

Gazda Klára

A kalács és rituális kontextusa

A mag, kása és kenyér a hiedelmekben és szokásokban

Bármely mag, sokaságban való előfordulása révén, a bőség képzetét kelti. Ez alkalmassá teszi az analógiás bőségvarázslásra, mellyel különösen kezdőalkalmakkor élnek, mindenféle földi javakban szaporaságot kívánva. A hagyományos népi kultúrában ilyen kezdőalkalom az újév. A bőségvarázslás állhat jelképes vetésből, magszéthintésből. A moldvai csángó fiatalok – gyermekek, leányok és legények – a falubeli gazdák házában hejgetéskor azért szórnak szét búza-, kukorica- és napraforgószemeket, hogy: *Adjon Isten bő bort, bő búzát, barackot, hosszú farkú malacot, sok kolbászt, pálinkát!* (Klézse), illetve hogy *Búzával virágozzék kentek házik, s mindörökké virágozzék. Dicsértessék a Jézus Krisztus* (Szabófalva – Bosnyák 1980 117: 832–836). A rituális cselekvést rituális szöveg erősíti meg. A karácsonytól vízkeresztig tartó szent időszak, meg a vízkeresztli házszentelés a hiedelmek szerint megsokszorozza a házban elhelyezett mag varázserejét: a tyúkok korán és jól tojnak tőle, a vele összekevert vetőmag jobb termést hoz. (Teckány, Traján, Moldva – Ciubotaru 2002: 223).

Egy másik kezdőalkalom az új család születése: magyar nyelvterületen mindenfelé elterjedt szokás az új pár maggal való meghintése. Például Dobrán a templomi esküvőről kivonuló fiatal párt búza- rizs- vagy cukorszórással, *bort, búzát, békességet* kívánva éljenzi meg keresztanya (Sipos 2008: 35). A moldvai Klézsen a megesküdt új pár cipőjére pénz, a léptei elé három marék búzát hintenek, és három öntet vizet vagy bort loccsintanak az örömszülők, *hogy szerencsájük legyen kenyérhez is, vízhez/borhoz is* (Bosnyák 1980: 199, 1676. szöveg). Mokcsavészen az érkező új párra szakácsaszonyok szórják a szemet, *hogy úgy szálljon rájuk az áldás.*¹

¹ A szövegközi hivatkozások helyett a *Magyar Néprajzi Atlasz* kéziratot gyűjtőfüzeteiből merített adatok pontos leőhelyét a *Mellékletben* közlöm. Ezeket egy Domus ösztöndíj keretében sikerült áttekintennem. Itt köszönöm meg az MTA Néprajzi Kutatóintézet munkatársainak és különösképpen Czövek Juditnak az önzetlen segítségét.

A gabonamagvak legértékesebbje a búza. A magyar parasztság a búzát *életnek* is nevezi. Az élet a zsidó–keresztény vallás szerint Isten adománya. Sokfelé úgy tartják, hogy az alapvető ételmiszer, a kenyér alapanyagául szolgáló, energia- és életadó, életfenntartó búzaszemen az istenfiú, *Jézus képe*, más változat szerint égbebutott szűz szülője, *a boldogságos Szűz Mária képe* látszik (Moldva és Gyimes – Bosnyák 1980: 37, 285–289, illetve Bosnyák 1982: 79, 75. szöveg). A földben elrothadó, majd újra kicsírázó búza a halálból való feltámadás, az élet jelképe is. A búzakalász – akárcsak a szőlő – az életét a világ életéért feláldozó, majd feltámadó Istenembernek, Jézusnak a szimbóluma.

A szilveszteri/újévi, valamint a lakodalmi étkezésen a sok, hántolt magból vagy darából főtt kásának szintén bőségvarázsló hatást tulajdonítottak. Szilágylompérton a lakodalmi vacsorán a fiatal párnak azért szolgáltak fel tejbekását, *hogy szaporák legyenek* (Demjén 2008: 48). *Kitolókását* főztek régen a cselédváltáskor is (Kisbán 1997: 451).

A kenyér nemcsak sok magot egyesít, hanem kovással savanyítva, sikértartalmánál fogva fel is nő, a mennyiségi szaporodás benyomását keltve. A kenyér ezért kétszeresen is bőségjelkép. Sütését emiatt veszi körül egy sereg ajánlás és tabu: szerdán és szombaton jó foglalkozni vele (Sárosd), viszont a pénteken sült kenyér betegséget eredményez, és a vasárnapi is balszerencsés, megbosszulja magát: *Ne egyen pénteken sült kenyeret, mondták édesanyámnak, mert olyan beteges volt.* (Kajdacs); *Az Úrjézus sebeit égeti, aki pénteken süt.* (Érsekvadkert); *Verjen meg téged a vasárnapi szitalás* (Templomfalva, Moldva, Bákó megye – saját gyűjtés, 1972). Mivel a macskát és kutyát a néphit az ördöggel, illetve a halállal hozza kapcsolatba, *Míg süll a kenyér, kutyának, macskának nem szabad adni a lángosból, mert akkor nem süll ki. Akkor a kenyérnek baja történik. [...] Nem szabad agyonütni kutyát, macskát, mert akkor a kenyértészta nem kel meg, a kenyér nem sikerül* (Bátya, Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm. – Fehér 1975: 43, 286, 282).

Azt tartották, *rossz lesz a kenyér*, ha a sütésekor a hajukat fésülik, talán mert a test e tartozéka egyszerre élő és élettelen.

A kovász kelesztő–növesztő hatását karácsonyi, újévi vagy húsvéti, (Diószén, Bákó megye – Ciubotaru 2002: 220), illetve húshagyókeddi sütet kovászával végzett rítussal vélték kiterjeszhetőnek a zöldség-és gyümölcsstermesztésre is: *Húshagyó kedden mindig sütöttek kenyeret, hogy sok tök teremjen, és kovászos kézzel megrázták a gyümölcsfákat, hogy jó termésük legyen* (Osztopán).

A kenyér, legfőbb alapételként, közbeszédi szinten is az anyagi biztonság jelképe: a kenyérkereső el tudja tartani a családját. A kenyér életjelkép: az öregember *megette már a kenyere javát*. Mokcsavészen a két szakácsasszony ke-

nyeret tartott az új pár feje fölé a vőlegényes házba való bevonulásukkor, majd az asztalra tette, hogy *ne legyen soha kenyér nélkül a házuk*. Csantavéren ugyanezért a vőlegény házába érkező menyasszonyt az anyósa égő gyertyával és egész kenyérral várta, amit átadott neki. Ugyanezért vittek az új házba elsőként kenyeret és sót (Nagyenyed, Alsó-Fehér vm. – saját tapasztalat), akár csak Ditróban az új ház szentelése előtt, *s hogy szerencsések legyenek*, pénzt is tettek melléjük. Bácsborsódon az esketésről érkező új menyecske a küszöbig menve két kenyeret szorított a csípőjéhez, *hogy legyen gyermekáldás*. Úrin az utolsó gyóntatáskor a kenyeret és sót tűzbe dobták (Bálint 1962: 66).

Az elsőként megsülő, megjelölt, lángokba dobott vagy kerítésbe szúrt kenyérnek csodálatos védőerőt tulajdonítottak (például Nagymohán, Deményházán): *Volt, hogy meggyulladt a szomszéd ház, akkor kitették a kenyeret, amit először vettünk be, abba két ujjunkat belenyomtuk, úgy hívtuk, hogy likas kenyér, avval kell körüljárni a tüzet, akkor nem terjed a tűz*. (Szentegyházassalva)

Különleges szerepet szántak a nagypénteken sült cipónak: azt tartották, hogy folyóvízen, égő gyertyával a tetején a vízbefült ember holtteste fölött áll meg. Készítési alkalmá és a halottra rámutató szerepe révén az ilyen kenyér Jézus halálát asszociálja. Jézus sajátmagát élő kenyérnek nevezte: „Én vagyok amaz élő kenyér, a mely a menyből szállott alá; ha valaki eszik e kenyérből, él örökké. És az a kenyér pedig, a melyet én adok, az én testem, a melyet én adok a világ életéért” (Jn. 6,51). A vallásos gondolkodás népi kultúrában való jelenlétéről tanúskodik, hogy a bátyaiak a kenyeret *Isten testének* (Bátya, Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm. – Fehér 1975 43: 282) tekintették. A klézseiek is ezzel magyarázzák esküvői rítusaikat: *búza, bor, kalács, kenyér. A pâine, ez kenyér, s ez szentég, vére Jézusnak, há* (Klézse, Moldva, Bákó m. lakodalmas nép – saját gyűjtés).

Istencipónak Verpeléten a kisebb méretű, s ezért elsőként megsülő kenyeret nevezték: az ilyent, akárcsak a kalácsot vagy pénzt, áldozatként a templom elé terített ponyvára helyezték a koldusok számára, vagy esetleg betegen fekvő koldusnak küldték el. Háromszéken az új termés első lisztjéből süttött *angyalperecet akasztották a teknő négy sarkára az angyaloknak* (Kakas Zoltán gyűjtése).

A hiányos összetételű (sótlan, kelesztetlen) sülttésztát jóslásra is alkalmasnak tartották. *A fűtőn meggyúrnak egy kicsi tésztát, sótalan pogácsát sütnek. Azt béteszik a fejük alá. Bőtölnek egész napon a leányok, nem esznek egyebet, csak egy kicsi kenyeret, s vizet. Béteszik a sótalan kenyeret a fejük alá, hogy lám, kivel eszik meg? Akivel megeszi álmában, az lesz a férje* (Gyimes, Csík vm. – Bosnyák 1982: 109, 325. szöveg).

A gabonából, illetve annak lisztjéből készült kása és kenyér közös fogyasztása – az együttevés – összetartozást fejez ki. Együtt eszik a család,

és jeles alkalmakkor a nagyobb, összetartozó közösség. Az otthoni asztalról való közös étkezés intim családi légkörre utal. Az amerikai idősebb korosztály erkölcsfelfogása a közelmúltban is megkívánta, hogy a házasságot megelőzően a felek ne egyenek ilyen módon együtt. (Saját értesülés.)

„A gabonaételek, mint alapvető táplálékok, régóta jelen vannak a tényleges halotti áldozati cselekvésekben, a mediterrán magaskultúrákban csakis úgy, mint a halott etetésének mai európai hiedelmeiben és gyakorlatában is” – írja Pócs (Pócs 1982: 192).

A továbbiakban a magyarság sült tésztaféléi közül az ünnepek és rítusok legjellegzetesebb tartozékával, a *kaláccsal* foglalkozunk. Eltekintünk tehát az *ostyától* vagy *molnárkalácstól*, a kemence fenekén sült, rendszerint töltött-, gyakran sós *lepénytől*, a zsírban sült *fánktól*, a *palacsintától*, az alföldi és észak-dunántúli *csíramálétól*, az amerikai kultúrnövényekből készített, részben már említett kukorica- és burgonyalepényektől, és a későbbi öntött-tésztáktól, tortáktól, valamint a cukros süteményektől. Először áttekintjük történeti múltjukat, majd jellegzetes formáikból kiindulva, azok használati módjait és kontextusait vizsgálva megpróbáljuk megragadni jelentéseiket.

A kalács a gabonaételek rendjében

Míg a kása és a kelesztetlen lepény egyidős a gabonatermesztéssel, Kisbán Eszter a magas, erjesztett kenyér készítésének kezdetét a magyarságnál a 14. század derekára, mindennapos fogyasztását a 16. századra teszi (Kisbán 1997: 453–456). A kalács eredetileg keményebb kenyértésztából könnyebben, sokféleképpen formálható, kelesztett kenyérféle volt. A korai adatok kerek formájáról és kenyérszerűségéről vallanak: a 15. századi *panis vulgo kalács*, *panis circulus*, *torta* szolgáltatás tárgyát képezte. Fraxinus Gáspár 1554-ből származó levele viszont *fonathos vajjas ees tykmonijas kalatzot* említve arról tájékoztat, hogy a kalács nemcsak formája (fonatos) hanem többlet anyagai (vaj, tojás) révén is különbözik a kenyértől. 1594-ben Szilágybagoson is különbözhetett a kettő egymástól, mivel az ottani ispán húsvéti és Szent Márton napi kalácsjárandóságát csak szükség esetén helyettesíthették kenyérrrel.² A vizes kalács – *huppancs* – Nagykölkeden böjti

² „Huswet napban az Jspannak tartoznak aiandekben ket uagi harom tikmonnial egi egi kalachial ha kalachio nem adhat egi darab kenieret ad. Zent Marton napban penigh keth kett penzt adnak es egi kalachjot.” (SZT 1993 VI. kötet)

sütemény. Ugyanakkor a moldvai csángóknál a kalács máig csak díszesebb megformáltságában különbözik a kenyértől, anyagában – liszt, só, víz, kovász – nem. Náluk a finomabb, fehérebb lisztből sült, tejes, tojásos, cukros és sütőélesztős kalácsot, illetve annak töltött változatát *kozonáknak* és nem kalácsnak nevezik: [Akkor mi a különbség a kalács és a kozonák között?] *Há az, hogy nem édes az a tészta, így csak olyan kemény.* [Olyan, mint a kenyér, csak megfonták a tetejét?] *Há, há, de gyurad, gyurad azt a tésztát, me ha lágyan gyurad, nem tudad megfonni* (Magyarfalu, Moldva, Bákó megye, Farkas Csilla gyűjtése Zsórát Teréztől, 2002).

Pedig a töltött és cukros kalács sem túl régi: „Megerősítésre vár – írja Kisbán Eszter – az a képzeletbeli helyzet, miszerint 1793-ban Gvadányi József mákos kalácsot is rendelt hőségnek, Rontó Pálnak keresztelői lakomájára módos borsodi családokban” (Kisbán 1997: 523). A keleti fűszerek csak a 18. század derekától álltak rendelkezésre, s hasonlóan a már korábban is importált keleti nádcukorhoz, megszerzéséhez csak a nemesek és városi polgárok – köztük a torockói vasművesek – rendelkeztek anyagi erővel. A mai édesítőszer, a répacukrot csak 1831-től gyártják (Kisbán 1997: 535–536). Így a köznép édesítőszerként a 19. század közepéig – nem számítva az önédesítő gabonaféléket (kukorica, búzacsíra) – csupán mézet használt. A kukorica – aminek a megforrázott lisztjéből önédesített *pitánt* a moldvai csángók máig sütnék különleges alkalmakra, például temetésre – mint amerikai kultúrnövény tájainkon csak a 17. században jelent meg. A régi, rendelkezésre álló édesítőszer, a méz kalácssütéshez alkalmatlan volt, a mézespogácsát pedig tordai és kézdivásárhelyi háziiparosok sülték és szállították Erdély vásáraitra.

„A kenyérsütés az önellátás legszélesebb területét jelentette mindig” – írja Domonkos Ottó, hozzátéve, hogy a városok iparos-, kereskedő- és tisztviselőrétege a kenyérszükségletét már nem házilag elégítette ki (Domonkos 1991: 48). E munkára korán specializálódtak: „A magyar feudális államban már a 12–13. században apátságok, prépostságok és világi földesurak szolgálatában – más kézművesek mellett – dolgoztak kenyérsütők is. Saját műhellyel rendelkező mesterekről nyugat-magyarországi városokból: Pozsonyból (1376) és Sopronból (1379) van először tudomásunk [...]. A 14–15. században a *Sütő*, *Perecsütő*, *Pereces*, *Zsemlyesütő* családnév fölbukkanása a mesterség eleven gyakorlásáról tanúskodik [...]. Később a sütő foglalkozásnevet a bajor–osztrák eredetű *pék* (Beck) mesterségnév csaknem teljesen kiszorította, ami kapcsolatos a német származású mesterek megtelepedésével” (Juhász 1991: 209). 1571–73-ban Kolozsváron a *pénzes kalácsot* a kenyérszerben, kalácssütő sátorból, egy fillérért lehetett beszerezni. 1826–29-ben Torda város piacán többek közt *Kenyeresek*,

Czipo Sütők, Peretzések, Kufarnék, Kalatsasak is sorakoztak (SZT 1993: 21, 24, *kalács, kalácsos, kalácssütő* címszavak). 1781-ben a torockói Koronkai János lakodalmi asztalára a kalácsot anyósa rendelésre süttette.³ Az utóbbi negyedszázadban jeles alkalmakra már egyes falvak lakói is péknél süttették meg a szükséges kenyér- és kalácsmennyiséget és -választékot, így például a keceli (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.) örömszülők is, a helyi szokásoknak megfelelő készítményekhez a háztól adva a hozzávalót (Juhász 1991: 212). Kolozsváron a kenyérüzletben ma is gyakran látni rendelésre készült román halot-taskalács-féléket.

Így tehát kettős kölcsönhatással lehet számolni: egyfelől a mesteremberek készítményeinek a paraszti tudásra, másfelől a helyi ízlésnek a hivatásos mesterek gyakorlatára való visszahatásával. E sokszorosan oda-vissza ható, nehezen kibogozható kölcsönhatás szerepét jelzi a városi rangú, és vásártartási joggal rendelkező Torockó (Alsó-Fehér vm.) hagyományos ünnepi és lakodalmas fahajas-cukros kalácsának, a *somodinak* a megnevezése (lásd Orbán B. 1871: 222 és Jankó 1893: 216, Gazda–Borbély 2002), mely név bizonyára az Abaúj-Torna megyei Somodi településsel van összefüggésben, amelynek a szegényasszony lakói falujukat perecsütő központtá emelték. Hasonló volt Erdőhorváti, Debrecen, Kapuvár és Csíkszereda. Kisbán Eszter szerint piackörzeteik gyakran pontos földrajzi határokkal illeszkedtek egymáshoz. A debreceni perecsütők már a 17. században társaságba tömörültek, a 18. században a perecések a béles- és kalácssütőkkel társulva alkottak céhszerű testületet. A 20. század fordulóján általános gyakorlat volt a pereczázi sütése (Kisbán 1981: 230 és Morvay 1992: 444-es térkép).

