

Mindennapi kenyerünk krónikája

Erzsébet királyné, I. Ferenc József osztrák császár és magyar király felesége sokat utazott. 1893-ban Spanyolországban, Svájcban, majd Korfu szigetén tartózkodott. Közben rendszeresen tudakozódott, mi újság Bécsben. Bántotta a lelkiismeret, hogy egyre hosszabb időre hagyja magára öregedő férjét. Hűséges magyar felolvasónőjét, Ferenczy Idát (1841–1928) kérte, legyen gondja Ferenc József-re. Ferenczy Ida eleget tett úrnője kérésének: gyakran látta vendégül vilásreggelire a magányos uralkodót. Ha tehette, magyar alföldi szülővárosából, Kecskemétről kapott házikenyérrel, fokhagymás kolbással, sült hússal vendégelte meg (Szabó 2002, 93). Királyunknak bizonyára ízlettek ezek az ételek, nem úgy, mint a magyaroknak a bécsi konyha készítményei. Csaplovics János (1780–1847), a magyar néprajz úttörője Pesten, 1829-ben megjelent *Gemälde von Ungern* című könyvében panaszkodik erről, aki előbb a bécsi udvari kancelláriánál szolgált, majd Schönborn gróf jószágigazgatója lett: „A Bécsbe látogató magyar ritkán elégedett a helyi koszttal, és türelmetlenül vágyik a húsételei után, akár az izraeliták hajdanán Egyiptom hagymája és húsosfazekai után. A bécsi, hús és erő nélküli savanyúkáposzta nem akar ízleni neki, mert otthon finomabbat főz. Úgyanúgy hiányolja a szép napi kenyerét, amit sehol nem sütnék olyan jól, mint a háziasszonyok Magyarországon” (1829, I. 272–273).

Csaplovics azt is észrevette, hogy az akkori Magyarország különböző népei nem egyforma kenyeret esznek: „A magyarnak nem ízlik a napi kenyér, ha nem úgy néz ki az asztalon, mint egy hegy, amit alig bír átfogni. A szlovák asszonyok sokkal kisebb méretekben sütnék, az ő kenyereik a magyarnak valóságos miniatúrái; a ruténok, oláhok, szerbek gyakran megelégszenek laposra nyomott, naponta frissen sütött pogácsákkal” (1829, I. 275–276). Csaplovics, miután részletesen bemutatta a magyar kenyeret, felsorolta azokat a városokat, ahol különösen finom kenyeret sütnék: „A magyar sokra tartja a fehér, magas és rugalmas kenyeret, a magyar háziasszony pedig igazán mesteri kenyérsütők. A veknijeik általában 10–12 font súlyúak, egy pozsonyi szakajtónyi lisztből (= 62,5 liter) pedig

6–9 ilyen veknit lehet készíteni attól függően, hogy a lisztet hogyan sütötték meg. Ennél azonban nem a szokásos kovászt, hanem egy külön ehhez kis darabokból készített élesztőt használnak. A legfehérebb, legszebb, legízletesebb kenyeret ilyen módon Debrecenben, Komáromban, Rimaszombaton, Miskolcon és Vácon nem jövődöbéli pékek, hanem háziasszonyok sütik, akik mellékfoglalkozásként a piacon is adnak el belőlük. A piacon nem kell mindenképpen egész vekniket venni, hanem akár garasonként levágott darabokat is lehet belőlük kapni. Az ilyen kenyeret jogosan szeretik jobban bármilyen zsemlemnél, és igénylik azokat az étkezéseknél; emiatt még a legnépesebb helységek céhes pékeinek savanyú süteményei sem versenyezhetnek velük” (1829, II. 79–80).

Egy évszázaddal korábban Bél Mátyás (1684–1749) pozsonyi evangélikus lelkész Magyarország államismereti leírásában latin nyelven értekezett a magyar kenyérről. Mivel Bél 1704–1707 között a Hallei Egyetemen tanult, összehasonlíthatta kenyerünket a német kenyérrrel. Azt állította, hogy a magyar kenyér jobb ízű a németnél. Bél is hangsúlyozza, hogy nem egyféle a magyarországi kenyér: van búza-, rozs-, a kettő keverékéből sült, azután árpa-, zab-, hajdina- és kukoricakenyér. „Legjobb azonban a tiszta búzalisztből készült kenyér; ez lévén ott-honos az országban, másokét felülmúló kiválóságáért ez érdemelte ki, hogy magyar kenyérnek nevezzék, s ízét az indiai nádmézéhez hasonlítsák” (Bél 1984, 145–146). Az összehasonlítás verses formában maradt ránk, amit Bél is idéz:

*Lásd a kenyér magyaroknál induusi nádméz,
Búzakalászuk oly pompás magvakat érlel,
Lisztjéből sült hősínű szép kenyérrrel,
Ízre hogy jó színméz maga sem vetekedhet?*

Bél Mátyás szerint a debreceni és a jászárokszállási kenyér oly nagy, hogy a pásztoroknak négyfelé kell vágniuk, hogy a tarisznyájukba dughassák. Azt írja, hogy Magyarországon akármelyik helység szép kenyérral büszkélkedik, de közülük különösen kitűnik a galgóci, a nagyszombati, a pápai és a komáromi sütésű.

Utazók is felfigyeltek, útleírásaikban megemlékeztek a kenyerről méltán elhíresült városokról. Édes János zsarnócai (Abaúj–Torna m.) református lelkész a *Társalkodóban* 1839-ben megjelent *Utazás a' Magyarhon' szebb vidékein* című cikksorozatában a rimaszombati, a komáromi, a debreceni és a miskolci kenyeret dicsérte: „Rimaszombat asszonyai jó kenyérsütők; piacza nagy; a' rimaszombati cserépkályhák 's kenyér országszerte híresek... A' komáromi kenyér a' debreczeni, miskolci 's rimaszombatival együtt leghíresebb.”

