

Pozsony Ferenc

## A pityókás kenyértől a nemzet kenyéréig

Tanulmányunkban röviden bemutatjuk, hogyan alakult ki a kenyér burgonyás változata, milyen szerepet játszik a kenyér a különböző néphagyományokban és a szakrális életben, s ez a falusi világból származó, onnan kiemelt, kitalált hagyomány (Bodó 1987) hogyan változott, etnicizálódott a modern polgári nemzetépítés során (vö. Löfgren 1988).

### A kenyér az erdélyi földművesek életében

A magyarság a honfoglalás előtt lepénykenyeret fogyasztott. A kelesztett, magas kenyér Európában még fényűző eledelnek számított a második évezred elején, de a 11. századtól kezdődően már a magyar királyság területén is meghonosodhatott a felsőbb társadalmi rétegeknél. Az erjesztett kenyér csak a késő középkorban, a 14. században jelent meg a hazai köznép táplálkozásában, azonban már a következő században elterjedt a finomabb kenyértésztából sült kalács is. (Kisbán 1997: 423.) Habár a 16. században a gabona termesztése jelentős mértékben növekedett a Kárpát-medencében, a termés túlnyomórészét továbbra is csak a belső igények kielégítésére fordították (Kisbán 1997: 425). A kenyér kiemelt szerepet játszott nemcsak a főúri családok és az udvarukban élők táplálkozásában, hanem az oszmán-törökök ellen küzdő katonák ételmezésében is (Kisbán 1997: 453–454). A legfontosabb kenyérsütő eszközök (tekenő, lapát, kemence) már mind megvoltak a nemesi családok háztartásaiban, amit elsősorban az írott leltárak tanúsítanak. A 17. század során a főúri sütőházakban fehérkenyeret, gyengébb búzából és rozsból, valamint tisztán rozsból készítettek cipókat. A legjobb minőségű búzakenyeret természetesen a főúr és a családja fogyasztotta, az udvarban élő inasoknak, deákoknak, szakácsoknak és zenészeknek általában a búza és a rozs keverékéből, míg a cselédeknek rendszerint csak rozsból sülték a cipót. A 18. század során a Magyar Alföldön termelt búzából sült kenyér Európa-szerte híres és keresett volt, amikor jelentős mértékben fennült a városi pékségek termelése is (Bogos 2011). Kéziratok forrásokat bizonyítják, hogy a kenyér már a 17. században a mindennapi táplálkozás fontos része, az emberi élet kiemelt szimbóluma volt (Kinda 2017: 42).

A kenyér előállítására szakosodott molnárok és pékek Erdélyben is csak a nagyobb városi vagy a kisebb mezővárosi településeken működtek. Sepsiszent-

györgyön 1850-ben négy kenyér- és egy zsemlesütőt, 1864-ben pedig egy hivatásos pékmestert regisztráltak. Háromszék településeiben 1895-ben már összesen tizenkilenc pék működött (Kinda 2017: 42–43). Az erdélyi főurak általában saját kenyérsütő mestereket alkalmaztak uradalmaikban. A falusi földműves családok számára, egészen a 20. század közepéig, rendszerint a tapasztaltabb asszonyok sütötték a kenyeret a saját telkükön álló kemencében. A Marosvásárhelyi Iparkamra 1910-es jelentése pedig azt jelzi, hogy a hivatalosan működő pékek arra kérték a városok előljáróit, akadályozzák meg, hogy piacaikon kenyeret forgalmazhassanak a kenyérsütő asszonyok (Kinda 2017: 43). Erdélyben elsősorban búzalisztból, a Keleti-Kárpátok szomszédságában fekvő hegyesebb vidékeken pedig árpa és rozs keverékéből készítették, rendszerint sóval tartósított kovász segítségével kelesztették (Kisbán 1997: 456–460). Habár a gyárakban előállított élesztő a 19. század végétől kezdődően szélesebb körben elterjedt Erdélyben is, s jelentős mértékben elősegítette és megkönnyebbitette a különböző kelesztett tésztafélék előállítását, a kenyér alapanyagába általában csak tartósított kovászmaggal együtt került bele (Kisbán 1997: 435–439).

Az újvilági eredetű kukorica a 18. század első felében terjedt el az erdélyi földművesek gazdaságában, háztartásában és táplálkozásában (Roșca 2016: 44). Hatására a búzaliszt elveszítette korábbi jelentőségét az itt élő románságnál, mivel a törökbúza őrleményéből vízben főzött puliszka egészen napjainkig döntő, jelentős szerepet játszik táplálkozásukban, míg búzakenyeret vagy finomlisztből sült kalácsot csak kiemelt, ünnepi, rituális alkalmak idején készítenek és fogyasztanak (Roșca 2016: 44–45). A Kárpát-medence keleti harmadában és a román alföldeken a kenyér még napjainkig sem váltotta fel teljesen a korábbi gabonadarákból főzött kásaételeket (Kisbán–Pócs 1980: 145). A különböző puliszkás éledelek csak a 20. század elejétől kezdődően terjedtek el fokozatosan az erdélyi magyarság étkezésében, de soha sem szorították ki teljesen a kelesztett kenyeret, amit napjainkig jelentős mennyiségben fogyasztanak Székelyföldön még különböző levesekkel, tésztaneműekkel és krumplit tartalmazó ételekkel is (Hantz Lám 2016: 72–75).

Az amerikai eredetű burgonya a 16. század idején jutott el Európába. Olaszországban 1519-ben, Franciaországban 1616-ban, Lotharingiában 1623-ban, Szászországban 1640-ben, Svédországban 1726-ban, 1760–1780 között pedig Dániában honosodott meg (Karlóvszky 1896: 294).<sup>1</sup> Európa keleti felében, a Kárpát-medencében csak kétszáz évvel később terjedt el, mivel termesztését és fogyasztását sok helyen éppen a helyi lakosság korábbi előítéletei és képzetei fékeztek. Kósa László mutatott rá, hogy még a német és a francia lakosság is kezdetben bizalmatlanul viszonyult hozzá, de számos tévhit is gátolta elterjedését Európában (Kósa 2003: 127). Például Erdély főkormányászeke 1783-ban azt jelentette a bécsi udvarnak, hogy Csíkbán, Gyergyóban és Kászonban „a nép utálja, mivel azt hiszi felőle, hogy evése a francia betegséget előmozdítja” (Karlóvszky 1896: 307).

---

1 A közleményre Szócsné Gazda Enikő hívta fel a figyelmem.

Habár a 16. század elejétől kezdődően már Európa sok országában ismerték és becsülték a burgonyát, csak a 18. század második felétől kezdték megkedvelni és tudatosabban termesztetni (Karlovszky 1896: 294–295). Szélesebb körű hazai elterjedésében jelentős szerepet játszottak a 18. század idején és a 19. század elején pusztító természeti csapások, hosszan tartó száraz időszakok, különböző járványok és éhínségek, valamint a központi hatalom kemény rendeletei és intézkedései (Kósa 1980: 13–72, Csáki 2010).

