

KISBÁN ESZTER

A LEPÉNYKENYÉR A MAGYAR NÉPI TÁPLÁLKOZÁSBAN

Az európai parasztság táplálkozásában a gabonafélékből származó élelem mind mennyiségileg, mind kalórikus részarányát tekintve kiemelkedő jelentőségű. A gabonafélék kása vagy liszt formájában jelentkeznek az ételkészítés nyersanyagai között, tehát sokkal kisebb változatosságban, mint akár az állati eredetű, akár az egyéb nyersanyagok. Az ókortól kezdve általánosítva elmondható, hogy meghatározott helyen és időpontban a cereáliák mennyiségileg döntő többsége egyetlen ételfajtváá feldolgozva a táplálkozás alapját jelenti, a fő táplálékot nyújtja. Ez a fő táplálék időrendben először főtt kása — pép, majd sült, erjesztett kenyér. A váltás időpontját helyileg számos gazdasági, társadalmi körülmény befolyásolja. A XX. század elején a két ételtípus egyensúlyi helyzete jellemző még Kelet-Európára; közel azonos részarányuk a táplálkozásban éppen az átmenet, a strukturális váltás korszakára mutat, ami a kontinens más részein a középkor és az újkor fordulójára esett. Még nagyobb fáziskülönbség észlelhető Európa északi és délkeleti részén, ahol a kása és pép jelentősége a népi táplálkozásban az erjesztett kenyérét sokfelé századunkban is lényegesen felülmúlja.¹

Ismeretes, hogy a gabonafélékből készült ételek csoportjában az egymást fő táplálék funkciójában időben váltó kásaételek és a kenyér mellett mindenütt jelentkeznek további ételtípusok is. Ez utóbbiak kora különböző, az ételcsoport legnagyobb múltú, s egyúttal általános hatókörű tagja a lepénykenyér.

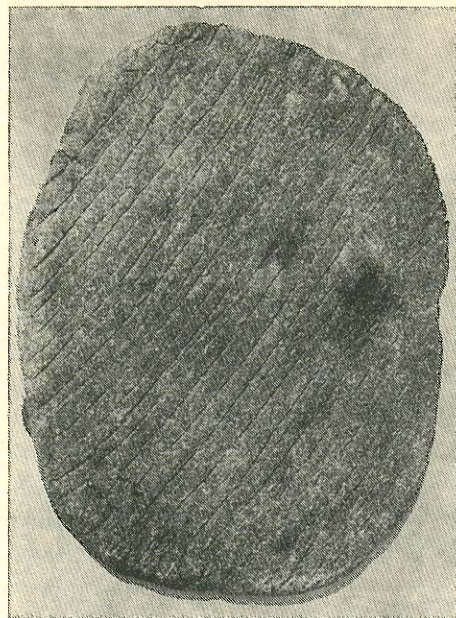
A lepénykenyér típusmegjelölés néprajzi szakterminus és azokat a készítményeket jelöli, amelyek elsősorban liszt, víz, só összetételű erjesztetlen tésztaból olyan szilárd halmazállapotúvá sítve készülnek, hogy a különféle sütőberendezésektől nehézség nélkül egy darabban eltávolít-

¹ Hitelesen szemlélteti a helyzetet SCHMITTHENNER 1960. sokrétű forrásanyag alapján összeállított 16. sz. térképe, amely az 1920-ig terjedő időszakra vonatkozik. A munka gazdaságföldrajzi vizsgálatok keretében készült.

hatók, s — mai szemléletünk visszavetítésével — kenyér funkcióban kerülnek fogyasztásra.

A lepénykenyér az eurázsiai kultúrák archeológiai leleteiben mindenfelé megjelenik a neolit végén — s máig nem tűnt el Európából sem. Hosszú története folyamán a táplálkozás mindenkori struktúrájában változó szerepű. Az ókorig a mérsékelt égöv fő tápláléka a hús, a gabonaétel csak kiegészítő. Az utóbbi uralkodó formája a kása, mennyiségileg alárendelt, de rangos társa a lepénykenyér.

STOKAR közép-európai ásatási megfigyelései a neolittól mintegy az időszámítás kezdetéig terjedő időszakban a kásamaradványok és sült tészta maradványok 42:6 arányát mutatták.² A gabona táplálék szerepének megnövekedésével a kása — pép fő táplálék lesz, s a lepénykenyér jelentősége is emelkedik. Koronként, vidékenként és társadalmi rétegenként más-más arányban osztozik a rendelkezésre álló cereális nyersanyagon a kásával — péppel, illetve újabb társával, a kenyérral. Míg a kása és a kenyér egy-egy korszakban fő táplálék, a lepénykenyér soha, sehol nem volt az. Át-



Lepénykenyér árpalisztból, *árpalepén*. Dunakiliti, 1959.

meneti időszakokban azonban mennyiségileg is megközelíti a főtt és fermentált gabonaétel fogyasztását, s az ilyen átmenet több évszázadra elnyúlhat.

Európának már régóta nincs olyan vidéke, ahol a tésztaerjesztést ne ismernék, sokfelé mégis a századfordulóig készül lepénykenyér. Nagy összefüggő területeken a parasztság mindennapi kenyeré erjesztetlen, s a táplálkozás egészében súlya megközelíti a kásakét. Az erjesztett kenyér ritka, ünnepi étel. Ilyen lepénykenyeres vidék Észak-Európa: Írországtól Skócián, Norvégián, Közép- és Észak-Svédországon, Finnországon át a Kola félszigetig és Délkelet-Európa: lényegében az egész Balkán félsziget.³

² STOKAR, é. n.

³ Vö. Ó DANAHAIR, 1958., MOODY, 1949., ATKINSON, 1960., MACKENSEN, é. n. 31., GRØN, 1939., CAMPBELL, 1950., VILKUNA, 1945., SCHÜRER v. WALDHEIM, 1914., EAJ 1965. 63—64. kérdés, KOTNIK, 1943., VAKARELSKI, 1965. 60—61., valamint MAURIZIO, 1927. és SCHMITTHENNER, 1960. 152—153. l., 15. térkép.

Közép-Európában a Kárpátok övezete.⁴ A lepénykenyér e reliktumvidékein a táplálkozás archaikus struktúrájának fennmaradása szoros összefüggésben áll a gazdálkodással, a rendelkezésre álló nyersanyag milyenségével. A tájökölógiai adottságok következtében mind Észak-Európában, mind a Balkán hegyvidékein és a Kárpátokban jelentős az árpa és zab termelése, kevés vagy hiányzik a rozs és búza, s így emberi táplálékként az előzők jelentősen jönnek számba. Délen korábban fontos még a köles, a XVII—XVIII. századtól a kukorica. Mindezek a nyersanyagok alig vagy egyáltalán nem erjeszthetők, lepénykenyérhez azonban éppúgy alkalmasak, mint kása — pép készítéséhez. A lepénykenyér fontos szerepének fennmaradásában közrejátszik, hogy a szóban forgó területek nagyobb részén a hagyományos tüzelőberendezés nyílt tűzhely. Hasonló körülmények között lokálisan a fenti három vidéken kívül is megtartotta itt-ott a táplálkozásban számottevő szerepét a lepénykenyér, míg másutt az élelmezésben jelentéktelen, inkább annak történetéről tanúskodó survival elem a századfordulón.

A lepénykenyérnek, felhasználását tekintve, a néprajzi megfigyelések nyomán két alapváltozata ismeretes. A lepénykenyerek egyik csoportja a felhasználás időpontjához igazodva készül, ezeket a sütés után azonnal, frissen fogyasztják. A másik csoport jellemzője a nagy mennyiségben hosszabb időre előre való elkészítés, tárolás után a száraz állapotban való felhasználás. A kialakulóban levő nemzetközi szakterminológia nyomán ezeket az alapváltozatokat *puha lepénykenyér*, illetve *kemény lepénykenyér*-nek nevezzük.⁵ A két alapváltozat a táplálkozási szokások különbségén túl eltérő anyagtárolást, készletgazdálkodást és munkarendet is jelez.

Amíg a puha lepénykenyér Európa-szerte fellelhető, kemény lepénykenyér recens anyagban csak Skandináviából ismeretes. Hogy az Alpok nagy mennyiségben előre készített, keményen fogyasztott erjesztett lapos kenyérének az előzménye és előképe a kemény lepénykenyér lett volna, azt a feltevést eddig nem sikerült valószínűsíteni.

A lepénykenyér kérdése a máig igen egyenlőtlen és hiányos európai népi táplálkozási vizsgálatoknak egyik legkimunkáltabb pontja. Archaikus volta és tekintélyes múltja révén korán magára vonja a figyelmet.⁶ A magyar népi táplálkozásban játszott szerepének vizsgálata, amire az alábbiakban vállalkozunk, nemcsak az európai áttekintést egészíti ki az ételtípus recens súlyának és hazai változatainak bemutatásával, hanem hozzájárulhat a magyar népi táplálkozás szerkezetének történeti megvilágításához is. Az er-

⁴ KELETI, 1887. 47., TAJOVSKÝ, 1900. 23., MARMULA, 1900. 406., BEDNÁRIK, 1949. 24., JOSTOWA, 1954. 708—709., GUNDA, 1966. 296—332. l., valamint MAURIZIO, 1927. több helyen.

⁵ Vö. CAMPBELL, 1950. 201—239. l. és a svéd kenyértípusok összegező térképe.

⁶ A kutatástörténet kérdéséhez l. KISBÁN, 1965.

jesztetlen változatban való tésztaütés ismerete, ami a gabonafélék főzésénél, a kásaételeknél nem fiatalabb, az erjesztett kenyér kialakításának egyik előfeltétele. A lepénykenyér vizsgálata így támpontja lehet az erjesztett kenyér megjelenését, táplálkozásbeli súlyának alakulását tartalmazó kérdéscsoport megválaszolásának is.

A magyar anyag bemutatása előtt a típusmegjelölésként választott *lepénykenyér* szakműszó használatát szeretném röviden megindokolni. A magyar néprajzi kutatás eddig is ezt a terminust használta,⁷ amelyben az összetétel első tagja az erjesztett kenyérral ellentétben a kérdéses tésztaétel erjesztetlen, lapos voltára, második tagja pedig a fogyasztás körülményeire utal. A hazai szakkifejezés — a sült tésztaételek egész csoportjának szemmel tartásával — az európai szakterminológia ismeretében alakult ki. Ennek ellenére az utóbbival nincs minden esetben összhangban. Ennek oka a korábbi európai kutatás bizonytalansága, ingadozása elsősorban a rendszerezés, típuselhatárolás kérdésében, amit a szakterminusok jelentéstartalmának gyakori változtatása kísért.

Európa különböző részein az erjesztett kenyér tartósan vagy rövidebb életű átmeneti változatként, olykor alkalmilag lapos lepény formában készült. A kenyér funkcióban fogyasztott sült tészták rendszerezésében gyakran egyoldalúan a külső megjelenési formát vették alapul, s ehhez igazították a szakterminológiát. SCHÜRER v. WALDHEIM összefoglaló áttekintésében a forma alapján egyaránt a *lepénykenyerekhez* (Fladenbrot) sorolja az erjesztetlen és fermentált lapos készítményeket.⁸ MAURIZIO evolúciós sorrendet is követő tagolást és terminológiát alakít ki: a kenyérként fogyasztott erjesztetlen, lapos sült tésztát *lepénynek* (Fladen), az ugyanilyen formájú fermentált tésztát *lepénykenyérnek* (Fladenbrot), az erjesztett magas formát *kenyérnek* (Brot) nevezi.⁹ Nyomában a német szakirodalom olykor ezt a terminológiát használja, de nem következetesen.¹⁰ MAURIZIO maga is hol ezt a tagolást, hol a terminológiát teszi félre, s a korpás lisztből készült lapos tésztákat — függetlenül attól, hogy erjesztetlenek vagy erjesztettek — magasságuktól függően (25 mm-ig) *lepénynek* (Fladen), illetve (25—42 mm között) *lepénykenyérnek* (Fladenbrot) tekinti.¹¹

A rendszeres erjesztés ténye az a legfontosabb, alapvető kritérium, amely a kenyér funkcióban használatos sült tésztákat kettéválasztja. Az erjesztési tapasztalatok kezdeti fokán az eljárás kevésbé sikeres megoldásai állnak, jól és rosszul erjeszthető gabonafajták használata egyaránt jellemző,

⁷ Vö. TÁLASI, 1955. 31. 1. és MNA 110. kérdés.

⁸ SCHÜRER v. WALDHEIM, 1914. 27 ff.

⁹ MAURIZIO, 1915., MAURIZIO, 1927. 338—339., 389 ff.

¹⁰ PL. WOPFNER, 1939. 115 ff.

¹¹ MAURIZIO, 1915. 15. 1. és MAURIZIO, 1927. 385—395.

s az eredmény ezen a szinten külső formájában az erjesztetlen tésztától alig különböző készítmény. A tökéletlen technológián túl ehhez a *formához* köt egy ideig az erjesztetlen sült tészta alakjának megszokott hagyománya. A Balkánon máig megfigyelhető, hogy az erjesztett tésztát érlelés után erősen meggyúrják. E beavatkozás során lazítottságát elveszti, s olyan alakúra süthető, mint az erjesztetlen. A rendszeres erjesztés mégis magában rejti a kenyér egész további tökéletesítésének valamennyi lehetőségét. Ahogy az összes kenyér funkciójú készítmények sorában nem alkotunk külön *fő* csoportot egyrészt a 20 cm-nél magasabb (magas sikértartalmú) alföldi magyar búzakenyérnek, másrészt a 8—15 cm magasságú európai búza- és rozskenyereknek, úgy indokolatlan a még alacsonyabb erjesztett kenyereket külön *fő* csoportban kiemelni. Az újabb szakirodalom ezt nem is teszi. CAMPBELL a svéd kenyér monográfiájában az erjesztés hiánya vagy alkalmazása szerint különböztet meg két *fő* csoportot.¹² A magyar kutatásban már korábban kialakult kettős tagolás tehát helyes. Nincs okunk a terminológián sem változtatni. A kenyér funkciójú sült tészták közül *lepénykenyérnek* nevezzük az erjesztetleneket, a fermentáltakat pedig *kenyérnek*. A lepénykenyér formáját utánozva erjesztett tésztából ott is sütnek lapos lepényt, ahol a kenyér alakja évszázadok óta magas már. Kenyérsütéskor egy-egy ilyen lepény készül, s a táplálkozás egészében nincs jelentősége. Ezeket *kenyérlepénynek* fogjuk nevezni.

*

A lepénykenyér a tésztafélék tekintetében kiemelkedően magas fokon álló magyar népi táplálkozásban is szinte napjainkig nyomon követhető. Részletesen csak legújabb állapotában ismerjük, a századbeli néprajzi megfigyelések legfeljebb a múlt század 80-as éveinek élményanyagáig nyúlhatnak vissza. A középkortól ez ideig eltelt évszázadok során egy-egy ételtípusnak nemcsak a jelentősége, de technikai kivitele is változhatott, s így helyesebb, ha figyelmünket inkább szélesebb, mint szűkebb körre fordítjuk. Formai szempontból ugyanis a magyar népi táplálkozásban mind a puha, mind a kemény lepénykenyér előfordul. Van tehát olyan lepénykenyér összetételű sült tészta, amelyet frissen, s olyan is, amelyet keményen fogyasztanak. A két csoport nyersanyag, forma, funkció és terminológia tekintetében következetesen elkülönül. A forma és funkció eltérése első pillantásra arra mutat, hogy a kemény lepénykenyér a hazai népi táplálkozásban nem kenyér szerepű, vagyis a készítmény csak ál-lepénykenyér. Egy első áttekintésnél mégis mindkét csoport azonos figyelmet igényel.¹³

¹² CAMPBELL, 1950. 201—239. — Ugyanígy STOKAR, 1951. is.

¹³ A most következő anyagbemutatásnál az általánosítások többszáz adat ismeretében történtek. Saját gyűjtéseim mellett az 1959-ben és 1964-ben társadalmi gyűjtők-

A frissen készített, puhán fogyasztott lepénykenyér a századfordulón az egész magyar nyelvterületen megtalálható, készítésének intenzitása, a tészta funkciója azonban közel sem mindenütt azonos. Gyakori étel az egész keleti magyar nyelvterületen: Erdélyen és a Partiumon kívül tudjuk ezt Bukovinából is. Északnyugat felé hasonló jelentőséggel nyúlik fel a Szamos völgyén, s ezt tapasztaljuk még a Bodroghközben, alig kisebb mértékben a Hernád és Sajó vidékén. E nagy összefüggő területen a puha lepénykenyér kenyér értékűnek számít, gyakran készítik, használata nem korlátozódik a kevésbé tehető társadalmi rétegekre vagy a népi táplálkozás archaikumait fenntartó böjti alkalmakra.