Bél Mátyás és Csaplovics János sem említette a Dunántúlról a székesfehérvári, a Nagy Magyar Alföldről az orosházi kenyeret. Székesfehérváron pékek és kenyérsütő asszonyok egyaránt sütötték a mindennapi kenyeret. A királyi koronázóváros iparosok, kereskedők és földművesek lakta külvárosából, Palotavárosból az első írásban is ránk maradt utcanév a *Sütő utca* neve: *Semlyesythewtca* (Zsemlyesütő utca) formájával egy 1484-ben keletkezett iratban találkozunk

(Julius 1904, 7–8). Itt épültek fel a középkorban a palotavárosi sütők (német eredetű szóval a pékek) házai, kemencéi. A belvárosi és a palotavárosi sütők kenyeres és zsemle sátrai a középkor óta a ferencesek előtti téren álltak. Ha a zsemlyék súlyát ellenőrző piaci bíró súlycsonkítást állapított meg, a pék összes áruját azonnal elkobozta, és a közeli Palotai-kapunál a vár vizesárkába szóratta. Később a ferences barátok alamizsna címén elkérték az elkobzott pékárut a városi tanácstól (Csitáry 1936, 71). Ilyen szigorú rendszabály mellett ritkán követtek el szabálytalanságot a pékek. A 19. század második negyedében a megyei árszabás szerinti egygarasos cipó súlya az ellenőrzések során mindig elérte, sőt néhány tized lattal meg is haladta az előírt súlyt (Palugyay 1853, 161). Néprajzi szempontból figyelemre méltó adat, hogy 1771-ben a fehérvári pékeknek megtiltják a mindenszentek napjára sütött fonott kalács (*Heilige Stritzl*) készítését (Juhász 1938, 84). Ausztriában, Németországban hasonló nevű (*Allerheiligenstriezel*, *Seelwecken*, *Seelenlaibl*) ünnepi kalácsot ma is sütnék (Schmidt 1972, 270–271; Burgstaller 1970). Székesfehérváron még 1930-ban is 49 sütödében sült a kenyér és a péksütemény. A Sütők utcája a Tolnai utcára merőleges, aminek korábbi neve *Kenyer utca* volt. Így szerepel még Wüstinger József 1826-ban készült várostérképén is.

A palotavárosi pékekről Lukács István (1900–1980) nyugalmazott községi jegyző, néprajzi gyűjtő is megemlékezett az időközben lebontott Palotavárosról 1981-ben megjelent könyvében: „A XX. század elejétől a Boros, a Folkert és a Sterneczki pékcsaládok sütöttek cipókat, zsemlyéket, kifliket, kalácsokat, pereceket. A friss süteményt aztán reggelenként az inasok és a fiatal segédek hordták széjjel a hátukra csatolt krencliben a szatócsüzletbe és a vendéglőbe. Gyermekkoromban kora nyártól késő őszig vasárnap a rózsás kert és a sóstói tánckertbe vitték árulni a friss, ropogós sós kiflit és peracet. Magam is segítettem nekik eladni, 1-2 koronát kerestem vele egy délután” (1981, 25).

Ősztől tavaszig a Bakony távoli falvaiból is jöttek a gabonanyomtatók a búzajáról híres Mezőföldre. Ácsteszérről (Komárom m.) az 1810-es években lóhajtó gyerekként Táncsics Mihály (1799–1884), a későbbi író, publicista, politikus is segített édesapjának Nagyvenyimen (Fejér m.) a nyomtatásnál. Munkájukról így emlékezett meg önéletrajzi művében: „Apám az alföldre nyomtatni ment, s engem mint lóhajtó gyereket vitt magával. Helységünkben s általában a Bakony hegyes vidékein Fehérvármegyének róna földjét és termékeny pusztáit alföldnek mondták, hová minden nyáron takarodás után, kinek kocsija, lova volt, nyomtatni sietett, hogy a mi vidékünkön termett csekély mennyiségű gabonát nyomtató résszel pótoljuk” (1978, 20–21). Táncsicsék a Székesfehérvár környéki pusztákon is nyomtattak. Itt nem csupán a lovak számára abraknak, hanem saját maguknak is kicsinyenként annyi gabonát szereztek, hogy abból fedezték élelmüket. A lopott gabonát éjszaka titkon kiszellelték, majd vasárnap Székesfehérvárra vitték, ahol a kenyérsütő asszonyoktól kenyeret, szalonára való pénzt és ebédet kaptak érte (Táncsics 1978, 35–36). A fehérvári kenyérsütő asszonyok komlóval kelesztették a két arasz magas búzakenyeret. Különösen ízlett ez késő ősszel az újbor megforrása után, az öreghegyi szőlőkben rendezett

pincszereken, ahol a felsővárosi gazdaasszonyok által sült libafertállyal és az utolsó zöldpaprikákkal együtt került a férfiak bicskája alá.

Székesfehérváron a kenyeret a gazdasszonyok búzalisztből dagasztották, alkalmasint tettek hozzá rozslisztet és burgonyát. A kukoricakenyér a két világháború végén ínségeledelnek számított, csupán szükségből keverték a búzaliszthez kukoricalisztet. A most elmúlt évszázad utolsó harmadában a választék bővítése céljából jelent meg az üzletekben a *fehérvári kukoricás kenyér*, amelyet kellemes íze miatt mind a hagyományokat kedvelők, mind a reformtáplálkozást előtérbe helyezők szívesen fogyasztanak. Ízében és illatában a kukoricapehelyliszt kissé karamelles aromája érezhető. Összetételében a finom búzalisztre számított legalább 5% extrudált kukoricapehelyliszt, élesztő, só és 1% margarin szerepel. A fehérvári kukoricás kenyeret hungaricumként számon tartja a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által 2001-ben kiadott *Hagyományok-Ízek-Régiók* című kötet, amely Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (Farnadi szerk. 2001, II, 81–82). Ötféle tájjelegű kenyér található benne a mai Magyarország területéről.

