

Gondolatok a kenyérsütésről, a kenyérről

„Mindennapi kenyérünket add meg nekünk ma!” - mondjuk magunkban, vagy tömegekben mormoljuk az Úrtól kapott imát, a Miatyánk szavait, s talán nem is gondolunk a jelentőségére. Ha kenyér van otthon, tudunk enni. Ezt különösen a háború idején fogságban sánylódk tudták csak értékelni, amikor még fűrészporból is sütöttek kenyeret, nem csak búzából.

A magyar embernél ritka az a nap, amikor nem eszik kenyeret, péksüteményt (talán csak a fogyókúrázók kerülnek). Gyermekkoromban nagy ünnep volt, amikor Nagymamám kenyeret sütött a kemencében. Előző nap beleszította a lisztet a nagy fateknőbe (néha megengedte, hogy én is szítalak), de mielőtt hozzáfogott, fehér kötényt (surcot) kötött maga elé, a fejét is „hátrakötötte” fehér kendővel - nehogy a hajszála a lisztbe hulljon. Levette a szekrény tetején katulában (papírdobozban) tartott „párát” a kovászhoz, vízben feloldotta egy kevés liszttel, és élesztővel elkeverte, majd a sparhelt végére tette. Előkészítette a nagy szakajtókat (hat darabot) és a szakajtó kendőket. A kemence elé hordta az összekötött kukoricaszárát, a rőzsét.

A kenyérsütés napján mindig hajnalban kelt. Tüzet rakott, hogy legyen meleg víz. A teknőben lévő liszthez hozzáöntötte a megkelt kovászt és langyos vízzel összekeverte. Hozzáfogott a dagasztáshoz, ami igen nehéz munka volt. Anyósom úgy mondta, hogy akkor volt jó a dagasztott tészta, ha „megcsuriant az eres”, vagyis a dagasztó nőnek a verejtéke behullott a tésztába. Ezután következett a kenyerek kiszaggatása, megformálása. A szakajtókba beleterítette a szövött vászonkendőt, ezt megszórta liszttel, nehogy a tészta beleragadjon. Ezt követően belerakta a megformált nagy cipót, betakarta a szakajtórúhával, és megrege tette. Mindig csinált 2-3 kiscipót is (ennek a kis szakajtóját máig őrzöm). A teknő alján lévő maradékot összevakarta (kaparta), ez volt a „kiszakartó”, amit mi, a gyerekek kaptunk meg. Ez volt a legfinomabb kenyér, amit életemben ettem - alig vártuk, hogy kiszűljön.

Amikor a dagasztással elkészült, kezdett virradni. Ekkor kiment begyűjtani a kemencét, ami igen nagy szakértelmet igényelt. A hosszúnyelű „szénvonóval” igazgatta a tüzet. Ha elégett a berakott szár, rőzse, hátraltolt a parazsat, elég meleg volt a kemence alja, jöhetett a kenyerek bevetése (betevése). Ekkorra már a szakajtóban szépen megkelt, felmagasodott a tészta. Kivette, és a kenyérsütőlapátra fektette, formált rajta, és betolta a kemencébe, majd lecsúsztatva a kenyeret a lapátról. Előre kerültek a kiscipók (tájegységenként más-más elnevezéssel) és legvégül a „vakaró”. A kemence szájára tette az előkét, majd rázárta az ajtaját. Amíg a kenyér sült, megtakarította a teknőt, ruhákat és helyet készített a frissen sült kenyérnek a kamrában. Először a kiszakartó került ki a kemencéből, ezután a cipókat szedte ki Nagymamám,

akkorra már én is ott voltam. Ahogy kivette a kenyeret, letörölte róla a lisztet libaszárnytollal, és vizes kézzel megsimogatta, ettől lett szép fényes a kenyér héja.

Az illatos kenyerek bekerültek a kamrába, amikor kihűlt, vászon abrosszal betakarta Nagymama. Talán semmi sem él ilyen élen-

Házi kenyér

Hozzávalók:

- 4 dl víz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 30 dkg fehér tönkölyliszt
- 30 dkg teljes kiőrlésű tönkölyliszt
- 1 kávéskanál tengeri só
- 1 evőkanál méz
- 2,5 dkg élesztő
- ízlés szerint szezámmag, lenmag, tökmag, napraforgó, párolt hagyma

Elkészítés:

Kenyérsütőben kb. 1 óra 40 percig dagasztjuk a hozzávalókat. Ekkor kivesszük és átgúrnjuk a tésztát. Kiolajozott 11×32 cm-es teflon tepsibe tesszük. Hideg sütőbe helyezzük, majd 200°C-on 45 percig sütjük. A sütés végén a tetejét kevés vízzel megkenjük, ettől lesz fényes.

