittek el, 10-12 zsákkal a malomba. Ez a mennyiség nyolc-tíz sütésre volt elegendő. Egy mázsa búzáért adtak 40 kg kenyérlisztet, 20 kg tiszta lisztet – ebből valamennyi grízes liszt volt –, és 20 kg korpát. A munkadíj fejében 20 kg volt a malomé. Fejadagnak egy évre 220 kg-ot számoltak lisztből, ehhez 3,5 – 4 mázsa búza kellett. A búzának és a lisztnek tiszta zsákot használtak. Abban mást nem tartottak. Ugyanabban a zsákban hozták haza a lisztet, amelyikben a búzát vitték a malomba. A kamrában, ládában tárolták a lisztet. *„Szapuval"*

[17] A falu feletti dombháton fekvő határrész neve.
[18] Az egykori ártéren lévő határrész neve.
[19] Adatközlő
[20] Péter és Pál napja, június 29.
[21] Adatközlő

merítettek belőle és egy kis teknőbe mindig annyit vittek be a konyhába, amennyire a tésztakészítéshez szükség volt.

A korpaélesztő

A kenyérsütéshez a korpaélesztőt aratás után „két asszonynap”[22] között készítették, hogy jól megszáradjon. Régi hagyomány, hogy kenyérsütéshez való korpaélesztőt –amelyet csak friss őrlésű korpából volt szabad készíteni− nem minden kenyérsütéskor készítettek az asszonyok, hanem egész évre valót *„két asszony közt”*[23], mert úgy vélték, akkor Szűz Mária áldása lesz a kenyéren.[24] Az egész évi sütéshez 20 kg korpából készítettek korpaélesztőt.

„Egy nagy vas lábosa volt a Sávics szilémnek, lehetett vagy 15 literes, abba főzte a korpaélesztőhöz valókat. Tett bele sörárpát, komlóvirágot, apró vöröshagymát. Ezt felöntötte vízzel és úgy főzte. Egy szakajtó lisztbű és 30 dkg sörélesztőbű kovászt kevert. Nagy kenyérdagasztó teknyőbe tette a korpát, hozzákeverte a megkelt kovászt és hozzáöntötte a megfőtt árpát, komlót, vöröshagymát. Összedagasztotta és megvárta, amíg megköll és akkor fővitte a pallásra. A szilém a korpaélesztőt a palláson a nagy ponyván terítette ki. Másnap felmentünk és szétmorzsótuk, hogy jó apró legyen. Amikor megszáradt vászony zsákba tette és a palláson a tókfára, száraz, szellős helyre akasztotta.” [25]

A KENYÉRSÜTÉS

A dagasztás

A kenyeret nagy fateknőben dagasztották. A teknőt *dagasztószéklábra* tették.

„Sávics szilém még abba a teknyőben dagasztott, amelyiket az öreg Bozsér öregapám – a szilém apósa csináltatott. A teknyőt a teknyővályó cigányok faragták a Szigetbe. Öregapám adta hozzá a farönköt. Egy rönkből két teknyő lett. Az egyik a gazdáé a másik a megcsinálójáé. A dagasztószéklábat úgy gondolom, hogy a Sávics öregapám, a szilém apja faragta.”[26]

Egy-egy alkalommal egy teknő lisztből dagasztottak kenyeret. Sütés előtt való nap délutánján a kamrában 4-5 szakajtó lisztet, ez 25-30 kg körüli mennyiség lehetett, szitáltak bele a teknőbe, amit behoztak a konyhába, hogy melegedjen. Ebből hat kerek kenyér, egy vekni és egy cipó sült. Ahány