A Nagy Magyar Alföldön az *orosházi kenyér* annyira híressé vált, hogy azt az 1950-es évek végén általános iskolai lakóhelyismereti munkafüzetünkbe is le kellett rajzolnunk. Amikor tanító nénink felrajzolta a táblára, arra gondoltam, hogy az orosházi kenyér olyan magas, mint nálunk Fejér megyében a kuglóf. Professzorom, Gunda Béla még egyetemi hallgatóként, 1932-ben írt dolgozatából megtudjuk magasságának titkát: „Amikor a sütőlapára teszik, felvágják, hogy magas legyen. A felvágott és megsült részt *gyürkének* nevezik... Eredetileg nem vágták fel a tésztát, hanem hosszúkásra szakították és a két végén egymásra hajtották, így keletkezett a gyürke. Ha nagyon forró a kemence, nem teszik fel a kemence szájának elzárására szolgáló *előtét* vagy *tévőt*, mert a nagy *meleg lefogja a kenyeret, összehúzódik*, megég s nem hasad fel” (1932, 106).

Az első Pesten megjelenő magyar nyelvű tudományos folyóirat, a *Tudományos Gyűjtemény* 1817. évi kötetében Fábrián József veszprémi református esperes értekezését olvashatjuk a kenyérsütésről (1817, 5–27). Három évvel később, 1820-ban Nagyváthy János *Magyar házi gazdasszony* című könyvében a gazdasszony munkáinak sorát a kenyérsütés leírásával kezdi. Nem véletlenül, hiszen Magyarországon egészen a 20. század második feléig úgy tartották, csak az a lány mehet férjhez, aki már tud kenyeret sütni. Nagyváthy művében részletesen ismerteti a kenyérsütés tudományát. Elolvasva elmondhatjuk, hogy a magyar gazdasszonyok, anyáink, nagyanyáink egészen az 1960-as évekig úgy sütötték a kenyeret, ahogy azt Nagyváthy – a mindennapi gyakorlatból merítve – leírta. Röviden összefoglalta azt is, hogy milyen a jó kenyér, s az milyen fogásokkal érhető el: „§ 41. Jó kenyérnek azt tartjuk, a’ melly domború, héjja sem igen lágy, se kemény; sárga vagy barna, de nem fekete égett; nints elválva a’ bélitől; a’ béli szívós és nem elmorzsálható. Ha a’ bélit bényomják: ismét magától felduzzad; inkább apró sűrű, mint igen lyukatsos, jóízű, nem savanyú több napok múlva

is; a' tejet fel issza, mint a' Spongyia; ha a' fenekét megütik ököllet az egész kenyér egyaránt megrendül. § 42. Hogy a kenyérben az előlszámlált tulajdonságok meglegyenek, a' készítésben való fogásokra szükség vigyázni. Ezek a' Fogások előlfordulnak:

- 1.) A' kenyérnek való búzának megválasztásában és elkészítésében.
- 2.) A jó örlésben, s következésképen a' jó Lisztben.
- 3.) A' kovásznak jóságában.
- 4.) A' dagasztásban, jó vízben, megsózásban.
- 5.) A' szakasztásban.
- 6.) A' kemencének jóságában, és jó fűtésében" (1820, 65–66).

Nagyváthy büszkén említi, hogy a debreceni, a miskolci, a komáromi, a nagyszombati és a rimaszombati kenyér még az idegenek előtt is ismeretes, és nagy becsben tartották. Valóban, a hazánkat járó külföldi utazók is elismerően szóltak a magyar kenyérről. Evlia Cselebi török világotutazó 1660–64 között ette kenyerünket. Útleírásában keleti túlzásokkal, de mégis jellemzően határozza meg a magyar kenyér néhány táji változatát, főként az Alföldről. Debrecen nevezetességeiről így tudósít: „főként pedig tiszta fehér czipókenyere, mely olyan, hogy a világ negyedrészen sincs párja. Mikor Szulejmán khán Budát a német király kezéből elvette, akkor Debreczen rájai Szulejmán khánnak... két pár kenyeret hoztak ajándékba, s mindegyik pár kenyeret száz bivaly húzta.” A debreceni kenyér nagy méretét érzékeltette ezzel a túlzással. Nagyvádról így ír Evlia Cselebi: „Bizonyos fajta szálka nélküli tevfog buzája terem, a mely bámulatos; ebből sütik a fehér czipókenyeret, mely olyan, mint a hálebi *fálákát*.” (omlós, édes teasütemény). Gyöngyösről: „Tizenöt okára menő, ánizsmagos, szezámfűszeres, fehér czipókenyere nagyon ízletes” (Karácson 1908, 124, 235, 242). Daniel Gottfried Schreber német orvos franciából fordított és kiegészítésekkel ellátott, 1769-ben Lipszében kiadott *Ausführliche Beschreibung der Müller-, Nudelmacher- und Bäckerkunst* című könyvében magyar sajátosságként írta le, hogy „ott igen nagy búzakenyeret sütnék. Egy kenyér csaknem két rőf magas” (1769, 148). Mivel 1 rőf=0,777 méter, ez erős túlzás. Nincs olyan kemence, amelynek száján másfél méter magas kenyeret ki lehetne venni. Debrecen első részletesebb leírását az 1793-ban itt járt Robert Townson angol utazónak köszönhetjük, aki a város négy legfontosabb nevezetessége között említette a kenyeret: „Könnyebb, fehérebb és ízletesebb kenyeret, mint amit itt csinálhatnak, sosem ettem. Sosem láttam olyan nagy kenyeret, mint itt. Ha nem félnék attól, hogy az utazó túlzásával vádolnak, azt mondhatnám, ezek megközelítik a fél köbrőf nagyságot” [= 0,234 m³] (1797, 242).

Csaplovics János leírása szerint a híres magyar kenyérrel az országba érkező fejedelmi személyeket is megajándékozták: „Magyarországon a magasrangú utazókat nemcsak hogy gazdagon megvendégelik, hanem a régi szokás szerint az átutazóknak, különösen az uralkodó hercegeknek bizonyos jelképes ajándékokat adnak a vendégbarátság jegyében... Komáromban egy szakajtónyi

lisztből két vekni kenyeret sütnek (el lehet képzelni, hogy ezek milyen nagyok lehetnek), és felajánlják őket a királynak. Ezen veknik a magyar kenyérsütők valóságos mestermunkái, mert nem szabad sem elégetni, sem túl nyersre sütni őket. Legutóbb egy bizonyos Sárközy nemesasszony sütötte ezt a kenyeret 1820-ban. Amikor a császárné meglátta ilyen tökéletesen szállítva, nem győzött csodálkozni. Kecskemét is meg szokta tisztelni a királyt vagy a királynét ilyen veknikkel” (1829, II, 245).