Az ország többi részén nagytájlalag a lényegesen csekélyebb intenzitás jellemző, s igen gyakori a lepénykenyér készítésének böjti alkalmakhoz (ritkán hetenként pénteken, gyakran csak nagypénteken), illetve a gazdaságilag letelesebb társadalmi réteghez való kapcsolódása. A nagyobb gyakoriság itt kivétel már, kis területekre korlátozódik, s a hagyománynak bizonyos speciális körülményekhez való kapcsolódásával jár együtt. A Szigetközben ilyen speciális körülmény volt a Duna-szabályozás befejezése előtt a gyakori áradások okozta gabonahiány, melynek enyhítésére az árpát is fel kellett használni; s ez kenyér értékű megoldásként ebben a formában volt leginkább élvezhető. Szeged környékén sem tartják a tésztát olyan fontosnak, hogy nyáron a kedvéért tüzelnének, de az élénkebb hagyomány jele, hogy télen gyakran hetenként is készítették, mert ilyenkor a szobabeli kemencét úgyis fűteni kellett, s itt megsült.

A lepénykenyerek tésztáját liszt, víz, sóból gyúrik, olykor bors vagy paprika is kerül bele. Kivételesen a víz egy része helyett aludttej használnak, ami másodlagos megoldásnak tekinthető. Kevés szódabikarbónát csak a XX. században kezdenek helyenként lazítás céljából a tésztába keverni. Gyakori használata nagytájlalag jellemző azon a mai országhatáron belüli északkeleti vidéken, ahol maga a lepénykenyér is gyakori, kenyér értékű étel még.

Ami a lisztet illeti, a századfordulón uralkodik a helyi kenyérgabonával azonos anyag, tehát búza vagy rozs használata, a kenyérhez hasonló

nek kiküldött kérdőíveimre érkezett válaszokat, valamint a *Magyar Néprajzi Atlasz* anyagát is használhattam. A dolgozat a kenyér hazai történetével foglalkozó nagyobb munka része, a forrásanyag többsége közös. Helykímélés céljából a teljes dokumentációt ennél a részkiadványnál nem ismertetem. Ez vonatkozik azokra a felhasznált publikált adatokra is, amelyek az összképbe beilleszkednek, de annak kialakításához önmagukban nem adtak volna lehetőséget. Az 1. térkép főként a táji tagolódást kívánja érzékeltetni, így ennek részletes dokumentációját is a kenyér témakör térképsorozatával együtt közlöm majd. Az itt nem részletezett adatok jelenleg is megtalálhatók *A magyar kenyér. Néprajzi monográfia* c. kandidátusi értekezésemben, az MTA Kézirattárában.

mértékben korpátlanított állapotban. Az ettől való eltérés többnyire abban áll, hogy a ritkán készített lepénykenyeret rozs- és kétszereskenyeres vidéken is lehetőleg inkább búzából (a második lisztminőségből) készítik, illetve a búzakenyér területén a kenyérnél jobb minőségű búzalisztből, hogy ha már tésztája erjesztetlen, legalább az anyaga legyen jobb. Ezek a törekvések jellegzetesen az ételtípus eredeti funkciójának megváltozása utáni korszak tünetei.

A ritkábban jelentkező egyéb nyersanyagok közül kiemelkedik és különös figyelmet érdemel az árpa. Az árpa a táplálkozás kenyér előtti periódusában a búzával, rozssal sült tészta anyagaként is azonos értékű. Viszonylagos értéktelensége csak az erjesztett kenyér intenzívebb elterjedésével alakul ki, és abból adódik, hogy alig erjeszthető nyersanyag. Az erjesztett kenyérnek stabilizálódott formájában az árpa nálunk sosem alapanyaga. Az árpából készült lepénykenyérrel viszont az ételtípus anyagában klaszszikus variánsa maradt fenn. A századfordulón többnyire darált árpából szitálják ki otthon a sütésre szánt lisztet, s így minősége sem sokban különbözik a középkortól. Szinte meglepő mértékű az árpaliszt jelentősége a századfordulón. Lepénykenyér anyagaként szórványosan az egész országban jelentkezik, munkatérképünk szerint a Dunántúl nyugati és északi részén, az Északi-Középhegység táján, valamint az egykori Kolozs és Torda-Aranyos megyében pedig következetesen, s bár nem kizárólagosan, de rendszeresen. A néprajzi gyűjtések anyaga az utoljára említett megyétől eltekintve főbb vonalakban összhangban áll a KELETI által közzétett 1884-es statisztikai felméréssel.¹⁴ Az Észak-Dunántúlon jól megfigyelhető, hogyan terjesztik ki az árpaliszt használatát a lepénykenyér példája nyomán a táplálkozás „kenyér korszakában” is. Itt ugyanis a lepénykenyér helyi terminológiáját hordozó lapos, többnyire kisebb pogácsa formában kialakított, de másodlagos megoldásként már rendszeresen zsírral gyúrt tésztát készítenek árpalisztből olyan vidéken, ahol hagyományos lepénykenyér is készül ebből a gabonából.

Archaikus pelyvás búza marad fenn századunkig emberi táplálékként Erdélyben az alakorból készült lepénykenyérben. Kalotaszegi, mezőségi használatára GUNDA hoz több szép példát.¹⁵ A növényt a századfordulón a magyar nyelvterület más részein nem termelik.

Zabnak lepénykenyérhez való használatára, ami az Északi-Kárpátok szlovák, gorál lakosságánál igen elterjedt, hazánk északi vidékein sincs példa. Kétségtelen, hogy ez a gabonafajta az ország középső részén soha nem is szolgált táplálékkul.

¹⁴ Vö. KELETI, 1887. „Az árpa és zabkenyér évi átlagfogyasztása” c. térkép.

¹⁵ GUNDA, 1966. 308–309.

Délnyugat-Dunántúlon kivételesen készült lepénykenyér hajdinából, ugyanebből gyakoribb itt a másodlagos megoldás, a zsíros pogácsa.

A durvább nyersanyag késői továbbélését látjuk a szórványosan korpás lisztből (pl. Lébény, Mezőkovácsháza), derceből (pl. Tibolddaróc, Regéc, Magyarsáros) készült lepénykenyerekben. Dercéből az Alföldön zsíros pogácsát gyakran sütöttek.

Ínséges évek gabonahiányában szükségmegoldásként a XX. századig következetesen felbukkan vadon termő növények lisztes részének lepénykenyér formában való hasznosítása. Síkságainkon legjellegzetesebb és a Tisza mentén a legutóbbi évtizedekig eleven a gyékény (*Typha latifolia*) keményítőben gazdag gyökértörzse, a böngyöle örletének alkalmazása.¹⁶ Hegyvidéken századunkig előfordul a makktermés örletének hasonló célú felhasználása.¹⁷ Mindkettő alapanyaga is a lepénykenyérnek, míg más növényi termékek inkább csak kiegészítőként fordultak elő.

Nem szóltunk a lepénykenyerek nyersanyagait közt a kukoricáról és a burgonyáról. Az új nyersanyagot szolgáltató kukorica olyan időpontban jelentkezik, amikor a keleti magyar nyelvterület kivételével az erjesztett kenyér fejlett formája a népi táplálkozásnak már alapvető láncszemévé vált. A magas kenyér pótanyagaként váltja az árpát, de a már csekély intenzitású lepénykenyéرنél más a helyzet. Formálisan az országsszerte elterjedt kukoricalepények nagyobb része a lepénykenyér kritériumainak megfelel, mégsem soroljuk ide őket. A lepénykenyér ugyanis a kenyeret megelőző kenyér funkciójú lepény, vagy egykor ilyen értékű készítmény anakronisztikus továbbélése. A kukoricalepények Magyarország nagyobb részén az erjesztett kenyér mellett csak sok más kisebb jelentőségű tészta közé sorozódnak már, bizonyos mértékű kenyér-funkciójuk csak Erdélyben alakul ki, ahol megjelenésük idején erjesztett kenyér van már, de a kenyér-funkcióban az még osztozik a lepénykenyerekkel. Elsősorban ezért, s nem a készítménymódnak — a kukoricaliszt kémiai tulajdonságaiból adódó — csekély eltérései miatt nem számítjuk Magyarországon a lepénykenyerekhez a kukoricalepényeket. A hazaiakkal azonos módon készült kukoricalepények az egész Balkán félszigeten az erjesztett kenyér jelentősebb elterjedését megelőzve jelentkeznek, kenyér értékük ott vitathatatlan, sőt a kukorica a lepénykenyér korábbi nyersanyagainak rovására erősen előre is tör. Kisebb mértékben hasonló a helyzet a keleti magyar nyelvterületen, ahol van kukoricából készült lepénykenyér, a kukorica térhódítása azonban elsősorban a pépes ételek terén átütő.

¹⁶ FORGÓ, 1817. 52., ÉRKÖVY, 1863. 10., 91., RÉTHLY, 1925. 16., GYÖRFFY, 1932. 20., GUNDA, 1938. 306., BÁLINT, 1962. 63.

¹⁷ NAGYVÁTHY, 1791. II. 174. Ezt az adatot Tálasi István opponensnek köszönöm. — ÚJVÁRY, 1957. 240.

Kétségtelen, hogy a még későbbben jelentkező burgonya az ország néhány vidékén erjesztetlen lepény alapanyaga is a népi táplálkozásban. Funkciójuk szerint ezek mégsem sorolhatók a lepénykenyerek közé, mivel a kukoricalepényekről mondtak itt még fokozottabban érvényesek. Tanulságos, hogy mind a kukorica-, mind a burgonyalepények esetében a fogyasztók értékrendje hasonló megítélést tükröz, ami kifejeződik abban is, hogy ezek az ételek a korábbi lepénykenyér népi terminológiáját lényegében nem öröklik.

A hazai lepénykenyerek elmaradhatatlan *fűszere* a só, amit a tésztába gyúrnak. A kemencében sült recens változatoknál ritkán a tetejére is szórnak. Mind a búza-, mind a rozslisztből készült tésztába gyakran kevernek borsot is a Nyugat-Dunántúlon, de ismerjük e fűszer használatát a hevesi Karácsondról és a baranyai háromszögből (Várdaróc) is. Jóval nagyobb területen fűszerezik paprikával. Ez az eljárás Vas, Zala megye keleti részétől a Dunáig meglehetősen gyakran felbukkan, a keleti palócoknál szórványosan, a Dél-Alföldön pedig a lepénykenyér tetejére szórnak paprikát helyenként. Figyelembe véve, hogy a paprika elterjedésével a bors használata a magyar népi táplálkozás egészében általános visszahúzóást mutat részint a nyugati országrészre, részint az erdélyi magyarság körére, feltehető, hogy a lepénykenyér borssal való fűszerezése korábban nagyobb kiterjedésű lehetett. Megjegyzendő, hogy e fűszerek használata ott sem elmaradhatatlan, ahol szokásos.

Ugyancsak alkalmi adalék a mák, amit csak árpátésztába gyúrnak. Gyakori a Szigetközben, de szokásos Vas megye déli részén is (pl. Körmen, Szarvaskend). Az olajos mag jelentőségét inkább összefogó, mint ízhatásában látják. Hasonló szerepű a megtört dióbél Somogyudvarhelyen.¹⁸

A puha lepénykenyér anyagát tekintve praehistorikus eljárást rögzít PINTÉR Sándor 1909-ben közölt palócföldi leírása: „Ha a rozsszem kalászában már annyira érett, hogy tejelségét fölszívta, de újjal még könnyen szétnyomható, a palócgazdasszony kimegy a vetett táblára, s annyi kalászt arat le, amennyit éppen szükségesnek lát, azt háton haza viszi, hol a tűzpadon (tyiszipaón) szárazgallyból tüzet éleszt, a kalászt csomagokba köti, s a tűz lángján addig pörköli, míg a kalász toklásza le nem ég, s a szemek duzzadtá nem válnak, aztán tenyerei között kimorzsolja fateknőbe vagy cseréptálba a szemet, szeleléssel minden törmeléktől gondosan megtisztítja, jól megtört sóval behinti, famozsárban megtöri és az így nyert pépet — kovászt jól kidagasztja; ebből aztán ökölnyi nagyságú gömböket alakít, s azokat, mint a krumplit szokás, tyiszipaó parázs tűzében megsüti. Saját szememmel láttam azt is, hogy az egész kovász mennyiségből egyetlen vas-tag nagy lepényt készített, s egészben sütötte meg. Az ilyen ósikenyer

¹⁸ MNA 22. Andrásfalvy Bertalan gyűjtése.

elkészítésénél főkéllék: 1. hogy a rozsszem megérett ne legyen; 2. hogy pörkölésnél füstöt ne kapjon; 3. hogy a tészta ne a csupasz padra, hanem izzó üszökre legyen helyezve; 4. hogy úgy fölötte, mint alatta egyenletesen legyen a parázs; végül 5. hogy sem rövidebb, sem hosszabb ideig ne legyen a tűzben, sem mint a sütés kívánja. Persze mindezek ellenőrzéséhez a palóc asszony gyakorlati tudása szükséges. Ez az a „*Hamuból sült bodak*”, amelyről a népmesékben oly gyakran történik említés.”¹⁹

Ehhez a leíráshoz meg kell jegyezzük, hogy a viaszérésben levágott kalászok pörkölése etnológiailag két irányban is igen nagy múltú racionális eljárásokkal konvergál. A toklász elválasztását célzó pörkölés számos gyűjtögetett és termelt lisztadó növényre terjed ki a neolit óta, s pl. hazánkban is alkalmazták szórványosan e századig a köles, hajdina mozsárban, kölyűben való házi hántolása előtt, hogy ezáltal az eltávolítandó héjrég leválasztását megkönnyítsék. A pörkölés következtében ugyanakkor a gabonaszemben olyan kémiai változás következik be, amely nemcsak a pörköletlen mag keserű ízét szünteti meg, hanem ezen felül éppen édes ízű vegyületek kialakításával jár. A palócok eljárását ez utóbbi körülménnyel közvetlen kapcsolatba természetesen nem hozzuk, magának a pörkölésnek történeti múltját azonban szem előtt kell tartásunk. Ami a leírt munkamenet további részét illeti, figyelemre méltó pontja, hogy a mozsárban megtört rozsszemek pépet adnak, amit csak meg kell dagasztani, vagyis nem liszt-ről van szó, s víz hozzáadásáról sem hallunk. Pintér egyedülálló leírásának pontosságát ellenőrizni nem volt módunkban, a mai legidősebb adatközlők közt sem találtunk olyat, aki a lepénykenyér készítésének ezt a módját ismerné. Ha a közlés e tekintetben pontos — ami elméletileg reálisnak látszik — a lepénykenyér egy olyan újkori invariáns formájára hívja fel a figyelmet, amely a lepénykenyér és a kásaételek általános táplálkozástörténeti kapcsolatát tekintve sem érdektelen.²⁰ A lepénykenyér összetételének ez a változata nálunk a múlt században legfeljebb egy kisebb vidéken szórványosan, és természetesen az év bizonyos szakaszához kapcsolódva jelentkezhetett.

Ezzel át is értünk a puha lepénykenyér megformálásának és sütésének kérdéséhez.

Ami a *formát* illeti, az egész nyelvterületen dominál a századfordulón a 20–35 cm átmérőjű, 1–3 cm magasságú korong alak. A tésztát kézzel vagy sodrófával nyújtják ilyen formájúra. Helyenként szokásos, hogy a felnőtteknek nagy, a gyerekeknek kisebb (d: 15 cm) lepénykenyeret sütnék. Kemencében való sütés esetén gyakran a sütőlapát nagyságához iga-

¹⁹ PINTÉR, 1909. 204–205.

²⁰ Vö. MAURIZIO, 1927. 320 ff. és STOKAR, 1951. 94 ff., 114 ff.

zodnak. Másodlagos megoldás a korong alakú tészta 15 cm-nél kisebb átmérővel való kialakítása, ezeket többnyire a finomabb pogácsákhoz hasonlóan tepsibe téve sütik meg. Már a századfordulón is gyakori, hogy a tésztát egy nagy szögletes darabban tepsibe teszik úgy, hogy kitöltse azt. E másodlagos formai megoldások a lepénykenyér vastagságát nem befolyásolják.

A Balkánon ma gyakori a búzából készült korong alakú lepénykenyerék peremes kialakítása, amire Bulgáriában számos példát láttam. A kerek tészta felszínének kerülete kb. 2 cm szélességben a középső résznél magasabb. A peremnél a lepénykenyér magassága 3 cm, a közepén viszont csak 1–1,5 cm. Ismerjük ugyanezt a formát recens üzbég anyagból is. A perem kialakítása ezeknél a lepényeknél nem a szélek felhajtása által jön létre, és a közepébe sosem kerül töltelék. E forma itteni kialakulásának történeti oka ismeretlen, szó lehet esetleg a középkorban sokat emlegetett tányér funkciójú lepénykenyér továbbéléséről is. Hazánkban a peremes forma teljesen ismeretlen.