[22] Nagyboldogasszony napja, augusztus 15. és Kisasszony napja, szeptember 8. közötti idő
[23] Nagyboldogasszony napja, augusztus 15. és Kisasszony napja, szeptember 8. közötti idő
[24] CSOMA 2004.
[25] Adatközlő
[26] Adatközlő

kenyér lett, annyiszor egy-egy fél marok korpaélesztőt áztattak be langyos vízbe. A kovászt este tíz óra tájban készítették. A teknő egyik végébe, a lisztbe egy kis mélyedést formáltak, abba öntötték bele a korpaélesztő leszűrt levében feloldott 6-10 dkg bolti sörélesztőt.[27] A kovászlevet egy *„lapicka”* segítségével összekeverték valamennyi liszttel. A kenyértésztánál egy kicsivel gyöngébb, de nem túl híg tésztát kevertek. A tetejét meglisztezték. A kovász minden búzakenyeres vidéken tartósított erjesztő anyag.[28] A teknőre „keresztfát” tettek, arra egy megmelegített födőt vagy egy tiszta tetőcserepet és ezt letakarták egy abrosszal, amelyre egy vánkost tettek, hogy jó melegen maradjon a kovász. A *„lapicka”* éjszakára benne maradt a kovászban, azt is letakarták.

„Sávics szilém hajnalba öt óra felé kezdett el dagasztani. Vót egy nyóc literes fazeka, az nem vót egészen tele vízzel. Ebbe a langyos vízben feloldott szakajtónként egy-egy fél marok sót. A kovászt végig elosztotta a lisztben és hozzáöntötte a langyos sós vizet. Be egyelítette. Dagasztotta végig a teknyőben az egyik végitű a másikig. Amikó végigdagasztotta, akkó főhajtotta a tészta egyik felét a másikra és akkó még a teknyő ajjárú is fővette a tésztát, ami odaragadt és a teknyőt meghintette alatta liszttel. Akkó újra végigdagasztotta a tésztát és amikó végig ért, akkó a másik végin hajtotta fő a tésztát, főszedte, ami a teknyőhő ragadt, meghintette liszttel a teknyőt, nem úgy, mint a kalácsnál, mert akkó kivajazik a teknyőt, és nem lisztezik. Akkó egy kicsit megpihentette a tésztát 5-10 percig. Azt mondta azér, mert akkó a tészta jobban simul. Utána újra folytatta a dagasztást.”[29]

Legalább egy óra hosszáig dagasztották a tésztát. A tészta akkor volt jó, amikor lehetett hallani, hogy a tésztában képződött hólyag elpattan. Ekkorra a dagasztónak a kezétől elválik a kenyértészta. A megdagasztott tésztát meglisztezték, és vászonabrosszal letakarták. Rátettek egy vánkost, a másik végére meg egy *„beliner”* kendőt. Ha elég meleg volt a ház, akkor nem kellett jobban betakarni. Télen már erre az időre bemelegedett a konyha, mert a dagasztás megkezdése előtt begyújtottak a tűzhelybe. Kenyér dagasztáskor nem szerette a gazdaasszony, hogy férfiember benyisson oda, ahol dagasztanak.

A kemence fűtése

A kenyérsütő kemence a hátsó udvarban volt a kis pince mellett. Vályogból építették. A bolthajtás felett földdel feltöltötték, hogy benntartsa a meleget. Kívülről sárral volt tapasztva és az

[27] KISBÁN 1970, 109.
[28] KISBÁN 1970, 101.
[29] Adatközlő

bemeszelve. Egy kis tető volt fölé építve, hogy ne ázzon. A füst a száján jött ki, de a tetején, hátul is volt egy lyuk, ha túlmelegedett, ezen szellőztették. A kemence fűtéséhez a venyige meg a rőzse volt jó.