A kenyeret a lepényektől nemcsak külső formája különbözteti meg, hanem az, hogy általában kovászolással, erjesztéssel készül. A kovással fellazított tészta élvezhetőbb, könnyebb, fogyasztása egészségesebb. Felhasználhatnak a kelesztéshez az előző sütés tésztájából félretett *kovászt*, korpából készített *párt* és egyéb erjesztő anyagokat (komló, szőlő, musthab). A kovásztalt kenyérral együtt jár a fejlett sütőkemencék, a dagasztó eszközök és edények, a szakajtókosár használata.

Azt mondhatjuk, hogy a búzalisztből sült, erjesztett, magas, magyar kenyér Európában a legfejlettebb szinten állt. Erdélyben a székelyeknél és a moldvai magyaroknál azonban a kenyér a harmadik évezred elejéig sem tudta teljesen kiszorítani a kásákat, itt a kenyeret a hétköznapiakon ma is a kukoricalisztből főzött kása, a *puliszka* helyettesíti. Természetesen a magyar kenyéren nem kell mindig és mindenütt az alföldi magas, hófehér kenyeret érteni. Az alapanyag, az erjesztőanyagok, a méret szempontjából nálunk is vannak táji különbségek. Petőfi Sándor édesanyja, bizonyára jeles konyhát vezető mészáros- és kocsmárosné, az Alföldön is rozsos kenyeret süthetett, ahogy 1844-től már Pesten élő költő fia *Fekete kenyér* című verséből kiderül:

*Miért aggódol, lelkem jó anyám,
Hogy kenyeretek barna e miatt?
Hisz meglehet: ha nincs idehaza,
Tán fehérebb kenyérral él fiad.
De semmi az! csak add elém, anyám,
Bármilyen barna is az a kenyér.
Itthon sokkal jobb ízű énnekem
A fekete, mint máshol a fehér.
(Szalkszentmárton, 1845)*

Európában is szembetűnő különbségeket tapasztalunk a kenyérsütés területén. Európa déli és nyugati részének lakói fehér kenyeret esznek, idetartozik Magyarország is. Németország északi részén, Kelet-Európában a barna színű, rozslisztből sült kenyér terjedt el, amelynek a kovászolási eljárása sem tökéletes. Skandináviában, Finnországban, egyes alpesi vidékeken készítenek lepényszerű, kovásztalan kenyeret (Gunda é. n., 16-17).

A magyar parasztház a 20. században már leggyakrabban háromosztatú lakótere szoba+konyha+szoba beosztású. A kenyérsütő kemence országunk

nyugati felében, a Dunántúlon a konyhában, keleten, a Nagy Magyar Alföldön a szobában található. Előbbi rendszerint kocka vagy hasáb alakú, sütőterét vastag téglaboltozat zárja, utóbbi kör alaprajzú, csonkagúla alakú, favázás agyagkemence, amely télen egyúttal a szoba fűtésére is szolgál. Fűtőnyílása, a kemence szája a konyhából nyílik, füstje a konyha nyitott kéményén keresztül távozik. A konyhai kemencére vonatkozó adatközlésekből az derül ki, hogy az alja a padlószinttől 20–50 cm magasságban helyezkedett el, a 20. században már téglával rakták le, korábban döngölt agyagból készült. A kemence aljába az agyag közé egy vagy több rétegben cserépdarabokat, üvegcserepeket, ócskavasat raktak, hogy az jól tartsa a meleget, és egész felületén egyenletesen süssön. Fala és boltozata vályogból vagy téglából épült. Falvastagsága a vályog vagy a téglaszélességével egyenlő, hogy a vastag fal minél jobban tartsa a hőt. A boltozat elkészülte után vályoggal vagy sárral sarkosra, téglatest alakúra képezték ki a kemence felső részét. Padkjája ritkán volt, legfeljebb elől egy igen keskeny, amelyre a kenyér bevetésekor a sütőlapátot támasztották. A kemence tetején kerek vagy négyszög alakú füstnyílás van, amelyből a nyitott kéménybe távozik a füst. Száját belül az agyagból, kívül a pléhből készült *tévvő*vel zárták el. Adatközlőim hangsúlyozták: „A *bádogtévvő* az már csak a *szemnek* volt. Az agyagtévvő nem engedte ki a meleget a kemencéből” (Sárbogárd). A konyhai kemence, elsősorban nyáron, kenyérsütésre szolgált. Olyan kukoricaszárral tüzeltek benne, amiről a szarvasmarha már lerágta a levelet (*üzékszár*). Ebből 2-3 nagy kéve elég volt a kenyérsütéshez. A Velencei-tó környékén náddal, nádtörmelékekkel (*csádé*), a mezőföldi dohánytermelő községekben a dohány kinyútt *tőkéjével* fűtötték a kemencét. Körülbelül egy órán át folyamatosan fűtöttek. Mindig csak a kemence egyik oldalán tüzeltek, ekkor melegedett be a kemence feneké. Ezt a változtatást körülbelül nyolcszor megcsinálták a két oldal között a fűtés során. A konyhai kemencében 4–6 kenyér fért el. Emlegetik, hogy egy kis cipót a tepsibe téve a kemence szájába állított vasháromlábban sütöttek meg. A kemencéhez tartozó eszközök: a *piszkafa*, a *szénvonó*, a *pemet* és a *sütőlapát*. A fa nyélre deszkából készült szénvonóval a parazsat, pernyét húzták félre, a kukoricalevélből készült, bevizezett pemettel a kenyerek bevetése előtt a kemence alját separték föl. Utóbbi célra kopott cirokseprűt is használhattak, amit csak egy kicsit volt szabad bevizezni, mert különben „leházta volna a kályhát”, azaz lehűlt volna a kemence (Igar).