A korong alakú magyar lepénykenyeréknél általános eljárás a tészta felszínének sütés előtti berovátkolása. A késsel húzott bevágások sűrűbbek, ha csak egymással párhuzamosan futnak, viszont hálózatuk ritkább, ha a párhuzamos vonalsort egy rá merőleges hasonló rendszer egészíti ki. A csekély mélységű, késsel húzott vonalakat helyenként kanálvéggel történő benyomások sora, vagy villával szúrt lyukacsok helyettesítik. A lepénykenyér ilyesféle „díszítése” a készítménynek világszerte kísérője, s elsődleges funkciója a könnyebb törhetőség biztosítása.

Szeged környékének bizonyára újkori specialitása, hogy a korong alakú lepénykenyér tetejét sütés előtt megkenik tojássárgájával — amibe esetleg paprikát is szórnak.

A gyúrt tésztájú, puha lepénykenyér másik formai megoldása, a karika alak, szórványosan a Dunántúlon fordul elő (pl. Söjtör, Galambok, Gyepükaján). A karikát egy szál, vagy két összefonott tésztából alkítják ki, átmérője 18–20 cm. A tészta összetétele, fűszerezése (bors, paprika) a korong alakú lepénykenyérétől nem különbözik. Népi terminológiája a korong alakú lepénykenyérétől eltér, e forma neve *perec*, ami a Délnyugat-Dunántúlon a hasonló formájú kalács elnevezésével vág egybe.

Lényegesen nagyobb területre jellemző a harmadik formai megoldás. A tésztát itt kis cipó alakúvá formáják, vagyis alakja domború, legnagyobb magassága eléri a 6–8 cm-t, átmérője viszont csupán 15 cm körüli. A bodrogközi Vajdácskáról, az enyedvidéki Magyarlapádról, a székelyföldi Vargyról ismert előfordulása nagyobb kiterjedésű gyakorlatot jelez Észak-Magyarországon és Erdélyben. PINTÉR és Kós megfigyelése szerint ugyanitt a tésztát néha ökölnyi gömbökké is alakítják.²¹ Feltűnő, hogy a keleti

²¹ PINTÉR, 1909. 204., Kós, 1959. 4.

magyar nyelvterületen a szabályos korong alakú lepénykenyér magassága is gyakran meghaladja a szokásost, eléri a 4–5 cm-t.²² Megjegyzendő, hogy mindezek a megoldások hamuban, parázsban sütéssel kapcsolódnak. A felszín rovátkolása mindig hiányzik. A cipó, gömb vagy magasabb korong forma e vidéken és az említett falvakban sem kizárólagos megoldás, mellettük uralkodó a 3 cm magasságot meg nem haladó korong alak. A lepénykenyér cipó formájú kialakításának, mint rendszernek az egész európai szakirodalomban nincs nyoma. Valószínűnek látszik, hogy annak ellenére, hogy e megoldás éppen a legarchaikusabb magyar vidékeken, a legegyszerűbb sütéstechnikával kapcsolódva jelentkezik, nem régi, hanem éppen újabb jelenségnek tekintendő. A lepénykenyérnél mind az átsütés, mind a fogyasztás szempontjából előnyös és mindenütt elsődleges a lapos, vékony forma. A Dunántúlon és az Alföldön kizárólag ez maradt fenn, noha a lepénykenyér régóta funkcióját veszített reliktum, kemencében sütik, s így legalább annyira átsüthető lenne a vastagabb tészta is, mint az erdélyi megoldásnál. Csakhogy e vidékek és a keleti tájak között az erjesztett kenyér bevezetése, általános elterjedése és rendszeres használata tekintetében több évszázados fáziseltolódás van. Ebben a fáziseltolódásban kereshető a keleti — kenyérformát utánzó — variánsok felbukkanásának az oka. Itt sokféle a századfordulón sem haladja még meg a kenyér jelentősége a lepénykenyerét, az erjesztett kenyér rangosabb voltának képzete viszont már régen kialakult. Ennek következménye lehet, hogy a lepénykenyeret igyekeznek a kenyér mintájára megformálni. Nem lehetetlen, hogy a kenyér tésztájából készített igen kis méretű cipónak Északkelet-Magyarországon rendszeres *lepény* ~ *lepényke* elnevezése is onnan adódik, hogy itt cipó alakú lepénykenyér is volt. Ahhoz azonban, hogy ezt állíthassuk, jobban kellene ismernünk a *lepény* szó jelentésváltozatait a kérdéses terület szlovákiai, ukrainai magyar szomszédságából.

Ami a gyúrt, puha lepénykenyér *sütését* illeti, a századfordulón a következő kép áll előttünk.

A parázsban, hamuban való sütés általánosan elterjedt és a legintenzívebben alkalmazott eljárás az Alföld keleti pereméig, ill. a Bodroghöz közeli keleti, hagyományosan nyílt tűzhelyes, kandallós vidéken. Rendszeresen jelentkezik, emlékmagyarázatban pedig általánosan ismert Északkelet-Magyarországon, nagyjából a szobabeli, belülről fűtött, kürtös kemence elterjedésterületén. E sáv folytatásában szóróványosan fellelhető a Zagyva jobb partján, délre nyúlva a Tápió, nyugat felé az Ipoly mentén, a Nyitra vidékén. Ebben az övezetben azonban intenzitása már csekély. Ettől a lényegében összefüggő nagy területtől elkülönülten a századfordulón élénk

²² Pl. Magyarózd, Szék (Kós, 1959. 6.), Bogdánd (TÁLASI 1953. 173.).

a lepénykenyér parázsban-hamuban való sütésének gyakorlata a Délkelet-Dunántúlon, pontosabban a baranyai Dráva-szakasz mentén és a Zselic-ségben, vagyis ott, ahol az ún. déli magyar ház és tüzelőtípust találjuk, ahol a konyhabeli alacsony, széles tüzelőpadkán szinte sosem hagyták kialudni a tüzet.

A keleti kandallós vidéken a lepénykenyeret a kandalló tüzelőpadkáján sütötték. Úgy látszik, Dél-Erdélyben helyenként szokás volt a kandalló padkájába kőlapot építeni. Vargyason általános gyakorlat volt, hogy a *pestaljába* ('kandalló tüzelőpadkája'), az egyik hátsó sarokhoz közel, 30–50 cm átmérőjű, közel kerek, lapos kőlapot építettek be, a tűz mindig ezen égett. A kőlap a padka tapasztott részével egy síkban feküdt, de az előbbi soha nem *sikították* ('tapasztották'). A kandalló padkájának tányér nagyságú kövekkel való kirakását GUNDA a mezőségi Ajtonban, hasonló megoldást kemence szája előtti padkán a remetei sziklaszoros román lakosságánál figyelt meg és az eljárást az önálló sütőkövek itteni alkalmazásával hozta összefüggésbe.²³ E véleményét a vargyasi megoldás is megerősíti.

A tüzet azon a helyen égetik, ahol sütni akarnak. Vargyason a kövön. Mikor a tűz ellobogott, hagyták lassan szinte kialudni, majd félrehúzták a parazsat, hamut („a szenét, a hammát”). A forró helyre tették a tésztát, hamuval, parázzsal betakarták. Vargyason azt mondják, három ujjnyi vastag *pogácsa* egy óra alatt sült meg. „Sokszor kitakarta nannyó, s nem vót megsülve, takarta vissza.” A szilágysági Bogdándon, ahol a kandalló a századfordulón szorul ki a használatból, TÁLASI 1942-ben a munkamenet igen részletes képét rögzíti a még eleven emlékmagyarázatból. Itt a sütést „megelőzőleg a kandalló alatt *égettek jó tüzet*, majd elszították, a tűzhely fenekén a parazsat félrehúzták, a megfelelő helyet kisöpörték, s aztán a tésztát egy rövid nyelű sütőlapáton (ezt csak pogácsasütéskor használták, kenyérnek hosszú nyelűt) a megtisztított helyre bevetették. Ekkor szalmával a tetejét gyorsan *megperzselték*, hogy a hamu bele ne ragadjon, majd a pernyét *letakarították* róla, s utána a *pogácsát tüzes hamuval* betakarták (parázzsal keverve), s úgy sült vastagsága szerint (rendszerint 2–3 ujjnyi *béle* volt) a szükséges ideig. Kisütés után kivették, a hamut róla lefújták, leveregették, s egy kis ideig kendőbe csavarták, hogy *ereszkedjék* (puhuljon), azután fogyasztották”.²⁴

Ez a leírás a lepénykenyér parázsban való sütésének legkimódoltabb, hosszú hagyományra épülő klasszikus megoldását rögzíti. A speciális sütőlapát használata, a tészta felszínének szalmacsóvával való megperzselése, a megsült lepény ruhában való átgőzölése az eljárás fejlett voltára utaló je-

²³ GUNDA, 1966. 299., 301.

²⁴ TÁLASI, 1953. 172–173.

gyek, amelyek együtt és ugyanebben a formában a kelet-mediterrán lepénykenyeres területen máig rendszerként fellelhetők, amint arról Bulgária különböző tájain módunk volt meggyőződni.

Északkelet- és általában Észak-Magyarországon, amennyiben még süttöttek parázsban lepénykenyeret, a kemence szája előtti padkára fektették. Szokás volt kenyérsütéskor a teknővakarékából formált lepényt is ugyanígy, ugyanígy megsütni. E vidék legfontosabb tüzelője zárt kemence, a benne sült kenyér jelentősége a népi táplálkozásban a lepénykenyerét már régóta megelőzi. Ebben, s nem csupán az elhalványultabb emlékegyanyagban látom az okát, hogy itt a parázsban sütés kimódoltabb változatairól nem tudunk.

Ez utóbbiak ismét jelentkeznek a Délkelet-Dunántúlon. TÁLASI szerint a baranyai Kopácson a lepénykenyer parázsban való sütése a bogdándival „teljesen azonos” módon történt.²⁵ Tehát tetejét perzselték, s hozzá való sütőlapát is volt. Ez utóbbi körülményt megerősíti GÖNYEI is a Zselicségből.²⁶ Kétségtelen, hogy a parázsban (és sütőbúra alatt, amiről később szólnunk) süttött lepénykenyer hosszú, intenzív fennmaradása e vidéken ismét a tüzelőberendezés alakulásával is szoros kapcsolatban áll. A széles konyhai tüzelőpadka itt az ételkészítés szempontjából vitathatlanul a lakóháznak legfontosabb tüzelője minimálisan is több évszázadon át. Ez a helyzet csak a századforduló táján, különböző ütemben szűnik meg.

A lepénysütő lapátra visszatérve, a TÁLASI említette bogdándi rövid nyelű eszköz az e művelethez elsődlegesen kapcsolódó forma. Délebről GUNDA az Erdélyi Érchegeységéből, és VUIA nyomán Hunyad megyéből, román gyakorlatból mutatja be.²⁷ Bulgáriában ez az eszköz egyben a lepénykenyer megformálására is szolgál. A tésztát homorú fenekű kis teknőben gyúrják, ellapítani ott nem lehet. Ezt már a *krökön* csinálják, s a tésztát onnan rögtön a sütés helyére vetik.

A dunántúli Kopácsról indirekt említett lepénysütő lapát formáját nem ismerjük. A zselicségi *kis hamulapátra* példának GÖNYEI egy kisleludi darabot mutat be, amelyet a vizsgálat idején már csak percc kemencébe vetésére használtak. A mintegy 30 cm átmérőjű kerek lapátfejnek kb. 60 cm hosszú nyele van. Hasonló formát, azonos funkcióban talált marócsán és Sztárán GUNDA, aki itt a nyél meghosszabbodását tartja másodlagosnak funkcióváltozás következményeként.²⁸

²⁵ TÁLASI, 1953. 173.

²⁶ GÖNYEI, 1931. 95., 109—110.

²⁷ GUNDA, 1966. 302—303.

²⁸ GUNDA, 1936. 195., 189.

Az említett területen kívül szórványosan előfordul a lepénykenyer parázsban való sütése a századfordulón és később is molnárok és cigányok kezén. A vízimalmokban gyakran volt tűzhely, a hajómalmokban különösen. A századfordulón a dunapentelei hajómalmokban a négyszögletes tűzhely fenekét téglából, oldalát sárból rakták. Elkotorták a parászat, helyére tették a liszteskád fenekén sóval, vízzel meggyúrt pogácsát (rá egy bádoglapot), s négy újjnyi vastagon betakarták hamus parázzsal. Így sült a *mónárpogácsa*.²⁹ Nagykőrösön, a faluban bent lakó cigányoknál, akiknek egyébként kemencés házuk volt, 1965-ben láttam, hogy a meggyúrt, ellapított lepénykenyeret az udvaron, a földön, ahol előzőleg tüzeltek, hamvas parázzsal letakarva süttették meg. Erdélyi parasztnok gyakorlatában, különösen erdei favágás alkalmával, ez az eljárás a század elején még természetesen számított.

A hamuban való sütés olykor a tésztára borított, esetleg alá is helyezett növénylevelek alkalmazásával kapcsolódik, ami nemcsak a tészta tisztántartását, de izhatásokat is eredményez. Lepénykenyerrel kapcsolatos magyar példákat GUNDA rögzített a Mezőségen.³⁰

A gyúrt lepénykenyer parázsban való megsütése történhet sütőkövön is. Az eljárás csak a keleti magyar nyelvterületen fordul elő, összes példáit GUNDA mezőségi anyagából ismerjük. Mezőkeszűn, Ajtonban, Magyarfrátrán, Berkenyesen, Magyarlétán és Magyarderzsen, ahol ilyen gyakorlat emlékét megtalálta — és valamennyi román példánál is —, következetesen az a helyzet, hogy a sütőkövet nem kizárólag a gyúrt lepénykenyer sütése céljára tartják. Sütnek rajta híg tésztából ráöntött palaesintát is.³¹ GUNDA is hangsúlyozza, hogy a néprajzi anyaggyűjtés módszerével elérhető időszakban Erdélyben a sütőkövek használata elsősorban az utóbbiak készítéséhez kapcsolódik.³²

A gyúrt lepénykenyer készítésénél a sütőkövet felmelegítik, felszínét nem kenik be semmivel, ráfektetik a tésztát, és ugyanúgy betakarják hamvas parázzsal, mintha csak egy padkán sülné. Anélkül, hogy ezzel az eurázsiai sütőkövek elsődleges funkciójáról véleményt nyilvánítanánk, világosan úgy látszik, hogy az eszköz használata Erdély magyar és román lakosságánál a gyúrt lepénykenyer sütéséhez csak másodlagosan kapcsolódik, s nem újabb fejlődés eredménye az, hogy dominánsan a kevert híg tésztával áll összefüggésben. Indokolt feltevés, hogy e vidék lakossága a gyúrt lepénykenyer parázsban-hamuban sütőkő nélkül való sütésével őrzi a középkortól uralkodó megoldást a XX. századig.

²⁹ EA 2512. 78. I. Csermák Géza gyűjtése.

³⁰ GUNDA, 1966. 299 ff.

³¹ GUNDA, 1966. 299—304.

³² GUNDA, 1966. 324.

A magyar anyagban nem fordul elő a lepénykenyér paráznál való sütésének az a módja, amelynél a tésztát vertikális vagy azt megközelítő ferde állásban különféle módokon megtámasztva teszik ki a hő hatásának.³³

Rostélyon való tésztaütésnek szintén nincsen nyoma.

Délkelet-Dunántúlon a századfordulón különféle tészták, köztük lepénykenyér sütésére helyenként használták a sütőbúrát. LUKÁCSY Imre diósvizslói megfigyelés nyomán írja le használatát: a sütőbúrát feltámasztva alatta addig tüzeltek, míg a cserép kifehéredett; „ekkor szétkaparták az alatta levő parazsat, a parázs helyére tették a pogácsát, a puplikával letakarták s félóra múlva készen volt az illatos sütemény”.³⁴ Feltehetően szokás volt a sütés ideje alatt a búra parázssal való beborítása is a fokozott hőhatás érdekében, amint ezt az egész Balkánról ismerjük.³⁵ A sütőbúrához ezen a vidéken sütőkő alátét nem tartozott, a tésztát a tűzhelypadkára fektették. Használták a sütőbúrát szabadban is, itt a lepénykenyeret bizonyára a földre helyezték, mert a művelet leírásánál más tárgyat nem említenek.³⁶ A sütőbúra használata ebben az időben már a tárgy Dél-Dunántúl—nyugat-bácskai elterjedésterületének déli, elsősorban Dráva menti szakaszára korlátozódott. A lepénykenyér sütésének itt sem ez volt az egyetlen módja, másrészt a sütőbúra alkalmazást nyert más tésztafélék esetében is.