Mária Terézia 1767-ben szigorú rendeletében utasította az erdélyi főkormány-széket arra, hogy vezessék be a burgonya termesztést a régióban, hogy a helyi lakosságnak legyen mivel táplálkoznia hosszan tartó szárazság, éhínség esetében. A kenyérgabona hiányát akkor még az is fokozta, hogy sok vidéken a pálinkát éppen szemesgabonából főzték. A császárnő a következő években, 1768–1769-ben már azt ajánlotta, hogy a gabona helyett elsősorban burgonyából főzzék a szeszes italt. Az 1769-es főkormányászati jelentések arról számoltak be, hogy Csíkszéken még nem kezdték el termesztését (Karlovszky 1896: 300). A következő évben megfogalmazott jelentések azt tükrözik, hogy Csík- és Udvarhelyszéken is még akadozott termesztése (Karlovszky 1896: 301). Az 1774-ben írott jelentések azt emelik ki, hogy míg Csíkszéken elhanyagolják termesztését, addig Háromszéken már általánosan elterjedt. „Használják hamuban megsütve vagy hús mellé és vajjal evésre; lisztet is készítenek belőle és Kézdivásárhelyt a hetivásárokon árulják. Disznót is hizlálnak főtt burgonyával.” (Karlovszky 1896: 303–304.)

A korabeli osztrák adminisztráció szigorú rendelkezéseiben sürgette, hogy a székely falvakban *főképpen Pityókát ültessenek* (Szócsné Gazda 2014: 180). A bécsi hatalom részletes információkat, konkrét recepteket is forgalmazott a krumpli felhasználásával kapcsolatban, amit a helyi, falusi tanácsi jegyzőkönyvek őriztek meg. A birodalom központjából küldött ajánlások pontosan megfogalmazták, hogy a kenyér helyett a burgonya vízben megfőzve vagy megsütve, megsózva nagyon ízletes táplálék, kevés rántással pedig édes vagy savanyú leves előállítására alkalmas. Az orbaiszéki Papolc falujegyzőkönyvébe 1816-ban beírták a *pityókás kenyér* receptjét is: „jol megfőzván s egyben törvén vagy Reszelón által reszelvén a Kenyérnek való Buza, Ros, s Török buza, Árpa és Zab liszt közé harmad részt elegyíteni jo Kenyeret lehet süttüni, sött az illjen Kenyerek jo izük, Tartosok és jo egészségesek” (Szócsné Gazda 2014: 181). A Szócsné Gazda Enikő által feltárt irat tartalmazza a hatalom által forgalmazott burgonyaliszt készítésének pontos receptjét is, amivel jelentős mértékben pótolni lehetett a kenyérlisztet. Kiemeljük, hogy a 19. század első évtizedeiben még a General Commandónak kellett praktikus tanácsokat és recepteket tartalmazó ajánlást megfogalmaznia, hogy a székelyföldi lakosság megbarátkozzon a burgonyával, s felhasználja azt mindennapi táplálkozásában (Kinda 2017: 44).

A burgonya elterjesztésében jelentős szerepet játszott az 1769–1772 között működő *Erdélyi Földművelő Egyesület* is, mely sikeresen és hatékonyan népszerűsítette a búzalisztból és a burgonyából készített kenyeret. Gróf Bánffy György, Erdély kormányzója 1795-ben megtiltotta a gabona kivitelét és a belőle történő szeszfőzést. Rendeletében részletesen értekezett „A Földi magyarónak vagy ugynevezett

krumplinak termesztéséről és hasznos voltáról”, ugyanakkor konkrét, pontos utasításokat is megfogalmazott a burgonya termesztésével kapcsolatban (Karlovszky 1896: 308–310).

Mindezek végül azt eredményezték, hogy már az 1760-as évektől kezdődően Magyarországon is fokozatosan természetni kezdték a krumplit, melynek népszerűsége különösen a 18–19. századok fordulóján, a hosszan tartó szárazságokat kísérő éhínség idején növekedett látványosabban (Kósa 2003: 128–130). Karlovszky Endre kutatásai szerint a burgonya körülbelül ötven év alatt, 1769–1815 között honosodott meg Erdélyben, azon belül a Székelyföldön. Elterjedésében jelentős szerepet játszott az erdélyi Főkormányzók 1805-ben megfogalmazott kemény rendelete is, mely „a népet erőltetéssel, büntetés fenyítékével szorította rá a pityóka termesztésre, a nemesi rendet pedig javaslással rávette...” (Karlovszky 1896: 317). A szigorú utasítások végül is azt eredményezték, hogy nem csak Háromszéken vagy Udvarhelyszéken, hanem Csíkszáron is, ahol kezdetben hevesen ellenzték termesztését, a székelyek fokozatosan a burgonya barátaiává váltak, s búzába vegyítve ízletes kenyeret és különböző ételeket készítettek belőle (Karlovszky 1896: 317–318).

A burgonya népszerűsítésében jelentős szerepet játszott a korabeli írott, nyomtatott sajtó is. Például a *Nemzeti Gazda* című újság a súlyos természeti csapások közepette, 1814-től kezdődően tudatosan népszerűsítette a burgonyás kenyér és a különböző krumplis ételek leírását, melyek Rátz Zsuzsánna nyomtatott füzetében jelentek meg (Kósa 2003: 132–136). Kósa László tárta fel, hogy a különböző burgonyás ételek receptjei a 18. század végétől kezdődően, majd a 19. század első harmadában egyre több kéziratos szakácskönyvben bukkantak fel. A krumpli használata végül is jelentős mértékben átalakította a korábbi magyar, székelyföldi gasztronómiai kultúrát. (Kósa 2003: 138–141.)

Megjegyezzük, hogy az erdélyi románok azért is tartózkodtak termelésétől, mert az nem a föld felszínén, hanem a földben termett, azonban az 1813–1817-es éhínség idején ők is elfogadták, majd 1850 után egyre nagyobb mennyiségben kezdték termelni zöldségeskertjeikben (Roșca 2016: 45).

A 19. század második felében a vasútépítést, iparosítást és urbanizációt kísérő újabb élelmiszerkonjunktúrában a burgonya termesztése jelentős mértékben fennállt nem csak a nagyobb uradalmakban, hanem a közepes és a kisebb családi gazdaságokban is. Szélesebb körű elterjedését Erdélyben még az első és a második világháborút kísérő, követő élelmiszerhiány is elősegítette (Kósa 1980: 73–98).

Levéltári kutatások bizonyítják, hogy a krumplis kenyér a 19. század végén szélesebb körben meghonosodott a székely településeken, miközben a vele párhuzamosan, szinte egyidőben elterjedt a kukoricából készített málékenyér, vagyis a puliszka is (Szócsné Gazda 2014: 182). A kiegyezést követő évtizedekben a jobb termőföldekkel rendelkező Háromszéken és Erdővidéken elsősorban búzakenyeret sütöttek, azonban a szegényebb rendűek ott is legtöbbször árpaliszttal vegyített kenyeret fogyasztottak (Kinda 2016: 145; lásd Kozma F. 1879: 113, 174–178).

Az első világháborút kísérő élelmiszerhiány közepette a *Csikvármegye* című újság 1915. március 5-ei száma a kukoricából és a krumpliból készített kenyér receptjét

reklámozta. A fele-fele arányban búza- és kukorica lisztből készített „hadikenyér” alapanyagába egy deka liszthez általában 5 deka burgonyát ajánlottak (Szócsné Gazda 2014: 183). A Sepsiszentgyörgyön megjelenő *Székely Nép* 1937. december 5-én kiadott száma pedig arra figyelmeztette a gazdasszonyokat, hogy az eddigi gyakorlattól eltérően a 15–25% burgonya helyett jóval kevesebbet, csak 10%-nyi krumplit keverjenek a liszt közé, mely lehetőleg ne legyen hideg, s kelesztés közben se „fázzon át” (Szócsné Gazda 2014: 183). A vízben megfőzött burgonyát előbb meghámozták, majd egy négy lábú *pityókanyomóval* átpasszírozták, áttörték.<sup>2</sup> A 20. század első évtizedeiben szinte minden székely településben már készítettek és fogyasztottak *pityókás kenyeret*. A háromszéki falusi és mezővárosi asszonyok rendszerint egy egész hétre előre sütöttek 10–12 kenyeret, általában szombaton (Kinda–Pozsony 2016: 145–146).