Kenyérsütő kemencét az uradalmi cselédházak konyhájába is építettek. Szili József egykori uradalmi bognár (szül. 1911) így mutatta be az Enying és Lajoskomárom közötti Szúnyogpuszta cselédházainak tűzhelyeit: „A 60 méter hosszú cselédházakban négy vagy öt közöskonyhás lakás volt. Két szobához tartozott egy konyha. A konyhában kemence volt kenyér- és kalácssütésre. A kemence mellett sporhejt volt. A szobában kis kemence, a *dori* volt, mellette rakott sporhejt állt. A doriban télen tészta sütöttek. A puszta közepén egy nagy kemence volt, amibe egyszerre közösen befűtöttek. Tíz kenyér is belefért. Csak nyáron használták, vagy lakodalomkor. Kukoricaszárral, ággal tüzeltek.” Szolgaegyháza-Felsőpusztán is a cselédház konyhájának közepén kemence állt, amelybe 5–6

kenyér fért. Vajtán (Fejér m.) és Pálfán (Tolna m.) a parasztházaknál és az uradalmi cselédházaknál is a nyitott kéményes konyhában hátul, középen kocka alakú kenyérsütő kemence állt. A cselédházak négyes vagy kettes konyháiban ezt közösen használták kenyérsütésre.

Erdélyben, a Székelyföldön a sütőkemence igen gyakran nem a házban, hanem az udvarban, sütőházban van. A 19. század végétől az udvaron szabadon álló, téglából, cserép tetővel épült kemencék a Kárpát-medence számos vidékén elterjedtek. Mintául a Magyar Államvasutak bakterházai udvarára épített kemencék szolgáltak ehhez. Főként nyáron használták az udvari kemencéket, így a kenyérsütés napján a befűtéstől nem melegedett fel a lakóház.

A székesfehérvári kenyérsütő asszonyoknak maradandó emléket állított Sükösd Gézáné Schuller Erzsébet: *Felsőváros jussa* című könyvében: „A felsővárosi asszonyok nyolc-tíz naponként készülődtek a mindennapi kenyér sütéséhez. A tudományt már 13 éves kortól kezdték a leányokkal taníttatni, mert elképzelhetetlen, hogy olyan leány férjhez mehet, aki nem tud kenyeret sütni. A komoly fizikai munkában a férfinép csak segédkezett. A kenyérsütés ismerete és szertartása változatlanul szállt anyáról leányra. A gazdák gondoskodtak, hogy megfelelő mennyiségű, saját őrlésű, jó minőségű liszt legyen a *padláson* vagy a *kamrában*. Megválasztották a búza *őrletéséhez* a malmot, de figyeltek a *zsákok* minőségére is. A liszt mindig nagyon fontos, egy feljegyzés szerint: »1752. június 11-én elrendelte a tanács, hogy a pékeknek, az általuk adott búzáért jó fehér lisztet adjanak a molnárok.« A felsővárosi asszonyok általában jó minőségű *búzalisztből* sütöttek kenyeret, de emlékeznek arra is, amikor *kukoricalisztből, rozslisztből* készítették – vagy keverve –, hogy elégséges mennyiség legyen. Sütés előtti napon a két-három kenyérhez szükséges *szakajtányi* lisztet, *szórszítán* keresztül átszitálták a *dagasztó teknőbe*. A jó kenyérhez *főtt krumplit* tettek, amitől a kenyér puhább lett, és lassabban száradt meg. A *kovácsoláshoz* az előző kenyérsütéskor, *szakajtás* előtt félretettek egy jó *tenyéryni* tészadarabot, amit hűvös, száraz helyen a lisztes tálban tartottak. A következő kenyérsütéshez langyos vízben beáztatták, hogy az erjedés meginduljon. A sót langyos vízben felolvasztva öntötték az átszűrt kovással együtt a lisztbe vajt mélyedésbe, majd egy kis liszttel megszórták. Letakarták a *rétes-sütő abrosszal, vánkossal* és melegen tartották a dagasztásig. A jó kovácsoláskor megráncosodott a kovász közepe, és behorpadt. Másnap hajnalban megkezdődött a *dagasztás a dagasztóteknőben*, ami legalább két órai ritmusos dagasztógyakorlat. Az asszonyok öklükkel szétterítették a tésztát és átfordították, majd sorrendben újra kezdték egészen addig, amíg a tészta *hólyagossá* vált. »Addig köllött dagasztani, ameddig az izzadságunk nem csöpögött« – mesélték. Amikor a tészta már csattogott, kemény, fényes és sima, akkor elkészült. Ismét letakargatták, és elkezdődött a *kelesztés*. A kenyértésztát *kiszakajtották*, azaz szétvágták kenyérnek, cipónak, lángosnak, és eltettek egy darabot kovásznak. A kenyérnek valót gömbölyűre vagy hosszúkásra formálták, és lisztezett *szakajtókendővel* bélelt *kenyérkosárba* tették, rátakarva a kendő sarkait. Nem maradhatott el a *langalló* és a *kiscipó* sem. Akik otthon sütötték meg

a kenyeret, gondoskodtak a kemence befűtéséről. Mikorra a kenyértészta duplájára kelt, addigra a megfelelő hőfokú kemence is *bevetésre* készen állt. A *piszkafával* összekotorták a tüzelőanyag maradványokat. Ha piszkafa *szikrát* húz, megfelelő a kemence hőfoka. A szakajtóból kitakart kenyeret, cipót a kosárból a *sütőlapátra* borították, *szárnytollakból* készített *kenővel* megvizezték, oldalát kessel megvagdosták, és betolták a kemencébe. Elsőnek a kis cipó sült meg, azt előbb kivették. A kenyerek több mint két óra alatt sülték meg, szép magasra és fényes, barna héjúra. „Öreganyám elsodorta a lángost a sütőlapáton és kopogott, amint szurkálta – mintha most is hallanám. Mindig hét végén sütöttek, hogy a szombat és vasárnapra friss legyen!” (Sükösd 2006, 171-172).