Kalácsformák, funkciók és jelentések összefüggései a magyarságnál

A kalácsformák, funkciók és jelentések összefüggéseinek vizsgálatához két alapvető forrástípusra támaszkodunk: a kapcsolatos magyar szakirodalomra és a *Magyar Néprajzi Atlasz* gyűjtőfüzeteire. Előbbi részben helyi vagy táji leírásokból (például Haáz–Siklódi 1931, Nagy Gy. 1958), részben táji vagy tematikus összegzésekéből és elemzésekből (Molnár 1958, Dömötör 1959, Bálint 1962, Schwalm 1981, Bódi 1997, Bódi 2001) áll. A legnagyobb ívű

³ „Koronkai János... midőn első Feleségit... feleségül vette... kalácsot... az Anyossa süttetett.” (SZT 1993: 21)

összefoglaló tanulmány Kisbán Eszter tollából származik, aki nagymértékben hasznosítja az őáltala térképlapok formájában is feldolgozott *Magyar Néprajzi Atlasz* gyűjtési eredményeit is, mely nyolc kalácsforma 19–20. század fordulóján való jelenlétére kérdezett rá (Kisbán 1989: 410–412. térkép és 1997: 519–525). Elsőként ezeket összegezzük.

A magyar kalácsformákról előljáróban

A főbb magyar kalácsformák földrajzi elterjedése (Kisbán 1997: 519–525 nyomán):

Alkalom	Sütésmód	Forma							Elterjedési terület, megjegyzés		
		Kemence földjén ⁴	Tepsiben ⁵	Kerek ⁶	Hosszúak ⁷	Fonott	Fonatlan	Telt közepű		Lynkas	
x		x		x				x	x		Dél-Dunántúl, Tiszahátak vidéke cipó
x			x	x				x	x		Dél-Dunántúl, és Abaújtól Háromszékig
x			x	x		x	x	x	x		Erdély (különleges alkalomkor)
x		x		x		x	x	x	x		Az Alföld peremterületei, valamint az Ipolytól az Ondaváig a Felföldön

⁴ E középkori kemence fenekén való sütési gyakorlat néhol, pl. Moldvában máig fennmaradt. A 18–19. században egyik-másik udvarházban két külön kemencét találunk: egy nagyobb kenyérsütő-, és alatta egy kisebb kalácssütő kemencét (Csáki-gorbó 1737, Varsolc 1849. Mindkettő: SZT 1993: 25).

⁵ 19. századi adatok beszélnek réz- (1848: Doboka), illetve kívül-belül mázas cserép *kalácssütő* formáról (például Dész, 1840. SZT 1993: 25). Előbbi kizárólag nemesek használták. Újabbak a kerek- és hosszúak pléhtepsik, ahogy Moldvában mondják, *teválok*.

⁶ „A késő középkori-kora újkori parasztkalács két fő formája a kenyér módjára kiszakított cipó (*kerekes kalach*), illetve a fonott tészta (*fonth kalách, fonatos kalác*)” (Kisbán 1997: 520).

⁷ Ezt a formát újkorinak tartja (Kisbán 1997: 520).

Alkalmom		Sütésmód		Forma					Elterjedési terület, megjegyzés	
Nagyünnepi	Nagy- és kisebb ünnepi, munka alkalmabeli	Kemence földfőn	Tepsiben	Kerek	Hosszúró	Fonott	Fonatlan	Telt középtű	Lnyukas	
x		~ x	~ x		x	x		x		Kisalföld, Észak-Dunántúl, az Alföld, Felföldön a Hernád vidékéig
	x	x		x		x	x			Tiszántúlon <i>dúc</i>
	x			x		x			x	Nyugat-Dunántúltól Moldváig
	x			x		x		x	x	Délnyugat-Dunántúlon (kétágból)
	x		x	x				x		Erdély, szőrványos (csigavonalban tekert)

Külön tárgyalja Kisbán a különleges megformáltságú alkalmi kalácsfélét és az apró pereceket. Előbbiek különféle formákban főként lakodalomra készültek, csaknem az egész magyar folklórterületen. A hiányterületek – mint a Dél-Dunántúl, valamint a Zempléntől Háromszékiig terjedő keleti magyar nyelvterület – egy részénél – így Dél-Zalában, Dél-Somogyban, és nagy összefüggő területen a Székelyföld egy részén – a többféle anyagból álló, összetettebb *lakodalmi életfa* járja (lásd még Molnár 1958).⁸ Más erdélyi falvakban pedig gyakori a spirális alakú kalács. A legjellegzetesebb lakodalmi kalácsok leginkább koszorú alakúak vagy soklyukú, rácsos szerkezetűek. Utóbbiak, az *ablakos-* vagy *kulcsoskalácsok* Észak-Dunántúltól az Alföldig ismeretesek. Mindkét típust boros-, illetve pálinkás üvegen vagy kulacson, más esetekben a karjukra fűzve szállították a lakodalom tisztviselői. Főként az északi terület sajátossága az óriásméretű kerek vagy

⁸ És emellett a Balaton mindkét partján (itt a század elején már csak emlék), a volt Komárom vármegyében (Martos), a volt Esztergom vármegyében (Bény), Nógrádban (Schwalm 1981: 355, 365) készítették.

négyszögletes *menyasszony*-, *konty*- vagy *örömkalács*, illetve a *morvány*. A lakodalmi kalácsra tésztából emberpárt és madarat is süthettek. Csecsemő formájú kalács a *fumu*. Önálló, egyszemélyes aprókalács a *madár*, amit főként gyermekek számára sütöttek. Újabbak a töltött kalácsok, valamint az Ausztria felől érkező, kavart tésztaalapú dunántúli *kuglóf*, és az ugyancsak a 17–18. században Bécs felől terjedő, Székelyföldön fennmaradt *kürtőskalács* (Kisbán 1997: 524).

A kalács és perec történetileg nagyobb/kisebb méretében, illetve csak sütött/főzött és sütött készítéstechnikájában különbözött egymástól. A népnyelv következetlenül különbözteti meg ezeket egymástól. Moldvában a kisméretű perec is *kalács*, Kalotaszegen viszont a 45-50 centiméter átmérőjű, két lyukaskorongból egymás fölé ragasztott násznagykalács is *perec*. Azonkívül – legalábbis tudtom szerint – ma már egyáltalán nem főzik, csak sütik a kisméretű, keményebb tésztaféléket. Emiatt a két főcsoportot – mint kalácsot – együtt tárgyaljuk.

A kalácsformák, funkciók és jelentések kapcsolatának szakirodalmi megítélése

Az egész világon elterjedt kalácsformák kérdésköre a néprajzkutatók érdeklődését a 20. század elején keltette fel. Az osztrák Höfler szerint ezeknek jelentése kevésbé maradandó, mint a külső alakjuk. Feltételezi, hogy a különleges formájú kalácsok eredetileg kozmogónikus rendeltetéssel, napfordulós ünnepekre készültek, de mivel a kereszténységet felvevő népeknél – legalábbis a germánokál és szlávokál – az újév tája egyszersmind halotti ünnep is volt, a kalácsfélék a halottkultuszhoz is kapcsolódtak. Németföldön a fonottkalácsfélék, beleértve a koszorú alakú változatokat, mindenszentek (november 1.) és újév napja közére készültek, amikor készítőik hite szerint éjszaka a lelkek hazlátogatnak, és falatoznak az asztalra kitett kalácsból. Höfler úgy gondolta, hogy az áldozati fonott kalács hajfonatot, a koszorúalakú pedig karperecet helyettesít, mely tárgyak antik sírok mellékleteként fésűvel, halotti cipővel és koszorúval együtt fordultak elő. Szerinte „a keresztény sírköveken ábrázolt kenyér korábbi analogonját a régi görögöknek kőből faragott és az alvilági isteneknek ajánlott hajfonatokban találjuk.” Ezek *pars pro toto* alapon korábbi emberáldozatokat váltottak fel (B. S. 1906: 76–77).

Pócs Éva szerint nálunk „a kalácshoz sok esetben kapcsolódnak eredetileg a kenyérhez tartozó hiedelmek. Ilyen a bőség- és termékenységvarázsló

lakodalmi kalács (pl. az új párt fogadják vele, hogy áldás kísérfje életüket) vagy a halottaknak, szegényeknek osztogatott kalács. Máskor az ünnep jellege minden vele kapcsolatos tárgyra kiterjedt, így pl. a karácsonyi kalácsból adnak az állatoknak is, hogy egészségüket, szaporaságukat biztosítsák [...] a magyar nyelvterületen nemcsak hogy ismeretlenek a figurális sütemények, hanem a formák értelmezése sokféle magyarázatra, ellentétes nézetre adott okot, de úgy látszik, hogy hiedelmek csak kevés esetben hoztak létre speciális kalácsformákat; a tésztaalakzatok a technikából, a nyersanyag könnyű alakíthatóságából, a díszítő hajlamból erednek; különösen egyszerűbb formák esetében. Tehát pl. a fonott kalács nem a halotti áldozatként sírra helyezett hajfonat utánzata, az állat alakú kalács nem feltétlenül az állatáldozat »szelídebb« formája stb. Természetesen – írja – a változatos kalácsformákhoz másodlagosan sokféle hiedelemjellegű magyarázat is fűződhet és rögződhet erre alkalmas szituációban; pl. egy olyan ünnepen, amikor bizonyos fajta mágikus eljárások végzése egyébként is szokásos volt. (Pl. a lakodalmi perechez fűződhetett másodlagosan ilyen magyarázat: az új pár boldogsága olyan végtelen legyen, mint a kerek pereg.)” (Pócs 1981: 508). Azzal is érvel, hogy az azonos típusú kalácsforma szerepe vidékenként nagyon eltérő is lehetett. Majd így folytatja: „A mágikus elképzelések létrehozta formákra Európa múltjában találunk példákat, de a mai Európa ünnepi kalácsformái már inkább csak az alkalom jellegét szimbolizálják: pl. a szláv karácsonyi állatfigurák a karácsonynak agrárrítusokkal való kapcsolatát. Nálunk még e szimbolikus sütemények is igen ritkák: ilyen pl. a Ny-Dunántúlon keresztelőre vagy lakodalomra süített pólyásbaba alakú fumu vagy az újabb keletű lakodalmi galamb alakú torta” (Pócs 1981: 508).

Verebélyi Kincsó megengedőbben fogalmaz: „Az ünnepek kifejezéséhez a kenyér- és sütemények is hozzájárultak. Ezeknek az ünnepi tésztaaknak a jelentése azután megsokszorozódott, többretegűvé vált, illetve az egyes kenyér- és kalácsformákhoz kapcsolódó jelképes tartalmak közül egyik vagy másik sajátos hangsúlyt kapott az ünnepi alkalom megvalósulásakor. [...] Vannak olyan nyelvterületek – pl. Ausztria, Flandria, Németország, Skandinávia – ahol az ünnepek kalács-kódja sokkal tagoltabb, mint a magyaré. Ezekben a helyeken csaknem minden hétre esik olyan nap, amelynek a megünnepléséhez hozzátartozik valamilyen kalácsforma. Az elkészítését és fogyasztását aztán legkülönbélebb helyi magyarázatok is indokolhatják” (Verebélyi 1993: 140). Ez a megállapítás érvényes a közelebbi népekre is. Stanka Yaneva a bulgárok 63, különböző formájú és díszítményű, karácsonyra, húsvétra, Szent György napjára stb. süített rituális kalácsáról számol

be (Yaneva 1983). A kenyér és kalács összetételében Ofelia Văduva román táplálkozástudós szerint nincs lényegi különbség (Văduva 1981a: 60). Hasonlót tapasztalunk a moldvai csángóknál is. Ugyanakkor Văduva azt állítja, hogy az azonos anyag díszesebb megjelenése rituális funkcióról árulkodik (Văduva 1993: 461). E kérdés tehát magyar vonatkozásban további elemzésre szorul.

A magyar kalácsformák viszonylagos szegénysége

Tény, hogy a magyarság kalácskultúrája a más európai népekénél szegényesebbnek tűnik. Felvetődik a kérdés, hogy ebben nem a polgárosodással járó újabb kulturális hatások játszanak-e szerepet, nem ezek hatására egyszerűsödtek-e vissza a formák, vagy nem az újabb sütemények szorították-e ki a régebbieket? Például Háromszéken a kürtöskalács és a töltött (mákos-, diós-) kalács nem korábbi formákat helyettesített-e be? A moldvai csángóknál a sokféle forma párhuzamos jelenlétét interetnikus kölcsönhatással vagy archaizmussal magyarázhatjuk? Másodlagosak-e a kenyérhez viszonyítva a kalácshoz fűződő hiedelmek, mint azt Pócs Éva állítja, vagy a kétféle sült tészta nagyjából hasonló anyaga magától értetődővé teszi a kettő közti kapcsolatot? Văduva állítása semmilyen vonatkozásban nem érvényes a magyarságra? Az elmúlással kapcsolatos hiedelmekben, vagy még általánosabban, a rítusokban minek van nagyobb szerepe, a forma egyszerűségének, vagy a járulékos jelek sorának? Van-e kapcsolat a forma és a kifejezendő tartalom között?

A rendelkezésünkre álló források elégtelenségük, egyenetlenségük miatt nem engedik meg a határozott válaszok megfogalmazását. A kalácsokat romlékony anyaguk miatt nemigen lehetett múzeumba szállítani, s a szokásleíró dolgozatok gyakorta éppen csak említik a jelenlétüket, anélkül, hogy a részleteikre – formájukra, használatuk körülményeire – aprólékosan kitérnének. A csaknem minden vonatkozásban szórványos adatfelvételek nem láttatják kellőképpen, mi volt általános és mi véletlenszerű, illetve azt sem, hogy a mai reprezentációs funkció mögött esetenként hol kereshetünk és milyen mértékű devóciós funkciót?

Az eredetük szerint is magyar kalácsformák változatosságára nézve még Nagy Gyula Orosháza környékére vonatkozó, viszonylag körültekintő leírása (Nagy Gy. 1958) sem ad teljesen egyértelmű képet. Ugyanis miközben megismertet a kalácssütés sikerének és sikertelenségének titkaival, a főbb formákkal – amilyen a *kulcsos-*, *fonott-* és *dúckalács-*, a *pipiske*, a *cigánygyerek* meg

a *perec* –, azok sokféle változatával – csak a kulcsoskalácsot hétféle formájúra tudja megsütni Csorvás legügyesebb specialista asszonya –, továbbá megannyinak a szerepeivel is, azt is jelzi, hogy a formák helységenkénti, felekezetenkénti, a lakosok származása szerinti különbségeket mutatnak, viszont nem konkretizálja ezeket a különbségeket. Csak azt tudjuk meg, hogy általában *kulcsoskaláccsal* ajándékozták meg a lakodalom előkészítőit (a segédkezőket, szomszédokat, rokonokat), a szertartás lebonyolítóit (papot, kántort), ezt hordták jelvényként a tisztségviselők (a vőfély, a nyoszolyó) a rítusmózzanatok szimbolikus kísérőtárgyaként, ez fejezte ki csereajándék mivoltával a két család szövetségre lépését, és kínálgatás tárgyaként a lakodalmas házaknak a közösség tagjaival való szolidaritását: ezzel fogadták az érkező vendégeket, ezt dobták a báméskodók közé, ezt kínálták a vacsorai birkapörkölt mellé, ezt csomagolták fel hazavinni, ez szentesítette, nyomatékosította érzékszervi szinten is a résztvevők tudatában az új család formálódását. Míg a kulcsoskalácsot a lakodalmas házban sütötték, a fonottakat a vendégek hozták magukkal, vagy legalábbis ők adták össze a hozzávalókat. 2-4 ágból fonták a *lyukaskalácsot*, amit körül is kerítettek. Ezt újabban a *telikalács* váltotta fel. A körbekerített fonatosok közt a legdíszesebb a *vőfélykalács*, a *papkalács* és az *örömkalács* vagy *menyasszonykalács*. Ez utóbbiak, a megnevezésük szerint, a vidék valamely falujában a vőfély karján meg a pap asztalán a kulcsoskalácsot helyettesítették. Nagymennyiségű perecet is sütöttek, melynek kontyoláskori fogyasztásához *perectánc* is tartozott. A kulcsosokat *virág*, *madár*, *rózsa*, a fonatosokat ezek mellett *kígyó*, *gyík* díszítették. Ha nem is világos melyiknek-melyiknek a „családfája”, e példa mégis sokféle kalács- és perecforma jelenlétéről árulkodik.

A magyar kalácsformák rendszere

Az alkotóelemek egyneműsége szerint elkülöníthetünk homogén és heterogén anyagú kalácsokat, összetettségük szerint egy- és több tésztaelemből kialakított formákat, megformáltságuk szerint különböző alakúakat. Egytagúak a csak kézzel gömbölyített, a kemence földjén sült, cipó formájú, akárcsak a simafalú vagy recés kerektepsiben sült kalácsok. Az egytagú kalácsokat alakíthatták speciális fomájúvá, zárt gyűrű vagy félig zárt villáságú hurok alakúra, felcsavarhatták spirális alakban, amint ez Erdélyben volt gyakori. Egy szálból bogozták és formázták a madárka alakot.

Átmenetet képeznek a többtagúak felé az összehajtott vagy kétszálból sodort kalácsok, perecek, melyeket hosszan hagytak, vagy karika, villáságú

hurok formájúra, avagy felesavarva és a hurokba visszahajlítva alakítottak ki (*dúc*). A karikát még egy fonatlan szál is keríthette. Forma vonatkozásában hasonlíthatnak az előbbiekhöz a háromágú fonatos kalácsok: ezek közt is találunk nyitott kerek, spirális, nyitott hurkú, zárt nyolcas, továbbá S alakú meg hosszúkás kalácsot. Még komplikáltabbak voltak a 4-6 ágból is készült fonatos vagy rácsos kalácsok, telt vagy lyukas köralakban. Fontos előrebocsátanunk, hogy az egy- és többtagú formák gyakorta azonos funkciójúak, ugyanakkor azonos formákhoz kapcsolódhatnak különféle funkciók is. Ennek több oka is lehet, egyik, hogy korábban sem volt meghatározott értelmes rendszerük, a másik, hogy volt ugyan, de az mára már csak nyomokban fedezhető fel. Ezeket a nyomokat próbáljuk több-kevesebb sikerrel megragadni. Mindenesetre, az alább bemutatandó tendenciák csak viszonylagosnak tekinthetők.