„Kenyérsütésnél a kemencét mindig a Bozsér öregapám fűtötte, édesapám nem tudott, de alig várta a lepényt, hogy megsüljön. Minden venyige össze lett szedve az utolsó szömig a szőlőbe. Bozsér öregapám összekötötte kévébe. Eljártunk az erdőbe is rőzsét szedni."[30]

Egy-egy alkalommal a kenyérsütéshez négy kévét is el kellett égetni. Sütés végeztével a kemence tetejére tettek két kévét, hogy a következő begyújtáskor jó száraz legyen. A kemencét akkor kezdték el fűteni, amikor készen lett a dagasztás. Nem kellett hamarabb, mert minden héten volt fűtve, nem hűlt ki nagyon. Lassan fűtötték. Először az egyik oldalában égették a rőzsét, majd a másikban, azután hátra tolták, majd előre húzták a parazsat, hogy mindenütt jól „*kifűljön*" a kemence.

A szakajtás

Még nem volt teljesen „megfűlve" a kemence, amikor nekifogtak kiszakajtani a kenyeret. A megkelt tésztából levágtak egy darabot. A teknő egyik végéből félre húzták a tésztát, meghintették egy kis liszttel az alját, és ott gömbölyűre összegyúrták. Úgy tették a szakajtóba, hogy a gyúrt vége maradjon felül, a sima fele, pedig a szakajtóba, hogy amikor a sütőlapátra kiborítják, akkor a szép sima fele legyen felül.

„A szakajtót zsúpszalmából kányafa vesszejivel kötötték. Vették is, de aki tudta, az, maga csinálta. A Bozsér öregapám az mindent meg tudott csináni, a szilémét ő fonta."[31]

A szakajtóba kender vagy len fonálból szőtt, szögletes szakajtóruhát terítettek. Ezt meglisztezték, és ebbe tették bele a kenyértésztát. A szakajtóruha négy sarkát, ráborították a tésztára, és úgy kelesztették még egy óra hosszáig. A hat kerek szakajtóba nagy kenyeret, egy vekni szakajtóba vekni kenyeret és egy kisebb kerek tálba cipót szakajtottak. A tésztából egy darabot félretettek lepénynek. Nem mérték kilóra a tésztát, de a nagy kenyerek öt kiló körüliek, a vekni két kilós, a cipó egy kilós lehetett. Régen úgy számították, hogy egy kilogramm lisztből egy kiló negyven deka kenyér lesz.

Amikor a kenyér kiszakajtásával végeztek, akkor a lepényt mindjárt megsütöttél. A *„szénvonyóval"* betolták a parazsat a kemence belsejébe, hogy legyen a két lepénynek helye.

[30] Adatközlő
[31] Adatközlő

Kettő nagy lepényt mindig sütöttek. A lepénytésztát a lapáton nyújtották el kézzel. Összefogott öt ujjukkal megnyomkodták, úgy, hogy a széle egy kicsit magasabb legyen, hogy ne folyjék le róla a zsír. Egy kanál hátuljával, kacsazsírral és tejföllel kenték meg. Megsózták, majd a kemence fenekére bevetették. Nagyon hamar, 10-15 perc alatt megsült, mert nem volt vastag a tésztája. Mikorra a második lepény elnyújtották a lapáton, addigra az elsőt ki lehetett venni. A lepényeket aznap reggelire ette meg a család.

„Sávics szilém amikó kivette a lepényt a kemincébű, összehajtotta félbe, és a fenekit lesöpörte tollseprűvel, és még a vizes kezive le is simította a fenekirű a hamut. A kemince belsejibű a parazsat előrehúzta öregapám és még dobott rá egy fél kéve venyigét, hogy legyen öble, ami felhúzza a kenyeret. Azt még elégette, akkor elterítette és elverte piszkafával a parazsat. Elű, hátú betette a kemince száját."[32]

Elöl egy *„tévőt"* tettek a kemence szája elé, hátul, pedig egy fél téglát tettek a kemence tetején lévő lyukra. A kemence, addig így állt, ebben az állapotban, amíg kihordták a házból a szakajtókban a kenyeret. Akkorra a parázs elhamvadt. Nem eleven parazsat, hanem hamut húztak ki a kemencéből. Utána *„kipemetőték"* a kemence fenekét. A *„pemet"* egy hosszú karóra kötött durva vászondarab vagy kukoricacsuhé, amelyet *„pemetelés"* előtt vízbe mártanak, hogy ne legyen nagyon hamus a tészta. A hamut összegyűjtötték, és később szappanfőzéshez felhasználták.