A kenyérsütést a Székesfehérvárral szomszédos Abáról (Fejér m.) is bemutatom, amely a göttingeni járásbeli Ebergötzen partnertelepülése. Itt van az Európai Kenyérmúzeum, ahol Fejér megye és az alsó-szászországi göttingeni járás között fennálló partnerség keretében 2003-ban a magyar kenyérről rendeztünk kiállítást. Abán a kenyérsütés fáradságos gazdaasszonyi munkáját a két világháború közötti időszakból adatközlőm, Németh Sándorné Csizmadia Julianna (szül. 1923) elevenítette föl:

„Abán krumplis kenyeret sütöttek mindig, mert az volt a jó kenyér. Este a *kovászt megtettük*. Kovászt és gyári élesztőt használtunk az 1930-as években. A régi öregek az 1880-as évek körül csak kovással kelesztettek. Kizakítottak egy zsömle nagyságú tésztát, egy marék liszttel kikeverték, megkelt. Egy nagy tálcára tették, azon megszáradt. Beletették egy fehér szütyőbe a száraz sütnivalót. Egy kenyérhez egy félmarék sütnivalót tettek. Három kenyérhez három fél marékkal. Ha csütörtökön sütöttek kenyeret, akkor a sütnivalót szerdán délben megázatták. Körülbelül egy literes cserépbögrébe, langyos vízbe tették, itt megázott, megkelt. Felmentek a padlásra lisztért. Ha hideg volt a liszt, akkor előbb le kellett hozni, hogy felmelegedjen. Három kenyérhez másfél szakajtókosár liszt kellett. Szakajtóruhával terítették le, amikor hozták le a padlásról. A lisztet megszítálták a dagasztóteknőbe. Estére megfőtt a krumpli, három kilogramm krumplit tettek egy sütéshez. Átnyomták a krumplinyomón. A krumpli levét, amiben megfőtt, odatették a kovászhoz, de megvárták, hogy egy kicsit kihűljön. A dagasztóteknő egyik felébe szítálták a lisztet, a másik felébe tették a krumplit, a kovászt és a gyári élesztőt. A kovászt liszttel szórták be, majd az egészet erősen elkeverték. Letakarták a sütőabrosszal. Ez piros csíkos volt, a takács szőtte. Kovászfát tettek a teknőre, hogy ne ragadjon bele a kovászba az abrossz.

Másnap hajnalban következett a *dagasztás*. A liszthez minden kenyérhez egy kanál sót tettek. A lisztet, a só és a langyos vizet összedagasztották. Beletették a kovászt, és összedagasztották a lisztes vízzel. Több oldalról ráhúzták a kinyomkodott, dagasztott tésztát, ökölrel dagasztották.

– Addig dagaszd, amíg nem csöpög a gerendáról a víz! – mondták az édesanyák a leányoknak. Amíg nem izzad a homlokuk. Dagasztás után hagyták kelni, mert *kétszer kelesztettek*. Letakarták a kovászfával és az abrosszal. Körül-

belül másfél órát kelt. A sót csak reggel tették a liszthez, mert a sótól nem kelt volna meg.

Kelés után *szakajtották*: elvágta háromfelé meg a kis *cipónak*. Azokat is a teknőben külön-külön meggyúrták, gömbölyítették. A szakajtókosárba bele-tették a szakajtóruhát, ebbe tették a meglisztezett kenyeret, hogy ne ragadjon bele. A szakajtóruha négy sarkát ráhajtották a kenyérre. Télen rátették a sütő-abroszt is, hogy melegen legyen, nyáron nem kellett rá. Az asztalra tették mind a négy szakajtókosarat.

Befűtötték a sütőkemencét, addig kelt a szakajtókosarakban. Egy óra hosszat fűtöttek. A konyhában volt a kenyérsütő kemence. *Üszékszárral* fűtöttek. Ez kukoricaszár, amiről a tehének lerágták a kukoricalevelet. Négy-öt kéve kellett a befűtéshez. A kemence egyik felében égett a szár, a másik fele üres volt. Aztán a másik felébe tették be a fűtenivalót, a parázs addig izzott a másik oldalon. Az elpörnyésedett paraszt kihúzták a szénvonóval a kemence száján a pörnyelyukba. Ami még izzott, azt odakotorták a másik oldalon izzóhoz. Így tettek újra szárt. Addig kellett fűteni, amíg a piszkafával megpiszkálták a kemence közepét, és szikrázott.

- Na, dugok még utána a biztonság kedvéért, és jó lesz - mondták. Végül minden paraszt kihúztak. A téglalobozat szép fehér volt az izzástól.

Következett a *beöttés*, *beöttik* a kemencébe a kenyeret. A kemence szájába tették a sütőlapát szélét. Ráöntötték a szakajtókosárból a kenyeret, megmosdatták vizes kézzel. Fölemelték a lapátot, betették a helyére, ügyesen megrántották, a kenyér lecsúszott róla, és a helyén maradt. A három nagyot tették be először, majd a kemence szájába a cipót. Egy órának el kellett telleni, akkor megforgatták, hogy ahol összeérnek, ott is megsüljön. A nagyok két óra hosszáig, a cipó egy-másfél óráig sült.

- Ha dobognak a kenyerek, akkor ki lehet szedni - tartották. Az egyszeri asszony is várta, odaült a kemenceajtóba. Nem dobogtak, nem szedte ki, megégett a kenyér. Kiszedéskor féloldalra fordították a lapátot, és az ujjahegyével megütögették, hogy dobog-e. Ha dobogtak, akkor jó, megsült, foszlós. Ha nem dobog, akkor *copákás*, sületlen. Jó illata volt sütés közben és kivételkor is, még az utcán is lehetett érezni.

Kirakták az asztalra, és a héját megmosdatták vízzel, hogy fényesebb legyen. Rátették a *teknőlábra*, hogy a feneké is hűljön, nehogy fölüsse a gőz. Akkor előbb penészedne, nem állna el. Amikor kihűlt, kítették a kenyeret a kamrába, a kenyeres polcra. A gerendára volt felszerelve négy lécs, arra egy deszka, ezen élére állítva tartották a kenyeret. A cipót már melegen ették meg. Zsírt rá, gyümölcsöt hozzá, ez volt a kóstoló.