Plasztikusan formált alakzat a csecsemő alakú zalavidéki *fumu*, a táci kéz, a moldvai csángók újabb, formában süttött *csányt madara* (Csoma 1988: 68) és egyházi adományul szánt bárányfigurája.

A heterogén anyagú kalácsok az építmény alapjául szolgáló kalácson túl abba szúrt botokból, szétágazó ágakból, füzérekéből és egyéb rájuk szúrt és köréjük helyezett – gyakran szintén sülttészta-díszítményekből állhattak.

A homogén masszájú, tagolatlan kerekcipő

Tárgyalásunkat a homogén anyagú kalácsokkal kezdjük. A *differenciálatlan masszájú* egytagú kerekcipő vagy *Istencipő*, *Istenér való cipő*, akár kenyér-, akár kalácstésztából legyen, rendszerint halottakért adott áldozati adomány volt. Érsekvadkertben, Karancskeszin, Verpeléten, Pusztasomorján halottak napján és mindenszentekkor, Szankon gyászmise után koldusok, betegek számára a templomhoz vitték vagy a hálózat szegényeknek adták, vagy a betegeknek hazaszállították, *hogy imádkozzanak a halott lelkéért*.

Hasonló rendeltetést szántak az elsőliszből készült, vagy bármely sütés-kor elsőként megsülő ugyanilyen formájú kalácsnak. Lédecen karácsonykor kiscipőt helyeztek a terítő alá, *a halottaik számára*. A kerek *málé pitánt* ma is halotti torra süttik (Klézse). Az egy vagy két darabban kerek lábában süttött kalácsot Csitáron *lábatlan tiknak* (tyúk) nevezték, és gyermekágyas anyának, avagy (a leendő anyának?) lakodalomra szánták, a *počita* elnevezésű, négyszögű, fonatlan, négyszögletes nagykaláccsal pedig Atyhán az egy évet betöltő gyermeket a keresztanyja tisztelte meg.

*Fonatlan és fonott, zárt és nyitott formák.
A fonatlanság jelentései a saját kultúrában*

Egyetlen, hosszúkás tésztaszáלבól készítették a *koszorú formájú* peracet: *Mikor meghal..., béteszik a koporsóba. ...tesznek egy keresztes gyertyaszálat, arra a gyertyaszábra tesznek pénzt, s még befűznek egy kalácsot. Azt nem fonják meg, hanem úgy egy rétből teszik, hogy ne legyen font útja, ahol menyen, legyen egyenes az út* (Klészse – Bosnyák 1980: 222, 1854. szöveg). *Amikor nyújtják el, akkor ebbe a jobb kezibe tűznek egy peracet, így a kezibe, belétesznek egy ötforintost⁹ vagy kettőst, kinek milyen pénze van. Azt a pénzt oda kell adja, mikor menyen bé a mennyország kapuján, ...s azt a kalácsot megeszi, amíg megy az úton* (Klészse – Bosnyák 1980: 222, 1853. szöveg). Ismét más változat szerint ez a kalács arra való, hogy *mikor menen átal a hídon, akkor legyen mivel kiváltsa* (Klészse – Bosnyák 1980: 226, 1898. szöveg).

Legfelső példánkban a *fonatlan–fonott* szembenállást a lélek egyenes–egyenetlen, még pontosabban egyenesen célbavezető–kitérőkkel, kötöttségekkel terhelt útja ellentétére vonatkoztatják. Kultúránk mélyrétegében hasonló értelmezést sejtünk a kibontott–befont haj, illetve nyitott–bekötött vagy gombolt ruha ellentéte mögött is. Jobbágytelkén minden nőt kibontott hajjal és megkötetlen kendővel temettek el (Tamásné Szabó 1995: 73). Aranyosszéken a fiatal lányok fehér ruhában, kibontott hajjal, karjukat pántlikával átkötve, bele rozmaringszálat tűzve kísérték utolsó útjára a fiatal halott lánybarátnőjüket (Jankó 1893: 217). Lövétén hasonlóan öltözve, fonatlan hajjuk tövét kék szalaggal átkötve haladtak a halott legény koporsója mellett azok a lányok, akik közül menyasszonyt kellett volna választania (Haáz 1929: 450, Nagy J. 1972: 260). A 19. század második felében a katonaszékely férfiakat is hasonlóképpen temették: a temetési menetben egy közeli rokon vagy tekintélyes férfi kibontott üstökkel, kezében szablyával és lefelé fordított kopjával lovagolt a koporsó előtt (Orbán B. 1868: 140). A szibériai népeknél a fonat kibontása és a szalag kioldása a halott lelkének minden köteléktől való megszabadítását célozta (Harva 1982: 433). A kínaiak gyászukat vagy alávetettségüket fejezték ki így, de hasonló hajviseletet tulajdonítottak a halhatatlanoknak, varázslóknak is (Chevalier–Gheerbrant 1995: 44). Tudat alatt nálunk is a transzcendenciával állhat kapcsolatban a

⁹ Az adatközlő a Baranya megyei Mekenyesre telepedett át.

boszorkányok és talán a püünkösdi királynők kibontott haja, és az átmenet során való szimbolikus halál–feltámadás képzetével a menyasszonyoké és elsőáldozóké (Apor 1972: 58, Nagy J. 1972: 259, Gazda 1980: 47, Barabás 1981: 160–161). Azt, hogy a fonatlanság a szabadság szimbóluma, a költő is érzi: „Száll a tavasz kibomlott hajjal, de a régi szabadság angyala nem száll már vele” (Radnóti Miklós).

A fonást a földi kötelék, az összefonódás jelképeként ott találjuk a moldvai csángó menyasszony és vőlegény *virágos pálcáján* négyszálú gyertyából kialakítva.

A kalács ágainak száma életkorjelző is volt: *Szép, kerek, nagyocska. Mellik gyermek kisebb, annak csánynak kovridzs. Ulyan egyágút. De ennek nagyobbnak esszesirítik, s osztán csánynak még kereken es, maj háromágú kalácsot. Szép nagy kalácsot. Kicsikének kerek, mint a kovrig. S ez mint a kalács, magik es tudják tán. Nagy, nagyecskább.* (Klészse, saját gyűjtés, 60 év körüli asszony, 2002).

A fonatlan és fonott közt átmeneti szerepet játszottak a *kétágú sodratok*. A kétágból sodort *perecet* moldvai magyar falvakban egy-egy gyertyaszál kíséretében osztják szét a toron résztvevőknek, búcsúzóul, amit *servetbe* takarva visznek haza. Míg Tornyiszentmiklóson a *kétágú kalács* hosszúkás és kerek formája is előfordult a lakodalomban, Csanádapácán azt tartották, hogy a kétágú kalács nem lakodalmi (Nagy Gy. 1958: 96). Kétágú perec készült gabonahordásra, karácsony böjtiére és lakodalomra, amikor zsebkendőbe takarva adták a vendégeknek, és dobálták a gyermekeknek. Csehin, karácsonyra és szilveszterre Gajcsánán, az Egyházaskozárra költözöttek emlékezete szerint, ilyen volt a már említett, karácsonyi asztalra szánt, tetején forgórozettával és madárral díszített *Jézusnak* nevezett perec.

A *fonatlan és zárt* formájú *kerek perecek* másik előfordulási alkalma a böjti időszak volt: *sósperec*cel járták hamvazószerdától nagypéntekig Nagyenyed utcáit a péksüteményeket kihordó *perecesek*, viszont nagypéntektől a kövekező hamvazószerdáig egyáltalán nem sütöttek ilyen (Berde 2005: 150). Karika alakú *tojásos perecet* fogyasztottak nagypénteken Zagyvarekason is. Egyágú, *körkörös perecet* gyermekeknek is sütöttek. Szalagos botra tűzött *kovrigot* hozott az angyal a gyermekeknek újév éjszakáján Fekete-lakon. A szakirodalom állítása, miszerint e forma a teljesség meg a nap szimbóluma (vö. Văduva 1981a: 60, 1981b: 141–143) legfeljebb a nagyenyedi perec esetében merülhet fel, egyébként nem igazolható. A formát nem tudjuk értelmezni, mindenesetre a nagyböjt a visszafogottság, bezárkózás időszaka, a zártság pedig az állandóság, a megváltozhatatlanság jelképe.

A felhasznált forrásokból sok esetben nem derül ki világosan a perec ágainak száma, esetleg még a formájának valamely további részlete sem. Egy közelmúltban megjelent pereceskönyv szerint azonban a magyarországi perecek túlnyomó többsége fonatlan és kör alakú volt (vö. Hutflesz–Babucs 2006). Érdeemes megemlíteni a kisméretű pereccel kapcsolatos hiedelmet, rítust. Mint már eddig is láttuk, a halottakért adták, így Magyarfaluban: *Mikor van a halattak s minden szentek, ahogy mondják, s akkor csinálunk sok olyan apró pereceket, még adunk pománába. Gyertyával, halottak napján. A hótakért* (Farkas Csilla gyűjtése). Bizonyos értelemben a perec szentségére, áldozati jellegére utal az alábbi szöveg is: *Mikor süttek olyan pereceket, akkor így bétették az ujjukat, bényomták. S mondtam anyámnak: minek nyomják bé? Azt mondta: az anygalka onnat kell igyék* (Bosnyák 1980: 60, 505. szöveg).

Becefán a karácsonyi asztalra tett perecet a katolikusok és reformátusok egyaránt Jézusnak szánták: *Karácsony este, mikor a harang szól, már terítve volt, az abroszon egy perec volt, azt egy másik abrosszal letakar- ták. A család vacsorája kocsonya volt. A két abrosz között a perec újévig maradt. „Megterítsünk Jézuskának.” Mikor az evést befejezték, a perecet leterítették.*

Kezdőalkalmakkor – például Tatroson újesztendőkor és lakodalomra – a *nyírásának* (menyasszonynak) köralakú, lyukas *tüdzött-* vagy *szerencse-* *peracet* sütöttek. Tiszaszigeten jóslás céljából adtak az új párnak egy perecet: ezt ők kettétörték, s a kinek-kinek jutó arányából következtettek arra, ki viseli majd a kalapot. Jósláskereső szerepe mellett a perec valami fontos dolog sikerét biztosította. Például néhány kalotaszegi faluban az örömanya pici perecet adott az esküvő napján lányának, amelyet a lakodalom idejére keblébe kellett rejtenie, az esküvő másnapján férjével meg kellett etetnie, hogy ezáltal őt örökre magához kösse (Tötszegi 2004). Magyarvalkón a menyasszony az ölébe tett fiúgyermek kezébe adott zsebkendőbe kötött *kicsi peracet*, feltehetően ezzel a fiúgyermek születését szeretvén biztosítani. Szerencsét hozhatott elnyerőjének Zselyken az a perec, amit a menyasszony ló nyakára illesztett, miközben a ló fülére is zsebkendőt kötött, s amiért a legények *percefutást* rendeztek. Ékességként, a menyasszony hozományának a vőlegényes házhoz való szállításakor kisméretű perecekkal díszítették a szekeret húzó ökrök szarvát, a kosarakat, sőt a fogatokat hajtó kocsisok karjára is perecet húztak (Vasas–Salamon 1986: 201). Botra, ágakra húzott kerek perecek díszítették a lakodalmi életfát is. Perecet ajándékoztak a hús-véti kolindálóknak a moldvai magyar falvakban, valamint a pásztoroknak.

Vászonnal leterített *sült perecet* tettek a moldvai csángó Románcsügesben egy vízzel telt cserépfazékra, amit a halottas szekér alá helyeztek (Tánczos 2007: 372).

Zárt formájú a *nyolcas alakú perec* is, melyet Gyergyócsomafalván lakodalomban osztogattak valamennyi résztvevőnek hazavitelre. Văduva a corbeasca-i (Bákó megye) románok körében tett megfigyelése alapján a forma „buba” megnevezéséből és használatmódjából – a menyasszony feje fölött szakították el – kiindulva leegyszerűsödött emberábrázolásnak tekinti (Văduva 1981b: 146). A kalotaszegi új menyecske nyolcas formával díszített *perec*cel erősítette meg kapcsolatát új családja tagjaival, és biztosította – közvetve – leendő fiúgyermeké születését: *Nudli vastagságú sodrattal nyolcas alakban díszítik a tetejét (a széle irányában fektetve a nyolcasokat). A perec közepére szalagot vagy kendőt fűznek. A menyasszony mézes pálinkával érkezik, ráköszönti az apósára és anyósára, nekik adja. Az apóék is, azután kicserélik a pálinkát. Majd egy ünneplő ruhába takart perecsel megkínálja az ura szüleit, majd leültetik, az ölébe tesznek egy fiúgyermeket. A menyasszony az ölébe tett fiúgyermek kezébe adja a kicsi perecet. Ez formára és díszítésre pontosan olyan, mint a nagy perec, és át van kötve egy zsebkendővel* (Magyarvalkó).

A nyolcas alakot Balaskó Nándor síki pásztorbotokon és ácsolt ládákön *homokórának* értelmezte (Balaskó 1999: 18–22), mely tehát az idő múlására, az ellentétes dimenziók egymással való összefüggéseire, egymásból következésére figyelmeztet. A moldvai katolikus kultúra tanulmányozója, Ciubotaru (2002) ezt a teljesen zárt formát a háromfonatú, egyik csúcán nyitott nyolcas formájú *perec*cel együtt, az aratókoszorúhoz mellékelve könyve második kötetének borítóján jelenítette meg, anélkül, hogy használatáról egyebet is elárult volna. Annyról a kép mindenképp tanúskodik, hogy mindkettő a betakarítási ünnep tartozéka volt.

Utóbbi, *félíg nyitott* formájú, *villás ágú hurokból* alakított *perecet* Külsőrekecsinben a halottas házaknál adták a temetésen és toron résztvevő *gyermek*eknek, valamint a papnak is: *S azt a perecet visznek a papnak es, azért met ő es, mint a gyermek. Nincs meg házasodva, s olyan, mint a gyermek* (Szarka Ferencné, Külsőrekecsin, 2002 – saját gyűjtés).

Hasonlót sütöttek *vakaróból* az esztelneki karácsonyi *perecéneklő*, vagyis kolindáló *gyermek*eknek, akárcsak az olténiai Poiana Mare-i kolindálóknak. Itt *colindețe*-nek nevezték, és szárai kereszteződését kereszttel jelölték meg (Toșa 2000: 150). Ugyanilyen formájú süteményt osztottak ki a lakodalmat követő reggelen az erdőkövesdi kiskorúaknak. Nem különbözött ettől az a

sós, borsos és paprikás ízesítésű *tojásos perec*, amit a férfiak húsvétkor fogyasztottak Sepsén. Villás ágú volt a kétágból sodrott háromszéki *angyalperec* is, amit ott az új termés első lisztjéből sütöttek, és aratáskor a teknő négy sarkára akasztva ünnepélyesen vittek, továbbá a csitári *pásztor-* vagy *aprószentek kalács*, amit karácsony böjtjén a házaló pásztoroknak adtak. Figyelemre méltó, hogy ezt a formát a zabolai kalácssütő specialista más kalácsok társaságában halálesetkor sütötte meg, és *arkangyalok* néven azonosította (Gazda 2001: 305). Így tehát összefüggésbe hozható a szentséggel, a rituális tisztasággal.

A másik félig nyitott formájú, *csigavonalú perecről* viszonylag keveset tudunk. Ennek egyedi előfordulási altípusa a hertelendifalvi egyenes, de mindkét végén *befelé kondorított* kalács. Gyakoribb az egyirányban feltekert *spirális* alakú forma. Edényben sült egyágú nagykalács készült így Csíkszentdomokoson, Nagymohán, Tüirkösön, Deményházán stb., kétágból sodorták Magyarlapádon vagy hármasonatú tésztából Nagymohán. Megjelent egyágú, a végénél középre felhajtott végű kisméretű perecen, mint például Gyöngyöspatán. Csantavéren a kétágú sodratból hasonló módon felcsavart *bukta* csak halotti torokon volt jelen. A moldvai csángók Külsőrekecsinben *zsemlyének* nevezik, és a *nuntán* (menyegzői lakomán) *szupa* mellé fogyasztják. Magyarfaluban ehhez a kalácsformához hasonlítják a virrasztásra és templomi temetési szertartásra szánt spirális alakú (*zsoltárgyertyát*, aminek a hivatása, hogy a mennyben világítson a halottnak: *Aztán csinálunk úgy kereken, mint egy kalácska, mekkora a hót, aztán azt összegyüntenük kerekre, s aztán béteszem egy tángyérba, utána felemelem a végét, s meggyútam s aztán ég ott a tángyérba...; Há, Isten fizesse, az Isten tegye a mennybe, amit adnak. Amikor égeted el azt a gyertyát, az Isten tudja, hogy azt ettől primilted, s aztán mejen a világosságja nekije, melyik meg van halva... há, az ótárgyertya* (Magyarfalu – Farkas Csilla és Plájás Ildikó gyűjtése, 2002).

A csigavonalú kalácsban egy konstancai román öregasszony az örökeletet vélte felismerni: „ez a helyben feltekert és mintha végtelen kalács az ember túlvilágos folytatódó életének folyását mutatja” (Văduva 1981b: 144).

Az erdőkövesdi meg domaházi karácsonyi *mákosfentő*, akárcsak a gyöngyöspatai újévnapi béles befelé csavarásának célja, hogy a *szerecsse befelé jöjjön a házhoz*. A *mákoskercs* keresztmetszetét tekintve szintén sodrat. Ofelia Văduva – Eliade és Durand nyomán – ezt a formát az élet fejlődése, a változáson belüli rend szimbólumának állítja (Văduva 1981b: 143).