Kizárólag kemencében sütötték a lepénykenyeret csaknem az egész Dunántúlon, Alföldön, s igen gyakran az Északi-Középhegység táján, sőt a Dráva felső folyásánál is. Rendszerként figyelhető meg, hogy ez esetben a felfűtött kemencét úgy készítik elő, mint a kenyér sütéséhez: az elhamvadttüzelő hamuját, parazsát a kemencéből kihúzzák, a tésztát a megtisztított kemencefenékre vetik be. Vagyis a sütés módja következetesen eltér a kenyér érett tésztájából alakított és a kemence fűtésének utolsó szakaszában a még fel-fellángoló parázstakaró közepén megtisztított helyre bevetett kenyérlepénynél (*lángos, langálló*) szokásostól.

A puha lepénykenyér népnyelvi terminológiája a recens anyagban igen változatos. Kizárólag *pogácsa* a lepénykenyér neve két jelentős kiterjedésű, összefüggő területen: a Dunántúl nagyobb, déli részén és az egész keleti magyar nyelvterületen. A bukovinai székely telepések a Bánságba magukkal hozzák.³⁷ A terminus más elnevezésekkel vegyesen, de rendszeresen

³³ Ez az eljárás mind európai peremterületekről, mind azokkal szomszédos vidékekről ismert. Ld. pl. a lappok ferdén a tűz mellé támasztott sütőköveit, a függőleges sütőfelületet nyújtó skót kőállványokat vagy a nyárs segítségével a tűzhely mellé sülni állított nyugat-szibériai lepénykenyereteket. CAMPBELL, 1950. 3., 139. 1. és SZOKOLOVA, 1964. 66.

³⁴ BELLOSICS, 1911. 262.

³⁵ L. pl. GAVAZZI, 1965. 80.

³⁶ Vö. KOVÁCS, 1954. 35.

³⁷ Pl. Hertelendifalva, Székelykeve.

jelentkezik az Észak-Dunántúlon, s szórványos előfordulásai egy északi sávban a Csallóköztől a Nyitra vidékén, Bükkalján, Bódva völgyén, Debrecen környékén át a keleti magyar nyelvterületig nyomon követhetők.

A nyugati és keleti *pogácsa* terület közé az Alföldön *bodag* (*bodak*) elnevezés ékelődik, amelynek nyugati határa a Duna; a XVIII—XIX. századi telepések átültették a Bácskába és Bánságba; délkeleten az országhatárig ismerjük, míg az Észak-Tiszántúlnak csupán délnyugati sarkában fordul elő. Vagylagos debreceni jelentkezése már kivételnek látszik, a jelentős város kulturális gyűjtőszerepével magyarázható. A Berettyó táján és a Rétközben számos végignyomozott adat szerint a szó ismeretlen. Északi határa és Jászság és a Gödöllői halomvidék, a Zagyva és Tarna mentén azonban az országhatárig felnyúlik.

Vakarcs, ill. *vakaró* a lepénykenyér neve Északkelet-Dunántúltól a Bodrogközig nyúló északi sávban, s szórványosan felbukkanva délkeleten is.

Lényegesen kisebb területre korlátozódik, de tájilag jellemző néhány további terminus: *sajtalan*, ill. *sóltalan* a Zagyva középfolyása táján,³⁸ *sovány* Szeged környékétől Kalocsáig és a Tisza mindkét partján Szolnok északi szomszédságában.³⁹ Torontáltordára a Szeged vidéki telepésekkel kerül. *Laska* az északi Kemenesalján, helyenként a Bakony vidékén, elszigetelten a Nyitra mentén is.⁴⁰ *Loksa* néhol a Bodrog mentén.⁴¹ A nyugati Szigetköztől a Vágig *lepény*,⁴² a Szigetköz keleti részén, szórványosan a dunántúli Kisalföldre is átnyúlva *keletlen*.⁴³

A Dunántúlon és az Alföldön a lepénykenyér helyi elnevezése rendszeresen használatos a *sós* szóval alkotott állandó jelzős összetételben: *sóspogácsa*, *sósbodag*, *sóssovány*, *sósvakarcs*, *sóslaska*. Jól megfigyelhető, hogy ez a jelzős összetétel elsősorban a *pogácsa* terminusnál jellemző. Zala, Vastól eltekintve, ahol a lepénykenyér készítésének intenzitása a századfordulón már igen csekély, az egész Dunántúlon tulajdonképpen a *sóspogácsa* szóösszetétel tekinthető állandó terminusnak. A többi elnevezéseknél a jelzett területen belül is inkább a vagylagosság jellemző, a *sós*-jelző a *bodag* esetében sem elmaradhatatlan. Kivételesen előfordul a *sós*-jelzős összetétel az Északi-Középhegység táján, illetve az erdélyi Mezőségen is.

³⁸ Galgahévíz, Tura, Szentlőrincvára, Szentmártonkáta, Tápiógyörgye, Jászberény, Tarnaméra, Karácsond.

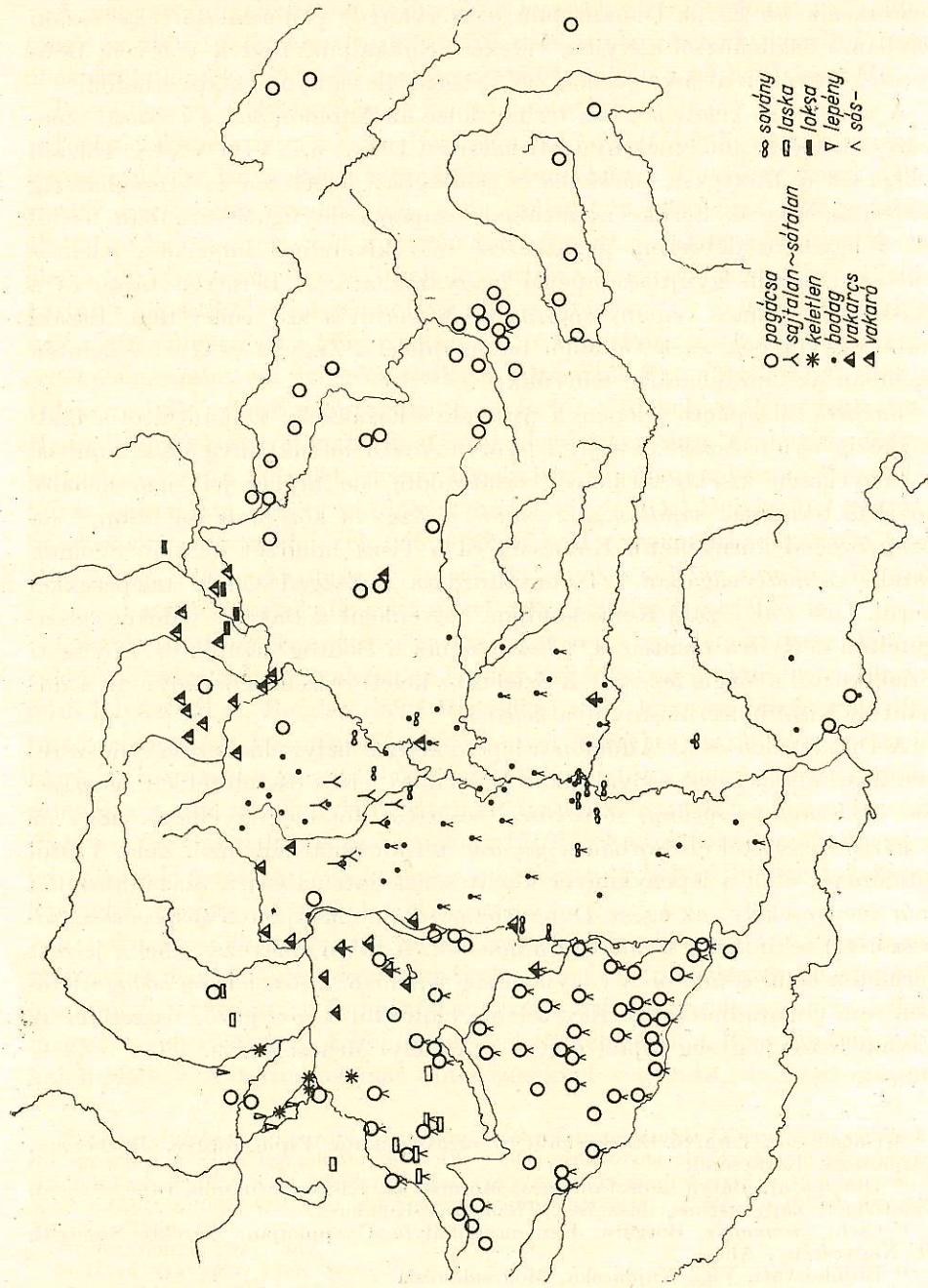
³⁹ Dunapataj, Bática, Pusztamérges, Mórahalom, Kiskundorozsma, Tápé, Szeged, Tiszasziget, Zagyvarékas, Jászkisér, Tiszanána, Kenderes.

⁴⁰ Csehi, Szemenye, Borgáta, Kemenesmihályfa, Gyepükaján, Karakó, Szentgál, ill. Nagycétény, Aha.

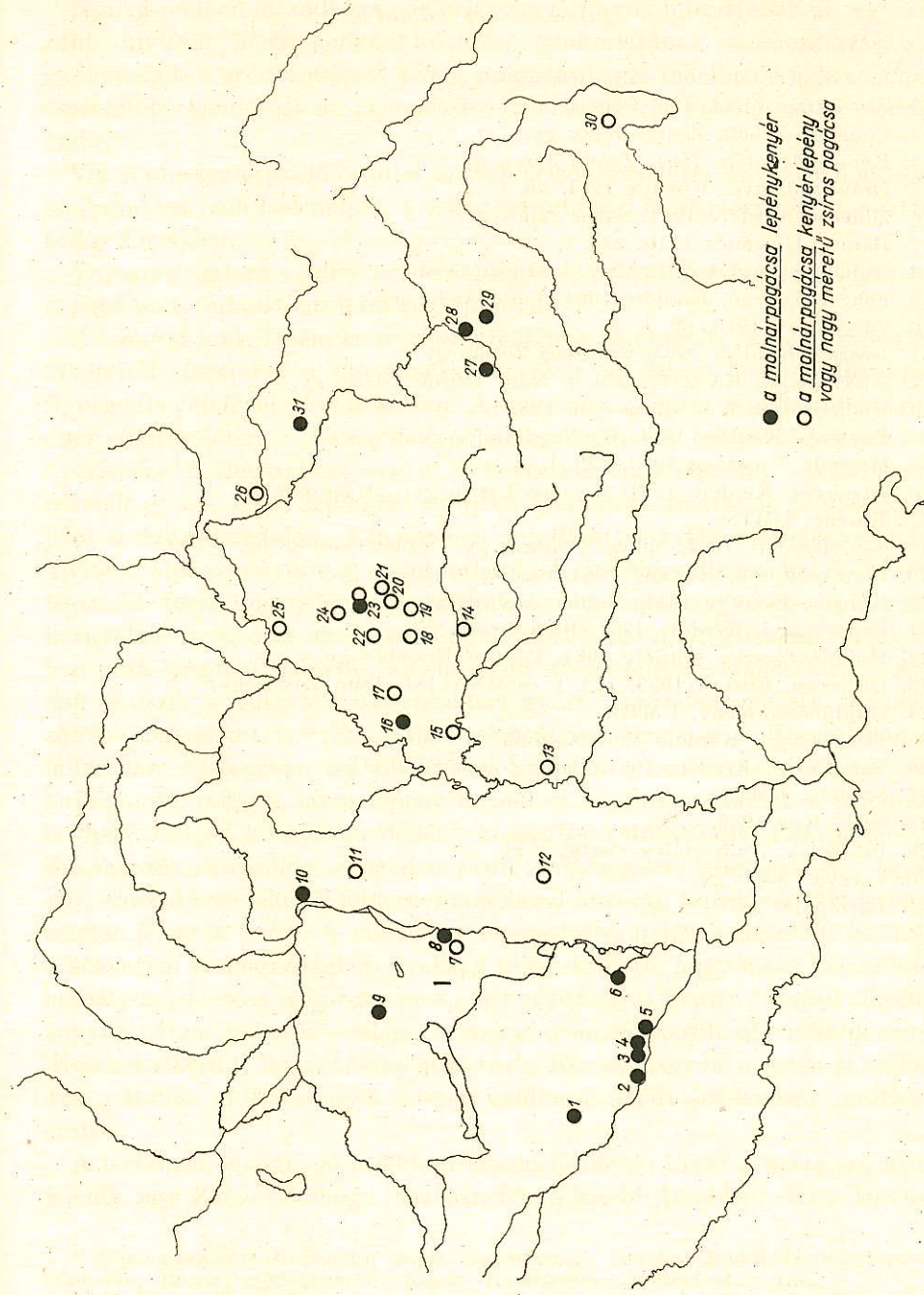
⁴¹ Erdőhorváti, Viss, Vajdácska, Mokesakerész.

⁴² Dunakiliti, Lipót, Süly, Vága.

⁴³ Kisbodak, Kisbajcs, Bácsa, Ravazd és Vágfarkasdon is.



1. térkép. A lepénykenyér neve



2. térkép. Molnárpogácsa

A 2. térkép adatai

1. Lábod, Kérdőív 1964. Mike Györgyi gyűjtése.
2. Sósvertike, MNA 48b, Pócs Éva gy.
3. Cun, MNA 56b, Zentai János gy.
4. Kémes, Kérdőív 1964. Zentai János gy.
5. Dráwapalkonya, Kovács 1954. 35. l.
6. Mohács, Kérdőív 1964. Salga János gy.
7. Baracs, GOMBocz 1910. 239. l.
8. Dunapentele, EA 2512. 7. l. Csermák Géza gy.
9. Fehérváresurgó, Kérdőív 1964. Pais Sándor gy.
10. Vác, NAGY 1910. 62. l.
11. Isaszeg, Kérdőív 1964. Szatmári Zoltán gy.
12. Kiskunhalas, EA 2177. 278. l. Nagy Czirok László gy.
13. Hódmezővásárhely, Kiss é. n. 198. l.
14. Zsadány, Kérdőív 1964. K. Nagy Lajos gy.
15. Mezőtúr, GOMBocz 1910. 239. l.
16. Kenderes, Kérdőív 1964. Kormos László gy. „Mónárbodag”.
17. Karcag, UMTSz
18. Sáp, Kérdőív 1964. Molnár Ambrus gy. „Molnársovány” is.
19. Berettyóújfalu, Kérdőív 1964. Sándor Mihályné gy.
20. Konyár, Kérdőív 1964. Molnár Ambrus gy.
21. Hosszúpályi, Kérdőív 1964. Bódi István gy.
22. Hajdúszoboszló, Kérdőív 1964. Pásztor Erzsébet gy.
23. Debrecen, ECSEDI 1935. 119. l. és MNA 181. Dám László gy.
24. Hajdúböszörmény, UMTSz.
25. Tiszavasvári, Kérdőív 1964. Gombás András gy.
26. Beregdaróc, Kérdőív 1964. Papp Zoltán Sándor gy.
27. Szucság, UMTSz.
28. Szék, Kós 1959. 5. l.
29. Feketelak, Andrásfalvy Bertalan gy.
30. Vargyas, saját gy.
31. Egri, saját gy.

Nyilvánvalóan másodlagos, pejoratív, a cigányok intenzívebb, ill. egyszerűbb kivitelű lepénykenyér készítési gyakorlatának számontartásában gyökerezik a szórványosan, néhol mikrotájilag is fellelhető *cigány-* jelzős összetétel: *cigánypogácsa*, *cigánybodag*, *cigányvakarcs*, *cigányvakaró*, *cigánylaska*.⁴⁴

Végül országszerte előfordul a *molnár-* jelzős összetétel, elsősorban a *pogácsa*, ahol ezt nem használják, a *bodag* terminussal is: *mónárpogácsa*, *mónárbodag* formában.

Vajon szolgálnak-e történeti tanulsággal is ezek az elnevezések? Ezúttal a *pogácsa* terminust utoljára hagyjuk.