A reformátusok felemelték a fejüket az égre, amikor *megszegték* a kenyeret, és ezt mondták: - Istenem, hálát adok néked!

A katolikusok keresztet rajzoltak a kenyér aljára a kenyérvágó késsel. A reformátusoknál *új kenyérre* mindig van úrvacsoraosztás, nagy hálaadás, hogy lett kenyérünk.

– Add meg a mi mindennapi kenyерünket! – a Miatyánkban is azt imádkozzuk. Ezért nagy tiszteletben tartottuk a kenyeret. Aki hadifogoly volt, az felvette a morzsát is az ujjával az asztról. Nem volt szabad a kenyeret dobálni, szépen kellett az asztra letenni.

Általában egy hétre süttött minden gazdaasszony. Lakodalomra szombaton reggel korán süttöttek. Utána megsüttöttek a kemencében a tyúkokat. Régen, 1945 előtt csütörtökön tartották a lakodalmat, reggel korán megsüttöttek a kenyeret.

Front után babot főztek, átnyomkodták krumplinyomón, azzal szaporították a lisztet. Kukoricalisztet is tettek hozzá. Rozsos kenyeret is süttöttek pásztoemberek, uradalmi cselédek: fele búzaliszt, fele rozsliszt. Így kapták az uradalomtól, éves gabonakonvenciójukat is.”

A Kárpát-medence kontinentális éghajlata időnként aszályt, gabonahiányt hozott. Ínséges esztendőben a kenyeret a legkülönbözőbb anyagokból süttöttek. Gönczi Ferenc a nyugat-dunántúli Göcsej tájmonográfusa írta 1914-ben: „Némelyek megörölt búzapolyvából, tiszta bükkönyből süttöttek, mások rozs vagy kukoricalisztből. Ez utóbbiakba azonban néha 5–6-féle anyagot belekeverték. Volt azokban különböző változatban: vadóc, lenbuga, lendek, bükköny, zab, hajdinapolyva, apróra tört kukoriczatusa, szőlőtörköly, sőt galagonyabogyó is magostól. Ezeket összegyűjtve hordóba tették, ott összekeverték, erősen letaposták, hogy minél több férjen bele s úgy vitték a malomba megörletni. Az ilyen keverékből süttött kenyér, melybe söt nem tettek, olyan volt, mint a sár” (1914, 152). Ínségeledel volt a Kárpátok hegyei között, Árva megyében süttött zabkenyér, amely Bél Mátyás szerint csípős ízű, belsejében több polyva, mint liszt látszik (1984, 146).

Vad növények termését, gyökerét, a fák kérgét fogyasztották ínséges esztendőben. A tatárjárás után (1241) a kirabolt, elszegényedett nép tölgyfakéregből örölt lisztből süttötte kenyereit. 1730-ban, 1780-ban az Alföldön, a Tisza mentén a parasztok, pásztorok hetekig a tátorján (*Cramble tataria*) gyökértörzsével táplálkoztak. Erdélyben a székelyek még a 19. század végén is tisztelettel emlegették a tátorjánt, mert ínséges esztendőben sok embert mentett meg az éhhaláltól. 1810-ben, 1831-ben és 1832-ben a szűk gabonatermés miatt az Alföldön a gyékény (*Typha latifolia*) gyökértörzsét nyersen ették, és lisztjéből lepénykenyeret süttöttek. 1863-ban a Nagykunságban a tölgyfa megörölt kérgét, ették, amit Erdélyből hoztak. Fontos táplálék volt ínség idején a tarack (*Agropyron repens*) gyökerének lisztje. Ínséges esztendőben a Szilágyságban a megörölt tölgyfakéreg kukoricaliszttel összekeverve használták lepénykenyér sütéséhez. A tölgyfakéreg keserű ízét kilúgozták, forró vízzel többször leöntötték (Gunda é. n. 2; Gunda 1966, 31–32, 40–41). Ínséges, aszályos esztendőben a kenyérpótlóknak volt nagy keletjük. Orosházán az 1863-as aszályos évben kukoricalepényen (görhe, prósza), árpalisztes kenyéren, sült tökön, főtt kukoricán éltek (Gunda 1932, 108–109).

Ínséges évekről a kéziratnaplókban, időjárásfeljegyzésekben is megemlékeztek. Komáromi János Alcsútról (Fejér m.) írta naplójában: „Anno 1816.

A Tavasz igen jól ment a hideg semmit el nem vett. De Junius 16 tájban olyan köd volt, hogy az búzát el szívta úgy anyira hogy egy keresztbül 1. véka búza hol még az sem. Aratás nem volt kaszálták mert volt ojjan hogy tsak konkoly és vadotz volt. A tiszta buza jobb volt negyed ötöd része volt búza zab elég krumpli kukoritza árpa is középszerűen. Már ekkor próbálták enni a zab kenyeret öröltek kölest mohar magot krumplit kukoritzát tönköt [tönkölyt]: öszve sütötték kinek mije volt. El mentek nyomtatni a ki soha nem volt is. Az aratást kezdték 15 Julius. Elmentek az nyomtatást keresni még előre de nem is kellett vissza mentek.”

Gunda Béla szépen írta le a háziállatok kenyérral való etetését Orosházáról: „Külön kenyeret sütnék a kutyának. Ez a kenyér korpából készül, hasonlóan a búzakenyérhez... A kutya annyiszor kap belőle, akárhányszor esznek a házbeliek, de csak akkor, ha már azok jóllaktak. Télen kétszer, nyáron háromszor. Ha nagyon száraz, a moslékosvödörben beáztatják. Ma már kevés helyen sütnék külön a kutyának. Rendesen kenyérhajat kap, vagy külön levágnak neki egy karét s a konyhaajtó elé dobják. A macska a búzakenyér béles részéből kap tejszós vagy levesbe mártva, de vigyáznak, hogy meleg ne legyen, mert akkor megvész. A macska ételét az asztal alá teszik. A penészes, egérrágtatva megáztatva a disznónak adják” (1932, 109).