A sütés

Az így kitakarított kemence fenekére vetették be a kenyereket. Akkor volt jó a kemence a kenyérsütéshez, ha meghúzták a piszkafát a fenekén és szikrázott. A szakajtóból a kenyértésztát a meglisztezett sütőlapátra borították.

„A szilém egy bögrébe vitt langyos vizet, abbú öntött a tenyerire és avva mosdatta meg a kenyértésztát. A hívék ujjával a kenyér közepibe egy likat nyomott, az ódalát pedig ilyen félkörben nem nagyon mélyen megvágta késsel, akkor lett szép gyürkéje."[33]

A nagyobb kenyereket a kemence belsejébe rakták, a vekni meg a cipó maradt az elejében. Ha sötét volt, borongós idő, akkor a legbelső kenyér oldalába böktek egy *söprű ágat*, amelyikre egy kis zsíros rongyot tekertek és azt meggyújtották. Az volt a lámpa, amelyiknél látták, hogy hová kell bevetni a többi kenyeret. Amikor minden kenyeret bevetettek, akkor a kemence száját becsukták, a lyukon is rajta hagyták a téglát. Negyed óra múlva megnézték, hogy mennyire sül, ha

[32] Adatközlő
[33] Adatközlő

nagyon gyorsan pirosodott, akkor a lyukról levették a téglát, és csak később tették vissza. Ha még így is nagyon pirosodott, akkor a *„tévő”* alját is megnyitották egy kicsit, adtak neki egy kis levegőt, hogy ne égjen meg a kenyér teteje. Ellenben, ha úgy látták, hogy nem sül eléggé, akkor a kemence elejébe tettek egy kis parazsat és egy kevés venyigét rá, ami egyet lángolt, hogy a teteje is szép pirosra süljön a kenyérnek. A vekni egy óra hosszáig sült, a cipót még hamarabb is ki lehetett venni, de a nagy kenyerek két óra hosszáig is sültek. A kenyereket a gazdasszony szakajtotta ki, rakta be a kemencébe és szedte ki onnan. Amikor kivett egyet, azt még a lapáton fölfordította és a fenekét lesöpörte a hamutól tollseprűvel. A két tenyerét vízbe mártotta, megmosdatta a kenyér héját és úgy tette a kemence tetejére, amit előtte már lesöpört.

A kenyér tárolása

Amikor a gazdaasszony az összes kenyeret kiszedte letakarta egy abrosszal. Miután kihűltek a kenyerek, a férfiak kivitték a présházba. A pince elejében volt egy mosószék valamint egy deszka, amit a kishordó tetejére tettek, ezeken tárolták a kenyereket.

„A cipót a Sávics szilém mindég elkütte velem a Köntös szilémnek meg a Sávics öregapámnak. Aszonta, hogy Ű a gazdaasszony, senki sem parancsol neki. Megengedheti magának, hogy az apjának és az anyjának minden sütésnél küggyön egy kenyeret, mert azok öregek, nem bírnak má dolgozni. Minden sütésné küdött nekik egy kenyeret.”[34]

A kenyérdagasztó teknőt sütés után nem minden alkalommal mosták ki. A tésztát kikaparták belőle és ezután a kamrában a falhoz támasztva, tárolták a következő sütésig. Arra nincs adat, hogy ezt a gyakorlatot babonás szokás miatt folytatták-e.[35] A szakajtókat és a kovászfát is a kamrában tárolták. A *dagasztószéklábat* a padlás szélére vitték fel.