A *bodag* szónak 'lepénykenyér'-en kívül más jelentései is vannak. Egyetlen kivételtől eltekintve a szó elterjedésterülete az összes jelentésváltozatok figyelembevételével is változatlan. A terminus — egész fent körülhatárolt elterjedésterületén — lepénykenyér mellett 'vakarék tésztából készült kenyérlepény'-t, illetve liszt, víz, só és kevés zsír vagy aludttej ~ tejfel keverékéből gyúrt, lapos lepénnyé nyújtva megsütött tésztát is rendszeresen jelöl a századfordulón. Lényegében mindkét tésztaféle másodlagos, jobb kivitelű lepénykenyérnek is tekinthető. A jelentésváltozatokat a három tésztaféle formai megjelenése és lazítatlan volta foglalja egységbe. A Zagyva környékén ugyanezen az alapon alakulhatott ki az újkori köznyelvi értelemben vett 'pogácsa' jelentés, amennyiben itt sokfelé következetesen *bodag*-nak nevezik a különféle összetételben gyúrt, apróra szaggatott, tepsiben sült pogácsákat is.⁴⁵ Ez utóbbi jelentés szórványosan a Tiszántúlon is felbukkan. Elsősorban a Dél-Alföldön gyakran a kenyértésztából zsirozva hajtogatott, réteges, lapos lepény formában megsütött tésztát is *bodag*-nak nevezik. Szeged környékén néhány községben (Mórahalom, Pusztamérges, Zákányszék) kizárólag, Szegeden pedig vagylagosan fehérliszt, tej, tojás, zsír, élesztő keverékéből felvert, mazsolával keverve tepsibe öntött kalács-tésztát jelent a *bodag*. A *bodag* szó elterjedésterületének délkeleti határán a közvetlen szomszédságban gyakran tapasztalható, hogy a szó valamilyen homályos jelentése még ismeretes. Így a baranyai Sepsén 'rosszul sikerült kenyér', Dunaszekcsőn 'valami kemény' jelentés került elő rákérdezésre. 'Rosszul sikerült, lapos tészta' jelentés a Körös, Zagyva mentén is előfordul, s Makón pl. *bodagmejjű* a lapos mellkasú, átvitt értelemben „erőtlen” ember.

A terminus összefüggő alföldi elterjedésterületén kívül a *bodag* szó megjelenik egy Zala — Somogy határán fekvő kisebb tömbben. Itt a lepény-

⁴⁴ *Cigánypogácsa*: Osztopán, Aha; *cigánybodag*: Gomba, Monor, Gyöngyöspata, Macónka, Bárna; *cigányvakaró*: Ecseg, Kesznyéten; *cigánylaska*: Aha.

⁴⁵ Pl. Ecseg, Tura, Galgamácsa, Jászberény, Tápiógyörgye, Jászárokszállás.

kenyér jelentés hiányzik. A szó egységesen a teknővakarékból jó kenyértésztával kiegészítve sült 0,5–1,5 kg-os kis cipót jelenti Söjtör, Pátró, Becsehely és Galambok községben. Ugyanezt nevezik itt *vakarcsnak*, *pomposnak* is. Valószínűnek látszik, hogy a *bodag* terminus ide lakosságmozgás, hozzátelepülés révén juthatott — ilyen folyamatra csak a kenyér témakör terminológiájában utal más példa is.⁴⁶

A szó első feljegyzése igen késői: BARÓTI SZABÓ Dávid 1792: „bodak: vakarts, vakarú, vakarék”. KASSAI *Szókönyvében* 1833-ban „bodak: Palótz szó, Beköztén Borsodban gyakorolják, ez helyett: Fonott kaláts. Placenta ex massa farinacea contorta”. Kassai sajátos, egyedülálló értelmezése alapulhat félreértésen is. Bekölce, a hivatkozott község, a szó elterjedésterületének éppen határán fekszik, itt már inkább csak a passzív szó-kincsbe tartozhatott.

A *bodag* szó eredete az eddigi etimológiai vizsgálatok szerint ismeretlen.⁴⁷

A XVI. századi magyar egyházi irodalom igen sokat foglalkozik a lepénykenyérrel, ez a terminus azonban sosem fordul elő. Úgy látszik, későn kialakult tájnyelvi szó, a kiindulásnak azonban mind nyelvi alapja, mind földrajzi helye bizonytalan. Jelentésváltozatai alapján arra is gondolhatunk, hogy itt a 'lepénykenyér' és 'tésztavakarékból készült kenyérlepény' jelentés kezdettől fogva együtt fut. A terminus kialakulását nem tehetjük a XVII. századnál korábbra. Ebben az időben az ország középső részén a kenyér használata kétségtelenül elég intenzív és kivitele elég tökéletes ahhoz, hogy a teknővakarékból készült, rosszul lazított kenyérlepény és az erjesztetlen lepénykenyér a kenyérral szemben közös nevezőre kerülhessen. Emlékeztetnék arra, hogy az Északi-Középhegység vonalában a Vértes-Gerencsétől a Hegyaljáig a lepénykenyér az újkorban (csakúgy, mint a tésztavakarékból sült kenyérlepény) *vakarcs*, ill. *vakaró* néven ismeretes. Bár nem az egyetlen lehetőség, de kézenfekvőnek látszik, hogy a *bodag* terminus éppen e vidék szomszédságában, vagyis mai elterjedésterületének északi részén alakulhatott ki. Ebben az esetben a (nem tudni honnan és mikor, de a XVII. század utolsó harmadánál valószínűleg nem korábban) Dél-Dunántúlra került telepések a szót azonos jelentésben vihették magukkal. A lepénykenyér jelentés az itt még igen élénk *pogácsa* ~ *sospogácsa* hatására elhalt, tárgyi oldalról a vakarék tésztából sült kenyérlepény a helyi szokásokhoz alakulva maradt fenn. E vidéken ugyanis a kisebb kenyér, cipó sütése nem olyan kiforrott rendszer, mint az ország nagy részén, hanem általános, hogy a teknővakarékból formálnak kis, domború cipócskát. Ezért nem süthetik

⁴⁶ Pl. a *pár* nevű erjesztőanyag kapcsán.

⁴⁷ TESz 1967. 317.

lepény formában a vakarékot, vagyis itt a *bodag* szó nem a tészta formáját, hanem anyagát kísérte tovább.

A *vakarcs*, ill. *vakaró* terminus és a lepénykenyér kapcsolata kölcsönösen másodlagos. Lepénykenyérnek ilyen elsődleges elnevezése már csak azért sem lehet, mert készítésénél külön kezelendő maradék, vakarék tészta, amely az egésznek minőségét rontaná, nincsen. A terminus pedig éppen a tészta, ilyen eredetére utal, és elsődleges jelentése az erjesztett kenyér készítésénél a teknőre tapadt vakarékból készült, kevésbé lazított sütemény, amit az erjesztett kenyér elterjedését megelőző, majd vele egy ideig jelentőségben együtt futó lepénykenyér formájának analógiájára lapos lepénnyé alakítva sütnék meg. Erjesztett kenyértészta teknőkaparékából sült kenyérlepény jelentésben a *vakarcs* szó a XIV. század végétől,⁴⁸ a *vakaró* a XV. század elejétől előfordul,⁴⁹ ebben az időben azonban a kenyérsütés aligha lehetett általánosan olyan kiforrott gyakorlat, hogy a teknővakarékot mindenütt elkülönítették volna. Szélesebb körben ilyen rendszerrel csak későbbben számolhatunk. A teknővakarékból sült lepény *vakarcs* ~ *vakaró* elnevezése azután kiszorította a lepénykenyér korábbi nevét, jelen esetben a *pogácsa* szót. A folyamat lezajlása ismét bizonyos időt igényel. Ez a változás a kérdéses országrészen a XVII. század előtt aligha történhetett meg.

Elgondolkoztató a lepénykenyér kis területre korlátozódó *sajtalan* ~ *sótalan* elnevezése. A *sajtalan* alakváltozat Karácsondon⁵⁰ és Tarnamérán került elő,⁵¹ közvetlen köznyelvi jelentése 'sótalan'. Ez az alak 'sótalan' jelentésben a régiségben is előfordul, ismerjük pl. a XV. század második feléből.⁵² A *sajtalan* ~ *sótalan* nevű lepénykenyér éppúgy sóval készül, mint a más nevéek, a kivitelben semmi különbség nincsen. Sőt a tészta tetejének sóval való meghintése előfordul itt is. Népetimológia szerint ez tréfás névadás, éppen mert sós a lepénykenyér, nevezik *sótalannak* — ami azonban nem túlságosan valószínű.

A *savanyú* melléknév vitatott eredetű szó. Egyes vélemények szerint a magyar *só* származéka. Függetlenül attól, hogy ez a származtatás végül majd helyesnek vagy elvetendőnek bizonyul, tény, hogy a *sós* melléknévnek van kimutatható 'savanyú' jelentése.⁵³ Ennek alapján feltehető, hogy a *sajtalan* (= *sótalan*) melléknévnek is lehetett a régiségben 'nem savanyú' jelentése. Ez esetben a névadás a lepénykenyér erjesztetlen, nem savanyú mivoltára utal, és az erjesztett, savanyú tésztával, a kenyérral való szem-

⁴⁸ Különféle kenyerek között *BesztSzj* 1270.

⁴⁹ *SchlSzj.* 1861.

⁵⁰ *Kérdőív* 1964. Berényi Andrásné gyűjtése.

⁵¹ MNA 120a. Paládi Kovács Attila gyűjtése.

⁵² *Münch K.* „sajtalan”, vö. BÁRCZI, 1941. 272.

⁵³ L. BÁRCZI 1941. 267.

beállítását, attól való megkülönböztetést fejez ki. Ilyen típusú névadásra más nyelvekben is ismerünk példákat. A bolgárban máig intenzívebben használják az 'erjesztett kenyér' jelölésére a *kvasnik* ('savanyú'), mint a *hljab* szót. A *kvasnik* ellentétpárja, a *presnik*, erjesztetlen lepénykenyeret jelent, s annak megnevezésére ez az egyetlen bolgár szó. (Az azonos jelentésű *pita*, ill. *pogača* jövevényszavak.) A *presnik* a < *presno* 'friss, édes, nem savanyú' jelentésű melléknévből származik. Erjesztetlen lepénykenyeret jelent a szlovén *presnec*, a szlovák *prežnak*, a fehérorosz *presnjak* is.⁵⁴

Ahhoz, hogy a lepénykenyér „nem savanyú” elnevezést kapjon, előfeltétel a savanyú, erjesztett tészta ismerete, vagyis az a tapasztalatból leszűrt összehasonlítás, hogy ez utóbbihoz viszonyítva a lepénykenyér „nem savanyú”, de nem szükséges feltétlenül, hogy az erjesztett kenyér *nevében* a savanyú szó valamilyen módon szerepeljen is. A felsorolt szláv párhuzamokkal nem arra akartunk utalni, hogy a magyar *sajtalan* ~ *sótalan* elnevezés kialakulásánál külső példa okvetlenül közrejátszott volna.

Mondottuk, hogy ellentétpárt képező, 'savanyú, erjesztett tészta' jelentésű elnevezés hiányában is létrejöhet a szóban forgó terminus. Úgy látszik azonban, hogy jelen esetben talán mégis volt ilyen ellentétpár. A *kovász* szónak a magyarban két közismert jelentése mellett ('kovászmag', 'kovász a közvetett tésztakészítésnél') egy harmadik jelentése is van: 'erjesztett tészta' — s ez utóbbi nem a legfiatalabb a három közül. Közvetett bizonyítékokból úgy látszik, hogy a *kovász* 'erjesztett tészta' jelentése a középkorban jelentős nagyságú területen elterjedt, az újkorra azonban egy kisebb táji kivételtől eltekintve teljesen elhomályosult.⁵⁵ A kivételt képező terület központja a Zagyva—Tarna környéki palócság, ahol a *kovász* szót máig használják 'erjesztett tészta' jelentésben. Legalábbis figyelemre méltónak kell tartasuk, hogy a lepénykenyér *sajtalan* (= nem savanyú) elnevezése éppen e vidék közvetlen szomszédságában figyelhető meg. Megengedhetőnek látom azt a hipotézist, miszerint itt a népnyelvi *sajtalan* ('lepénykenyér') elnevezés éppen a *kovász* ('erjesztett tészta') ellentétpárjaként alakulhatott ki. A *sajtalan* terminust a vidék lakossága ma már kizárólag úgy értelmezi, ahogy köznyelvi ki is fejezi: *sótalan*, azaz az eredeti jelentés teljesen elhomályosult.

A lepénykenyér *sovány* ~ *soványka* elnevezése a lepény alakban sült, de zsírral gyúrt rangosabb és újabb készítményekkel való szembeállítását kifejező késői megjelölés.

A *laska* terminussal részletesen itt nem foglalkozom, ez egyben a „kemény lepénykenyér” általánosan elterjedt, jellemző neve is, a kérdésre majd ott

⁵⁴ Az adatokhoz saját bulgáriai megfigyelések mellett l. VAKARELSKI, 1965. 60—61., KOENIK, 1943., EAJ 1965. 63/5., MAGYARY-KOSSA, 1929. 239., ZELENIN, 1927. 112., MAURIZIO, 1927. 306.

⁵⁵ A kérdést részletesen elemzem kéziratot kandidátusi értekezésemben.

térek vissza. Ide tartozik a *loksa* is. Az azonban mégis megjegyzendő, hogy ahol Nyugat-Dunántúlon a *laska* lepénykenyeret jelöl, a szónak más jelentése is van. Közülük a 'lepénykenyér' szorul ma inkább magyarázatra, amit az e készítmény általánosabb elnevezésével alkotott szóösszetétel (*laskapogácsa*, pl. Karakó) terminusként való felbukkanása is jelez. Arra a kérdésre, hogy a *laska* nevű puha lepénykenyeret miért nevezik így, annak a ma divatos kis méretű pogácsáktól eltérő nagyságára hivatkoznak (pl. Csehi).

A *lepény* szónak mind az élő népnyelvben, mind a régiségben 'lepénykenyér'-en kívül számos más jelentése is van. Többnyire lapos formájú tésztákat jelöl, gyakran töltött kivitelben. A túrós, mákos lepény sokfelé ma is úgy készül, hogy kerekre nyújtott tészta közepére terítik a töltelket, majd a tészta széleit körben felhajtják. Sok vidéken a múlt században ez volt az egyetlen töltött ünnepi sütemény. Főleg kelt tésztából készül, régebben kemence fenekén sütötték meg. A *lepény* a XV—XVI. században is valami rangosabb sült tésztát jelent már.⁵⁶ Köztük és a 'lepénykenyér' jelentés közt a forma lehet az összekötő kapocs. A szó eredete még vitatott.⁵⁷

A szigetközi *keletlen* terminus a lepénykenyérnek a kenyérral, erjesztett tésztával való szembeállítását fejezi ki.

A lepénykenyér *pogácsa* elnevezése jövevényszó; a velencei olasz *fogaccia* ('panis focarius, hamuban sült [lepény]kenyér') délszláv közvetítéssel került hozzánk,⁵⁸ és általánosan elterjedt az egész magyar nyelvterületen. Úgy látszik, legalább a XVI. század végéig csaknem kizárólag erjesztetlen lepénykenyeret jelent. A tészta ilyen jellege kapcsolódik nálunk alapvetően a szóhoz, parázs alatt sült volt csak vagylagosan. Gyakran ilyen volt, de sültetett másként is.

A *Besztercei Szójegyzék* az erjesztés és a sütés módja szerint három kenyérfélét különböztet meg: *panis* 'kenyér', *asimus* 'pogácsa', *s[u]bcinericium* 'hamuban sült pogácsa'. Megismétli ezt a tagolást a *Schlägli Szójegyzék* is azzal a különbséggel, hogy a *subcinericium* értelmezése itt *pokronta*.⁵⁹

A XVI. századból számos szótár-összeállítás maradt fenn, ugyanekkor — főleg az egyházi vonatkozású — magyar irodalom is sokat foglalkozik a különböző kenyérfajtákkal. E szövegeket jól megfigyelve úgy látszik, hogy a korabeli szóhasználat szerint *kenyér*nek érzik még az erjesztetlen lepény-

⁵⁶ A szójegyzékek főleg a szónak a felsorolásban való elhelyezésével tájékoztatnak. Vö. *BesztSzj.* 1267, *SchlSzj.* 1858, *Murm.* 2090, *SziksZF.* 69, MA 1621. 187.

⁵⁷ Vö. BÁRCZI, 1941. 189. l.; KNIEZSA, 1955. I/1. 684 úgy látja, hogy inkább a szlovák *lepeň* jöhet a magyarból.

⁵⁸ KNIEZSA, 1955. I/1. 427.

⁵⁹ A *pokronta* kihalt szó, ez az egyetlen ismert előfordulása. Vö. KNIEZSA, 1955. I/1. 430.

kenyeret és az erjesztett kenyeret egyaránt. Az előbbi megkülönböztető neve, a *pogácsa*, gyakran jelzőként szerepel. Lássunk néhány példát először a szótárakból. *Gyöngyösi szótár-töredék*, XVI. század első fele: *azima: sine fermento: kowaz nélkül való pogacha: vel: kenyer.* MURMELIUS 1533: *Panis* — kener, *panis fermentatus* — kouassus kener, *azimus panis* — pogacza, *panis subcinericius* — hanuas kener. CALEPINUS 1585: *azymus* — kouaználkwl való kinyér, pogatsa, *focarius panis* — parasaba swtót kenyér, hamuba swtót pogatsa, *artoptitius panis* — pogátság kinyér. SZIKSZAI FABRICIUS 1590: *panis azymus* — kouasz nekölvaló kenier. *Libum, azyma* — pogaczia, *panis fumarius* — kemenczeben sült kenier, *panis entyphaeus, subcinericeus* — hamuban sült kenier.