Ez az értelmezés a hasonló alakú *fésű alá tekeredő* kontyra is vonatkoztatható, mely az asszony férjéhez tartozásának örökös jelképe. Ezt fogalmazták

meg kontyoláskor a hegyhátvidéki *nyoszorú* asszonyok: *Édes sárga szép hajam, hova lettél?/ Talán bizony fésű alá tekeredtél,/ Oda tekeredtem ám,/ le se tekeredem ám,/ soha többé* (Hegyhátvidék – Nagy J. 1900: 320)

Teljesen nyitott a hosszúkás, egyenes, S alakú és patkó alakú *forma*. A kétrét hajtott, egyetlen ágból, vagy kétágból *sodort* kalács, mint már jeleztük, csaknem a fonatlanhoz hasonló funkciójú. Temerinben az *egyágú fonatos kalácsot*, annak kétfelé hajtásából kialakított hosszúkó sodratot cséplésre készítették. Pacséron az ilyen kialakítású *baba* fogyasztását nem kötötték alkalomhoz, viszont kétágú *hosszú fonott, halottaskalácsot* kizárólag halotti torba készítettek. Több esetben lakodalomra sütöttek kétágból *hosszúba fonyott kalácsot*, így Tornyiszentmiklóson, Hegyháthodászon. Máskor bármilyen ünnepet kiszolgált. A hosszúkó alakzatot asszociálhatták emberalakkal, mint Pacséron, ahol *baba* a neve, vagy, mint a *riba* nagykölkedi elnevezése jelenti, hallal.

Viszonylag ritkább az *S alakú* sütemény: Türkösen a kalács két végét tekerték vissza így, Ocsárdon a rétesét, amit gyermekágyas anyának vittek. E forma fontosságát mutatja, hogy jelen lehetett a kalács tetején (és számos más tárgyfelén) díszítmény képében is. Értelmezésére nincs közvetlen adatumunk, de az orosházi kalács *kígyós-gyík*os díszítménye (Nagy Gy. 1958: 98) feltehetőleg erre a formára vonatkozott. E forma alternatívításával a kettős természet, Văduva szerint a ciklikus átalakulás szimbóluma, melyben az ősi örökkévalóságot jelképező kígyómotívumot véli felismerni (Văduva 1981b: 145–146 és 1996: 80–81).

Végül, Romonyáról *patkó* alakú búcsús és lakodalmas kalácsot ismerünk, feltehetően a későbbi töltelékes mákospatkó előzményeként.

A madár alakú kalács. A tészta- és hús szembenállása

A szintén egyszemélyes fogyasztású *madárkát* egy szál megbogozásával, két végén plasztikus formálással, bors- vagy kenyérhéj-szemmel, rozscsőrrel, bevagdalt farokkal alakították ki. További megnevezései: *búbos, tubi, tuba, tubika, tubuka, galamb, bádics, cinke, fecske, kukucs*. A visszahajtott fejű *tubókát* Temerinben halálesetkor a koporsóra tették, meg a virrasztóknak adták, Szájánban halotti torban, lakodalomban kínálták, Sepsiszentgyörgyön halottak napján a temetőben osztogatták. A halottkultuszban megjelenő madár, írja a kakasra vonatkoztatva Pozsony Ferenc, „a halálhoz kapcsolódó szokásokban úgy jelenik meg, mint aki védi a túlvilágra távozót. Tehát segíti a halott integrálódását egy új rendbe, egy új világba, ahová elvezeti a

lelket” (Pozsony 1998: 163). Ennek a szerepkörének felel meg a felvidéki halottas lepedőkre hímezett vonuló madársor is. Az élő tyúk vagy kakas halotti áldozatként való koporsó vagy sír fölötti átadását a klézsei csángóknál ma is megtaláljuk, de a szokást K. Kovács László a kalotaszegi magyaroknál is leírta: előbbieket egy-egy szegény embernek, utóbbiak a lelkésznek nyújtották át (vö. Pozsony 1998: 163). A román néphit szerint a tyúk a halott előtt megy, és kárálásával elriasztja a gonosz szellemeket (vö. Gazda 2001: 306, 309).

A madárka alakú kalácsot leggyakrabban gyermekeknek készítették, ünnepnapra, húshagyóra (Tác), vagy a maradék tésztából bármikorra. Húsvétkor a keresztszülők keresztyermeküket ajándékozták meg vele. Csantavéren *karácsonyra a Jézuska hozta*. Lakodalomkor is a gyermekeknek dobálták. De a nagyméretű kalácsokat is díszíthette madáralak, így Dunapatajon a *kulcsos-* vagy a *kerekkalácsot*, Kishegyesen a *karácsonyi kalácsot*, Bálványoson a reformátusok *komakalácsát*, Sióagárdon a *nyoszolyóasszony kalácsát*, Csíkszentdomokoson a lakodalmi pereg alját, ekkor *bubakalácsnak* nevezték (Balázs 1994: 128). Ürményházán a papnak szánt lakodalmi kalácsra, Dunakilitin *Jézus kalácsára* helyeztek forgó rozetta ágai közé négy madarat és Lipóton ugyanerre a családtagok számának megfelelő számú madarat

Míg a halottkultusz tésztamadara a testből kiszálló lélek képzetével kapcsolatos (vö. Văduva 1981b: 145), a karácsonyi és húsvéti ünnepköré az étellel, a tiszta lélekkel, a rituális tisztasággal és áttételesen a feltámadás hitével állhat összefüggésben. Erre utal, hogy adományozója gyakorta a keresztyermek lelkivel nevelésében szerepet játszó keresztyanya, kedvezményezettjei leggyakrabban gyermekek, ritkábban pap, vagy a családjától távol élő pásztor, továbbá az, hogy Jézus kalácsát díszíti. A levegőben ég felé szálló madár ugyanis az égiekre vonja az emberek figyelmét. Ugyanakkor a kakas a keresztyén hit rendszerében a megszólaló lelkiismeret jelképe, mely megtisztulást eredményez. Így értelmezte Bod Péter is *Szent Hiláriusz* című művében: „Hogy midőn látják a bűnösök, emlékezzenek meg arról, hogy a kakas szóra a Krisztust megtagadó Péter megtért, ők is térjenek meg, s kegyelmet nyernek. A próféták és apostolok írásokban gyönyörűséges kasszó ez: Serkenj fel, te ki aluszol, és kelj fel a halálból, és megvilágosodik néked a Krisztus” (idézi Pozsony 1998: 174). Másfelől, a lakodalmi szokásokban való jelenléte, lakodalmi kalácson való megjelenése, *bubakalács* elnevezése arra utal, hogy születéssel áll összefüggésben. A nőtény madár tojóként ugyanis bőséghozó, és életet továbbadó állat. A bukilai (Csoma 1988: 69), külsőrekecsini és klézsei lakodalomban a vendégek igényesebb megformáltágú *tésztából csánt* madárra – utóbb gipszmadárra – borítják

a fiataloknak szánt pénzt, amit a keresztapa a madár alatti tányérba tesz át (hogy az kikotolja?): *amikor van mennyekező, mikor mennek, hogy kell vessenek perát, akkor csánynak madarakat, fejrénépek, keresztanya, nagykeresztanya. Teszik bé a tángyérba, egy tángyérba tesznek sőt, s arra a sóra teszik fel a madárkát, s aztán mennek mindenikhez, teszik elejibe, hogy mikor veti a pénzet, akkor takarja bé a madárkát. [Mivel takarja bé?] Pénzvel takarja le madárkát, s osztá azt a keresztapa veszi fel a pénzet, s teszi bé egy-két tál alá, met két tángyéért tesznek. Egybe van, felteszik így, s aztá ezt a tálát, kibe van a madárka, belemerítik, s erre teszik a parát. Osztt amikor megtelik, a nyirel [vőlegény] s a keresztapa menen utánuk a tángyéval, kondéval, s a pénzt rakták belé. [Kikiáltották a pénzt, hogy ez annyit adott?] Hol mondták ki, hol nem. De mondta, ki adta: ne, én akarok adni ennyi pénzet. S más olvasta le. [...] Miután felkontyolják, azután aztán menyen vetni. Mellik úgy akarja, hogy vessen, hogy adja oda a dárt. A keresztapa hazudoz. Hazudoz. Jó napot, jó regvelt, felkótek-e? Segéljék meg az éfiakat, hogy csináljanak egy hajlékecskát ők es magiknak (Klézse, Moldva, Bákó megye, Katyi Viron – saját gyűjtés).*

Ha a tésztamadár csak igen áttételesen utal a termékenységre, a lakodalomban, eleven állatként és sült hús formájában is jelenlevő a tyúknak és kakasnak határozottan a női-, illetve férfigelkép szerepe a hangsúlyos. Kazáron a menyasszony nyoszolyóasszonya *kis tarajos főkötővel*, „a menyecskek fékötőjének kiseded utánzatával, továbbá sok színes szalaggal” díszített fel egy tyúkot, amit kicserélt a vőlegény nyoszolyóasszonya által előkészített cifra kakassal, ugyanakkor *váltókalácsot is cserélve*” (Ébner 1933: 70). A szilágysági Dobrán a vőfély sült kakast tálalt fel, mely a közben mondott rigmus szerint *a menyasszony lába közé egy nagy lyukat csípett* (Sipos 2008: 30). Moldvában a menyasszony bekontyolása után az újmenyecske házanépe sült tyúkkal és kaláccsal vendégelte meg a fiatalokat és a násznapot. Két diót is helyezhettek alája, tojás gyanánt. A moldvai katolikusoknál a húst a vőlegény vagy a násznagy tépte el, lehetőleg egyből. E gesztusnak Ciubotaru a házasság konzumálására utaló erotikus funkciót tulajdonít, majd az új párt követően mindenkinek részesülnie kellett a húsból (Ciubotaru 2002: 86). Áldomáspatakán *Elvágják a tyúkot s megsütik, s úgy teszik fel [...]. A perecek tetejire felteszik, s osztán éjjel ellopják, hogy reggel, osztán reggel odaaggyák egy liter pálinkáér vagy egy liter borér. Adjanak egy liter pálinkát vagy [...]. Osztán reggel énekélnek, mikor kivirrijad, s [...]. A Viciné tarka tyúkját akkor énekelik el, s akkor viszik kontyolásra a menyasszonyt, békontyolták* (Saját gyűjtés, 2002).

A tyúk, mint azt Ciubotaru jelzi, Európa-szerte megjelenik a lakodalmas szokásokban (Ciubotaru 2002: 86–87). Pozsony Ferenc számos erdélyi példa bemutatása után megállapítja, hogy „több esetben a kakas és a tyúk funkciója összekeveredik, mivel *szárnyasként* azonos tulajdonságokkal rendelkeznek. A lakodalomhoz hasonló rítusokban a termékenység két formáját képviselik: a kakas a *termékenyítőt*, a tyúk a *termékenyt*. A lakodalmi szokásokban a kakas kimondottan a férfiprincípium jelképe, éjjeli madár, és nem hangsúlyos a gonoszűző szerepe. A túlvilághoz, ártó lényekhez kapcsolódó hiedelmekben nagyon sokszor éppen a kakas fordul elő” (Pozsony 1998: 162–165).

A többágú fonott és rácsos kalácsok, és jelentéseik

A többágú fonott kalácsok lehetnek kerekék és hosszúkásak, míg a rácsos, megnevezésük szerint *kulcsos-* vagy *ablakos kalácsokat* kerekre formálták. A fonatosoknak mind a hosszú, mind a kerek változatát három- vagy több-, maximum nyolc ágból fonták, a rácsszerű ablakos- vagy kulesoskalácsot is több ág keresztezésével alakították ki, és legtöbbször mindhárom típust még eggyel, a *koronával* vagy *prémmel*, *korláttal* vagy *karimával* körberkerítették. E kalácsokat alakításmódjuk szerint *fonott*, *fonatos kalácsnak*, *mórványnak*, más esetben formájuk szerint, *kerek-*, *kitöltött közepű fonyott-*, *likaskalácsnak*, *koszorúperecnek*, *pörgekalácsnak*, illetve *hosszi-*, *négyszegű fonott kalácsnak* nevezték. Készítőjük szerint *nagy-* és *kisnyoszolyó-*, *násznagy-* vagy *násztárskalácsnak* is nevezhették, de a hosszúkás kalácsok kaphattak metaforikus nevet is, amilyen a *búzafejés* (Szabadszállás), a *baba* (Nagypáli), a *Jézus-* (Tardoskedd), illetve a *Szentjános kalács* (Gyimesközéplak, saját gyűjtés), ami figurálisként, illetve szakrálisként való megítélésükre utal.

A sokágú fonott kalácsok sokféle ünnepet és alkalmat kiszolgáltak, hogy mikorra melyiket választották, és melyiket milyen mértékben díszítették, azt a helyi hagyományok határozták meg. Ugyanaz a forma különböző területeken más- és más jeles alkalom tartozéka lehetett. A moldvai csángók például a legszebb kalácsot *karácsonyra-újévre* sütötték: *Karácsonyba csinálunk, mint hogy mondják, legényes kalácsokat. Akkor csinálunk egy egy keresztet teszünk a tetejire, többet, a kerek kalácsnak [...]. Aztán csinálunk még lopikat is a tetejére, csinálunk keresztet es, csinálunk műk, ahogy gondoljuk, hogy legyen szebb a kalács.; Csak karácsonyra [...]. Jöttek urálni, jöttek újesztendőestjén, s akkor az ilyen szép kalács-*

kat adtuk oda nekik, hogy né [...]. Régen gyújtotték, gyújtotték meg az ilyen kalácsot, azért jöttek urálni, hogy adjunk mindenki egy-egy kalácsot (Magyarfalu, Farkas Csilla gyűjtése, 2000).

Hasonló formájú volt a hajdúdorogi görög katolikusok *húsvéti pászka*-ja, melyet a következőképpen értelmeztek: a *pászka* alsó része *Krisztus testét*, az azt körülvevő négyágú fonat az *ő tövisszorúját*, a tészta tetején keresztben elhelyezett négyágú fonat az *ő keresztjét*, a tetejére rakott öt rózsza pedig *Krisztus öt sebét* szimbolizálta. Ezt húsvét reggelén megszenteltették. A szentelt kalács hiedelmeik szerint megvédte a házukat a tűzvészől. Csak azok ehetek belőle, akik elvégezték a szent gyónásukat (Bartha Elektől idézi Bódi 1992: 417). Kerek, kereszt, a szabad mezőiben széles részén bevagdosott háromszögű és S-ekből kialakított forgókereszt tésztaapplikáció díszítette a leleszi katolikusok *pázkáját* is. Az istenségi székelyeknél a *kókonya* (húsvéti kalács) szintén mindig kerek és fonott volt, tetején madár és tésztavirág díszekkel. Peresztegen a keresztanya keresztgyermeké számára, annak házasságáig minden évben *keresztkalácsot* küldött. Somogyacsán is a két keresztpánttal díszített *húsvéti kenyér* járta. A moldvai Külsőrekecsinben erre az alkalomra *hármaskalácsot* sütenek, *szép modellkakkal*. Hasonló formájúra alakították a kóti lakodalmi kalácsot, *peremmel*, *dólt* keresttel, közepén köröcskével, madaras díszítménnyel.

E húsvéti kalács típus formájának és használatának szimbolikáját a 16. századi Sándor-kódex így magyarázza: „Az menyországban az szentök tudod-e, mit esznek? Én hiszöm, hogy nem tudod. Az menyországban mentül jelösb étök az kókonna. Micsoda az a kókonna? A kókonna ünnömaga Úr Krisztus, Isten és embör [...]. Az húsvéti könyérhöz [...] környül tésztaból koszorómódra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentölni, egymásnak kell benne küldözni. [...] A tésztaból csinált koszorún, mivel a húsvéti kenyért megkörnyékezik, értetik az, mimódon az atya, anyja, az mostohája és az ú háznépe üt megkoszorúta volt. Az ú Atyja megkoronázta üt az ú istensége szerént, dicsőségnék koszorújával. [...] Koszorút csinála neki az ú anyja is, szegénységből és sok nyavalyaszenvedésből. [...] Megkoszorúzá üt az ú mostohája is, az vala az zsidóság, kik tüvissel koronázván feszítették meg üt. Koszorút csinál neki az ú háznépe is, ezek a mennyországbeliek, kik látják üt dicsöülvén, igazságnak koszorújával eljönnie e világot megítelni. [...] Egymáson való küldözésön értetik Jézusnak húsvét napján sokféle jelönesi...” (Sándor-kódex. Idézi Bódi 1992: 435).

A fenti kalácsféle változatait, a *prinost*¹⁰ és *parastast*¹¹ a zabolai ortodox románok máig temetésre és halotti megemlékezésekre sütik (Gazda 2001: 304–305). Mindkettő felületét kereszt tagolja. A *prinoston* nincsenek gömböcskék, viszont ezt a formát téztafonat kereteli. A legdíszesebb, „kilencgömbös palacsintát” (*plăcinta mare cu 9 burzuri*) a szertartásvezető pap kapja meg, míg a csupán öt halmocskával ellátott *parastast* fontossági sorrend szerint a többi rituális segédkező: a kántor, a keresztapa, a halottmosó, a testvivők, a gyertya- és zászlóvivők, az almafavivők. Mind a *parastast* díszítő gömbökbe, mind a kereszt ágaiba és középpontjába *chistolniekal* (a kereszt jelével vagy rituális iniciálékkal ellátott, a templomi áldozási kenyeret, a preszkurat, anafurát is megjelölő) pecsétet nyomnak, *hogy maradjon Jézus Krisztus neve a halottnál*. A pecsételőt maguk a hívek készítik, és szükség esetén egymásnak kölcsönadják. Enélkül az *áldozatot* „nem fogadják” (*nu-i primit*). Tehát valamennyi kalácsot szimbolikusan maga a halott kapja meg ezzel kenyerezik le a halált is. Ugyanakkor a *prinos a halott előtt van. Elveszik a bűneit a pománák. Ott vannak neki az égben* (Gazda 2001: 306). Ezt úgy kell érteni, hogy a földi elfogyasztása a halott lelkének megtisztulását segíti elő.

A Gordon Childe-re, Gilbert Durandra és Chevalier–Gheerbrantra hivatkozó Văduva szerint a kereszttel tagolt kör rendkívül régi és egyetemes elterjedtségű, a tökéletességgel és teljességgel összefüggésben álló szimbólum. Szoláris értelmezését a szilágysági román temetkezési szokások közt találta meg: a „nap kalácsát” (*colacul soarelui*) ott akasztották fel a házban, ahol a „halott vacsoráját” (*cina mortului*) elköltötték. Ugyanakkor gyakrabban hozták összefüggésbe a nappal az esküvői szertartásaik során. (Văduva 1981b: 141–142.)