A kenyérsütés ideje

Egy héten általában egyszer sütöttek, de volt úgy, hogy egy pár nappal tovább is eltartott a megsütött kenyér. Szombaton és vasárnap valamint egyházi ünnepen nem sütöttek. Úgy intézték, hogy másik napra essen a sütés ideje. Sütés napján, aki fűtött, még elmehetett a határba dolgozni, de aki dagasztott és sütött, a gazdaasszony, az nem ment el.

A kenyérfogyasztás rendje

[34] Adatközlő
[35] KISS1922, 87.

„A kenyeret vagy a Bozsér öregapám, vagy a Sávics szilém vágta meg. Előtte a fenekire körösztöt rajzót a késse, amive meg akarta vágni.”[36] A vekni kenyeret még a sütés napján megvágták, és friss melegen megette a család. A pincéből egész kenyeret egyszerre nem hoztak le, hanem csak egy darabot, amennyi két étkezésre elég volt. Az asztalnál mindenki maga vágott magának, amekkorát akart, csak a gyerekeknek vágtak a felnőttek. A kenyeret a pad sarkában lévő kerek kenyeres kosárban tárolták, melyet kenyeres ruhával takartak be. Reggel annyi kenyeret hoztak le, ami *„frustukra*” kellett, és amit a tarisznyába elvittek magukkal a határba. *„Frustukra*” legtöbbször paprikás krumplit főztek, ezt úgy mártogatták kenyérrel, úgy ették. Télen volt kása, hurka, sült káposzta is. Kenyér nélkül ezt sem ették soha. Akik együtt mentek dolgozni közös tarisznyában vitték magukkal az ennivalót. Ebédre egy nagy kenyér ötödét vitték el négy felnőtt részére. Szalonnát, vöröshagymát, szilvalekvárt ettek hozzá. Nyáron és ősszel, pedig a kenyér és szalonna mellé zöldpaprikát, uborkát ettek. A lekvár helyett gyümölcsöt, cseresznyét, almát, körtét, szőlőt, diót.

„Ha maradt ebédbű kenyér és messze, Tórógyéren, dógoztunk, akkó délután elosztottuk a maradék kenyeret. Ez volt a legjobb ízű, amikó má nagyon el vótunk fárodva.”[37]

A tarisznyában maradt kenyeret este a gyerekek is várták. Ez volt a „madárlátta” *kenyér.* Vacsorára mindig volt főtt étel, legtöbbször valamilyen leves. Kenyeret minden étkezéshez ettek, tésztás levesekhez is. Mindenhez evett kenyeret mindenki, csupán csak a száraz tésztákhoz: grízes, mákos, diós tésztához nem. De készítettek olyan főtt tésztát is, amelyiket zsíron pirított kenyérmorzsában forgattak meg. Úgy tanították a gyerekeket is, hogy nagy kenyeret harapjon, meg kis kolbászt hozzá. Ha a kisgyerek anyjának nem volt teje vagy meghalt, akkor „csócsáltak” egy kis kenyeret cukorral, belekötötték egy ruhába „bütöknek” és azt adták a kisgyermek szájába, azt szívta. Magából a kenyérből is jót lehetett enni, ha meg volt sózva egy kis paprikás sóval. A parázson megpirított kenyeret megmártották bablevesben, vagy csak egy kevés langyos vízben, megsózták, paprikázták, és úgy ették. *„Emlögették a Csopor Palkót, hogy azt mondta, hogy megkenyi az ínit egy kis fokhagymával, eszik rá egy kis sós-paprikás kenyeret, és azt hiszi, hogy kolbászt evett.”*[38]

A gyerekeknek kristálycukorral szórták meg a kenyeret vagy lekvárt kentek rá. Kedvelt eledel volt a felvert tojásban megforgatott zsírban kisütött kenyér, a bundás kenyér. A gyerekek, betegek,

[36] Adatközlő
[37] Adatközlő
[38] Adatközlő

öregek tejbe áztatott kenyeret kanalaztak. A megmaradt kenyérdarabkákat és a kenyérhéjat a tűzhely sütőjében megszárították, és mozsárban megtörték. Ez lett a „prézli”.