Jól megfigyelhető az ingadozó szóhasználat, valamint helyenként a hamuban való sütés képzettársítása a lepénykenyérhez a *Jordánszky codex* (1516—19), HELTAI (1551, 1565) és KÁROLI (1590) bibliafordításának párhuzamos helyein, amelyekből csak néhányat idézünk:

Mózes IV, 6.

Jordánszky: eegy kollaar pogacza kynyereh,⁶⁰

HELTAI: es egy kouáßtalan kenyeres kofart, az az

. . . pogatfat,⁶¹

KÁROLI: egy kofár kouáßnélkül való kenyereket.⁶²

Mózes IV, 11. (a mannahullásról)

Jordánszky: es mynth egy olayyal gywrth pogaczath kynyereh lythnek vala ew benne.⁶³

HELTAI: es pogatlot chinal vala belöle.⁶⁴

KÁROLI: és tsinálnak vala abból hamuban sült pogát-fákat.

Józsúé 5.

Jordánszky: es eweenek . . . pogacza kynyereh,⁶⁵

HELTAI: kouáßtalan pogáczokat,⁶⁶

KÁROLI: kovász nélkül való kenyereket.⁶⁷

⁶⁰ *JordK.* 130.

⁶¹ HELTAI, 1551. 279a.

⁶² KÁROLI, 1590. — Károlinál a biblia tagolása a máig érvényessel azonos, a visszakereséshez a lapszám jelzése nem szükséges.

⁶³ *JordK.* 139—140.

⁶⁴ HELTAI, 1551. 290.

⁶⁵ *Jord K.* 294.

⁶⁶ HELTAI, 1565. 17.

⁶⁷ KÁROLI, 1590. Józsúé 5. 11.

Bírák 6.

HELTAI: és kéßite pogátfokat,⁶⁸

KÁROLI: kouáßnélkül való kenyer.⁶⁹

Bírák 7.

Jordánszky: egy kysded hamwban sylth arpa kynyér,⁷⁰

HELTAI: egy árpa pogácsa,⁷¹

KÁROLI: imé egy sült árpa kenyérnec pogáczáia.⁷²

KÁROLI fordításában (Mózes I., 18., 5—6) Ábrahám előbb azt ígéri: „hozoc egy falat *kenyeret* is”, majd ígérteét beváltandó így utasítja Sárát: „hamar fies, végy három mértéc semlye lißtet, gyurd meg és *fűs pogát*fakat az hamu alatt”.

A szabadon fogalmazott szövegekben is hasonló fordulatokat találunk. A XVI. század első negyedéből fennmaradt prédikációban olvassuk erjesztetlen kenyérről: „mely napon a pogacza kenieret kel vala futhniók.”⁷³ KULCSÁR György 1574-ben többször is elmagyarázza, hogy mi is ez a *pogátság kenyér*: „. . . az kovászos kenyeret házokban nem kell tartaniok, hanem pogátságual kell vala élniec.” Másutt: „az kenyerec-is kouáß nélkül valoc, az az: pogátság voltanac.”⁷⁴ TELEGDI Miklós a kovásztalan kenyeret hol pogácsának, hol pogácsa kenyérnek nevezi, s elárulja, hogy egykorúan azt többnyire hamuban sütik még: „nyluan ualo dolog peniglen, hogy akcoron pogachanal, az az, kouasztalan kenyernel egyéb ot nem uolt.”⁷⁵ — „De az pogacha kenyerec között is ualogatalt telzűnc, es nem akarmi fleit [= selej] pogachat, hanem mentül fzeb lehet ollyat ualasztunc erre a dologra. Szebbet peniglen az emberi okofsag nem találhatot, es az emberi keez nem süthetet az oftyanal, kit igen fzept tilzta buza lifzt langbol, es nem az hamuba, hanem uas közöt fűtnec.”⁷⁶ A hamuba takarva megsütött lepénykenyeret SZTÁRAI Mihály (1544—1560) egyik versében *hammas pogácsának* nevezi,⁷⁷ ahogy Erdélyben máig is gyakran hallani. E kifejezés megelőzhette a népmesékben is eluralkodott „hamuban sült pogácsa” körülírást.⁷

⁶⁸ HELTAI, 1565. 70—71.

⁶⁹ KÁROLI, 1590. Bírák 6. 19—20.

⁷⁰ *JordK.* 332.

⁷¹ HELTAI, 1565. 74.

⁷² KÁROLI, 1590. Bírák 7. 13.

⁷³ *WeszprK.* 12.

⁷⁴ KULCSÁR, 1574. 246a és 269a.

⁷⁵ TELEGDI, 1577. 476.

⁷⁶ TELEGDI, 1577. 477—478.

⁷⁷ Szt. Illyésnek és Ákháb királynak idejében lött dolgokból. RMKT V. 22.

⁷⁸ VÖ. BEKE, 1936.

BEYTHE István a „pogáchas auagy eleztő nekil valo kinyer”-et a „kouáz auagy eleztős kinyer”-rel állítja szembe.⁷⁹

A lepénykenyér megkülönböztető neve tehát az egész XVI. századi irodalomban *pogácsa*. Megáll önállóan is, de gyakori a *pogácsakenyér*, összetétel és a *pogácsás kenyér* jelzős forma. A szótári anyag és az egyházi tárgyú szövegek kapcsán felvethető lenne, hogy a lepénykenyérnek következetes kenyérként való számontartása előbbi esetben a középkori latinhoz való igazodásból, s a rendszerezés erőltetéséből eredhet, míg a bibliafordításoknál azt az alapszöveg, a magyarázatoknál és az áldozati kenyér milyenségére vonatkozó felekezeti vitáknál pedig éppen a vita tárgya involválja. Sajnos nem érvelhetünk ez ellen a világi tárgyú irodalomból vett példák-
kal, mégis úgy látom, hogy bár a fenti körülmények nem elhanyagolhatók, számolhatunk azzal, hogy a középkori magyar nyelvben, körülbelül éppen a XVI. századdal bezárólag, a lepénykenyér és az erjesztett kenyér egyaránt viseli a *kenyér* nevet, ami viszont a kétféle készítmény egykorú jelentősége, intenzitása szempontjából is támpontot szolgáltat. A lepénykenyér hamu-parázs alatt való sütése ebben az időben lényegesen kiterjedtebb; mint azt az újkorban tapasztaljuk.

A XVII. században a *pogácsakenyér*, *pogácsás kenyér* terminusok eltűnnek: a lepénykenyeret már nem nevezik *kenyér*nek. COMENIUS a „kenyér-sütésről” című fejezetben részletesebben csak az erjesztett kenyérről foglalkozik, de még itt említi meg a lepénykenyeret is. SZILÁGYI fordításában a *kenyér* nevet azonban csak az első nyeri el, az erjesztetlen csupán *pogácsa*. („A kovással sült kenyérnek kettős héjja vagy on, és belől likatsos béli: a kovásztalan gyúrt pogácsa tömött.”)⁸⁰

A *pogácsa* szó jelentésének kiterjedése nem lepénykenyér összetételű tésztákra korán megkezdődik (pl. 1544 „mézes pogácsa”).⁸¹ Ismeretes, hogy speciális sütőipari készítmények mellett a népi gyakorlatban is általánosan elterjedt különböző összetételű gyúrt, zsíros, apró pogácsákat is így nevezték később. Utóbbi esetben a *pogácsa* nevet viselő készítménynek először összetétele változott, s csak jóval később formája is. A századfordulón ezeket a pogácsákat igen gyakran a lepénykenyér szokásos nagyságát megközelítő méretben sütik még, az apró kivétel egész késői polgári hatás eredményeként lesz általános.

Feltűnő, hogy a lepénykenyér *sópogácsa* elnevezése a régiségben hiányzik, legalábbis egyetlen idevágó adatot sem ismerünk.

A *molnárpogácsa* ~ *mónárpogácsa* terminus recens előfordulásai (vö. 2.

⁷⁹ BEYTHE, 1584. 103–104.

⁸⁰ *ComJan.* 406–407.

⁸¹ *OklSz.* 654.

sz. térkép) jelzik, hogy a lepénykenyér e birtokos jelzős összetételű elnevezése országszerte ismert volt. A szó máig sokfelé jelent szabályos lepénykenyeret, másutt azt a tésztát jelöli, amely a lepénykenyér szerepét később átvette: a teknővakarékból készült kenyérlepényt. A XVIII. század végén MÁTYUS István az Erdélyben igen intenzíven készített hamu-parázs alatt sült lepénykenyerről kizárólag e terminus kapcsán emlékezik meg: „*Molnár pogácsák*. A molnár módra, vízzel gyúrt, s tűzhelyben sült száraz pogácsák egyébként leg-bővebben s állandóul táplálnak, de felette nehéz-emészthetők, és a tűzhellynek és hamunak szagja többire ízeket megvesztegeti.” Amit szembeállít vele, az már „a tiszta ízű, jó vajjal és tojással gyúrt, s kementzében jó móddal meg-sült pogácsák...”⁸²

A terminus analógiájára ott, ahol időközben újabb lepénykenyér elnevezések alakultak ki, ezek is átveszik néha a *molnár*-jelzőt. Kenderesen *mónárbodag* a lepénykenyér neve, míg a teknővakarékból készült kenyérlepény Hódmezővásárhelyen *mónárpogácsa* és *mónárbodag* néven egyaránt ismeretes; Sápon ugyanezt *mónárpogácsa* mellett *mónársóványnak* is mondják.

A *molnárpogácsa* terminus eredetének helyes magyarázatát ma már sehol nem ismerik. Mivel a malmokban mind a molnár, mind az őrletésre várakozók a XX. századig szoktak lepénykenyeret sütni, a terminust a népetimológia a *malomban való* sütés körülményével magyarázza. Az igazi kiindulást TAKÁCS Sándor világította meg először a molnárok járandóságaira vonatkozó közlésekkel.⁸³ A molnároknak egykor — úgy látszik szerződésben is kikötött — joga, hogy a malomvámában beszedett lisztből naponta pogácsát süthettek, illetve ezen a címen bizonyos mennyiséget visszatarthattak maguknak. 1703-ban Nagyfaluban például a molnárnak „mindennap egy-egy vajtok liszt, pogácsának való” járt.⁸⁴ A sárospataki ispotályhoz tartozó „szegények malmában” 1685-ben „pogacza gyúró fa asztalkát” vettek leltárba.⁸⁵ A molnároknak ezt a haszonvételét a XVII. század végén már többfelé tiltani kezdik. 1683-ban Tarpán „az molnár pogácsázása megtiltatott”. Másutt 1690-ben így rendelkeznek: „Ezen malom őrlető vámban tizedet ad, pogácsázni pedig a molnárnak nem szabad, melyben ha eléri, keményen megpálcázzák.”⁸⁶ A kedvezményezés megszűntével a terminus értelme is elhomályosul.⁸⁷ A *molnárpogácsa* kivitelében nem külön-

⁸² MÁTYUS, 1787. 112.

⁸³ TAKÁCS, 1907.

⁸⁴ TAKÁCS, 1907. 158.

⁸⁵ ROMÁN, 1965. 107.

⁸⁶ TAKÁCS, 1907. 158.

⁸⁷ Azonos névalakulásra olyan területen is van példa, ahol az a hazaival kétségtelenül nem áll közvetlen összefüggésben. VILKUNA 1945. 21. rögzíti a 'lepénykenyér'

bözött a nem malomban sült *pogácsa* nevű lepénykenyértől. E két körülmény a későbbi jelentésbővülés alapja.

Említést érdemel, hogy a puha lepénykenyér neve sosem konvergál a kenyérlepény *langalló*, *lángos* elnevezéseivel. Ez utóbbi kifogástalan, a kenyértől nem különböző erjesztett tésztából készül. Neve azonban a sütés körülményeire utal. Úgy látszik, a sütésnek itt alkalmazott módja a lepénykenyérétől a régiségben is következetesen elkülönül, a terminológia kialakulása és különállása másként nehezen lenne érthető.

PALACSINTA

A keleti magyar nyelvterületen a népi táplálkozás hagyományos ételei közé tartozik a *palacsinta*. Kevert, híg tésztából készült vékony lepény ez, amelyet sokfelé a századfordulóig sütőkőre öntve sütöttek. Az archaikus sütési mód miatt a tésztára gyakran felfigyeltek. Legutóbb GUNDA gazdag új anyag bevonásával összegezte a kérdést.⁸⁸ Miután ő párhuzamosan vizsgálja, mit sütnék sütőkövön és hogyan sültek (az általánosan elterjedt) puha lepénykenyeret, jól látja, hogy a sütőkövek alkalmazása a századfordulón elsősorban a palacsinta, és csak alkalmilag a gyúrt lepénykenyér sütéséhez kapcsolódik.

Mi ez a kövön sült palacsinta? Vajon a puha lepénykenyér egy további változatával van itt dolgunk? A kérdést indokolja, hogy a híg tésztából süttött lepénykenyér az etnológiai anyagban nem ismeretlen.

A palacsintát hagyományos ételként ismerjük a Bodroghközről, Rétközről, Szatmárból és egész Erdélyből.⁸⁹ A rendelkezésre álló leírások alapján összetételére nézve megállapítható, hogy bár keverik csupán liszt, víz, sóból is, mégis tejjel, tojással készített változata a domináns, állandóbb megoldás. A tej, tojás nélküli kivitel csak alkalmi, ezt szegényesnek, hiányosnak tartják. Alapanyaga a búza mellett gyakran árpa, alakor, vótér, hajdina, kukorica lisztje. Sütése kövön, azonos elv szerint öntöttvas lemezen vagy serpenyőben történik. A sütőeszközre csorgatva a keveréket arra töreksenek, hogy minél vékonyabb tésztát nyerjenek. Ezt aztán fordítják, vagyis mindkét oldalát sültek. A palacsinta kész állapotban nem alaktartó, vékony,

jelentésű finn *myllykysä* terminust, de az elnevezés hátterét nem ismeri. Feltehető, hogy a hazaihoz hasonló eredetű lisztből való pogácsasütés a középkorban a molnárok-nak nagyobb európai területen általános kedvezménye volt.

⁸⁸ *A sütőkövek és ősi kenyérfélék*. GUNDA, 1966. 296 ff.

⁸⁹ Az itt következő összegezés irodalmi forrásai: PONORI THEWREW, 1829., MTSZ I. 1022., 1201., LÁZÁR, 1896. 32., SZILÁDY, 1909. 4., KISS, 1932. 4–5., ECSEDI, 1935. 127–128., KÓS, 1959. 4., GUNDA, 1966. 298 ff.

hajlékony tésztalap, amibe gyakran göngyölnek tölteléket. A megfigyelők többször hangsúlyozzák ünnepi étel funkcióját. Ezzel szemben kenyérszerű fogyasztására, ezt célzó kivitelére, egyetlen példát sem ismerünk.

A tésztát a sütés körülményeire utaló *kövön sült*, *kőre-leppencs* és változatai mellett egész elterjedésterületén nevezik *palacsintának* is. A *palacsinta* nálunk olasz jövevényszó,⁹⁰ első hazai feljegyzője a XVI. század második felében éppen székely glosszátor. A *pöpanum* szó mellé írta, nem tartotta tehát kenyér funkciójú készítménynek.⁹¹ (A fentihez hasonló palacsintát az erdélyi fejedelmi udvarban a XVI. század végén sütöttek, csak éppen nem kövön, hanem serpenyőben.)⁹² A palacsintának egyetlen olyan népnyelvi elnevezése sincsen, amely a lepénykenyér terminológiájával mutatna kapcsolatot.

Kelet-Európának a Balkán félszigettől a Nyugati-Kárpátokig húzódó övezetében, ahol a lepénykenyér készítése a XX. századig igen élénk, az mindenütt gyúrt tészta és hamuba-parázsba takarva, ill. a Balkánon főleg sütőbura alatt sül meg. Erdélytől délre és északra is ismerünk kevert, önthető tésztából sütőkövön, fémllemezen készült lepényeket, ezek azonban funkciójukat tekintve sosem lepénykenyernek, hanem legyenek bármilyen egyszerűek is, ünnepi tésztának készülnek.⁹³

Mindezek alapján úgy látom, hogy a kevert tésztából sütőkövön süttött palacsinta nemcsak legújabb fejlődési állapotában nem lepénykenyér, hanem korábban sem volt az. A tészta összetétele a lepénykenyér kritériumainak nem felel meg. Az a körülmény, hogy a gabonafajták tekintetében régies nyersanyagok használatát sokáig továbbviszi, megerősíti, hogy a tojás, tej rendszeres jelentkezése nem csupán újabb állapot kifejezője. Funkciója sem változhatott meg maradéktalanul éppen a legrégebb magyar táplálkozási vidéken. A kevert, híg tésztából készült lepénykenyér a szomszédos vidékeken is hiányzik. Az igen archaikus sütési mód a keleti magyar nyelvterületen nem kenyér funkciót betöltő, hanem attól kivitelében és felhasználásában következetesen eltérő erjesztetlen lepény készítéséhez kapcsolódik a középkortól.