Különleges kalácsforma volt *kéz*, amit *karperec* és *baba* társaságában húshagyóra sütöttek a lányoknak. A kézmotívumnak Györgyi Erzsébet, kultúrtörténeti párhuzamokból kiindulva, amulettet helyettesítő apotropaeikus funkciót tulajdonít (Györgyi 1974: 64–73). Ugyanakkor a feltartott kéz imádkozást fejez ki. E formát a románok a halott „termőfájára” akasztották (Văduva 1981b: 147).

¹⁰ A *prinos* jelentése: 'Egy istenségnek/uralkodónak felajánlott adomány, hódolat, elismerés valaki iránt, hozzájárulás egy ügy szolgálatában.' (DEX, *prinos* címszó)

¹¹ A *parastas* jelentése: 'A halotti szertartáson a résztvevőknek és a papnak felajánlott kalács.' A szó újjörög, illetve szláv eredetű. (DEX, *parastas* címszó)

A menyasszonykalácsok és szimbolikájuk

A leggazdagabb kivitelezésű kalácsokat nálunkfelé a *lakodalomra* mint kiemelt jeles alkalomra sütötték. A vőlegényes háznál sütött *vőfélykalácsok* rendszerint kerek, lyukas, az *ablakos* vagy *kulcsoskalácsok* meg lyukacsos alakúak voltak. Ezek valamelyikét a násznagy kendővel átfűzve, a karjára akasztva (Kalotaszeg), illetve a vőfély botjára tűzve, vagy a kulacsa vagy üvege nyakába húzva szállította a lakodalom kezdetén, a menyasszonyért menet (Öcsöd), esketés előtt, után és másnap, majd *kárnézőbe* tartván (Nagycétény). A kétféle szubsztancia (étel/ital, kenyér/bor) és kétféle tulajdonság (kerek, lyukas/hosszúok) egyesítése mintegy megjelenítette a bekövetkező házasület lényegét, a női és férfi principium egyesülését. Ugyanilyen asszociációt ébreszt a vőlegény fokosára, illetve a vőfély botjára helyezett koszorúalakú *kísérőkalács*, amivel Orosziban az újmenyecskét bevezették a házba, *hoggy levegyék a koszorúját*. Míg a fonatai az összefonódást, földi kötelekeket jelez(het)ték, formája a menyasszony szüzessége szimbólumának elvesztésére utalt. A *prém* megnevezés egy pajzánabb asszociációt is megenged. *Kerekkaláccsal* mentek a vőlegényes ház asszonyai a menyasszonyos házhoz, és hasonlót kértek vissza: *kereken gyüöttünk, kereken is akarunk visszamenni* (Galgamácsa). A kerekiség ez esetben a teljességet, testi és lelki egészséget jelképezhette.

A lakodalmas kalácsok közül alakjával és rendeltetésével is kiemelkedett a *menyasszonykalács*. Ezt Nagyikenden hat ágból fonták össze. Zala vidékén mindössze négy, különféle töltelékkel töltött darabból csecsemő alakúra formálták, oldalát *újsággal* (újhold-mintával) és *rózsával* díszítették, és *fumunak* nevezték. A *fumoly* szó már a 15–16. századból ismeretes volt, 'kenyérféle' jelentésben, de a babaforma nem régebb, mint 19. századi, és Európa germán népeitől terjedt el a Dunántúlra. Feltehetően eredetileg a keresztelő, majd a 20. századra már a lakodalom kellékévé vált (Dömötör 1959: 317). Valóban, hosszúkas formájú kalácsot inkább gyermekágyas anyának vagy kisgyermeknek vittek, keresztelőbe vagy *pocitába* (Atyha).

Valóságos építménnyé formálták az északmagyarországi *morványt* vagy *örömkalácsot*. Az érsekvadkerti *örömkalács* például hosszúkas, 80x46x20 centiméter alapú kalácsból és az abba szúrt, 6-8 tésztábol besütött és színes papírokkal borított botocskából állt. A botocskák közepén textillel öltöztetett menyasszony- és vőlegénybaba jelezte a rendeltetését. Gyertyák is égtek rajta. A csitári *örömkalácsot* csak feleakkorára méretezték, viszont a tésztáját teljesen elborították papírvirággal és pattogatott kukorica fűzerekkel.

A martosi *tornyos kalács kulcsos* alapjára három-négy, kb. 40 centiméteres ellapított tészaszállal besodort *láb*at (nádszálat) illesztettek. Ezekre gyümölcsöt, élővirágot, rozmaringot aggattak. Az aljára körül gyertyát, a lábai közeibe és legfelülre egy-egy csibét, felülre esetleg főtt kakasfejet tettek.

Kiemelkedően látványos menyasszonyi kalács volt a *prémes*, más nevén *életfa*, *menyasszonykalács fa*, *prémes virág*, *menyasszonyág*, *nyuszulyó ág*, *zöld ág* is melyet főként a 20. század elejéről, a Székelyföldről ismerünk, Haáz–Siklódi (1932) és Molnár (1958) jóvoltából, de az 1930-as években, Kalotaszegen is jelen volt. Csíki és háromszéki változata némiként különbözött az udvarhely- és marosszékitől. A klasszikus prémost egy díszes tetejű kerek kalács alkotta, melybe egy 3-9 ágú, ernyőszerűen elágazó fát szúrtak. Ezt tészttával díszítették, borították be, és gyakran fel is szalagozták. Az életre, növekedésre utalt az ágai páratlan száma, és esetenként a fa zöld színe (Orbán B. 1868: 111). Csíkban és a háromszéki Bélafalván a deszkára rögzített fenyőfán, illetve az alája helyezett javakon volt a hangsúly. Udvarhelyszéken a fa lehetett 60-80 centiméter magas katángkóró is,¹² (amely növény a beavatás kellékeként, létraként szolgált a beavatandó táltos számára), vagy termékenységszimbólumként ismert gyümölcság, különösképpen almaág. Az ilyen ágat megőrizték, sőt kölcsön is adhatták. Az ágakat farúdra, orsóra, vagy nádcsőre tekert zsírban sült hengeres alakzatokkal vonták be, vagy lazán felakasztott ovális, rózsa, gömb, levél alakú csörögével rakták meg. A háromszéki Mikóújfaluban ezért *rakottágnak* nevezték.

A bélafalvi *termőfa* szárát az új párt éltető feliratú színes szalaggal tekertek körbe, ágairól pedig házi sütemények, szaloncukor, és különböző gyümölcsfélék: alma, körte, dió függtek. Csíkszentdomokoson is sült kalácsok, és a tetejére virágkoszorú és kereszt került, Parajdon álló emberalak, akinek a tarisznyájába gyűjtötték a menyasszonypénzt. A *perecasztalra* Csíkszentdomokoson tészttából sült, nemi szervekkel ellátott *csóré* emberpárt helyeztek el, úgy, hogy *a fiúcska hetvenkedett a leánykával*, továbbá madár alakú *bubakalácsok*at, valamint férfi nemi jelképekkel ellátott sült malacot, vele szemben sült tyúkkal (Balázs 1976: 142–146). Valamennyi célzás volt a bekövetkezendő eseményekre és azok várható eredményére, a gyermekáldásra, amit viccelődve szóban is sűrűn megfogalmaztak. A bélafalvi termőfa tövébe is *kisbubát* raktak, aminek néhai Réti István és Jakab Rozália 1936-ban kötött mennyegzőjét követően *lett is eredménye*

¹² A *Cichorium Intybus* L. (cikória) kórója 1,25 méterig is felnő. (Forrás: <http://www.kislexikon.hu/katangkoro.html>)

(Orbán L. 1980). Ugyanitt gyufásskatulyákba különböző terményeket: búzát, rozsot, árpát, zabot, lencsét, borsót, csipketörökbúzát, apróra vágott káposztát, hagymát, más kerti veteményeket, továbbá kenyeret, sót, aszalt szilvát helyeztek. Mindezeknek a jelentését az új pár megesküvését követően elhangzott köszöntőbeszéd világította meg. A készítő Boldizsár Lajos, „a kántori lak udvarán a termőfával kilépett az esketésről érkező nép elé. Éltette az új párokat, az Istentől áldást kért a termőfán és alatta lévő minden nemű terményekre. Külön bőséges gyermekáldást is kért a mennyieiktől” (Orbán L. 1980).

A csíkszarcsói laskadeszkára helyezett *virágos kalács* a székelyföldi és felvidéki lakodalmi kalács kombinációja volt: az alapot képező laskadeszkan, a három ágba fonott *szentjános kalácson* és szájában almát tartó *sült malacon* kívül dőlt keresztalakban felállított öt *csíki pereccel* megrakott cölöpből állt, melyeket aszaltszilva és gömbölyű tészta váltakozásával kialakított *olvasó* fűzött össze (Saját gyűjtés, 1968).

A menyasszonykalácsot rendszerint a menyasszony *keresztszülei* készítették, akik a lakodalomban *násznagyi*, *nyoszolyóasszonyi* tisztséget töltöttek be: a fáról a férfi, a tészta megsütéséről a nő gondoskodott. Bélafeván a terményes dobozokat egy 8-12 éves kislányuk teremtette elő. A keresztzüllők a keresztelés pillanatától kezdve a keresztgyermekük lelki tisztaságáért, szimbolikus újjászületéséért voltak felelősek. Szakrális funkciójukat fejezte ki, hogy a lakodalom során a násznagy mondta az asztali imát és áldást. Így kalácskompozíciójukban is szakrális funkciók után kutathatunk.

A csíkszentdomokosi lakodalmas perec a lány szimbóluma volt. A vőlegényes ház csapata ment érte, de a bezárt kapuval és alakoskodó játékkal szembesülve, nem akarta megfizetni a bebocsáttatás fejében felkínált lovat. Ezt a násznagy *megölte*, azzal, hogy a fején levő cserépfazekat összetörte, és a zekéből való levetkőztetésével megnyúzta. A szerepet játszó asszony frissen ugrott ki *új bőrében*. Régi állapotában való megsemmisítése tehát egy új minőség keletkezését eredményezte. Hasonló jelentést hordozott a kikérők szándéka és annak végrehajtása is: ők az erdőből egy *fát* akartak *kivágni*. Visszautasítva a hamis fát, megkeresték az igazit, amit pénzzel kiváltva, minden csábítástól és veszélytől megvédve hazaszállítottak, az esküvői lakomán az új pár elé állítottak, majd a másnapi *ágytörő* alkalmával a két ház násznépének jelenlétében jelképesen *kivágtak*, a *leveleit* (az ágaira aggatott kis kalácsokat) *lefűzték*, és a *repülésre biztatott sült tyúk* mellett a jelenlevők közt szétosztották (Balázs 1976: 146). A terméketlen fa kivágásának szimbóluma a Bibliából is ismeretes: *Minden fa, a mely nem terem jó gyü-*

mölesöt, kivágattatik és tűzre vettetik (Mt. 7.19). A nő, lányi állapotában – akárcsak a tyúk főtt vagy sült formájában – terméketlen, ezért eltávolítandó. A zöld ágra hajolva síró menyasszony búcsúja – az *ágsirató* szavai szerint – *víg leányságának zöldága*, akárcsak a kapujához felütött zöldágak összekötő girlandja, a *szűzkoszorúja* (vö. Balázs 1994: 89, 246) feláldozandó egy új termőfa-, életfa-állapotban való újjászületése érdekében. Ehhez kell a sok bubakalács, a hetvenkedő pár, ehhez kell a szétosztás alkalmának az időzítése, az ágytörő vagy hérész, a hajnalozás, vagy az azt szimbolikusan kifejező kontyolást vagy menyasszonytáncot követő étkezési alkalom. A násznagy, a kalács szétosztója mint a bekövetkezett biológiai tény humanizálója, ekkor is áldást mondott. A kalács szétosztása mostantól az elsőként és legnagyobb darabot kapó menyasszony és vőlegény jólétének, egészségének, szerencséjének és a gyermekáldás reményének szimbólumává vált, biztosítva, hogy *lejen öröm, hogy örökké legyen, mit egyenek* (Külsőrekecsin). Ám a jelenlevők kötelező részesülése az *örömkalácsból* arról beszélt, hogy az öröm- és szerencsehozó kihatása az egész násznépre kiterjedt. Azt tartották, hogy minden morzsája bánatot oszlat (Klézse – Bosnyák 1980: 200, 1683. szöveg), örömet- és szerencsét hoz (Külsőrekecsin). Herecsényben e szavakkal köszönték meg: *Köszönöm szépen, majd eljövök ringatni érte* (Schwalm 1981: 358). Mindenki igyekezett megtakarítani belőle, kritikus napokra, vagy vásárba menésre, hogy *úgy gyűljenek a vásárlók a jószág-ra, mint a kalácsra gyűltek a legények*. (Magyarfalu – Bosnyák 1980: 201, 1687. szöveg). Vagy azt biztosította, hogy a jelenlétében a gazdának a vásárolt jószágban öröme legyen (Klézse). Ezt a varázserejét a kalács szétosztása a csodálatos kenyérszaporítással való analógiájának köszönhette. Mint Paláston mondták, *Ahogy Jézus a kenyeret szaporította, annak a jegyében volt*. Udvarhelyszéken pedig a megáldásával hozták kapcsolatba. A hagyomány szerint ugyanis a *menyasszony által csinált szép koszorút* a menyasszonyt jelképező *galamb tollát* (Molnár 1958: 38 és 35), a prémest eredetileg búzaszentelő vasárnapjára készítették a hívek, „és kivitték a processzióval a mezőre, hogy a pap a zsenge búzával egyszerre szentelje meg. Némelyek a megszentelt prémest megtartották, és lakodalomkor az új párnak vitték ajándékba, hogy valamint a zsenge búzából Isten akaratával ilyen szép termés lett, az ő zsengeségük is, Isten megszentelése után, szép termést hozzon. Azzal a kívánsággal adták, hogy soha ki ne fogyjon a munkájuk által megérdemelt kenyér – amit a násznagy ma is kíván. A reformációra térés után elmaradt a katolikus szentelés, de a lakodalmon megmaradt a díszes prémest” (Haáz–Siklódi 1931: 119).

Így tehát e lakodalmi sütemény varázserejét az áldástól, valamint a szétosztása eredetével kapcsolatos analógiától „nyerte”.

Az „almafa” a román népi kultúrában

A román népi kultúrában az almaág a halottkultusz részeként a pomána máig legkiemelkedőbb reprezentánsa, „dísze”, melyhez a magyartól merőben különböző értelmezés tapad. Ez Zabolán egy termő gyümölcsfáról – nem feltétlenül almafáról – frissen metszett ág. Kilencféle dolgot tesznek rá: háromszor kilenc kalácskát, továbbá kilenc almát, ugyanannyi diót, felfűzött aszalt szilvát, kilenc darab hármásával összekötött gyertyát, egy kanna bort és kendőt. A kilences számot az ortodox egyház a szentek kilenc csapatával hozza kapcsolatba (Buzatu 1963: 570). A kalácskák nyitott sósperccel, szabálytalanul hurkolódó kampó, illetve egyenes fonott rúd, más változat szerint „normális” (kerek) vagy pedig nyolcas, illetve S alakúak. E formák jelentésének bizonytalanságára vagy megkopására (például S=’kigyó’, 8=’ember’, vö. Văduva 1981b: 145–146 és 1996: 80–81) utal, hogy hiányukban beérik jellegtelen formájú nápolyi szelettel, cukorkával, csokoládéval. Az almafát vizes vödörbe állítják, egy kereszt alakú fatalpba és egy kalácsba (*colac al mărulei*) rögzítik. Tövéhez támasztják a „létrának” (*scara*) nevezett kalácsot, melyen hitük szerint a lélek a mennybe megy. A létra fölé kerülő „olló” pedig „utat vág neki a túlvilágon”. Az almaágot temetéskor, majd a 40 napos és az egy éves pománakor a sír fölött nyújtják át a keresztapának vagy a halottmosónak. Ilyenkor tyúkot és bárányt is adnak át a sír (illetve temetéskor a koporsó) fölött, a tyúkról azt tartják, hogy (kárálásával?) elriasztja a halott bűneit.¹³ Minden így átadott ajándék valójában a halotté lesz, ezt is mondják: *Ezen a világon legyen a tiéd, a másvilágon a halotté.* Candrea Dumitru idős tanító könyvből olvasta, hogy „ahányszor pománát csinálunk egy halottért, az angyal, mert mindenkinek van egy angyala, elmegy az Istenhez és azt mondja: na, milyen létrafokra léphet fel, mert nézd, jöttek a rokonai egy áldozati kalácsajándékkal. S akkor megbocsájtódik egy bűne. Ahányszor pománát tartanak, annyszor léphet fenebb”. A szertartás végén a létrát az özvegyasszonyok közt osztják szét. Ez jelzi, hogy rituálisan tiszta személyekként

¹³ Róheim Géza Moldován Gergely nyomán a csángó temetés románnal párhuzamba állítható tyúkáldozatát azzal a hiedelemmel indokolja, miszerint a tyúk „utat nyit a másvilágon, mert a tyúk a lelkek előtt halad, kapargálva, mintha csirkéi volnának” (Róheim 1990: 178).

ők tehetnek többet az elhunyt lélek mennybejutásáért. E felfogás szerint az Istennek áldozatul, az emberi munka gyümölcséként felajánlott almaág hozzá, a mennybe vezet. Ugyanakkor azt is hiszik róla, hogy ott fent e fa a lélek éhségét, a veder víz pedig a szomját csillapítja. A vízbe állított fa életjelkép, a román néphit szerint a mennyországbeli életé: itt a lélek a létrán már azért mászik fel a fára, a horog alakú süteményt már arra használja, hogy hozzájusson a termőfa gyümölcséhez (Marian 1893: 180–184). A gyümölcság sokféle gyümölcseivel a földközi tengeri kultúrák mindent termő fájára csakúgy emlékeztet, mint a Biblia paradicsomi almafájára, utalás a halál okára (a tiltott gyümölcsből való evésre), de ugyanakkor a kiengesztelésre, megbocsájtásra, örökéletre is. A román halotti rítusokban részben még pogánykori, részben a keresztény egyház által propagált, de laicizálódott elemek keverednek (vö. Gazda 2001: 320).