A burgonya az 1962-es kollektivizálást követő évtizedekben a mostohább természeti adottságokkal rendelkező Székelyföldön az egyik legjelentősebb természetű növényé, termékké vált. Meghonosodását az is elősegítette, hogy a régió ridegebb vidékein (Gyergyóban, Csíkban) a török búza ritkán érett be. Megjegyezzük, hogy az osztrák hatalom már a 18. század elején felismerte, hogy fölösleges kukoricát vetni ott, ahol még a szőlő sem érke be (Szócsné Gazda 2014: 180).

A 20. század közepétől általában csak búzából készítettek kenyeret Erdélyben, Székelyföldön. A tapasztaltabb asszonyok jól tudták, hogy megfeszített munkával, speciális tudással, minőségi lisztből és megfelelő kovászból lehet előállítani a jó kenyeret. Mivel a kommunista hatalom 1962-ben elkobozta az erdélyi gazdák termőföldjét, egyre nehezebben lehetett beszerezni a mindennapi kenyér előállításához szükséges lisztet. Éppen ezért elsősorban a városi péküzemekben előállított termékeket kezdték fogyasztani falvakon is. Azonban hagyományörző családoknál a kenyérsütéshez szükséges gyakorlati tudás és eszközanyag továbbra is fennmaradt a legtöbb székelyföldi faluban egészen napjainkig. Érdekes jelenség, hogy pár háromszéki faluban (Uzonban, Szentivánlaborfalván, Nyújtódon, Bereckben és Ojtozban) a Brassót Moldvával összekötő nemzetközi út mentén 1990 után a családi porták előtt árusítják a pityókás házikenyeret, elsősorban átutazóknak és turistáknak.

A burgonyás kenyér árusításában rejelő gazdasági lehetőségeket egy Sepsiszentgyörgyön élő vállalkozó is felismerte, aki napjainkban sikerrel forgalmazza a Diószegi cég termékeit számos erdélyi, romániai régióban (Kinda–Pozsony 2016: 156). A hagyományos receptekkel készített krumplis kenyérükkel 2011-ben elnyerték Romániában az *Ország Kenyere* címet (*Székely Hírmondó*. 2015. március 20.). A cég pékjei 2013-ban a sepsiszentgyörgyi városnapokra megsütöttek egy félmázsás kenyeret, amit a magyar történelmi egyházak helyi képviselői előbb megszenteltek, majd kiosztottak az ünnepség résztvevőinek (*Székely Hírmondó*. 2013. április 4.). Szintén a cégtulajdonos kezdeményezésére a bukaresti Indagra vásáron az év novemberében elkészítették a világ legnagyobb krumplis kenyérét 57 kilogramm liszt-

2 Csak a Barcasághon és a Székelyföldön írták le a szerkezetet. Lásd Drăgoescu–Stoica Vasilescu 1970: 417. A közleményre Szócsné Gazda Enikő hívta fel figyelmem.

ből, 34 liter vízből, 5 kilogramm főtt burgonyából, egy kilogramm élesztőből és sóból. Az eseményen résztvettek a World Record Academy képviselői is, akik hivatalos közleményben ismerték el, hogy a 96,6 kilogrammos sütemény a világ legnagyobb pityókás kenyere (*Háromszék*. 2013. november 9.). A cég 2015-ben a Gastropan országos vásáron, Románia legjelentősebb, legrangosabb pékversenyén a Peles-kas-tély kenyértésztából készített makettjével nyerte el az első díjat (*Székely Hírmondó*. 2015. március 20.)

## A kenyér a néphagyományokban

Az erdélyi földművesek különböző ünnepi rítusok (pl. búzaszentelés, határkerülés, aratókoszorú stb.) segítségével, preventív módon biztosították a mindennapi kenyér előállításához szükséges gabonát. A székelyföldi római katolikus közösségek rendszerint a Márk napját (április 25.) követő vasárnap szerveztek *búzaszentelést*, amikor a hívek zászlókkal és keresztekkel, ünnepi körmenetben vonultak ki a falu szomszédságában fekvő gabonátlákhhoz, ahol imádkozva arra kérték az Istent, hogy áldja meg vetéseiket, adjon bő termést, majd az ünnepi szertartás végén a plébános megszentelte a kisarjadt gabonát. A Márk napján megszentelt gabona igen megbecsült szentelmény volt a székely falvakban. Felhasználták beteg személyek és állatok gyógyítására, a haldokló megkenésére, harmattal együtt belekeverték a kovászsba, hogy a kenyér nagyra nőjjön, mások pedig az ablakok keresztjére helyezték. Udvarhelyszéki falvakban még a kalácsba helyezett életfát is megszenteltették a búzával együtt, amit esküvő alkalmával az új párnak ajándékozták. (Bálint 1977 I.: 316–318.)

A székelyföldi katolikus és protestáns falvakban egészen napjainkig fennmaradt a húsvét vasárnap megszervezett gyalogos vagy lovas határjárás, amikor ünnepi menetben, imádkozva és énekelve megkerülik a gabonátlákat. A körmenetben résztvevők arra kérik az Istent, hogy védje meg gabonátláikat mindenféle csapástól, pusztítástól, s ezáltal biztosítsa mindennapi kenyерüket. (Barabás 1980, Pozsony 2006: 227–228.)

A kenyérgabona learatását az erdélyi magyarságnál is megkülönböztetett tisztelet övezte. A legtöbb erdélyi faluban gondosan megválasztották az aratás kezdőnapját. Újholdkor és Szent Illés napján, valamint pénteken nem kezdtek hozzá a kenyérgabona learatásához. Csak a nagyobb uradalmak vagy a helyi falusbíró és lelkész aratókalákája nyert igazi ünnepi formát, zárta nagyobb mulatság. Az erdélyi aratókalákában általában félünnepi ruhában vettek részt, munka közben a muzikusok pedig vidám dalokat zenéltek, majd a fiatalabbak a tábla végén tánca is perdültek. Egészen a 20. század közepéig az aratás végén az utolsó gabonaszálakból és az akkor nyíló mezei virágokból díszes koszorút fontak, s azt énekszóval, muzsikával vitték be a faluba, ahol az utcákon a gazdák vízzel locsolták meg bőségesen, majd a gazda tisztaszobájának gerendájára vagy a lelkésznek végzett kalácsa esetében a templom mennyezetére függesztették. Az aratókoszorú magvait a következő agrárévben rendszerint a vetőmag közé vegyítették, hogy biztosítsák a benne rejlő különleges életerő



folytonosságát. (Madarassy 1928: 90–92.) A lelkész által megáldott aratókoszorút különleges erejű szentelménynek vélték, azonban liturgikus, szakrális szerepét a tridenti zsinat megszüntette. Elsősorban református templomokban napjainkban is az úrasztala fölött díszelg, mint Jézus testének jelképe, valamint az élet, a termékenység és a közösségi összetartozás szimbóluma.<sup>3</sup>

Az erdélyi zász falvakban rendszerint június végén, Szent János (június 24.) és Péter-Pál (június 29.) napja között szerveztek aratáskezdő koszorúünnepségeket, *Kronenfesteket*. Az ünnep előtti napon a lányok búzakaralászokból és virágokból font koszorút rejtettek el a gabonatóblákba, majd azokat másnap ünnepi menetben, fúvószenekar kíséretében vitték be a faluba, s a templomtéren pedig egy magasabb rúd tetejére helyezték. Nagy megbecsülésnek örvendett az a legény, aki a síkos rúd tetején szekérkerékre elhelyezett koszorúhoz fel tudott mászni. (Pozsony 1997: 194–212.)