Erdélyben a kenyér fogyasztása lényegesen később lesz olyan intenzív és általános, mint a dunántúli, alföldi vidékeken. Szerepe van ebben a földművelés eltérő adottságainak, a tüzelőberendezés különbségének. A kenyér készítésében való kisebb gyakorlat az erjesztési eljárások tökéletlenebb voltát is maga után vonja. Ezért különbséggel számolhatunk az ünnepi táplálkozás tésztáit tekintve is; míg nyugaton az már korán kelt kalács,

⁹⁰ BÁRCZI, 1941. 233.

⁹¹ *Közl.* 1577. 45.

⁹² RADVÁNSZKY, 1893. 217–218.

⁹³ Vö. VAKARELSKI, 1965. 61., MAURIZIO, 1927. 305–306.

keleten ezt a szerepet éppen a palacsonta tölti be elsősorban. Ezzel szemben mindazokon a vidékeken, ahol zárt tüzelő, kemence a tüzelőberendezés legfontosabb része, a palacsinta csak egész későn, a XIX–XX. század fordulóján került a polgári konyháról a paraszti táplálkozásba.

KEMÉNY LEPÉNYLENYÉR — ÁL-LEPÉNYKENYÉR

A puha lepénykenyér mellett sokfelé készítenek szitált búzalisztból sóval, vízzel gyúrt tésztát, amelyet sodrófával késfoknyi vékonyra (1–3 mm) nyújtva sütnek meg. Átmérője 35–45 cm. Kemencében sütik, újabban takaréktűzhely tetején is, itt inkább kisebb darabokra vágva. Az előző esetben többnyire kenyérsütés alkalmával készítik, gyakran a már megszilárdult kenyerek tetejére borítva sütik.⁹⁴ Egyébként a kemence kitisztított fenekén a kenyerek bevetése előtt, vagy — gyakrabban — kiszedése után. Sütés előtt a tésztát késheggyel, villával megszurkálják, hogy ne hólyagosodjék fel. Az emlékezettel elérhető időben csak kivételesen fogyasztják egy részét a sütéssel nyert állapotban, pl. Gerényesen, Bátyán nagypénteken, a Zagyva, Ipoly menti palócoknál pedig gyerekek friss csemegéjeként. Általános felhasználási módja ezzel szemben az, hogy a sütés után kisebb darabokra eltördelt tésztát elteszik, és néhány nap, vagy csak hetek múlva forró vízzel megöntve fogyasztják el. Soha nem főzik, hanem szitába, szűrőbe téve csupán megpuhítják a meleg vízzel. Különféle ízesítőket tesznek rá. Gyakran szerepel böjti ételként is. A Duna–Tisza köze keleti részén készítenek belőle levest is úgy, hogy a vizet rajta hagyják. Mezei munkánál használták így. A ceglédi vasutasokat a rákosi pályaudvarokon azért csúfolták „ceglédi laskások”-nak, mert a magukkal hordott sült laskából készített levest ettek.

Összetételét és a felhasználás időpontját kiemelve felvethető e tésztánál a kemény lepénykenyér hazai előfordulásának kérdése. Mielőtt itt állást foglalnánk, lássuk a további körülményeket.

A tészta a századfordulón általánosan elterjedt a Dunántúlon, a Duna–Tisza közén, s innen északra az Ipoly és Tarna határolta vidéken fel az országhatárig. Neve itt egységesen *laska*, helyenként *laksza*. Jelenlegi ismereteink szerint csak szórványosan fordul elő a Tiszántúlon és a Tarnától keletre. Kivételt képez a Bodroghöz vidéke, ahol rendszeresebben jelentkezik *lokša* néven.⁹⁵ Ahol az Észak-Tiszántúlon felbukkan, neve *pászka*⁹⁶ vagy *lángelő*

⁹⁴ Pl. Csákánydoroszló, Zalacséb, Szemenye, Kemenesmihályfa, Szenna, Kálmánca, Panyola.

⁹⁵ Pl. Erdőhorváti, Viss, Vajdácska, Fényeslitke, Beregdaróc.

⁹⁶ Kék, Kocsord, Panyola, Vésztő.

(*lángelő*).⁹⁷ A Dél-Tiszántúlon határozottan újabb jelenségnek látszik. Makón csak a katolikus szegénység készíti nagypéntekre, *laska* néven. Így ismerték Kaszaper és Kevermes telep falvakban is. Dobozon egyetlen kinyomozható neve *rongyos kapca*, ami nem arra vall, hogy itt nagy múltja lenne.

E „kemény lepénykenyér” összetétele semmiben nem különbözik a leves-, vagy önálló ételként fogyasztandó főtt tészta legegyszerűbb, tojás nélküli változatától. Megegyezik a tészta kinyújtása, vékonysága is. Ott térnek el csupán, hogy az előbbit sütik, az utóbbiakat pedig főzik. A gyúrt, levesben vagy önálló ételként fogyasztott tészta különböző módon — főként metéltnek — feldarabolt változatait a keleti országrészen nagy területen egységesen *laskának* nevezik. A ’főtt tészta’ jelentésű *laska* nyugati határa lényegében a Tisza vonala, bár szórványosan még a Duna–Tisza köze keleti részén is előfordul; keleten a magyar nyelvterület pereméig húzódik, tehát Erdélyben is ismeretes; északon a Sajótól keletre jelentkezik. Vagyis a *laska* szó az egész magyar nyelvterületen használatos, azonos vagy hasonló összetételű gyúrt, vékonyra nyújtott tészta jelentésben. Míg azonban nyugaton ezt a tésztát mindig sütik és öntve fogyasztják, keleten főzik. Ugyanakkor úgy látszik, keleten az ilyen összetételű sült, öntött tészta lényegesen jelentéktelenebb, mint nyugaton, s amennyiben előfordul, más a neve.

Milyen támpontot nyújt a terminológia? A *laksza* eurázsiai vándorszó. A perzsából (*lākša, lāxša*) elindulva főleg az északi török nyelvekben terjedt el. Bár nem ismeretlen, messze nem általános az oszmán-törökben; a Balkánon hiányzik. Az északi törökből származó jövevényszó az orosz, ukrán, beloruszban. Ehhez a vonalhoz kapcsolják a lengyel és szlovák alakokat is.⁹⁸ A szó mindenütt gyúrt, főtt tésztát jelent a szótári adatok szerint.⁹⁹ Egyedül KNEZSA közöl ’lepény’ jelentést (és csak ezt) a szlovákból, ahol *lokša*. Ugyanezt jelenti a (régiségben hiányzó) cseh *lokeš* is.¹⁰⁰ A magyarban mind a régiségben, mind a népnyelvben előfordul a ma általánosabb *laska* mellett a *laksza* alak is. A szó kelet-európai elterjedése alapján KNEZSA

⁹⁷ Ártánd, Mezőtúr, Karcag, Kunhegyes, Debrecen, Tiszavasvári, Tiszaeszlár, Vajdácska, Ricse és Torontálvásárhelyen is.

⁹⁸ Vö. KNEZSA, 1955. I/1. 307., VASMER, 1953–1958. II. 15., RADLOFF, 1893–1911. III. 729.

⁹⁹ *Lākcha* ’Vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth’ STEINGASS, 1930. 1112. (XI–XII. századi szövegek alapján); *lākša, lāxša* ’segmenta massae farinariae tenuiora et oblonga, quae iuri incoquantur’ VULLER, 1855. 423.; kazáni tatár, XV. századi újgur *lakša* ’Nudeln, Fadennudeln’, ’kleine Teigstücke in Brühe gekocht’ VASMER, 1953–1958. II. 15.; oszmán-török *lakše* ’patties of rolled paste’, ’Art Nudeln’ KNEZSA, 1955. I/1. 307.; orosz irodalmi *lapša*, nyelvjárási *lakša, lokša*, ukrán *lakša, lapša, lokša, lokšina*, fehérorosz *lapša, lokšiny* ’Nudeln, Fadennudeln’, lengyel *lokszyzna* ’?’ VASMER, 1953–1958. II. 15. és KNEZSA, 1955. I/1. 307.

¹⁰⁰ KNEZSA, 1955. I/1. 307.

a magyar alakot — GOMBÓCZCAL ellentétben¹⁰¹ — északról, az ukránból vagy a szlovákból kölcsönzöttnek tartja.¹⁰²

A szó a magyar forrásokban a XVI. században jelenik meg, rögtön két különböző jelentésben.

Az 1516–1519-re datált *Jordánszky codex* bibliafordításában fordul elő először, erjesztetlen sült tészták felsorolásánál: „es eegy koflaar pogacza kynyereth olayyal fylteth, es olayyal meg keenth laxaath kowaznal kyl . . .” (Mózes IV. 6.)¹⁰³ A megfogalmazáson túl az eredeti szöveg, s HELTAI, KÁROLI e századbeli fordításai is valószínűsítik, hogy a *laksa* itt nem főtt, hanem sült tésztát jelent.

Az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere a század végén *laskának* nevezi a gyúrt, vékonyra nyújtott, felvágott, főtt tésztát¹⁰⁴ — de beszél olyan *laskáról* is, amelynek kinyújtott tésztáját főzés helyett meg kell „pirítani” (-sütni), majd szitába téve megönteni. Ez utóbbit böjtre készíti.¹⁰⁵

SZENCZI MOLNÁR Albert szótára sült tésztának, méghozzá töltöttnek ismeri: „laska, vajas túrós béles, Laganum”.

A „kemény lepénykenyér”, ill. az egyszerű (tojás nélküli) gyúrt tészták összetételében helyenkint máig készítenek tésztát, amit megtöltve sütnék. Nagybajcsón így készült a káposztásbéles, ebbe nyers vágott káposztát tettek. Sütés után négyfelé vágták, tálba tették forrón, meleg tejfölt öntöttek rá, letakarták, hogy a gőzben megpuhuljon. Ugyanilyen káposztásbélest a Somogy megyei Lábodon ma egyenesen *cséplő-laskának* neveznek.¹⁰⁶ Mindkét helyen megvan a *laska* nevű gyúrt, sült tészta is, amit megöntve fogyasztanak. Málét, csíramálét országshozta gyakran sütöttek tészta-héjban. Egyszerű gyúrt tésztát kerekre nyújtva a málét, csíramálét ráöntötték, a tészta széleit körben felhajtva sütötték meg. Igaz, nem ismerünk példát arra, hogy ezt az alátétet kifejezetten *laskának* nevezték, de a Molnár Albert-féle béles *laska* mégis ilyesfajta tészta lehetett.

Ahol a magyar nyelvterület nyugati, északnyugati részén a *laska* puha lepénykenyeret is jelent, ezzel párhuzamosan megvan a szó 'gyúrt, sült, öntött tészta' jelentése. Másodlagos felülrétegződés eredményének a 'puha lepénykenyér' jelentést tartjuk.

A Bodrogszék vidékén, ahol a szó *lokxa* hangalakban szintén mindkét fenti jelentést hordozza, közülük jelenlegi ismereteink szerint a 'gyúrt, sült, öntött tészta' a domináns, míg a 'puha lepénykenyér' esetlegesebb. Ugyan-

¹⁰¹ GOMBÓCZ, 1905. 259.

¹⁰² KNIEZSA, 1955. I/1. 307.

¹⁰³ *Jord K.* 130.

¹⁰⁴ RADVÁNSZKY, 1893. 91., 188., 245.

¹⁰⁵ RADVÁNSZKY, 1893. 237–238.

¹⁰⁶ *Kérdőív* 1964. Mike Györgyi gyűjtése.

ekkor előfordul a gyúrt, főtt metélt tészta *laska* elnevezése, de ez esetben a *lokxa* hangalak nem. — Maga a *lokxa* szó itt talán külön későbbi, második átvétel eredménye lehet. Ez a hangalak csak itt fordul elő kis területen; egyébként mind a recens népnyelvben, mind a régiségben hiányzik. Kétféle 'tészta' jelentése közül itt is a 'puha lepénykenyér' a hangsúlyosabb, mégsem egészen világos a magyar környezetben való jelentéstörténete. Mind tárgyi, mind terminológiai szempontból közelebb vihetne ehhez a kelet-szlovákiai magyarság hasonló nevű 'krumplis lepény'-einek és ezek szlovák rokonainak felderítése, amiről ma csak szórványos híradásokból tudunk.¹⁰⁷

A lepénykenyér kemény változata jellemző Nyugat-Skandinávia népi táplálkozására. Norvégiában és Közép-Svédországban valóban kenyér funkcióban hagyományos. Formai kivitele a mi „kemény lepénykenyerünkével” mutat párhuzamot. 1–3 mm vékonyra nyújtott, 50–100 cm átmérőjű tésztaalap, amelyet vaslemezen, később kemencében is sütöttek. Főleg árpa- és zablisztból gyúrták, évente egyszer vagy kétszer nagy mennyiségben készítették. Ezt a tésztát azonban fogyasztáshoz nem öntik meg.¹⁰⁸ (A vastagabb kemény kenyerek Skandináviában nem lepénykenyerek, hanem erjesztettek.)

Európában másutt kemény lepénykenyerről nem tudunk.¹⁰⁹ Az Alpokból említett egyetlen idevágó példánál kiderült, hogy nem erjesztetlen tésztáról van szó.¹¹⁰ A jól ismert és igen archaikus délkelet-európai anyagban hiányzik.

Összegezve megállapításainkat arról a tésztáról, amely összetétele és távoli európai párhuzamok alapján a kemény lepénykenyér hazai szerepének kérdését felveti, a következőket említhetjük. 1. A tészta összetétele a lepénykenyér kritériumainak megfelel. Megjegyzésre érdemes azonban, hogy alapanyaga kizárólag búza. Ezzel szemben a puha lepénykenyérnél, noha táplálkozásbeli jelentősége évszázadok óta visszaszorulóban van és ezzel párhuzamosan anyagára nézve merőben új társadalmi követelmények alakulnak ki, a XX. századig fennmarad a tésztaerjesztést megelőző korszakban egyenértékű árpaliszt használata. 2. A „kemény lepénykenyeret” nem sütéssel nyert állapotban fogyasztják, felhasználáskor a tésztát rendszeresen megöntik, ezzel a főtt tésztákéhoz hasonló állapotba hozzák. Funkciója ez utóbbiakéhoz hasonló és nem kenyérszerű. 3. Terminológiája a puha

¹⁰⁷ PL. IMRE—KÁLMÁN, 1957. 187.

¹⁰⁸ L. összefoglalóan CAMPBELL, 1950. 96–107, 220 ff. és a svéd kenyértípusok térképe.

¹⁰⁹ MAURIZIO, 1927. 338. Pár mm vastagságú lepénykenyereket említ perzsa, örmeny területről, ezekről sajnos semmi részletes ismeretünk nincs.

¹¹⁰ L. RHAMM, 1908. 1012. I. — VÖ. WOPFNER, 1939. 117–118.

lepénykenyérétől következetesen elkülönül és a főtt tésztákéval áll dominánsan kapcsolatban. 4. A lepénykenyér kemény változata a Kárpát-medencében élő magyarság földrajzi szomszédságában néprajzi ismereteink szerint mindenütt hiányzik.

Mindezek alapján megállapítható, hogy a „kemény lepénykenyér” nálunk csak *ál-lepénykenyér*. Kivételesen fellelhető kenyér funkciója nem eredeti. Számolni lehetne azzal a lehetőséggel is, hogy a készítmény az ételkészítési technika és a minőségi követelmények differenciálódása során rangosabb változatként a puha lepénykenyérből alakult ki. Ennek ellentmond a terminológia következetes elkülönülése. Kapcsolatot inkább az egyszerű gyúrt, főtt tésztákkal tart, az összefüggés részletei azonban nem kidolgozottak, mivel egyelőre tisztázatlan a magyar népi táplálkozásban ma oly jelentős főtt tészták korai hazai története is. A kapcsolódás lehetőségei mégis felmérhetők. A kásafőzés (kásaételek), lisztfőzés (pépes ételek) után tért nyelő tésztafőzésnél a főtt ételek mellett a lepénykenyérenél régóta gyakorolt sütés is szolgálhat példaként. A kásaként megfőzött gyúrt tészta, a vízben kifőzött tészta és a sütés után vízzel megpuhított tészta a nyers állapotban azonos lisztgyurma különböző módon elkészített változata. Az *ál-lepénykenyér* mind a XVI. századi úri konyhán, mind a recens népi anyagban azonos félkész nyersanyag (vékonyra sodort gyúrt tészta) változatos felhasználása (főzés, sütés-öntés, sütés töltelékkel) egyik termékének látszik. Fogyasztása sosem volt jellemző mértékben kenyérszerű, a tészta megöntése rendszeres velejárója. Készítése ma csak a nyugati országrészen általános. Szórványos, hiányzik, ill. újabbnak látszik keleten.