A kalácsfélék rituális tárgyi kontextusa: a pénz, víz, cserépedény, kendő, gyertya szimbolikája

A kalácsfélék gyakorta vízzel, pénzzel, vászonfélével, gyertyával, cserépedény-nyel, a már említett hajjal, fejrevalóval, no meg egy esetben seprűvel összefüggésben szerepeltek. Mivel ezekhez vagy terepen gyűjtött saját értelmezések, vagy pedig a kontextusból megállapítható jelentések fűződtek, részletesebben kitérünk rájuk. Természetesen, folklórjelenségeként nem egyformán volt jelen mindegyik társuló elem mindenütt, vagy ha mégis, nem egyforma kerekességében, esetenként az interpetáció hiányzott vagy különbözött. A mozaikkockák azonban mégis kiadnak egy értelmes, koherens rendszert.

Induljunk ki a pusztinai példából. Az itteni menyegzőn a vőlegényes házban a *nunta-kalácsot* egy *vödör vízre* helyezték. *Mikor a nyírásza odaér az anyósa házához, akkor bévezetik. Mikor a házba beérnek, akkor megkerülik háromszorig az asztalt, bévezeti a menyét, s akkor teszik az asztalhoz. S akkor indul a nunta. A teli keldárt teszik eleikbe, a nyírel vet bele parát, s akkor a keldárt feldöntik, hogy a parát kiszedjék. Öntenek eléjük vizet, ne legyenek szegények. Ne legyen száraz nyár, mert a száraz nyár szegénység* (Halász é. n.: 293, 1261. szöveg).

Az örömszülők sokfelé fogadták az új párt kaláccsal és vízzel. A vízzel telt vedret az érkező menyasszonynak fel kellett rúgnia, a poharat fel kellett döntenie, *hogy könnyen szüljön* (Somogyacsa, Osztopán). A bekérezéskor feltett találós kérdésre adott válasz szerint a hérészbe érkező menyasszony

rokonai *magzatvízen jöttek keresztül* (Hegyháthodász). A vizes tálba a menyasszonytánc után a vendégek *szaporodjatok, mint a csicsóka* szavakkal, *bölcsőmadzagra* dobtak pénzt (Tarnaméra). A menyasszonyt a *keresztanyja*, a násznagy- vagy nyoszolyóasszony gyorsan kontyolta és mosdatta, hogy hasonlóképpen hamar szüljön, ne szenvedjen sokat (Hegyháthodász). A *menyasszony vizéből* kontyfelkötéskor a násznép is részesült, az vizet adott mindenkinek, majd csókot, és azután meg is mosdatta a vendégeket, amiért pénzt kapott (Homokmégy). A lakodalmi rítusokban sokféle tulajdonítottak a víznek is, a pénznek is analógiás termékenység- és bőségbiztosító szerepet.

Az Alföldön dívó mosdatás rítusát, melyet a 19. század végén a miniszter a trachoma terjedésére hivatkozva betiltott,¹⁴ Báldy Flóra Nagybaracsikáról így mutatja be: „Éjfél után, mikor már bekötik a menyasszony fejét, kezdődik a mosdatás. A menyasszony fehér kötényt vagy fehér kendőt köt a derekára, ennek két sarkát felkötöi, az így előállított nagy zsebbe gyűjti a papírpénzt. Egy cifra tányérba vizet vesz a kezébe, a menyasszony kisvőfélyének a nyakába akasztják a több mint 2 méteres mosdatókendőt, és együtt sorra veszik a lakodalomban megjelent vendégeket és jelképesen megmosdatják őket. A mosdatás csak annyiból áll, hogy a tányérba mártott ujjával megérinti a vendég arcát, és egy puha vászonnal letörli a megvizesített arcokat. A kis vőfély nyakába akasztott kendőruhát nem használják, ez csak szimbólum. A hosszú szépen szőtt törlőruha egyenes arányban van a menyasszony anyagi helyzetével. Valószínűleg, a kenderből szőtt hosszú kendőruha kemény szőttanyag durva lenne az arcok törlésére, s elpiszkolódva, nem szerepelhetne a másnapi avatáson. A megmosdatott vendéget, ha rokon, meg is csókolja a menyasszony. A megmosdatott vendég pénzt ad ezért, a menyasszony a fémpénzt a vizes tányérba, ha papírpénz, a fehér, felkötött kötőbe teszi.

A lakodalom másnapján avatásra megy az ifjú pár és násznepe. A menyasszony mellett a kisvőfélye, nyakában a hosszú kendőruha. Minden férjhezment lány kapott a hozományában legalább egy ilyen törlőkendőt” (Báldy 1955).

¹⁴ A híradás pontos szövege: „Eltörölt népszokás. Perczel miniszter néhány hónappal előbb rendeletet intézett a törvényhatóságokhoz, mely az Alföldön dívó hajnali *menyasszony mosdatás* népszokását, mivel ez a tapasztalás szerint alkalmas volt a trachoma terjesztésére, eltiltja. Ezen népszokás abból áll, hogy a lakodalom hajnalán a menyasszony közös cseréptáliból megmosdatja és közös törlővel megtörli az összes vendégeket, kik ezért pénzájándékot dobnak” (Ethnographia VIII. (1897) 344).

A mosdatás időpontja Zala vidékén a nászéjszakát követő reggel, színhelye a kút volt: a vőfély egy veder vizet húzott, amire rátett egy nagy *kótt kalácsot*, és leterítette piros menyecske kendővel. Efölé rakták azokat a kendőket, amiket a menyasszony ajándékként osztott ki a vőfélyek és zenészek között. Ezután a menyasszony a sarkán megpördülve, a veder vizet a körülálló nász népre öntötte. A menet elindult a menyasszony rokonságához. Útközben a menyasszony és a vőfély *pemettel* jelképesen *felsőpörte* a falut. Ez utóbbi mozzanatok tisztító rítusokként értékelhetjük. Végül a menyasszony „bokorban talált” csecsemőjét, a fumut tréfás szertartás keretében Eddmegkének „keresztelték”, és felosztották a „talált csecsemőt”, a *fumut* (Dömötör 1959: 307–309).

A mosdás szokása Kalotaszegen is ismeretes: „A lakodalom másnapján nyolc óra körül a násznép mulatságból egyenesen, muzikaszóval énekelve és csujogtatva indul a patakra vagy a falu kútjára. Először a vőlegény és a menyasszony rendre megmosdanak: markukba vizet véve megmossák arcukat, a násznagyok nyakában levő törülközőbe törülköznek. Ezután az egész násznép követi a példájukat. Sztánán a törülköző a násznagyoké lesz, Kispetriben a zenészek kapják [...]. A szokást Magyarlónán is ismerik olyan formában, hogy reggel, mikor viszik haza a menyasszonyt, a násznagyot ruhástól a patakba nyomják, hogy »józanodjék«” (Vasas–Salamon 1986: 233).

A kútra menéskor vagy esküvőre induláskor (illetve, amint láttuk, a perrec kikérésekor) többfelé korszót, cserépfazakat vagy tálat törtek: *Amikor az újasszony már vőlegényes háznál volt, másnap reggel lementek a rétre a kúthoz, leengedték a cserép vagy kőkorszót a kútba, felhúzták és összetörték. Útközben az egész násznép zeneszóra vonult, dalolt, táncolt.* (Szalafő)

Pálmonostorán a szétrepülő cserépdarabokból a születendő gyermekek számára jósoltak, Mikebudán pedig arra, hogy a fiatalok *egymáshoz törődnek*.

A kalácsfélék legtöbbször valamilyen kendő társaságában jelentek meg. Zsámbokon a *kerek kalácsot* a keresztanya és a meghívottak asztalkendőbe felfűzve vitték a lakodalmas házba. Köröstárkányon a szakácsasszonyok ugyanilyen csomagolásban csókért adták át a vőlegényes házba érkező menyasszonynak, hogy a gyermekeknek kiossa. Magyarvalkón a megérkező menyecske közepén szalaggal vagy *ünneplő ruhával* (kendővel) átfűzött perccel kínálta meg az ura szüleit, majd az ölébe ültetett kicsi gyermek kezébe adta ennek hasonlóan előkészített, kisméretű változatát. Nemesvitán a korszorús lányok és asszonyok esküvőre menet nagy csipkéskendőből dobálták a *vertperacet* a járókelőknek. Bolykon vagy Ócsárdon a lány díszes kendőbe takarva szállította egy másik lánynak mátkáláskor a kapcsolatteremtő

morványt, Klézsén a gyászolók a *komandárról* zsebkendőbe takarva vitték haza a perecet.

Hogy a kendő nemcsak közönséges szállító- és csomagolóeszköz szerepet játszott, azt a ritualitás dolgában csak részben differenciálódott vászonféléknek a szertartásos használata világítja meg. A vászon elválasztotta a féltett személyt (vagy mint a kalácsok esetében láttuk, tárgyat) a külső, veszélyeket, tisztátalanságokat rejtő környezetétől. E szerepet a védendő szubsztancia alá és fölé vagy köré helyezve egyaránt betöltötte. Például asztalkendővel takarták le a keresztelésre viendő kisgyermek arcát Kazáron csakúgy, mint Klézsén. Bakonycsernyén és Balatonvidéken az ilyenkor használt (fej)kendők számával azt is szabályozták, hogy a fiúnak csak egy lányt kelljen majd megkérnie, a lánynak viszont sok kérője legyen (Verebélyi 1998). Az Ádám „vesszőjén” száradó zsebkendő, az eredetmagyarázó monda szerint, összefüggésben állt az első nemi közösüléssel (Bosnyák 1973: 18). Talán mert a női haj a női szexualitás külső jele, az asszonynak is kendővel kellett befödnie azt. Ezért jegyajándéku a vőlegénytől fejkendőt kapott, amit ő zsebkendővel viszonzott. Nyugat-Dunántúlon a vőlegényes házba érkező menyasszony útjába a kaputól a küszöbig lepedőt vagy más textilkelmét terítették le, melynek a – valószínűleg másodlagos – magyarázata, hogy a feltekerésével bizonyítsa a takarékoságát (Somogyacsá). Lehetséges, hogy a kiterített-feltekert vászon a holt-élő ellentéppárra utalt, az átmeneti állapotban levő menyasszony „halottból” élővé való visszaváltozását éppen a feltekerés fejezte ki. Jó párhuzamul adódik ehhez a menyasszony kibontott hajának csiga alakú kontyba tekerése. Pusztinán *Hamarébb úgy volt, hogy mikor vezette bé az anyós a házába a nyirását, akkor az ajtóba vagy a lépcsőre fektettek egy festékest, egy seprőt rea tettek, bubát, játékbubát tettek oda. Amit kívántak neki* (Halász é. n.: 293, 1258. szöveg).

A szöttes ez utóbbi esetben a tisztelettel és a vágyak, jókívánások megvalósulásának előidézőjeként jelent meg. Ugyanez a halottkultuszban pallóul szolgált a túlvilágra: Gyimesben koporsóvivéskor ezzel terítették le a hidakat és küszöbököt, Klézsén vászonnal eresztették be a koporsót a sírgödörbe.

Ugyanakkor a szövetnemű – mondja Tánccos – folytonosság-jelkép (Tánccos 2006: 81). Ez teszi lehetővé, hogy akkor is az élőre utaljon, amikor az nincs jelen. A *kendőlakás* (eljegyzés) során a jegykendő (zsebkendő-fejkendő) cseréke a két fél életreszóló kapcsolatra lépését fejezte ki. A zsebkendő magában hordta ajándékozója, a lány szubsztanciáját, távollétében is órála beszélt. Átadása önátadást, elvesztése a lányság elvesztését jelentette.

A fejkendővel, amit érte a vőlegény cserébe adott, a lakodalom bekontyolási szertartását követően egyszer s mindenkorra el kellett rejtenie szexualitása egyik külső jelét, a haját. A vőfélyek a tiszttségük jelvényeként szolgáló zsebkendőt kontyoláskor vetették le (Kéthely). Addig karjukra rögzítve, vagy a mellükön ferdén átvezetve viselték. A keresztapa jelvénye szintén a kendő volt. Moldvában az újmenyecske kendőt vagy zsebkendőt tett minden jelenlevő és pénzajándékot átadó vendég avagy a lakodalom lefolyásában segédkező személy vállára. Emellé régebben perec is járt: *Mikor műk vótunk kicsik, éfiak, akkor nem adtak illyen silteket, csak geluskát, levet, s osztá adtak egy-egy illen pereckét, ...utaján. Mikor vettek, vettek egy servetet, fel a vállára, s asztá adak egy-egy, indult el a keresztanya, s mindeniknek adott egy-egy olyan pereckét, annak, aki fizetett parát. Akkor úgy volt* (Klészse, Katyi Verona, 2002 – saját gyűjtés).

Hasonlóképpen, a temetkezés körüli közreműködést is karra tűzött zsebkendővel vagy vászonkendővel viszonzták.

A szőtt kelme a csángók hiedelmei szerint pihenőhelyül szolgál a halottból kiszálló lélek számára, ezért hófehér lélekvásznat függesztenek a holttest mögötti falra, amit kikísérésekor a *feszületre* akasztanak, és végül beadnak a templomba. A moldvai Szabófalván az elhunyt negyven napon át bolyongó lelkét is fehér vászon formájában képzelték el (Ciocan 1924: 72). Az oroszok hiedelmei szerint a fehér kendő folytonosan magában rejtette valamelyik ős lelkét, ezért az átmeneti rítusok közepette az emberekre borítva az ősök pártfogását közvetítette (Sangina 1981: 19). A kereszténység a fehér vásznat a lélek fehérségének szimbólumává avatta: a keresztelési *kolozsma* maku-látlan színét a részben már említett temetkezési kellékek is megőrzik. Ezzel függött össze a felvidéki pereszlányiek hiedelme, miszerint a koporsóba tett fehér lepedőt a halott a tisztítótűzbe menésekor hasznosítja, maga előtt a tűzbe bedobva (Csáky 1999: 95). A szent ember által viselt vászonnemű az *Apostolok cselekedetei* szerint gyógyító erejű: „Isten rendkívüli csodákat is művelt Pál keze által. Elvitték kendőit és kötényeit, amelyeket viselt és a betegekre tették, mire azok meggyógyultak, és a gonosz lelkek kimentek belőlük” (ApCsel 19,12)

A vászon tisztító szerepkörét a színén kívül a használatából (törlőruha) nyerte. Moldvában máig kiteszik a pohár vizet és törülközőt a halottnak, ez Órvidéken is szokás volt régen a katolikusok körében, de később már csak a kereszteleetlenül elhalt gyermek maszatos lelke számára tettek ilyent az asztalra, hogy tisztálkodhassék (például Besenyődön). Hasonló módon gondoskodtak az elhunyt lelkének tisztálkodásáról az oroszok is (Sangina 1981: 18).

A halottkultuszban a víznek és a törülközőnek a tisztítószerepe az elsődleges. Ilyent használt, egy 16. századi ima szerint, Keresztelő Szent János is, amikor Jézust a Jordán vízébe felvitte, és megkeresztelte (vö. Tánczos 2007: 107), aminek a révén a fehér vászon életadó, (új- vagy örök)életre keltő funkciót nyert.

Végül, a kalácsfélék mellett oly gyakran jelenlevő, és a különböző rítusokban nélkülözhetetlen *gyertyáról* kell néhány szót ejtenünk, elsősorban Moldvában gyűjtött adataink alapján, a teljesség igénye nélkül. Több faluban máig készítenek viaszgyertyát. Ez rituális alkalmakkor a keresztanyák feladata. Mint mindenütt, a gyertya ott ég, vászonba csomagolva és szalaggal átkötve a keresztelői szertartáson a keresztanya, virágospálcára felvezetve az esketés során a násznagyok és hívogatók kezében, a temetési szertartáson a halott koporsója körül és a fejénél. Utóbbi, a spirális alakú *zoltárgyertya* a megelőző éjszakai virrasztáson is mindaddig égett, míg a deák végigénekelte a halott zoltárját. Ebből két darabot készítettek, egyet a deáknak, egyet pedig a családnak hazavinni, amit kötelező volt végigégetni. A szertartás valamennyi celebránsa és segédkezője kendőbe csomagolt gyertyát és kalácsot is kapott. A halott kezébe gyertyát, zsebkendőt, olvasót és kalácsot fűznek. A pománába adott perec mellé mind a *komandár feltételek* (a tor bevégeztek), mind a halottak napi, mindenszentekkor megemlékezéskor kötelezően gyertya is jár, hogy *legyen előtte a másvilágon*. A temetői keresztelnél szolgáló pap számára is tesznek ki, kezdőre *reafektetve*, amit a megyebíró gyűjt össze a templom javára. A halottért elégetendő gyertyát így köszönik meg: *Isten tegye a mennybe*, és abban a hitben égetik el, hogy a lelke számára világítanak vele. Húsvéti gyertyát is a célból osztogatnak egymásnak, hogy *legyen világosság Ézusnak es, Neked es*. A halottért a gyertyát leginkább harangozáskor gyűjtják meg, mert ekkor valósul meg leginkább a szintáttörés. Másfelől, a gyász- és prohodos (megemlékező) miséken mindenki égő gyertyát tart a kezében. Égő gyertyával várják a messziről hazahozott halottat, és kísérik ki a házból. Az anyós többfelé, így Csantavéren, Csányon égő gyertyával és kaláccsal vagy kenyérrel várta a házába érkező menyasszonyt. Égő gyertya díszítette a gyöngyöspatai, az érsekvadkerti, a hertelendifalvi, a martosi *öröm-* vagy *násznagykalácsot*. Égő gyertyájú, örökzöld levelekkel feldíszített virágospálcás hívogatók állnak őrt Moldvában ma is az örömkalács felszeletelésekor. Szép példája a rituális tárgyak együttes használatának a csíkszentdomokosi *ruhagyertya* is. Ez a következőképpen nézett ki. Egy mogyorópálca furatába a szentháromságot jelképező 3 szál sárga viaszgyertyát, a középre egy szál fehér gyertyát

állítottak, köréjük zsinórral több sárga viaszgyertyát kötöttek. A gyertyán aluli része virágkoszorút vagy virágcokrot illesztettek, a gyertyaszálba pedig karikás kalácsot vagy házilag sült peracet húztak. Amikor nem kötöttek koszorút, akkor kendőket meg pántlikákat kötöttek meg csokrosan, a kendők egyik sarkát visszatúrték csokor alakjában. „a kendőket virág formájában kötötték oda, ott egy szép rózsza keletkezett.” A kendők – rózsáskendő, rojtos törülköző, zsebkendő – száma 2-8 között volt. Egy lakodalomra a bérmakeresztzsülők, keresztzsülők, mások szerint a koszorúslányok két ruhagyertyát készítettek a legényes és leányos ház részére. A perac fenyőjének tetejére tett ruhagyertya csak pótlólagos díszként szerepelt ott (Balázs 1994: 255). A példák folytatása helyett megállapíthatjuk, hogy a gyertya a felsorolt esetekben nem annyira az ünnep fényét emelte, mint a kiemelt szerepű személy lelke számára világított. S bár a gyűjtött anyagban nem szerepel ez az értelmezés, önkéntelenül felmerül párhuzamként a feltámadási mise kiinduló jelenete, amikor a szentelt tűzről meggyújtott gyertyáról mindenkihez eljut a lobogó láng, amint a pap éneкли, Krisztus világossága.