„Vótak szegényök, akik kéregetni jártak. Ilyen volt a Kovács Borbála is, egyedül lakott, a fia 12 évig fogságban vót, nem vót, aki előteremtse neki a kenyérnekvalót. Nem is kért, csak ott rözgött az udvarba, amikó a szilém sütött. A szilém nem szerette, mert rossz asszony vót angyalcsináló, de azért megszánta és törött neki egy darab lepént, mert látta, hogy éhezik. Az aszögi templomban a torony alatt is űt egy szegény asszony, a vak Ilona. Az volt a szokás, hogy akinek a halottjáért a misét tartották, az, vitt neki egy cipót.”[39]

ÖSSZEGZÉS

A dolgozatomban vizsgált területen és időszakban a kenyér alaptáplálléknak számított. *„Akinek meg volt, a családnak a télre valója, meg vót a kenyere, az má boldog ember vót.”*[40] Bátán a búzatermesztés lehetősége a Duna szabályozását követően meg növekedett szántó területeken a 19. század végén nyílt meg a lakosság nagy része előtt. A termelőszövetkezetek megalakulásáig a parasztasszonyok otthon, saját kemencéjükben sütötték a kenyeret. Kenyérgabonának bánkúti búzát vetettek a magas sikértartalma miatt. Ha termett elegendő búza, akkor abból sütötték a kenyeret. Ha szükség volt rá, akkor kukoricaliszttel keverték.

Erjesztett, magas kenyeret sütöttek. Tartósított erjesztő anyagot készítettek aratás után friss búzakorpából egész évre. Járulékos anyagként komlóvirágot, sörárpát, vöröshagymát, valamint sörélesztővel kelesztett nyers tésztát is dagasztottak hozzá. A kenyértésztát közvetetten készítették. Először kovászt készítettek a liszt egy részéből az erjesztő anyaggal. Kelesztés után a többi liszttel és vízzel összedagasztották, és újra kelesztették. Ezután a tésztát gömbölyűre formálták és szalmából kötött szakajtókosárban még egyszer, kelesztésnek vetették alá.[41] Másfél-kéthetente egy-egy alkalommal egy teli kemence kenyeret sütöttek: hat darab ötkilós egy kétkilós és egy egykilós kenyeret. A kenyerek mellett sütöttek még két lepényt is a tésztából.

„A megszegett kenyér helye a lakószobában a Dunántúl nagy részén a mély asztalfiókban volt. Az Alföldön és innen kisugározva kerek kenyérkosarat használtak, amely a sarokpad sarkában szokott állni.”[42] Bátán mindkét tárolási mód ismert.

[39] Adatközlő
[40] Adatközlő
[41] KISBÁN 1970, 458-459.
[42] FÜZES-KISBÁN 1990, 460.

A termelőszövetkezet megalakulásával 1959-ben megváltozott az életmód. Nem termelhettek már saját ellátásukra búzát. A fiatalabb asszonyok, akik átvehették volna az idősebb gazdaasszonyoktól a dagasztás nehéz munkáját, naponta jártak munkába. Már nem saját maguk osztották be az idejüket, hanem a munkaadójuk. Nem jutott már idejük a 15-16 órát is igénybe vevő kenyérsütésre. Eleinte még a faluban, működő pékségekben vásárolták a kenyeret a családnak, később már elfogadták a „kenyérgyárban" készült tömegtermékeket. Ennek a kenyérnek már nincs akkora becsülete, könnyebben kerül kidobásra, mert nem érzi az ember, hogy a saját munkájának az eredménye.