A moldvai csángó falvakban (Lujzikalagorban, Klézsén, Szabófalván) egészen a közelmúltig fennmaradt a polgári újév kezdőnapján élő hejgetés, rituális szántás és vetés. A köszöntő szokás szövegei egészen a kollektivizálásig magyar nyelven mesélték el a búza élettörténetét, a szántáson, vetésen, aratáson, őrlésen át a finom kenyér és kalács elkészítéséig, megsütéséig, amivel a felköszöntött gazdának illet az udvarára befogadott legényeket megkínálnia. (Pozsony 2000: 123–124.) Szintén moldvai csángó falvakban maradt fenn napjainkig az a gyakorlat, hogy a templomi esküvő után, amikor a vőlegény és násznépe hazakíséri saját családi otthonába menyasszonyát, az anyós előbb vízzel, gabonával, majd apró pénzekkel szórja be az új asszonyt (Pozsony 2006: 133).

Az erdélyi román településekben is nagy tisztelet övezte a kenyérgabona aratását, amikor legtöbbször kereszt alakú koszorúkat fontak, majd azokat ünnepi menet keretében vitték be faluba, sajátos rítusénekeket dalolva (Bot 1989: 7–12). A kenyér és a bor az elhunyt ősök tiszteletére szervezett román áldozatok és rítusok kiemelt jelentőségű eleme, szimbóluma. Például temetéskor vagy emléktorok idején borral locsolják elhunytjaik sírját, melyre rendszerint kenyeret, kalácsot helyeznek, majd azokat szétajándékozzák, elfogyasztják. A magyar közösségekben is élt az a gyakorlat, hogy a vízbefúlt személy holttestének felfedezésére égő gyertyával ellátott, nagypénteken sült kenyeret helyeztek a víz felszínére. (Bogos 2011.) A moldvai csángók is úgy vélték, hogy a rossz akaratú lényekké átváltozott halottak meg tudják kötni az esőt, éppen ezért kiengesztelésükre nagyobb szárazság idején a Szeret folyó vizére égő gyertyákkal ellátott kalácsot vagy kenyeret helyeztek egy deszkalapra. A halottkultuszban rendszerint kelesztetlen kenyereket, kalácsokat használtak. A húsvétot megelőző böjti időszak végén, nagyszombaton a román és a bolgár közösségekben rendszerint elhunytjaikra emlékeztek, sajátos formájú, kisebb méretű cipókat sütöttek, majd azokat halottaik emlékére szétajándékoztak. (Mesnil–Popova 1997: 301–330.)

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

A románok napjainkig kenyérrel és sóval fogadják jelesebb vendégeiket, hogy a látogatás jólétet, állandóságot és bölcsességet eredményezzen. A kenyeret az erdélyi román közösségekben csak rituálisan tiszta asszonyok készíthették jól meghatározott napokon. A felhevített kemencébe rendszerint némán, hosszabb nyelv falapát segítségével helyezték be. Gondosan vigyáztak arra, hogy mindig páros számú kenyeret süssenek, mivel a páratlan számú sütemény szerencsétlenséget okozhatott. Az elkészült kenyereket tiszta, fehér színű terítővel takarták le, felszeletelésük előtt rendszerint keresztet rajzoltak késsel felületükre. Legtöbbször egy idősebb férfi családtag szelte meg és osztotta szét. Mivel isteni jelképnek tekintették, étkezés közben még a legkisebb morzsáját sem engedték hanyagul eldobni vagy elveszni. (Chevalier–Gheerbrant 1995, Evseev 1998: 359–360.)

Mivel a kenyér az erdélyi földműves közösségek mindennapi tápláléka volt, a termékenység és a bőség alapvető szimbólumává vált. A magyar nyelvterület nyugati peremterületein, Göcsejben az első szántáskor kenyeret helyeztek az eke szarvára, majd azzal együtt szántottak. Abaúj-Torna megyében a tavasszal szántani induló gazda ünnepi abroszra helyezett kenyér fölött hajtott ki az udvaráról. (Bálint 1977 II.: 48.) A kenyér számos termékenységvarázsló eljárásban megjelenik, ugyanakkor fontos áldozati étel is. Nagyon sok előírás és tilalom övezte elkészítését: a pénteket és a keddet, valamint áldozósütörtököt és úrnapiját, Luca és Borbála napját, a két karácsony között sehol sem tartották szerencsés napnak kenyérsütésre, mert az akkor készített kenyér kővé vált volna. Férfi és menstruáló nő nem vehetett részt elkészítésében, mert tisztátlanoknak vélték. Sok helyen tiltották, hogy az asszony szexuális kapcsolatot folytasson sütés előtt, a kovászolást pedig nem láthatta idegen személy. A kenyeret is meg lehetett rontani, ha levizelték a dagasztáskor ellopott korpaelesztőt. (Kiss 1922.)

Számtalan előírás szabályozta a kenyér felhasználását is: nem volt szabad rálépni, hátára fordítani, felszeletelése előtt pedig keresztet kellett jelképesen rárajzolni (Bálint 1977 I.: 350; lásd még Kósa 2011). Az újonnan felépített házba általában kenyeret és sót vittek, hogy a benne lakóknak szerencsét, egészséget és jólétet idézzenek elő. Sok vidéken a menyasszonyt kenyér vagy kalács alatt vezették ki a templomból, kísérték be a multság színhelyére vagy férjének új házába. Különböző halottak emlékére szervezett áldozatokban szegényeknek, rászorulóknak kellett szétajándékozni, de felhasználták különböző betegségek kezelésére, tűzvész és vihar megfékezésére is. (Kisbán–Pócs 1980: 146–147, Bogos 2011.)

## Az úrvacsora szakrális eleme

A kenyér az erdélyi magyar földműves családok alapvető, a mindennapi életben elmaradhatatlan tápláléka, ugyanakkor *mennyei kenyérként* fontos vallásos szimbóluma is (Remmers 2002: 79). Mivel nemcsak testi, hanem spirituális tápláléknak is tartották, naponta imádkoztak Istenhez, hogy biztosítsa mindennapi kenyерüket, eledelüket. A zsidóságnál élő étkezési szokások szerint a kenyér megtörése rendszerint



rint az étkezés kezdetén, míg a pohár megáldása annak legvégén történt. Az ókeresztény közösségekben a kenyér megtörése az istenséggel való kapcsolatot jelképezte. (Lásd Kustár 2009.)

A kenyér jelentőségét az is fokozta, hogy a borral együtt az *Úrvacsora* kiemelt jelképe a protestáns közösségekben. A reformátusoknál megszervezett úrvacsorai istentisztelet előzményeit, alapvető céljait, funkcióit és elemeit Kozma Zsolt foglalta össze (Kozma Zs. 1995). Az úrvacsora nemcsak emlékvacsora, hanem annak szimbolikus rítusa, hogy Jézus Krisztus feláldozta magát a kereszten a mi bűneinkért. A kenyér voltaképp értünk megtört testét, a bor pedig értünk kifolyt vérért szimbolizálja (lásd *Heidelbergi Káté*, 75. kf). A legtöbb református közösségben a hívek különleges erejű szentségnek tartották az úrvacsorát: hittek abban, hogy hatására meggyógyulnak a betegek, a haldoklók pedig megkönnyebbülnek tőle, csendben és megbékülve eltávoznak (Lackovits 1997: 6). A római katolikus egyház reformátorai a 16. század során határozottan elvetették az átlényegüléssel kapcsolatos korábbi tanokat és az egy szín alatt, csak ostya alakjában történő kiosztását (Csoma 2017: 7–8).