Az ilyen módon sült kenyér szép magas és könnyen szeletelhető.

ken az emlékezetemben Nagymamáról, mint a kenyérsütése.

A magyar néphagyományban megfigyelhető az új gabonából sült kenyér kultikus jellege. Ezt a kenyeret szertartásosan fogyasztották el. A megszegésnél az egész család jelen volt, és evett a kenyérből. Az első kenyeret gazda szegte meg. Először kezébe vette és imádkozott. A megszegés előtt a kenyér aljára késsel keresztet rajzolt (vetett), majd mindenkinek adott egy szeletet.

A kenyérnek a középkor végéig nem volt ünnepe. Akkor kezdtek el az aratással együtt emlékezni róla. Sokáig július 15-én, az apostolok oszlásának ünnepén volt ennek az alkalma. A XIX. és a XX. század fordulóján Darányi Ignác földművelési miniszter volt az, aki törvénybe iktatta az új kenyér ünnepét, és a kenyeret nemzeti színné szalaggal kötötte át. 1901-ben közzétett felhívását, amelyben az aratóünnep megőrzésére szólította fel a földbirtokosokat. Így is maradt 1945-ig.

A háború után kezdték el augusztus 20-án, Szent István napján az államalapítással együtt megünnepelni az új kenyeret. A hagyományok ápolásában országosan és a megyében is élen járt városunk.

Törökszentmiklóson 1991-ben az első országos szalmafonó pályázat meghirdetésével kezdetét vette a szalmafonás magyarországi újjáéledése „ama huszonegyedik órában”, ahogyan Kovács Judit írta a Magyar Mező-

gazdasági Múzeum Közleményében. 10 évvel ezelőtt létrehoztuk az ország első Szalmagalériáját.

1993-tól a Szentmiklósi Napok keretében felelevenedett a hagyományos kézikaszálás elsőként a megyében, azóta számos helyen követték a példát. Törökszentmiklóson egyedülálló a cséplőgépes cséplés, amelyet a múlt évben láthattunk először.

Látványosak voltak az általunk meghirdetett Nyugdíjas KIMIT TUD?- on bemutatott aratóműsorok, ezek közül egyet a Szentendrei Skanzenben és a Mezőgazdasági Múzeumban is bemutattunk.

1990-ben augusztus 20-án az Államalapítás ünnepén városunkban is szép hagyománnyá vált az új kenyér ünnepe. A nemzeti színű szalaggal díszített nagykenyér, a foszlós kalács elengedhetetlen dísze az ünnepi asztalnak, melyet ökumenikus szertartás keretében megszentelnek és megáldanak a helyi egyházi vezetők. Ezt követően a város polgármestere a késsel keresztet rajzol a kenyér aljára, majd megszegi azt. A megszentelt és felszeletelt kenyérből és kalácsból minden jelenlévő kap, úgy, mint a régi időkben a gazdától.

Ennek láthatjuk szép példáját Mórócz Zsigmond Kerek Ferkó című művéből a 30-as években készült filmben is. Az aratóbanda az aratókoszorút, a szakajtó búzákat és a nemzeti színű szalaggal átkötött kenyeret az alábbi szavakkal adta át a gazdának:

„Áldást hoztunk,

Búzákat, életet,

A jó Isten arcával ékesítve.”

A kenyér megszegésénél a gazda ezt mondta:

„Isten nevében megszegem a határ első búzakenyerét.”

Ezekkel a gondolatokkal szeretnék hozzájárulni az ünnepi néphagyományok teljesebb megismeréséhez, mely magyarságunk méltó hordozója.

Sülye Károlyné



A Kodály Zoltán
Alapfokú Művészetoktatási
Intézmény

TANÉVNYITÓ ÜNNEPÉLYÉT

2010. szeptember 3-án,
pénteken 17³⁰-kor

a

Zeneiskola Kodály-termében tartja.