Pillanatnyilag eldönthetetlen, hogy itt, ahol a főtt tésztáknak a dunántúlinál jóval változatosabb használata (lebbencs, tarhonya) jellemző, volt-e a mai helyzet kialakulása előtt lényegesebb szerepe. A kérdés megválaszolása világíthatná meg, hogy ahol itt ma különféle neveken (*lángelbő*, *pászka*) fellelhető, új jelenség-e, vagy régi gyakorlat elhalványult továbbélése névcserével, esetleg hosszabb szünet után másodszer jelent-e meg.

Az *ál-lepénykenyér* liszt, só, vízből gyúrt erjesztetlen, sült tészta. Egy késői periódusban mérete folytán formájában közelebb áll az igazi, puha lepénykenyérhez, mint annak összetételükben, alakjukban megváltozott leszármazottai. Ezek a párhuzamok lehetővé teszik, hogy az *ál-lepénykenyér* nevét helyenként a puha lepénykenyérre átvigyék.

*

A magyar népi táplálkozásban tehát a lepénykenyér frissen készített, frissen fogyasztott, ún. puha változata hagyományos. Ez gyúrt tésztából készül. A kemény lepénykenyér, a tészta hosszabb időre előre való elkészí-

tése oly mértékben hiányzik, hogy azzal mint rendszerrel véleményünk szerint a középkorban sem kell számolnunk.

A puha lepénykenyér népnyelvi elnevezései közül ma a Kárpát-medencében kölcsönzött *pagácsa* szó jelzi a legrégebbi réteget. Ez a tény mégsem kormeghatározó az ételtípus tekintetében. A korabeli termelés, a gabonafeldolgozás körülményeinek ismerete megerősíti azt az etnológiai és archeológiai párhuzamok nyomán is adózó hipotézist, hogy a tésztasütés ismerete, a lepénykenyér készítése a honfoglaló magyarság kultúrájába már bele tartozott.¹¹¹

A lepénykenyér történeti szerepe eligazítást nyújt a táplálkozás szerkezetének alakulásához is. Jelzi ugyanis azt az időszakot, amely az erjesztetlen és erjesztett tészta között már következetesen differenciál, ami egyúttal a kenyér általánosabb elterjedésének, rendszeres készítésének vetülete. Ez a fogódzó pont természetesen a kenyér táplálkozásbeli térnyerésének más jeleivel is összevetendő — de előlegezhetjük azt az eredményt, hogy a körülmények valóban egybevágnak. A XVI. századig a lepénykenyeret egyaránt nevezik *kenyérnek* és *pagácsának* is. A *pagácsakenyér* szóképzés, *pagácsás kenyér* körülírás a XVI. században a pontosabb megjelölés szükségét fejezi ki, s a következő századtól többé nem nevezik *kenyérnek* a lepénykenyeret.

Ez a gondolatmenet egyúttal felvet egy jelentéstörténeti hipotézist is. Ha a lepénykenyér készítése a *pagácsa* szó kölcsönzését megelőzi, mi lehetett korábban a tészta neve? Máig tisztázatlan a *kenyér* szó története. Finnugor eredete valószínű, jelentése a felaprított lisztes magvak minőségi meghatározásából, tehát anyag, és nem kész étel nevéből indul.¹¹² A magyarban első ismert előfordulásától (1315 k.) kezdve 'sült tésztá'-t jelent.¹¹³ A közbeeső évszázadok anyagihiánya még áthidalatlan, de számolhatunk azzal a lehetőséggel is, hogy a *kenyér* szó már a honfoglalást megelőző időszakban jelölhetett sült tésztát: a lepénykenyeret. Ugyanezen fogalomnak a Kárpát-medencében megismert és általánosan elterjedt új elnevezése, a *pagácsa*, a régebbi névvel párhuzamosan él. Mikor a sült tészta új, erjesztett típusa megjelenik, megsült, kész formájának körülírására nem alakul ki új elnevezés, hanem a *kenyér* szó jelentése bővül. Végül a *kenyér* már csak ezt az új ételfajtát jelöli, míg az újabb *pagácsa* szó éppen a régebbi ételtípus, az erjesztetlen lepénykenyér neve marad.

¹¹¹ Tálasi István opponensi véleményében ezt a feltevésemet nem csupán valószínűnek, hanem bizonyosnak ítéli.

¹¹² BÁRCZI, 1941. 159.

¹¹³ Gyulafehérvári Glosszák, ahol már szimbolikusan fordul elő egy latin *distinctio* magyar fordításában: In sacri altaris misterio — [ce[n]t oltaru[n] kuner kepeben. ÓMOlv. 137.

A lepénykenyér szerepe a népi táplálkozásban a középkortól a XX. századig jelentősen megváltozott. Ezzel párhuzamosan cserélődött anyaga, változott megsütésének módja is. A különbségek a legkisebbek a táplálkozás egészében legarchaikusabb keleti magyar nyelvterületen. Mégsem csupán a régi elemeket oly gyakran őrző bőjti táplálkozás survival jelensége másutt. Erjeszthető kenyérgabona hiányában az évszázadok óta sült tészta fő táplálékra szokott társadalom századunk elején is rendszeresen visszanyul az árpából készült lepénykenyérhez. A sült tészta uralkodó formája a magyar nyelvterület nagyobb részén mégis a XVI. század óta az erjesztett kenyér.

IRODALOM

- ATKINSON, Frank
1960 Oatbread of Northern England. Gverin 3 : 44 ff.
- BÁLINT Sándor
1962 A kenyér és kalács a szegedi néphagyományban. Néprajz és Nyelvtudomány 5-6 : 63-77.
- BÁRCZI Géza
1941 Magyar szófejtő szótár. Bp.
- BEDNÁRIK, Rudolf
1949 Obradné pečivo a muzejnictvo. Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti 40 : 24-30.
- BEKE Ödön
1936 Hamuba sült pogácsa. Ethn. 47 : 219-220.
- BELLOSICS Bálint
1911 Tárgyi-néprajzi adalékok. NÉ 12 : 259-267.
- Besztercei Szójegyzék. 1395 k.
Kiadva: Finály Henrik: A besztercei szószedet. Bp. 1892.
- BEYTHE István
1584 Eztendő által valo vasarnapi epistolák, Magyarázattyokkal. Németújvár.
- Cal.
Ambrosii Calepini Dictionarium decem Linvarum. Lvgdvni, 1585. Kiadva: Calepinus latin-magyar szótára 1585-ből. Sajtó alá rendezte Melich János. Bp. 1912.
- CAMPBELL, Áke
1950 Det Svenska brödet. Stockholm. ComJan.
Joh. Amos Comenii Janua linguae latinae reserata aurea. Ford. Szilágyi István Benjamin. 2. kiad. Lőcse, 1661.
- EAJ
1965 Etnoloski Atlas Jugoslavije. Uputnica II. Zagreb.
- ECSEDI István
1935 A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen.
- ÉRKÖVY Adolf
1863 Az 1863. évi aszályosság a Magyar Alföldön. Pest.
- FORGÓ György
1817 Rendkívül való szükség' idején ... miből készíthetni még kenyeret hazánkban? Tudományos Gyűjtemény 10 : 41-57.
- GAVAZZI, Milovan
1965 Zur Frage der Backglocke im südpannonischen Raum. In: Europa et Hungaria. Bp. 79-93.
- GOMBOCZ Zoltán
1905 A régi magyar ételnevek eredetéről. MNy 1 : 160-168, 254-261.
1910 Pótlékok a Magyar Tájszótárhoz. MNy 6 : 238-239.
- GÖNYEY Sándor
1931 Ébner Sándor: Adatok a Zselicség tárgyi néprajzához, különös tekintettel a faépítkezésre. NÉ 23 : 89-110.
- GRØN, Fredrik
1939 Akerbruk, korn og brød i Norge fra Vikingetiden. Oslo.
- GUNDA Béla
1936 A lakház kialakulása az Ormánységben. Ethn. 47 : 183-210.
1938 Sammelwirtschaft bei den Ungarn. Ungarische Jahrbücher 18 : 302-317.
1966 Ethnographica Carpathica. Bp. GyöngySzt.
Gyöngyösi Szótártörődék. 1560 k. Kiadva: A gyöngyösi latin-magyar szótár-törődék. Bev., jegyzetekkel ellátta Melich János. Bp. 1898.
- GYÖRFFY Lajos

- 1932 A nagy ínség 1863-ban. Túrkeve.
HELTAI Gáspár
 1551, 1565 Biblia [Ó-testamentum]. I—II. Kolozsvár. (Lapszámolás nélkül. A hivatkozások a Széchenyi Kvt. RMK I. 25., ill. RMK I. 57/1a. kézzel lapszámozott példányokra vonatkoznak.)
- IMRE Samu—KÁLMÁN Béla**
 1957 A szlovákiai nyelvatlaszgyűjtés tájszóanyaga. Magyar Nyelvjárások 4 : 173—199.
- JordK.**
 Jordánszky-kódex. 1516—1519. Kiadva: RMNy. V.
- JOSTOWA, Wanda**
 1954 Tradycje pozywienie ludności Podhala. Lud 41 : 703—727.
- KÁROLI Gáspár**
 1590 Szent Biblia az az: Istenec ó es wj testamentvmanac... könyuei. Vizsoly.
- KASSAI József**
 1833 Magyar—diák szókönyv. I. Pest.
- KELETI Károly**
 1887 Magyarország élelmezési statisztikája. Bp.
- KISBÁN Eszter**
 1965 A kenyér néprajzi kutatása Európában. Ethn. 76 : 313—340.
- KISS Lajos**
 1932 A Rétköz régi tűzhelyei. NÉ 24 : 1—10.
 é. n. A szegény asszony élete. Bp.
- KNIEZSA István**
 1955 A magyar nyelv szláv jövevény-szavai. I/1—2. Bp.
- KolGI.**
 Kolozsvári Glosszák. 1550 k., ill. 1577. Kiadva: Pálfi Márton: Kolozsvári Glosszák. Bp. 1907. NyF. 45.
- Kós Károly**
 1959 Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. Néprajzi Közlemények. IV/1—2 : 3—14.
- KOTNIK, Franz**
 1943 Presnec. Etnolog 16 : 29—43.
- KOVÁCS Sándor**
 1954 A drávai malmok leírása. Nép-hagyományunk értékeiből. Bp. 34—36.
- KULCSÁR György**
 1574 Postilla, azaz evangéliumok magyar-átzatja. I. Alsólendva,
- LÁZÁR István**
 1896 Alsófehér vármegye magyar népe. Nagyenyed.
- MA.**
 1621 Dictionarivm Vngarico—Latinvm. 3. kiad. Heidelberg.
- MACKENSEN, Lutz**
 é. n. Aufriß der englischen Volkskunde. (Klmy.: Handbuch der Auslands-kunde, Englandkunde. T. II. 13—53.)
- MAGYARY-KOSSA Gyula**
 1929 Magyar orvosi emlékek. I. Bp.
- MARMULA János**
 1900 Árva megye lengyel ajkú lakosainak néprajzi leírása. Ethn. 11 : 403—411, 451—461.
- MÁTYUS István**
 1787 Ó- és új diaetetica. II. Pozsony.
- MAURIZIO, Adam**
 1915 Zur ursprünglichen Getreidebearbeitung und -Nahrung. Berlin. (Klmy.: Jahresbericht der Vereinigung für angewandte Botanik 33.)
- MAURIZIO, Adam**
 1927 Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin.
- MNA**
 1958 A Magyar Néprajzi Atlasz kérdőíve. I—IV. Bp.
- MOODY, F. W.**
 1949 Oatbread. Trans. Yorkshire Dialekt Soc. 8 : 20—30.
- MTSz**
 1893—1901 Szinnyi József: Magyar tájszótár. I—II. Bp.
- Murm.**
 1533 Lexicon Joannis Murellii... Krakko. Kiadva: A Murellius-féle latin—magyar szójegyzék 1533-ból. Közzétette Szamota István. Bp. 1896.
- MünchK.**
 Münchener-kódex. 1416 u./1466. Kiadva: Der Münchener Kodex. Hrsg. v. J. v. Farkas. Wiesbaden, 1958.
- NAGY Sándor**
 1903 A váci nyelvjárás. Bp. NyF. 10.
- NAGYVÁTHY János**
 1791 A szorgalmatos mezei gazda. I—II. Pest.
- Ó DANAHAIR, Caomhin**
 1958 Bread. Ulster Folklife 4 : 29—32. OklSz.
- 1902—1906 Szamota István—Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp.
- PINTÉR Sándor**
 1909 A palóc család otthona. NÉ 10 : 200—207.

- PONORI THEWREWIK József**
 1829 Kőre-Leppencs. Mezei Gazdák Barátja V. Darab: 267—272.
- RADLOFF, Wilhelm**
 1893—1911 Versuch eines Wörterbuch der Türk-Dialekte. I—IV. St. Petersburg.
- RADVÁNSZKY Béla**
 1893 Régi magyar szakácskönyvek. Bp.
- RÉTHLY Antal**
 1925 Magyarország elemi csapásai. Kísérletügyi Közlemények 28 : 8—17.
- RHAMM, Karl**
 1908 Altgermanische Bauernhöfe im Übergange vom Saal zu Fletz und Stube. Braunschweig.
- ROMÁN János**
 1965 Források és regesták Sárospatak település- és építészettörténetéhez a XVI—XVIII. századi mezővárosi protokollumokban. Sárospatak.
- SchlSzj.**
 Schlägli Szójegyzék. 1405 k. Kiadva: Szamota István: A schlägli magyar szójegyzék a XV. század első negyedéből. Bp. 1894.
- SCHMITTHENNER, Erika—SCHMITTHENNER, Heinrich**
 1960 Speise und Trank in Europa. Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde (Leipzig) N. F. 17—18 : 109—165.
- SCHÜRER von WALDHEIM, Hella**
 1914 Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrotes in Europa. ZfÖV 20 : 23—35.
- STEINGASS, F.**
 1930 A comprehensive Persian—English Dictionary. 2. Ed. London.
- STOKAR, Walter von**
 1951 Die Urgeschichte des Hausbrotes. Leipzig.
 é. n. Der Ursprung des Hausbrotes. Eine archäologische Betrachtung. Kézirat, Deutsches Brotmuseum e. V., Ulm.
- SZOKOLOVA, Z. P.**
 1964 Az obi-ugor lakóházak tűzhelyei. Műveltség és Hagyomány 6 : 65—79.
- SzD.**
 1792 Baróti Szabó Dávid: Kisdéd szótár. 2. kiad. Kassa.
- SzikszF.**
 1590 Szikszai Fabricius Balázs: Nomenclatura seu Dictionarium Latino—Vngaricum. Debrecen. Kiadva: Melich János: Szikszai Fabricius Balázs latin—magyar szójegyzéke 1590-ból. Bp. 1906.
- SZILÁDY Zoltán**
 1909 Erdély régi tűzhelyei. NÉ 10 : 1—20.
- TAJOVSKÝ, Gregor Jozef**
 1900 Chlieb u Slovákov. Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti 3 : 22—23.
- TAKÁCS Sándor**
 1907 A magyar malom. Századok 41 : 143—160, 236—249.
- TÁLASI István**
 1953 In: Harmatta János: Iráni adatok a kenyér történetéhez. Ethn. 64 : 172—173.
 1955 Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve (1945—1955). Ethn. 66 : 5—56.
- TELEGDI Miklós**
 1577 Az evangéliumok magyar-átzatja. I. Bécs.
- TESz** 1967.
 A magyar nyelv történeti — etimológiai szótára. I. Bp.
- ÚJVÁRY Zoltán**
 1957 A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abauj-zempléni hegyvidéken. NÉ 39 : 231—244.
- UMTSz**
 Az Új Magyar Tájszótár kéziratosa anyaga az MTA Nyelvtudományi Intézetében.
- VAKARELSKI, Hristo**
 1965 Etnografia Bulgarii. Wrocław.
- VASMER, Max**
 1953—1958 Russisches Etymologisches Wörterbuch. I—III. Heidelberg.
- VILKUNA, Kustaa**
 1945 Brödet och bakningens historia i Finland. Folk-liv 9 : 17—56.
- VULLER, J. A.**
 1855 Lexikon persico-latinorum etymologicum. I. Bonn.
- WeszprK.** Weszprémi-kódex. 1512 k. Kiadva: Nytár II.
- WOPFNER, Hermann**
 1939 Das Brot des Bergbauern. Zeitschrift des Deutschen Alpenvereins 70 : 113—131.
- ZELENIN, Dimiter**
 1927 Russische (ostslavische) Volkskunde. Berlin—Leipzig.