A protestáns teológusok folyamatosan foglalkoztak az egyház zsinatain az úrvacsora rendjével, azonban csak a 18. század közepén fogalmazták meg határozottabban az egységes liturgia igényét (Lackovits 1997: 3–4). A római katolikusok hét szakramentuma közül végül is csak kettőt (a keresztséget és az úrvacsorát) őrizték meg szertartásrendjükben. A reformátorok ragaszkodtak a Biblia előírásához, éppen ezért két szín alatt, kenyérrrel és borral osztották ki böjtben, húsvétkor, pünkösdkor, újkenyérre, újborra és karácsonykor. Az úrvacsora kiszolgáltatását rendszerint egy hetes bűnbánati hét előzte meg. Súlyosabb kihágások (templomkerülés, parázناسág, káromkodás, gyilkosság, tolvajkodás) miatt a deviáns személyeknek nem szolgálták ki az úrvacsorát (Lackovits 1997: 14). Míg Luther Márton megőrizte az ostyát, Kálvin János a kenyér jelentőségét hangsúlyozta. A hitújítás korai szakaszában a reformátorok határozottan elvetették az ostya használatát, helyette pedig az igazi kelesztett kenyér kiosztását ajánlották híveiknek. Azokon a vidékeken, ahol az evangélikusok reformátusokkal éltek együtt, a hívek továbbra is az ostyát igényelték, ragaszkodtak korábbi vallásos hagyományaikhoz, azonban a 17. század derekától kezdődően egységes rend alakult ki, terjedt el. Megjegyezzük, hogy az evangélikusok egészen napjainkig, a katolikusokhoz hasonlóan, ostyát osztanak úrvacsora alkalmával, míg a református közösségekben kelesztett kenyéret (Benedek 1971: 191–226, Tóth 1934: 129–130). A Dunántúlon viszonylag lassan tértek át a kálvini irányra, míg a Felvidéken és Erdélyben már jóval korábban és egységesebben (Tóth 1934: 129–130).

Az erdélyi századok általában szeptember végén vagy október elején szerveztek templomaikban hálaadó ünnepeket (*Erntedankfest*), amikor gazdagon feldíszítették az oltárok környékét különböző zöldségekkel, gyümölcsökkel, az olvasóra pedig két kenyéret helyeztek, hálát adva Istennek a jó termésért, majd közösen úrvacsorát vettek (Pozsony 1997: 222–223).

Az erdélyi unitáriusok 1694. június 20-án, Tordán tartott zsinat során szögezték le, hogy évente négy alkalommal (karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor és az őszi hálaadás alkalmával) osztanak úrvacsorát híveiknek. Gyülekezeteik rendszerint a

Szent Mihály napját (szeptember 29.) megelőző vasárnapon szervezték meg az őszi hálaadást és az úrvacsoraosztást.<sup>4</sup>

Az erdélyi református közösségekben különleges jelentésekkel rendelkezik az augusztus utolsó vasárnapján, *Újzsengére* kiszolgáltatót úrvacsora. A hívek ilyenkor ünnepi istentisztelet keretében előbb hitben elmélyednek, hálát adnak az Istennek a jó gabonatermésért, majd rendre úrvacsorát vesznek. Az ünnep előtt gondosan megterítették és feldíszítették a templom központi részén található, kerek úrasztalát díszes textíliákkal, s egy mívés tányéron a kenyeret, egy kannában pedig a bort helyezték el rajta. Rendszerint a helyi hagyomány határozta meg, hogy ki adományozza a kenyeret és a bort erre a jeles alkalomra. A legtöbb közösségben nagy megtiszteltetést jelentett kenyeret és bort adományozni az úrasztalára. (Lackovits 1997: 9–11.) A lelkészek minden úrvacsoraosztás előtt a Bibliából felolvasták a gyülekezetnek a Korinthusi levél 11. részének 23–29. versszakát, mely az úrvacsora első leírását tartalmazza. Miközben a hívek folyamatosan énekeltek, előbb az egyházközség férfi tagjai (a házasságban és a konfirmált legények) járultak az úrasztalához, majd szintén nemzedéki rendben következtek az asszonyok és a konfirmált lányok. A legtöbb közösségben a lelkész egy-egy ígét mondott, miközben kiszolgáltatta hívének a kenyeret és a bort. Megjegyezzük, hogy az erdélyi falusi protestáns közösségekben a férfiak és a nők külön kehelyből, pohárból kapják a bort napjainkban is. (Szabó L. 1991: 227–239.) Mivel az úrvacsorai kenyeret és bort nagy tisztelet övezte, egyetlen morzsáját, cseppjét sem szabadott elherdálni. A legtöbb gyülekezetben közvetlenül az úrvacsoraosztás után a lelkész, a harangozó, az énekvezér és a presbiterek közösen fogyasztották el a maradékot parókián (Lackovits 1997: 23).

## A kenyér megáldása

A római katolikus egyház a középkor idején július 15-én, *apostolok oszlása* napján áldotta meg az új kenyeret. Telegdi Miklós 1583-ban keletkezett *Agendarius*a a kenyérszenteléskor elhangzott áldás szövegét még tartalmazta. Habár a tridenti zsinat (1545–1563) majd a jozefinizmus elsöpörte ezt a liturgikus elemet, a magyar néphagyományban egészen napjainkig megmaradt szakrális szerepe és jelentősége, a megáldott újkenyeret különleges erejű és hatású szentelménynek vélik (Bálint 1977 II.: 46–47). Egyházi és világi értelmiségiek az első világháborút követő évtizedekben megpróbálták, hogy a kenyérszentelést újra a hivatalos liturgia rendjébe iktassák (Bálint 1977 II.: 49).

Kovács Ákos mutatott rá, hogy a római katolikus egyház középkori kenyérszenteléséből és a 18–19. századi magyar aratóünnepéből Darányi Ignác, a dualista Magyarország földművelésügyi minisztere egy 1899-ben kibocsátott hivatalos rendeletével próbált újabb hagyományt teremteni abból a célból, hogy levezessék, hatékonyan kezeljék a 19. század végén keletkezett társadalmi és politikai feszültségeket,

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

helyreállítsák a földbirtokosok és a bérmunkásaik közötti jó viszonyt. Megjegyezzük, hogy a hatalom által kezdeményezett aratóünnepet kezdetben még nem tartották Szent István király napján. (Kovács 2004, 2006: 117–121.)

A két világháború között több magyar városban (Cegléden, Göcsejben, Hala-son, Kalocsán, Miskolcon) már megrendezték a kenyér ünnepét. A korabeli központi hatalom kezdeményezésére 1936-ban Szeged polgármestere és az Országos Gyöngyösbokréta Szövetség akkori elnöke közösen szervezte meg a mindennapi, az új és a magyar kenyér ünnepét. (Kovács 2006: 140–146.) 1941. július 27-én a kormányzó jelentlétében Szabadkán is megszervezték nagy pompával a magyar kenyér ünnepét, melynek keretében a díszvendég azt személyesen szelte meg (Kovács 2004, 2006: 147–152).