Összegzés

A kalács a kenyértől elsősorban alkalmi, különleges megformáltságú rituális étel mivoltában különbözik. Ünnepi jelenléte nem zárja ki a mindenben egyszerűbb kenyér jelképként való használatát. Sőt. A legmélyebb emberi krízisszituáció, a gyász tompítására legalább olyan mértékben adományoznak kenyeret, mint arra emlékeztető, vagy más, fonatlan formájú avagy sodrott, esetenként meg összetett, járulékos jelekkel is feldíszített kalácsot. Pócs Éva szerint a halottkultuszban még a kelesztett kenyérénel is hangsúlyosabb a kelesztetlen lepény, liszt és kása szerepe. Ezt abból az időszakból származtatja, amikor „a fejlettebb *kelesztett kenyér sütése olyan cselekedet volt, amelynek a végrehajtásáért áldozat járt a halottnak*. Az új technológiához a halottak mintegy ellenségesen viszonyulnak, és ha nem kapják meg a nekik járó részt, elrontják a kenyeret” (Pócs 1982: 190, kiemelés az eredetiben). Amennyiben a – kezdetben csak különlegesen megformált, később anyagában is finomabb – kalácsot az egyszerű kenyérnél későbbi fejleménynek tekintjük, úgy megszorításokkal erre is alkalmazhatóvá válik Pócs Éva gondolata, miszerint „A két szomszédos kultúrfok aszimmetrikus opozíciója az élet és halál egymást feltételező szembenállását fejezi ki. Ebben az archaikus világmagyarázó rendszerben az élet szimbólumává lett min-

den fontos kulturális vívmány [...]. E vívmányok feltalálása, bevezetése, az »újítás« a meghaladott kultúrfokot a halál, a nem emberi, a természetfeletti szimbólumává degradálta. Ebben a rendszerben a progresszió nem önmagában létezik, hanem a regresszióval szembenállítva jelenik meg: a fejlettebb technológia/termék – primitív technológia/termék, vagyis a kulturális fejlődés két egymást követő fokozatának aszimmetrikus (egyirányú és progresszív) oppozíciójában az élet és halál ellentétét fejezi ki [...]. A rituális kapcsolat létesítése a túlvilággal – Eliade kifejezésével, »a szent idő visszaállítása« – regresszív folyamat. Ivanov szerint a »szertartás mindenekelőtt ...olyan eljárásnak tekinthető, amely vagy az ellentétes szimbólumok inverzióját, vagy összekapcsolását« eredményezi” (Pócs 1992: 16). Végso soron ugyanerre a tudatalattiból feltörő, intuitív gondolkodás- és cselekvésmódra vezethető vissza az egyházi tradíció is, mely a katolikusoknál oltáriszentésként a legegyszerűbb, kelesztetlen ostyát alkalmazza, az ortodoxoknál és protestánsoknál pedig a közönséges kenyeret. Sőt, ebből fakad a fonatlan-ság–fonottság mint a természetes–kulturális attribútum szembeállítás is, a szabadság–megkötöttség, illetve túlvilági–evilági, (ártatlan) gyermeknek való–(bűnös) felnőttnek való kifejezőjeként. Ez az oppozíció a magyarságnak, a keleti népeknek, sőt bizonyára az egész emberiségnek igen mélyről jövő, és feltehetően nagy történeti múlttal rendelkező képzelet. Hisz maga a fonás még a neolitikumból származó technika. De ugyancsak Pócs írja, hogy „a régi átcsapása »szuper újba« valószínűleg általánosabb – más ünnepekkel és egyáltalán nemcsak a halottkultusszal kapcsolatban észlelhető – jelenség. Valószínűleg akkor következhet be, amikor a »régie« többé-kevésbé elveszíti eredeti kultikus szerepét, és ettől idegen, új – pl. esztétikai – funkciót kapott” (Pócs 1982: 193). Ő csupán két, a kenyérnél jobb minőségű sült tésztafélélet ismer el szimbolikusan, a fumut és a galamb alakú tortát, mindkettő az átlagosnál igényesebb megformáltságú, újabb technikájú: az egyik töltött, a másik meg szuper új, égetett cukormázaz, mindkettő különös gonddal megformált. A fumu emberformája Dömötör Sándor szerint csak a 19. századból keltezhető, és Európa germán népeitől terjedt el a Dunántúlra. E figurális süteményben a római gyermekalak termékenységgépzetének a germán háziszellem, valamint a keresztény vallás Jézus alakjával való keveredését véli felismerni. Erre vallanak a hasonló kalácsformák német megnevezései, amilyen a *Hausvater*, illetve a *Kristkindbeugl* (Dömötör 1959: 312). Valószínűleg a lakodalmi galamb alakú torta mellé sorolhatjuk még a moldvai csángók búcsúkor és egyéb ünnepélyes egyházi szertartáskor felajánlott báránny alakú kalácsát is.

Viszont a régi formák sem váltak kiüresedett, csupán esztétikai funkciójú, szimbolikus tartalomtól mentes készítményekké, ami ezt a váltást szerinte lehetővé tette.

A kerek perec funkciói, mint láttuk, végső soron ugyancsak a halottkultusszal függenek össze, nemcsak akkor, ha a koporsóba helyezik, meg temetéskor vagy halottak napján a szegényeknek osztogatják, hanem akkor is, ha böjtben fogyasztják, ha a karácsonyi asztalra teszik Jézuskának, vagy ha jóslás eszközüül használják. „A böjt egyik gyökereként éppen »a halotti áldozatot«, az ételről a halott – vagy egyéb túlvilági lények – javára történő lemondást, a kereszténység korai századaiban a böjtnek gyászidőként való megjelenését vallástörténetészek kellően bebizonyították” (Pócs 1982: 187). Az első lisztből készített, illetve megjelölt sült tészta felhasználási módjai, megnevezései, a jóslásban vagy a kedvező jövő előidézésében játszott szerepei szintén a természetfeletti erőkkal, végső soron a halottakkal való kommunikációról tanúskodnak. A magyar néphitben a téli napforduló ideje – ezen belül maga a karácsony, vagy a karácsony és vízkereszt közötti időszak –, kisebb mértékben a nagypéntek és pünkösöd, végül pedig a keresztény halottak napja, november 1. mind „halotti időnek” számítanak. Mindezt szintén Pócs Évától tudjuk (1982, 1992), de csak a lepényre és nyers ételre mint áldozati adományokra vonatkoztatva. Az áldozat célja a természetfeletti támogatásának megnyerése mindenféle emberi szituációban. Példáink azonban meggyőznek arról, hogy megállapításai a perec- és kalácsfélékre is igazak. Mint ahogy az is igaz, hogy a jelenkori néphitben inkább kvázi-áldozati rítusokról beszélhetünk: „Ezekben a cselekmény áldozati jellege nyilvánvaló, de – talán másodlagosan, talán elsődlegesen – »üres gesztusok«, amelyek mögött nincs »lény«, akinek átadják az áldozatot” (Pócs 1992: 13). Többüknek van viszont hivatkozási alapjuk, az Isten. Ez derül ki például a csíki *búcsús perec* templomi zászlóra való feltűzéséből (vö. Tánczos 2007: 373), csakúgy a gyimesi leánykikéréskor elfogyasztott *szentjános kalács* feláldásából: *Mindeneknek szemei te reád néznek Uram, és te adsz eledelt nekik alkalmas időben, megnyitod kezeidet és betöltesz minden állatot áldásoddal. Dicsőség atyának – – Miatyánk – – – Idvezlégy. Könyörögjünk! Áldj meg Uram minket, és ezeket a te ajándékidat, melyeket a te jó voltodból veendők vagyunk. A mi urunk – – – Amen.*

Áldja meg az Isten a két egybekelt ifiakat, valamint megáldotta ezen Szt. Jánost az égnek harmatjából, a földnek zsirjából, Deus uram Isten! a ki eszt nem mondja, ne egyék belőle (Orbán B. 1869:81).

Hivatkozási alap az örömkalács valamennyi vendég közti elosztására Jézus csodatétele is: *Midőn Krisztus Urunk a pusztában tanított/ Ötezer embert öt árpa kenyérrel jól tartott* (Bódi 2001: 101).

A kalácsféléket ezáltal tudatosan is kiemelik a profán szférából, szakralizálják, ezáltal az élők boldogulására és a halott lelkek szenvedésének enyhítésére irányuló csodatevő képességet tulajdonítanak nekik. E szakrakizálódásukat használati kontextusuk, valamely átmeneti időszak, helyzet, életforduló szakrális volta teszi lehetővé. Az átmeneti, határhelyzeti állapot – műszóval *liminalitás* – mint „szakrális tengely” (van Gennep 2007) meghatározó jellemzőit, csomópontjait Böszörményi Katalin (é. n.) antropológiai irodalmat (Arnold van Gennep, Émile Durkheim, Edmund Leach, Victor Turner gondolatait) összegző áttekintése mentén jelöljük ki. A határ szakralitása abból fakad, hogy nem léphető át a természetfeletti erők megtorlása, ennek kockázata nélkül. Az élet különböző fázisain áthaladó ember egyszercsak a szenttel szembesül ott, ahol azelőtt a profánt látta, s e veszélyeknek kitett konfliktuszónában a szakrális állapot tisztító rítusokkal tartható fenn, védhető meg. Ezért „a születési, beavatási, házassági, bűjt kezdetét jelölő rítusok nem pusztán átmeneti, hanem tisztító rítusok is”, gazdag szimbólumrendszerrel kifejezve.

A liminalitással kapcsolatos számtalan szimbólum és metafora egy része arra a veszélyes bizonytalanságra utal, mellyel ez a rituális fázis jár, valamennyi mögött végső soron a halandóság mint egzisztenciális probléma áll. A tisztaság állapota az általános vélekedés szerint képessé teszi az embert arra, hogy megnyissa bensőjét az isteni sugalmazásoknak, vagy hogy problémáit könnyebben átlássa és megoldja.

Mindez megmagyarázza, honnan a kalácsfélék áldozati funkciói és miért fűződnek hozzájuk tisztító rítusok, miért fordulnak elő egy népes szimbolikus tárgyegyüttes társaságában, szakrális szerepű személyek szakrális cselekedeteinek eszközeiként, szakrális szövegeinek tárgyaiként, melyek kölcsönösen értelmezik egymást, és megerősítik egymás szimbolizmusát.

Ilyen alapon a népművészetkutatásnak az a régi kérdésfelvetése, hogy a különböző formák „technikai eredetűek-e”, esetünkben a kalácsok a könnyű megformálhatóság következtében válnak-e valamilyené, vagy szándékoltan szimbolikusak, mely a tyúk, illetve tojás elsőbbségének a dilemmájára emlékeztet, érvénytelenné válik. Az ember a spontánul keletkező formák, köztük a természeti tárgyak köre csakúgy mítoszokat sző, történeteket, magyarázatokat fűz, mint az emberi alkotásokhoz. Csaknem mindegy, hogy a teknőről lekapart tésztamaradékból hurkává sodort anyag egyszerű megbo-

gozása során keletkező formába véletlenül látott-e bele madáralakot, mely a használati kontextus alapján hol lélek-, hol termékenységjelképnek minősült, vagy pedig szándékosan kísérletezett egy ilyen jelképességű forma kidolgozásával. Valószínűleg is-is. A lényeg, hogy ezek mint valódi szimbólumok nem a tudatos kogníció, hanem a tudatalattiból feltörő intuíció villózó, a nevük és kontextusuk által mégis bizonyos mértékig kulturálisan rögzített, de annak éppen e kontextus révén esetenként módosuló jelentésű termékei.

Szakirodalom

APOR Péter

1972 *Metamorphosis Transilvaniae, azaz Erdélynek változásai 1736.*
Budapest

B. S.

1905 Fonott kalácsok és perezcek. *Néprajzi Értesítő* VI. 210–215.

1906 Dr. M. Höfler: Das Haaropfer in Teigform. Archiv für Anthropologie.
Új folyam, IV. köt. 2–3. füzet, 130–148. l., 50 ábrával. *Néprajzi Értesítő*
VII. (1) 76–78.

BALASKÓ Nándor

1999 Fafaragás Csíkmenaságon In: ÚJVÁRINÉ KERÉKGYÁRTÓ Adrienne
(szerk.): *Csíkmenaság népművészete.* (Series Historica Ethnographiae,
10.) Néprajzi Múzeum, Budapest, 11–44.

BALÁZS Lajos

1976 A csíkszentdomokosi lakodalmi perez. In: KÓS Károly (szerk.): *Népismereti Dolgozatok 1976.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 142–146.

1994 *Az én első tisztességes napom. Párvalasztás és lakodalom Csíkszentdomokoson.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

BÁLDY Flóra

1955 *Nagybaracska és környéke takácsszöttesei.* Néprajzi Múzeum,
Etnológiai Adattár 9649.

BÁLINT Sándor

1962 A kenyér és kalács a szegedi néphagyományban. *Néprajz és Nyelvtudomány* V–VI. *Acta Universitatis Szegediensis.* 63–77.

BARABÁS László

1981 Hesspávázás és királynézás a Sóvidéken. In: KÓS Károly – FARAGÓ József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok 1981.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 160–169.

BERDE Károly

2005 *Adatok Nagyenyed szellemi néprajzához az 1870–1920-as évekből.* Összeállította RANCZ-GYÁRFÁS Zsuzsanna. Mentor Kiadó, Marosvásárhely

BOSNYÁK Sándor

1973 Kabai István mesél. In: HOPPÁL Mihály (szerk.): *Folklór Archívum 1.* MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 18–39.

1980 *A moldvai magyarok hitvilága.* Szerkesztette HOPPÁL Mihály. (Folklór Archívum, 12.) MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest

1982 *A gyimesvölgyi magyarok hitvilága.* In: HOPPÁL Mihály (szerk.): *Folklór Archívum 14.* MTA Néprajzi Kutatócsoport, Budapest, 68–157.

BÖSZÖRMÉNYI Nagy Katalin

é. n. *Liminalitás, átmeneti rítusok.* Elérhetőség: <http://www.sze.hu/mtdi/gyoreuropa/Tudom%E1ny-%20%E9s%20kutat%E1st%F6rt%E9net/liminals.doc>

BŐDI Erzsébet

1992 Ünnepi kalács az alföldi néphagyományban. In: NOVÁK László (szerk.): *Hiedelmek, szokások az Alföldön. I.* (Az Arany János Múzeum Közleményei, VII.) Arany János Múzeum, Nagykőrös, 427–442.

1997 Kalácsok, kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában. In: ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Viski Károly Múzeum, Kalocsa, 89–96.

2001 Prémes, perec, örömkalács. In: GYÖRGYI Erzsébet (szerk.): *Lakodalmi szokások. Mátkaság, menyegző.* (Jelenlévő Múlt.) Planétás Kiadó, Budapest, 98–102.

BUZATU, D. Pr.

1963 Paniornamentica. *Mitropolia Olteniei* 15. (7–8) 568–572.

CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain

1994–1995 *Dicționar de simboluri.* I–III. Editura Artemis, București

CIOCAN, I. N.

1924 *Monografia creștinilor catolici din județul Roman. După datele culese în 1903.* Roman

CIUBOTARU, Ion H.

2002 *Catolicii din Moldova. Universul culturii populare.* II. Editura Presa Bună, Iasi

CSÁKY Károly

1999 „*Nem halt meg, csak alszik.*” (A halottkultusz, a halállal és a temetéssel kapcsolatos szokások, hiedelmek a Középső-Ipoly mentén.) Lilium Aurum Könyvkiadó, Dunaszerdahely

CSOMA Gergely

1988 *Moldvai csángó magyarok.* Corvina Kiadó, Budapest

DEMJÉN Erika

2008 *Szilágylompért változó társadalma és kultúrája.* Államvizsga dolgozat a Babeş–Bolyai Tudományegyetem Magyar Néprajz és Antropológia Tanszékén. Szakirányító: POZSONY Ferenc.

DOMONKOS Ottó

1991 A kézművesség szerepe a falu anyagi kultúrájának alakításában. In: Uő (főszerk.): *Magyar Néprajz III. Anyagi kultúra 2. Kézművesség.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 7–154.

DÖMÖTÖR Sándor

1959 Lakodalmi kalácsaink néprajzához. *Néprajzi Értesítő* XLI. 303–322.

ÉBNER Sándor

1933 Váltókakas és váltókalács a palóc lakodalomban. *Ethnographia* XLIV. (1–2) 70–71.

FEHÉR Zoltán

1975 *Bátya néphite.* Szerkesztette HOPPÁL Mihály. (Folklor Archívum, 3.) MTA Néprajzi Kutatócsoport, Budapest

GAZDA Klára

1980 *Gyermekvilág Esztelneken. Néprajzi monográfia.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

2001 A román halottkultusz tárgyi kellékei és a lélek túlvilági útja. In: PÓCS Éva (szerk.): *Lélek, halál, túlvilág. Vallásetnológiai fogalmak tudományközi megközelítésben.* (Tanulmányok a transzcendensről, II.) Balassi Kiadó, Budapest, 302–310.