IRODALOMJEGYZÉK

ANDRÁSFALVY 1967	ANDRÁSFALVY Bertalan, *A Sárköz népi műveltsége. Bevezető*. In: A Sárköz népművészete. 3-9. Szerk. Andrásfalvy Bertalan-Vadóc Kálmán. Szekszárd, 1967.
BÁLINT 2004	BÁLINT Sándor, *Karácsony, húsvét, pünkösd. A nagyünnepek hazai és közép-európai hagyományvilágából.* Budapest [1976] [1998] 2004. http://mek.niif.hu/04600/04645/html/ (2010. november 25.)
CSOMA 2004	CSOMA Zsigmond, *Magyar történeti borkalendárium örök időkre*. Budapest, 2004.
CSERNA–KACZIÁN 1986	CSERNA Anna –KACZIÁN János, *Egyed Antal összeírás és korrajz Tolna vármegyéről*. TML, Szekszárd 1986, 46.
DÓKA 1979	DÓKA Klára, *Folyószabályozás Tolna megyében a XIX. században*. Tanulmányok Tolna megye történetéből IX. Szekszárd 1979.
ERDÉLYI 1978	ERDÉLYI Zsuzsanna, *Hegyet hágék, lőtőt lépék. Archaikus népi imádságok* Budapest, 1978, 494. http://mek.oszk.hu/05200/05255/html/index.htm#34 (2010. november 12.)
FÉL–HOFER 1997	FÉL Edit–HOFER Tamás, *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban.* Budapest, 1997.

FÜZES–KISBÁN 1990 FÜZES Endre-KISBÁN Eszter (szerk), *Táplálkozáskultúra*. In: Életmód. Magyar Néprajz nyolc kötetben IV. Anyagi kultúra 3. Budapest, 1990, 454-462. http://mek.niif.hu/02100/02152/html/04/247.html#253 (2010. november 25.)

KISBÁN 1965 KISBÁN Eszter, *A kenyér néprajzi kutatása Európában.* Ethnographia 3 (1965) 313-337.

KISBÁN 1970 KISBÁN Eszter, *A kenyér a táplálkozási struktúrában*. In: Népi kultúra népi társadalom. A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutató Csoportjának Évkönyve IV. Fő szerk. Ortutay Gyula. Budapest 1970.

KISS 1922 KISS Lajos, *A kenyérsütés babonái*. Ethnographia 33 (1922) 86-90.

ZENTAI 1978 ZENTAI János, *Baranya megye magyar néprajzi csoportjai*. Ethnographia 89 (1978) 519-557.

ADATKÖZLŐ

JÁNOSI Jánosné Bocz Erzsébet (1932-2015), interjúkészítés ideje: 2010

SZÓMAGYARÁZAT

Angyalcsináló – magzatelhajtó

Beegyelít – összegyúr

Beliner kendő – gyapjú kendő

Bütöknek – csomó

Csócsál – összerág

Elsőház – első szoba

Hátsóház – lakószoba

Frustuk – reggeli

Fogás – annyi búzaszál, amennyi egy marokba belefér

Gyürke – a kenyér oldalán kiforrt ropogós sülttészta

Hombár – gabona tárolására használt helyiség

Ínséges – szűkös

Kamora – kamra

Kendőruha – négyszögletes kenyeres ruha

Lapicka – fából faragott szögletes végű keverőkanál

Patics falú kishombár – szántalpon álló, vesszőből font gabonatároló

Pemet – hosszú nyélre kötött vászondarab vagy kukoricacsuhé, amelyet a kemence aljának a kisöprésére használtak

Prézli –zsemlemorzsa

Szapu – fából faragott lapát

Szénvonyó – hamu kihúzására szolgáló hosszú nyelű eszköz

Szile – nagyszülő

Tapaszt – beken

Tévő – bádog lemezből vagy a rossz vesszőkosár sárral bekent feneke, amellyel a kemence száját zárják be

Tókfa – a tetőgerendákat összekötő gerenda

Vekni – hosszúkás kenyér