Közvetlenül a második világháború után, a torontáli újgazdák 1945. július 29-én Rákosi Mátyást, a Magyar Kommunista Párt vezérét köszöntötték Szegeden az első termésből sült kenyérral, a magyar búza, az első szabad aratás ünnepén (Kovács 2006: 153–155). Az Országos Nemzeti Szövetség javaslatára a Magyar Kommunista Párt 1946-ban augusztus 20-ra, az államalapító Szent István királyunk napjára rögzítette az új kenyér ünnepét (Kovács 2006: 156). Az új hatalom 1949-ben augusztus 20-án, tudatosan Szent István királyunk és az új kenyér napján fogadta el a Magyar Népköztársaság új alkotmányát, amit egy következő évben kibocsátott törvényerejű rendelet is rögzített. Attól az évtől kezdődően a hivatalos nemzeti ünnep voltaképp a szocialista alkotmány elfogadásának emléknapjává vált (Kovács 2006: 160). Éppen ezért a búzakoszorúkat már nem Sarlós Boldogasszony, nem a kormányzó, hanem a kommunista politikai elit vezetőinek tiszteletére fonták, segítségükkel pedig a dolgozó nép szorgalmát, a munkás–paraszt szövetséget akarták reprezentálni (Kovács 2004, 2006: 161–167).

Az 1956-os kommunista-ellenes forradalom leverése után, az 1960-as évektől kezdődően újra módosult az ünnep szerkezete és üzenete. Az eseményekre érkező személyiségeket legtöbbször díszes ünnepi népviseletbe öltözött fiatalok köszöntötték, akiknek nemzetiszínű szalaggal átkötött kenyeret nyújtottak át. Kiemeljük, hogy a rendszerváltó magyarországi pártok az 1989-es ünnepségről tudatosan kizárták az MSZMP-t, mely több évtizeden át saját politikai céljainak rendelte alá az ünnepséget. A rendszerváltozást követő évtizedekben a legtöbb magyarországi településben továbbra is népszerűek maradtak a kenyérátadási és -szegési rituálék augusztus 20-án, első királyunk emléknapján (Kovács 2004, 2006: 168–169).

Az 1989-es rendszerváltozást kísérő lelkes forгатagban a romániai magyar közösségek testvértelepülési kapcsolatokat létesítettek különböző külföldi, magyarországi helységekkel. Azoknak keretében rendre megismertek az augusztus 20-án gyakorolt új kenyér ünnepével, megszentelésével, helyi előljáróknak való átadásával, megszelésével és közösen történő elfogyasztásával. Az anyaországban látott mintákat fokozatosan meghonosították az erdélyi, székelyföldi településeikben is.

Például a Seps-i széken fekvő Kálnokon a helybeli pékség szervezi augusztus 20-án a székely pityókás házikenyér napját, melynek keretében székely viseletbe öltözött fiatalok, hagyományörző huszárok, helyi fúvószenekar tagjai vonulnak fel

lőháton, gyalogosan és szekéren. A helyi pékségtől a művelődési ház udvarára viszik a nemzetiszínű szalaggal körbekötött hatalmas házikenyeret és búzakoszorút, valamint az óriás méretű székely zászlót. Megérkezésük után előbb elénekelik a székely himnuszt, a hősök emlékművénél felvonják a székely zászlót, a polgármester és a pékség vezetője köszönti az egybegyűlteket, majd a református és az unitárius lelkész fohásza, áldása zárja az eseményt. Délután már lovas bemutató és vidám multság következik. (*Székely Hírmondó*. 2015. augusztus 20.)

A szomszédos Rétyen a település lokális ünnepét 2005-től tudatosan Újzsengére időzítették. Az ünnepet megelőző szombaton díszes ünnepi felvonulást szerveznek, majd annak végén a református lelképásztor megáldja a helyi búzalisztból és pityókából sült, nemzetiszínű szalaggal ékesített krumplis kenyeret. Vasárnap úrvacsoraosztással egybekötött hálaadó istentisztelet tartanak, ahol a helybeliek és vendégeik közösen vehetnek úrvacsorát, részesülhetnek az új kenyérből. (*Háromszék*. 2017. augusztus 29.) A szakrális elemekben gazdag lokális ünnepet itt is vidám multság zárja.

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

## A nemzeti összetartozás jelképe

Magyarországi értelmiségiek 2011-ben kezdeményezték a *Nemzet Kenyere*, majd 2013-tól a *Magyarok Kenyere* megünneplését Szent István királyunk ünnepén, augusztus 20-án. A dr. Korinek László pécsi jogászprofesszor által kezdeményezett mozgalomnak voltaképp az a lényege, hogy a Magyarországon és a Kárpát-medencében élő magyar közösségek adományozzanak kisebb-nagyobb mennyiségű búzát, melyből egy évente kijelölt településen elkészítik és megünnepelik a nemzet új kenyerét. Az alapítók elhatározták, hogy a magyar nyelvterület különböző vidékeiről összegyűjtött gabona nagyobb részét elsősorban gyermekintézeteknek adományozzák. Ebbe a mozgalomba 2012-től cselekvően bekapcsolódott Székelyföld, Erdély, Felvidék és Délvidék magyarsága is. (Balázs 2015: 1006.) Például 2011-ben tíz, 2012-ben húsz, 2013-ban száz, 2014-ben 220, 2015-ben 440, 2016-ban pedig 515 pedig tonna lisztet gyűjtöttek össze. (*Háromszék*. 2017. augusztus 22.) A sepsiszentgyörgyi Diószegi cég készítette el 2015-ben az *összmagyar lisztből*, a délvidéki Székelykevéről küldött kovászból és a parajdi sóból a *Magyarok Kenyerét*. Annak 250 kilogrammos erdélyi *cipóját* az egyházi előljárók a Kolozsvári Magyar Napok keretében megáldották a főtéri nagyszínpadon, majd a jelenlévők elfogyasztották.<sup>5</sup>

5 Forrás: [http://www.foter.ro/cikk/20150821\\_mind\\_elfogyott\\_a\\_karpat\\_medence\\_kenyere](http://www.foter.ro/cikk/20150821_mind_elfogyott_a_karpat_medence_kenyere) (letöltve: 2017. 11. 19.).

Az összegyűjtött liszt többi részét elsősorban Bőjte Csaba ferences szerzetes gyermekházainak juttatták el (*Háromszék*. 2015. augusztus 20.).

Balázs Lajos a 21. század elején kitalált, újonnan megszerkesztett ünnep funkcióit, jelentéseit a következőképpen foglalta össze: „A Magyarok Kenyere rítusának igen ősi, európai, még inkább ázsiai mágikus hiedelem a szellemi alapja. Ennek a spirituális lényege pedig az, hogy az együtt elfogyasztott étkek és italok az elfogyasztók között diszkrét lelki és eszmei, lelkiismereti, szellemi, tudati, cselekvési kötődéseket, elkötelezett szövetséget hoznak létre.” (Balázs 2015: 1008.) Tehát a *Magyarok Kenyere* program voltaképp a politikai határokkal szétdarabolt, Kárpát-medencében élő magyarság új szövetségének, összetartozásának és jelképes egyesítésének olyan szimbolikus, újonnan kitalált rítusa, mely korábbi elemekre és hagyományokra építkezik (Balázs 2015: 1010–1011).

## Összefoglalás

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

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

A 19. század utolsó évtizedében, a magyar nemzetépítés egyik legfontosabb időszakában, elsősorban a magyar politikai és művelődési élet vezető rétege kezdeményezte az új kenyér megáldásának, megszentelésének megünneplését. Majd ezt a régi előzményekkel rendelkező újra kitalált, felfedezett hagyományt az államalapító Szent István királyunk emlékünnepére, augusztus 20-ra tették. A Szent István-napi kenyérszentelés az országhatárokkal szétszabdalt magyarság egyik legszínpompásabb ünnepi eseményévé változott a két világháború közötti időszakban, amikor sok helyen szorosan összekapcsolódott a Gyöngyösbokréta mozgalommal is. (Kovács 2006: 150–151.)