GAZDA Klára – BORBÉLY Erika

2002 *Torockói somodi kalács.* Kézirat. A HÍR – Hagyományok, ízek, régiók című kutatási program keretében. Kolozsvár

GENNEP, Arnold van

2007 *Átmeneti rítusok.* Szakmailag ellenőrizte és az előszót írta VARGYAS Gábor. MTA Néprajzi Kutatóintézete–PTE Néprajz-Kulturális Antropológia Tanszék–L’Harmattan, Budapest

GYÖRGYI Erzsébet

1974 A tojáshímzés díszítménykincse. Díszítményrendszerezési és -értelmezési kísérlet. *Néprajzi Értesítő* LVI. 5–85.

HAÁZ Ferenc Rezső

1929 *Egy székely falu öltözete*. (Klly. a Székely Nemzeti Múzeum Emlékkönyvéből.) Minerva rt., Kolozsvár

HAÁZ Ferenc Rezső – SIKLÓDI Pál

1932 A lakodalmi prémes (vagy perémes). *Néprajzi Értesítő* XXIV. (3–4) 118–119.

HALÁSZ Péter

é. n. [2005] *A moldvai csángó magyarok hiedelmei*. General Press Kiadó, Budapest

HARVA, Uno

1982 Az altáji népek vallásos képzetei. In: TÁLASI István (szerk.): *Néprajzi szöveggyűjtemény I*. Tankönyvkiadó, Budapest, 432–452.

HUTFLESZ Mihály – BABUCS Bernadett

2006 *Perecvilág. Történetek, hagyományok, receptek a Kárpát medencéből*. A recepteket összegyűjtötte és rendszerezte a Régiófókuszk Kht. Kiadó. Régiófókuszk Kht., Szombathely (Elérhetőség: <http://mail.google.com/mail/?ui=1&view=att&th=11da1d15doede496&attid=0.1&disp=vah&zw>)

JANKÓ János

1893 *Torda, Aranyosszék, Toroczkó magyar (székely) népe*. (A *Földrajzi Közlemények* XXI. évfolyamának VIII, IX, X. füzetek.) Budapest

JUHÁSZ Antal

1991 Malmok, molnárság, sütő- vagy pékmesterség. In: DOMONKOS Ottó (főszerk.): *Magyar Néprajz III. Anyagi kultúra 2. Kézművesség*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 157–213.

KISBÁN Eszter

1981 Perec. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon IV. N–Szé*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 229–230.

1989 (1990) Lakodalmi kalácsok a 20. század első felében. In: BARABÁS Jenő (szerk.): *Magyar Néprajzi Atlasz IV–VI* (221–439 térkép). Akadémiai Kiadó, Budapest, 412. térképlap.

1997 Táplálkozáskultúra. In: BALASSA Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 417–583.

MARIAN, Simion Florea

1893 *Înmormântarea la români*. București

MOLNÁR István

1958 A székely lakodalom jelképes süteménye: a prémes. (Adalékok az „életfa” elterjedéséhez.) *Néprajzi Közlemények* III. (4) 29–43.

MORVAY Judit

1992 Lakodalmi ételek 1900 körül 5. Tésztafélék 1. In: BARABÁS Jenő (szerk.): *Magyar Néprajzi Atlasz* VII (440–507 térkép). Akadémiai Kiadó, Budapest, 444. térképlap.

NAGY Gyula

1958 Lakodalmas kalács sütése Orosházán és környékén. *Néprajzi Közlemények* III. (4) 77–106.

NAGY Jenő

1972 Öltözet In: KÓS Károly – SZENTIMREI Judit – NAGY Jenő: *Kászoni székely népművészet*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 219–268.

NAGY József

1900 Hegyhátvidéki (vasmegyei) népszokások. *Ethnographia* XI. 309–321.

ORBÁN Balázs

1868 *A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból. Udvarhelyszék*. I. kötet. Pest

1969 *Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból. Csíkszék*. II. kötet. Pest

1871 *A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból. Aranyosszék*. V. kötet. Pest

ORBÁN Lázár

1980 Boldizsár Lajos termőfája. In: Uő: *Bélafalva krónikája*. Kézirat, a család tulajdonában.

PÓCS Éva

1981 Sütemények. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* IV. N–Szé. Akadémiai Kiadó, Budapest, 508–509.

1982 Kenyér és lepény – A régi nyersanyag és technológia szerepe a halottkultuszban. In HOPPÁL Mihály – NOVAK László (szerk.): *Halottkultusz. Előmunkálatok a Magyarság Néprajzához* 10. MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 184–199.

1992 „Nyers és főtt”: Halál és élet. A kulturális vívmányok helye az európai parasztság archaikus világképében. In: VIGA Gyula (szerk.): *Kultúra és tradíció I. Tanulmányok Ujváry Zoltán tiszteletére*. Herman Ottó Múzeum, Miskolc, 11–21.

POZSONY Ferenc

1998 A kakas az erdélyi folklórban. In: Uő: *Szól a kakas már. Szász hatás az erdélyi magyar jeles napi szokásokban.* (Krónika könyvek.) Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 157–182.

RÓHEIM Géza

1990 *Magyar néphit és népszokások.* Reprint. Universum, Szeged

SANGINA, I. I.

1981 A vászonkendők szerepe az orosz parasztok családi rítusaiban a 19. század végén és a 20. század elején. *Ethnographia* XCII. 14–26.

SIPOS Annamária

2008 *A lakodalmi népszokásokban előforduló tárgyak Dobrán.* Kézirat. Államvizsga dolgozat a Babeş–Bolyai Tudományegyetem Bölcsészkarán. Irányító tanár: GAZDA Klára.

SCHWALM Edit

1981 A palóc lakodalmi kalácsok. *Ethnographia* XCII. (1) 350–372.

SZ. T.

1993 *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár.* VI (K–Ki). Anyagát gyűjtötte és rendszerezte SZABÓ T. Attila. Kriterion Könyvkiadó–Akadémiai Kiadó, Bukarest–Budapest

TAMÁSNÉ SZABÓ Csilla

1995 A jobbágytelki népviselet. *Néprajzi Látóhatár* IV. (3-4) 61–74.

TÁNCZOS Vilmos

2006 *Folklórszimbólumok. Egyetemi jegyzet.* (Néprajzi Egyetemi Jegyzetek, 2.) KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológiai Tanszék, Kolozsvár

2007 *Szimbolikus formák a folklórban.* Kairosz Kiadó, Budapest

TOŞA, Ioan

2000 *Crăciunul în lumea satului românesc de la sfârşitul secolului al 19-lea.* Editura Mediamira, Cluj-Napoca

TÖTSZEGI Tekla

2004 *A kalotaszegi lakodalmas pereg.* Kézirat. A HÍR – Hagományok, ízek, régiók című kutatási program keretében. Kolozsvár

VĂDUVA, Ofelia

1981a Repere simbolice în cultura populară. – Pîinea şi alte modelări din aluat. *Revista de Etnografie şi Folclor* 26. (1) 57–69.

1981b Semnificaţii străvechi ale unor forme şi motive ornamentale perpetuate în contemporaneitate. Perenitatea modelărilor în aluat. *Anuarul Institutului de Cercetare de Etnologie şi Dialectologie. Seria A/3.* 137–148.

- 1993 Civilizația păinii. *Revista de Etnografie și Folclor* 38. (5) 451–462.
- 1996 *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*. Editura Enciclopedica, București
- VASAS Samu – SALAMON Anikó
- 1986 *Kalotaszegi ünnepek*. Gondolat, Budapest
- VEREBÉLYI Kincső
- 1993 Alakos kalácsok. In: *Uő: A hagyomány képei*. (Folklor és Etnográfia, 74.) Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke, Debrecen, 139–146.
- 1998 *Balatonvidék*. Kéziratos gyűjtés. Néprajzi Múzeum, Etnológiai Adattár 618. 185.
- YANEVA, Stanka
- 1983 *Ritual loaves. Bulgarian Folk Customs and Rituals*. Septemvri State Publishing House, Sofia
- VASAS Samu – SALAMON Anikó
- 1986 *Kalotaszegi ünnepek*. Gondolat, Budapest

Melléklet

A tanulmányban külön nem hivatkozott, és nem saját gyűjtésű adatok forrása az MTA Néprajzi Kutatóintézetének Kézirattára:

- MNA – A Magyar Néprajzi Atlasz gyűjtőfüzete, a kutatópont, illetve a kérdések számai.
- MTA NKI Kézirattára – Magyar Néphit Topográfia. Mivel ez számozatlan lapokból áll, a pontosabb hivatkozás lehetetlen.

Helység	Megye	Gyűjtő	Forrás
Atyha	Udvarhely vm.	Pusztai Jánosné	MNA R.70.
Bakonycsernye	Veszprém vm.		MTA NKI Kézirattára.
Bálványos	Somogy vm.	Boros Marietta	MNA 44b.114.3.
Becefa	Baranya vm.	Andrásfalvy Bertalan	MNA 47.114.4, 128.
Besenyőd	Szabolcs vm.		Magyar Néphit Topográfia

<i>Helység</i>	<i>Megye</i>	<i>Gyűjtő</i>	<i>Forrás</i>
Bolyk	Nógrád vm.	Hegyí Imre, Paládi-Kovács Attila	MNA Sl.22. 114., 152.
Cún	Baranya vm.	Mándoki László	MNA 56b. 114.4.
Csantavér	Bács-Bodrog vm	Füzes Endre, Csalog Zsolt	MNA J.11. 114, 158.
Csehi	Vas vm	Kisbán Eszter, Barabás Jenő, Létay Miklós, Nagy Varga Vera	MNA 11b.
Csíkszentdomokos	Csík vm	Szabó Judit.	MNA R.41. 114.
Csantavér	Bács-Bodrog vm.	Csalog Zsolt	J.11. 114, 158.
Csány	Heves vm.	Tátrai Zsuzsánna, Ecsedy Csaba, Török Katalin, Szacsavay Éva	MNA 112a.
Csitár	Nógrád vm	Barabás Jenő, Kisbán Eszter, Morvay Judit, Diószegi Vilmos	MNA 92. 114.9 MNA 92. 114.10. MNA 92. 114.5.
Deményháza	Maros-Torda vm.	Pusztai Jánosné	MNA R.71 .155, 199.
Ditró	Csík vm	Schmidt Fatuska János, Lukács Ildikó, Károly László	MNA R.42.
Domaháza	Borsod vm	Paládi Kovács Attila	MNA 118a. 114.3.
Dunakitili	Moson vm.	Molnár Mária, Németh Imre, Kisbán Eszter	MNA 23a. 114.3, MNA 23a. 114.8
Dunapataj	Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm	Janó Ákos, Vorák József, Horváth Terézia	MNA 89. 114/6.

Helység	Megye	Gyűjtő	Forrás
Erdőkövesd	Heves vm.	Selmeczi László, Barabás Jenő, Kisbán Eszter, Horváth Terézia	MNA 118. 114.9
Érsekvadkert	Nógrád vm	Selmeczi László, Horváth Terézia, Kisbán Eszter, Barabás Jenő, Nagy Ilona	MNA 83. 114/1, 181, 114.3a.
Feketelak	Szolnok- Doboka vm.	Andrásfalvy Bertalan	MNA R.10., 169
Gajcsána (Egyházaskozár)	Moldva, Bákó m.	Zentai János	MNA R.22. 114.4.
Galgamácsa	Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm.	Tóth János	MNA 94.
Gernyeszeg	Maros-Torda vm.	Szabó Judit	MNA R. 32
Gyimesközéplak	Csík vm.	Dienes Anna, Vincze Ildikó	MNA R.92.
Gyöngyöspata	Heves vm.	Kisbán Eszter, Kecskés Péter	MNA 111b. 130.
Hegyháthodász	Vas vm.	Nagy Varga Vera	MNA 7b. 114.3. 158
Hertelendyalva	Torontál vm.	Csalog Zsolt	MNA J.9. 114.
Homokmégy	Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm.	Horváth Terézia, pótgy. Janó Ákos, Vorák József,	MNA 90. 155., 158.
Istensegíts (Högyész és Majos)	Bukovina	Barabás Jenő, Kisbán Eszter, Égető Melinda, Diószegi Vilmos	MNA R.40. 114
Kajdacs	Tolna vm.	Andrásfalvy Bertalan	MNAk. 69. 177.
Karancseszki	Nógrád vm.	Selmeczi László, Flórián Mária, Kisbán Eszter, Horváth Terézia	MNA 101. 114.1, 181.

<i>Helység</i>	<i>Megye</i>	<i>Gyűjtő</i>	<i>Forrás</i>
Kazár	Nógrád vm.	Manga János	EA 2326.
Kéthely	Somogy vm.	Békefi Margit	MNA 28.155.
Kishegyes	Bács-Bodrog vm.	Matijevics Lajos	MNA J.16. 114.
Kót	Zala vm.	Füzes Endre, Csalog Zsolt, Békefi Margit	MNA J.14. 114
Köröstárkány	Bihar vm.	Kósa László	MNA R.8. 158.
Kúnszentmiklós	Pest-Pilis-Solt Kiskun	Kósa László, Ecsedy Csaba, Barabás Jenő, Indra Erika	87.a.
Lédec	Trencsén vm.	Morvay Judit	MNA Sl. 12b 181
Lelesz	Hunyad vm.	Pócs Éva	MNA Sl. 32. 114.
Lipót	Moson vm.	Molnár Mária, Németh Imre.	MNA 23b. 114.4.
Magyarlapád	Alsó-Fehér vm.	Kisbán Ezter, Kósa László, Barabás Jenő	MNA R.51. 114
Magyarvalkó	Kolozs vm.	Pusztai Jánosné	MNA R.56. 158.
Martos	Komárom vm.	Ikvai Nándor, Horváth Terézia	MNA Sl. 11., 114.3.
Mokcsakerész	Ung vm.	Paládi Kovács Attila, Pócs Éva	MNA Sl.31. 114. 158. 198.
Nagycétény	Nyitra vm.	Paládi-Kovács Attila, Tóth Margit	MNA Sl.10 114., 157.
Nagykend	Kis-Küküllő vm.	Égető Melinda	MNA R.65.
Nagykölked	Vas vm.	Vámos Mária, Bíró Friderika	MNA 6.114.1
Nagymoha	Nagy-Küküllő vm.	Kisbán Eszter, Barabás Jenő	MNA R.53

<i>Helység</i>	<i>Megye</i>	<i>Gyűjtő</i>	<i>Forrás</i>
Nagypáli	Zala vm.	Fülöp István, Szentmihályi Imre	MNA 12b. 114.3.
Nemesvita	Zala vm.	Petánovics Katalin, Pócs Éva	MNA 27. 126., 159.
Oroszi	Veszprém vm.	Voigt Vilmos	MNA 26a
Ócsárd	Baranya vm.	Mándoki László	MNA 56a. 152., 181.
Osztópán	Somogy vm.	Hegyí Imre,	MNA 37b.131.1
Öcsöd	Békés vm.	Pócs Éva	MNA 133. 114.
Pacsér	Bács-Bodrog vm.	Csalog Zsolt	MNA J.18. 114.
Palást	Hont vm.	Ikvai Nándor, Horváth Terézia	MNA Sl.19. 114/2.
Pálmonostora	Bács-Kiskun vm.		MTA NKI Kézirattára.
Pereszteg	Sopron vm.	Ikvai Nándor	MNA 4.114.8.
Peterd	Baranya vm.	Zentai János	MNA 64a. 114.4.
Pusztasomorja	Moson vm.	Német Imre, Nagy Ilona	MNA 15. 157.
Pódafa	Pozsony vm.	Horvát Terézia, Németh Imre	MNA Sl. 9. 114.3.
Romonya	Baranya vm.	Andrásfalvy Bertalan, Füzes Endre	MNA 63b. 114.10
Sárosd	Fejér vm.	Sergő Erzsébet	MNA 67.114
Sepse	Baranya vm.	Füzes Endre, Csalog Zsolt	MNA J.13. 114.
Sióagárd	Tolna vm.	Andrásfalvy Bertalan	MNA 70. 114.
Somogyacsa	Somogy vm.	Pócs Éva	MNA 45 114.10.,

<i>Helység</i>	<i>Megye</i>	<i>Gyűjtő</i>	<i>Forrás</i>
Szabadszállás	Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.	Jankó Ákos, Vorák József	MNA 88/114/3
Szaján	Torontál vm.	Füzes Endre	MNA J.20. 114.
Szalafő	Vas vm.	Hegyi Imre	MNA 2. 158.
Szank	Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.	Janó Ákos	MNA 107a, 181.
Szentegyházaskfalva	Udvarhely vm.	Pusztai Jánosné	MNA R.72. 199.
Tác	Fejér vm.	Barabás Jenő, Morvay Judit, Szolnoki Lajos, Diószegi Vilmos	MNA 59. 114.
Tardoskedd	Nyitra vm.	Paládi Kovács Attila, Tóth Margit, Ikvai Nándor	MNA Sl.10.a. 114.3.
Tarnaméra	Heves vm.	Kovács Attila	MNA 120a. 114
Tatros	Moldva, Bákó m.	Halász Péter	MNA R.35. 114.
Temerin	Bács-Bodrog vm.	Füzes Endre, Csalog Zsolt	MNA J.17.114.
Tiszasüly	Jász-Nagykun-Szolnok vm.	Pócs Éva	MNA 131. 114.
Tiszasziget	Torontál vm.	Andrásfalvy Bertalan	MNA 126. 158.
Tornyszentmiklós	Zala vm.	Kisbán Eszter	MNA 8b. 114.3.
Türkös	Brassó vm.	Barabás Jenő	MNA R.55. 114.
Úri	Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.	Barabás Jenő, Petánovits Katalin, István Erzsébet, Holeszta S., Kríza Ildikó, Voigt Vilmos, Salyámosi J.	MNA 104.
Ürményháza	Torontál vm.	Füzes Endre, Csalog Zsolt	MNA J.8. 114., MNA J.8. 114., 156.

<i>Helység</i>	<i>Megye</i>	<i>Gyűjtő</i>	<i>Forrás</i>
Verpelét	Heves vm.	Szemerkenyi Ágnes, Ecsedy Csaba, Pócs Éva	MNA 119b. 181.
Zagyvarékas	Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm.	Pócs Éva	MNA 121. 127.
Zsámbok	Pest-Pilis-Solt- Kiskun vm.	Barabás Jenő, Tóth János, Kisbán Eszter	MNA 103b. 114c.
Zselyk	Beszterce- Naszód vm.	Novák Ferenc, Barabás Jenő, Paládi-Kovács Attila, Küllős Imola	MNA R.13