A magyarországi kommunista hatalom ideológusai 1949-ben szándékosan augusztus 20-ra időzítették az új szocialista alkotmány elfogadását és ünnepét. Kiemel-

jük, hogy már a második világháborút követő években a párt propagandagépezete a munkás–paraszt szövetség és a munkaszeretet jelképeként kezdte forgalmazni az új kenyér megünnepsését éppen Szent István király napján. Voltaképpen a nemzetépítő korszakban kialakított polgári emlék- és nemzeti ünnepség korábbi jelentéseit, üzenetét akarták módosítani, gyökeresen megváltoztatni és saját hatalmuk legitimizálására fordítani. Érdekes módon az új kenyér ünnepe nemcsak a Kádár-korszakban, hanem az 1989-es rendszerváltozás után is népszerű maradt Magyarországon.

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

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

A kenyér erdélyi kultuszában az utóbbi évtizedekben nagy szerepet játszott a sepsiszentgyörgyi Diószegi cég is, mely már korábban sikeres vállalkozást épített ki Erdély, Románia számos településében ízletes péktermékeivel, ptyókás kenyérével és kiváló marketingjével. Folyamatosan résztvettek különböző lokális ünnepségeken, előbb bemutatták a világ legnagyobb krumplis kenyérét, majd tudatosan beneveztek a nemzet és a magyarok kenyere programba is. Mindezek a kenyér fokozatos etnicizálódását és kommercializálódását eredményezték. (Lásd Szabó Á. T. 2013: 152–157, 169–172.)

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

A kenyér etnicizálódása nem egyedi magyar jelenség, mert a modern polgári nemzetek és nemzeti kultúrák kiépítésének, megszerkesztésének hőskorában Európa számos országában a politikai hatalom olyan új, évről évre ismétlődő, nyilvános térben zajló tömeges szertartásokat, kitalált hagyományokat alkotott, melyeknek segítségével végül is saját létét és hatalmát legitimizálta, ünnepeltette. (Lásd Hobsbawm 1987: 136–140 és Hofer 1989.)



## Szakirodalom

Balázs Lajos

2015 Nemzet kenyere, magyarok kenyere. Lehet-e a kenyér a nemzeti összetartozás rituális szimbóluma? In: Jakab Albert Zsolt – Kinda István (szerk.): *Aranykapu. Tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére*. Kriza János Néprajzi Társaság – Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Székely Nemzeti Múzeum, Kolozsvár, 1005–1014.

Bálint Sándor

1977 *Ünnepi kalendárium. A Mária-ünnepek és jelesebb napok hazai és közép-európai hagyományvilágából*. I–II. Szent István Társulat, Budapest.

Barabás László

1980 Tavaszi határkerülés a Nyárádméntén és a Kis-Küküllő felső völgyében. In: Kós Károly (szerk.): *Népismereti Dolgozatok 1980*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 203–216.

Benedek Sándor

1971 *A magyarországi református egyház istentiszteletének múltja*. Órisziget.

Bodó Julianna

1987 Jelképeink szerepváltása. In: Bíró Zoltán – Gagyí József – Péntek János (szerk.): *Néphagyományok új környezetben. Tanulmányok a folklorizmus köréből*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 49–62.

Bogos Zsuzsanna

2011 *A kenyér története*. Elérhetőség: <http://lovagok.hu/mestersegek/a-kenyer-tortenete> (letöltve: 2017.12.17.).

Bot, Nicolae

1989 *Cîntecele cununii. Texte poetice alese*. Editura Minerva, București.

Chevalier, Jean – Gheerbrant, Alain

1995 *pîine* címszó. In: *Dicționar de simboluri 3*. Editura Artemis, București, 102–103.

Cuceu, Maria

2003 *Ritual agrar al cununii de seceriș. Studii etnologice*. Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca.

Csáki Árpád

2010 Szárazság és pestis Háromszéken 1717–1720-ban. *Acta Siculica 2010*. 277–287.

Csoma Zsigmond

2017 *A reformáció borai és virágai. Történeti, néprajzi tanulmányok. A 100 éve református lelkész családba született Balassa Iván néprajztudós emlékére*. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest.

Drăgoescu, Ion – Stoica Vasilescu, Lia

1970 O invenție populară necercetată – presa de cartofi. *Aluta*. 417–420.

Evseev, Ivan

1998 *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*. Editura Amarcord, Timișoara

Fekete Csaba

2003 Néma úrvacsorázás, avagy vegye ön e bort. *Egyháztörténeti Szemle* IV. (2) 3–28.

Hantz Lám Irén

2016 *Erdélyi receptórium verssel, prózával*. Stúdium Kiadó, Kolozsvár.

Hobsbawm, Eric

1987 Tömeges hagyomány-termelés: Európa 1870–1914. In: Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény*. MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 127–197.

Hofer Tamás

1989 Paraszti hagyományokból nemzeti szimbólumok – adalékok a magyar nemzeti műveltség történetéhez az utolsó száz évben. *Janus* VI. (1) 59–74.

Karlovsky Endre, K.

1896 A burgonya meghonosítása Erdélyben. *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle* III. (4) 293–321.

Kinda István

2016 A pityókás házikenyér. In: Kinda István – Pozsony Ferenc: *Tradiții secuiești – Szekler Tradition – Székely hagyományok*. Sepsiszentgyörgy Polgármesteri Hivatala, Sepsiszentgyörgy, 142–157.

2017 Kenyérsütés, pékipar. In: Uő: *Hagyományos népi mesterségek Háromszéken és Erdővidéken*. Háromszék Vármegye Kiadó, Sepsiszentgyörgy, 40–49.

Kisbán Eszter

1997 Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz* IV. *Anyagi kultúra* 3. *Életmód*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 417–584.

Kisbán Eszter – Pócs Éva

1980 *kenyér* címszó. In: Ortutay Gyula (szerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* III. Akadémiai Kiadó, Budapest, 142–147.

Kiss Lajos

1922 A kenyérsütés babonái. *Ethnographia* XXXIII. (1–6) 86–90.

Kósa László

1980 *A burgonya Magyarországon*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

2003 „Búza szükségben feleségülő jegyzések.” A burgonya a magyarországi táplálkozásban a XVIII. század végén és a XIX. század elején. In: Uő: *Nemesek, polgárok, parasztok. Néprajzi, történeti antropológiai és művelődéstörténeti tanulmányok*. Osiris Kiadó, Budapest, 127–141.

2011 A kereszt jele a magyarországi protestánsoknál. In: *Uő: Művelődés, egyház, társadalom. Tanulmányok*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 15–33.

Kovács Ákos

2004 Az Új kenyér ünnepe. *Beszélő* 9. (7–8) 58–107. Elérhetőség: <http://beszelo.c3.hu/cikkek/az-uj-kenyer-unnepe> (letöltve: 2017. 10. 31.).

2006 Az új kenyér ünnepe. In: *Uő: A kitalált hagyomány*. Kalligram, Pozsony, 115–194.

Kozma Ferencz

1879 *A Székelyföld közigazgatási és közmívelődési állapota*. Franklin, Budapest.

Kozma Zsolt

1995 Az úrvacsorai istentisztelet kérdései. In: Juhász Tamás (szerk.): *Határidő I. Teológiai tanulmányok*. Protestáns Teológiai Intézet, Kolozsvár, 201–208.

Kustár Zoltán

2009 Az úrvacsora szerzetési igéje Pálnál. (I.) *Református Egyház LXI.* (10) 227–235. Elérhetőség: [http://docplayer.hu/3432879-Az-urvacSORA-szerzetesi-igeje-palnal-i-az-1kor-11-17-34-magyarazata.html#show\\_full\\_text](http://docplayer.hu/3432879-Az-urvacSORA-szerzetesi-igeje-palnal-i-az-1kor-11-17-34-magyarazata.html#show_full_text) (letöltve: 2017. 11. 02.).

Lackovits Emőke

1997 Az Úrvacsora a magyar református népi hitéletben a XX. században, különös tekintettel a Dunántúlra. *Ethnographia* 108. (1–2) 1–27.

Löfgren, Orvar

1988 Gondolatok a nemzeti érzés kulturális szerveződéséről. In: Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Nemzeti kultúrák antropológiai nézetben. Tanulmánygyűjtemény*. MTA Néprajzi Kutató Csoport, Budapest, 145–179.

Madar Ilona

1985 Az úrvacsora néprajza. *Confessio* 4. 24–35.

Madarassy László

1928 Magyar aratószokások. *Ethnographia* XXXIX. (2) 83–93.

Mesnil, Marianne – Popova, Assia

1997 De la moși la nou-născuți: pânile Celor Patruzeți de Muveniți. In: *Uők: Eșeuri de mitologie balcanică*. Paideia, București, 298–330.

Pozsony Ferenc

1997 *Az erdélyi szászok jeles napi szokásai*. Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda.

2000 Újesztendőhöz kapcsolódó szokások a moldvai csángóknál. In: *Uő: „Adok nektek aranyvesszőt...” Dolgozatok erdélyi és moldvai népszokásokról*. Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 123–134.

2006 *Erdélyi népszokások. Egyetemi jegyzet*. (Néprajzi Egyetemi Jegyzetek, 1.) KJNT – BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, Kolozsvár.

Remmers, Arend

2002 *A Biblia képei és szimbólumai. Lexikon*. Evangélium Kiadó, Budapest.

Roșca, Karla

2016 *Povestiri din bucătăria olarului*. Editura Astra Museum, Sibiu.

Szabó Á. Töhötöm

2013 *Gazdasági adaptáció és etnicitás. Gazdaság, vidékiség és integráció egy erdélyi térségben*. Nemzeti Kisebbségkutató Intézet – Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár.

Szabó Lajos

1991 Az úrvacsora kiszolgáltatásának népies elemei. In: Dankó Imre – Küllös Imola (szerk.): *Vallási néprajz 5*. Református Teológiai Doktorok Kollégiuma Egyházi Néprajzi Szekciója, Debrecen, 227–242.

Szabó T. Attila

1993 *kenyér* címszó. In: *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár VI*. Kriterion Könyvkiadó – Akadémiai Könyvkiadó, Bukarest–Budapest, 374–379.

Szőcsné Gazda Enikő

2014 A krumplitermesztéstől a pityókás kenyérig. In: *Székely Kalendárium*, Pro Press Egyesület, Kézdivásárhely, 180–183.

Tóth Endre

1933 Az úrvacsoraosztás Dunántúl a reformációtól a 18. század végéig. *Theológiai Szemle*. 126–138.

### **De la pita cu cartofi la pâinea națiunii**

În studiul de față autorul prezintă pe scurt cum a apărut varianta cu cartofi a pâinii, care este rolul pâinii în diferitele tradiții populare și în viața religioasă, apoi cum și-a dobândit această tradiție inventată, provenită din mediul rural, aspecte etnice în cadrul procesului de formare a națiunii moderne. Etnicizarea pâinii nu este un fenomen singular maghiar, căci în epoca clasică a constituirii națiunilor moderne europene și a culturilor naționale, în numeroase state ale bătrânului continent puterea politică a creat noi ceremonii, tradiții inventate, care s-au manifestat an de an în spații publice și cu ajutorul cărora de fapt a legitimat și celebrat propria-și existență și putere.

### **From the Potato Bread to the Bread of the Nation**

In the present study the author offers a brief presentation of the appearance of potato bread, the role of bread in the different folk customs and in religious life, and then how this invented tradition, originating in the rural life, has gained ethnic aspects within the formation of the modern civic nation. The ethnicization of bread is not a singular Hungarian phenomenon, as in the age of the constitution of modern European nations, in many countries political power used to create new mass ceremonies, invented traditions, which took place year after year in public spaces, aiming in fact to consolidate the legitimacy of the actual power and to celebrate it.

## Képek



1. Zenés aratás a Kis-Küküllő völgyében. Bonyha, 1912.  
(Gaál József felvétele)



2. A búzakoszorút beviszik a faluba. Kézdipolyán, 1970.  
(Kerecsi András felvétele)



3. Aratókoszorú a református templomban.  
Magyarvalkó, 1988.  
(Pozsony Ferenc felvétele)



4. Szász koszorúünnepség. Zsiberk, 1992.  
(Pozsony Ferenc felvétele)





5. Határkerülés. Székelyderzs, 2017. (Molnár Lehel felvétele)



6. Koszorúkkal. Székelyderzs, 2017. (Molnár Lehel felvétele)



7. A főtt burgonyát áttörik. Zabola, 2017. (Gál Judit felvétele)



8. A krumplit behelyezik a kenyérlisztbe. Zabola, 2017.  
(Gál Judit felvétele)



9. A kenyértésztát megdagasztják. Zabola, 2017. (Gál Judit felvétele)



10. Kenyeres kosár háziszóttessel. Zabola, 2017. (Gál Judit felvétele)



11. A tésztából eltesznek kovásznak. Zabola, 2017.  
(Gál Judit felvétele)



12. A megsült kenyeret kiveszik lapáttal. Zabola, 2017. (Gál Judit felvétele)



13. Kenyér az Úrasztalán. Réty, 2017. (Pozsony Ferenc felvétele)



14. Úrvacsoraosztás. Réty, 2017. (Pozsony Ferenc felvétele)





15. Kenyérszentelés. Pannonhalma, 2017. aug. 20. (Dénes Tamás felvétele)



16. A kenyér átadása. Tapolca, 2017. aug. 20. (Fejér Levente felvétele)





17. A polgármester megszeli a megszentelt kenyeret.  
Tapolca, 2017. aug. 20. (Fejér Levente felvétele)



18. Kenyérszentelés. Sepsiszentgyörgy, 2013. (Albert Levente felvétele)



19. A kenyér felvonultatása. Kálnok, 2016. aug. 20. (Bedő Zoltán felvétele)



20. A kenyér megáldása, szentelése. Kálnok, 2016. aug. 20. (Bedő Zoltán felvétele)



21. Diószegi péktermékek a Székely vágván. Eresztevény, 2013.  
(Pozsony Ferenc felvétele)



22. Kenyér a városnapokon. Kovászna, 2010.  
(Pozsony Ferenc felvétele)



23. Kenyér árusítása az út mentén. Ojtoz, 2016.  
(Pozsony Ferenc felvétele)



24. Megszentelik a Magyarok Kenyerét. Kolozsvár, 2015. aug. 20.  
(Forrás: [http://foter.ro/cikk/20150821\\_mind\\_elfogyott\\_a\\_karpat\\_medence\\_kenyere](http://foter.ro/cikk/20150821_mind_elfogyott_a_karpat_medence_kenyere)  
– letöltve: 2017.11.19.)



25. A kenyér és termények szentelése. Szentkatolna, 2015.  
(Nagy Sz. Attila felvétele)