Magyar népünk hagyományos táplálkozásában a gabonaneműek fontosságát jelzi, hogy számos vidékünk tájnyelvében a gabonát *életnek* nevezik. Szilágyságban *élet* a megdagasztott kenyértészta (B. Lőrinczy főszerk. 1988, II, 85–87). Az elvetett magtól a kenyérig tartó utat, sőt magát a kenyeret is, a néphit és a népi vallásosság cselekményeivel védik. Az ősszel gondos talajmegmunkálás, háromszori szántás után elvetett, tavaszra szárba szökkenő gabona megáldását a katolikus egyház Szent Márk (április 25.) napján végzi. A hívek körmeneti kereszt és templomi zászlók alatt vonultak ki a határba, ahol a pap a zöldellő búzát megszentelte. A keresztre és a zászlókra búzakoszorút kötöttek. Győr megyében 1758-ban a templomból vitt Márk napi búzakoszorúval füstölték meg azt a beteget, akinek tagjai összezsugorodtak. A hívek a megszentelt búzából egy-egy szálat imakönyvük lapjai között őriztek, *szentelménynek* tartották, különös erőt tulajdonítottak neki a gyógyításnál. Az állatok eledeléhez is tettek a szentelt búzából, hogy ne dögöljenek (Manga 1977, I, 401).

A kenyér keresztény jelkép, hazánkban a legfontosabb, mindennapi étel, amelyhez számos hiedelem kapcsolódott. Az újesztendőt, a házasság utáni életszakaszt egész kenyérral kellett kezdeni. A karácsonyi abroszra helyezett egész kenyeret újévkor szegték meg, az új házba egész kenyérral költöztek, az új asszonyt férje házában egész kenyérral fogadták (Kisbán 1997, IV, 462). Szegeden is megmosdatta a gazdaasszony a kisült kenyér felső részét. A *kenyérmosdató* vizet olyan kisgyerekekkel itatták meg, aki nehezen tud beszélni. Felnőttek azért itták, hogy ne féljenek az égzengéstől. Tápén (Csongrád m.) szemborogatóra használták, de jónak tartották lábfájásra is, tűzvész ellen a háztetőre öntötték (Bálint 1962, 72–73).

Magyarországon hagyományosan Péter–Pál napján (június 29.) kezdődik az aratás, a cséplés Szent István király napja (augusztus 20.) körül fejeződik be. Szent István király ünnepére már az új lisztből süthették az *újkenyeret*. Szegeden az új kenyér még a megszokottnál is nagyobb tiszteletben részesült: minden családtag egyszerre evett belőle (Bálint 1962, 65). A templomokban hálaadást tartanak az új kenyérért, a katolikus papok megáldják a nemzeti színű szalaggal átkötött új kenyeret, majd szétosztják a hívek között. A reformátusoknál *újkenyérre* úrvacsorát osztanak. Székesfehérvár környékén *újkenyérre* augusztus 20-a után, augusztus utolsó vasárnapján vettek úrvacsorát. Pápa református iskolavárosban *újkenyérre* szeptember első vasárnapján a helyi gyülekezet és a Dunántúli Református Egyházkerületből itt tanuló diákság együtt vett úrvacsorát (Gelencsér 1992, 5).

A diktatórikus rendszer 1949 után kisajátította, és a saját képére formálta Szent István magyar király napját. Így lett augusztus 20-a az új kenyér és az 1949-ben kibocsátott új alkotmány ünnepe, tehát a kitalált hagyomány része. Országos és helyi kenyérünnepeken állami és pártvezetők szegték meg az új kenyeret, a központi ünnepségen maga Rákosi Mátyás sztálinista diktátor.

Napjainkban augusztus 20-án minden településen tartanak kenyérünnepet, számos városban, községben nagyszabású kenyérfesztivált. Közülük legismertebb a budapesti Városligetben a Vajdahunyadvár körül megrendezett kenyérfesztivál a Pécek Fejedelmi Rendjének felvonulásával, tábori kemencékben sült, és a résztvevőknek szétosztott kenyérral, lángossal, kaláccsal. Vajdahunyadvár templomának plébánosa megszenteli az új kenyeret. Végül irodalmi, zenei programok következnek.

Nemzeti összetartozásunk jegyében közel egy évtizede indult el a Kárpát-medencei magyar gazdák összefogásával a Magyarok kenyere – 15 millió búzaszem program. 2019-ben keretében több mint 5700 magyarországi és határainkon túli magyar gazda csaknem 800 tonna búzát adományozott a nevelőotthonokban élő gyermekeknek, szűkölködőknek. Számos kárpátaljai gazdatársukat segítették vetőmaggal. 2020-ban, a nemzeti összetartozás évében a súlyos járvány ellenére 1100 tonna gabonát gyűjtöttek. Megható volt a gyimesi csángómagyarok felajánlása, akiknek magasan fekvő határában nem terem kenyérgabona, de *pityóka* (burgonya) annál inkább. Ők ezzel járultak hozzá a gyűjtéshez, amire a nevelőotthonokban ugyanúgy szükség van, mint a kenyérre. A még mindig járvánnyal sújtott 2021. évre április 24-én Zentán szentmisével, búzaszenteléssel hirdették meg a programot, hogy elmondhassuk: Egy kenyéren vagyunk!

A Bibliában a kovásztalan kenyérről, a csodás kenyérszaporításról, az utolsó vacsorán megtört és szétosztott kenyérről olvashatunk. Lukács evangéliuma (13, 20–21) szerint: Majd ismét szólt [Jézus]: „Mihez hasonlítsam az Isten országát? Hasonló a kovászhoz, amelyet fogott egy asszony, és belekevert három mérce lisztbe, míg végül az egész megkelt.”

Mindennapi kenyерünket az Úr imádságában kérjük. Az Úr, Jézus Krisztus teste az oltáron, az úrasztalán jelen van a kenyér, ostya színében. A budapesti Nemzetközi Eucharisztikus Világkongresszus előtt ezt különösen hangsúlyozni kell.

- Bálint Sándor: Kenyér és kalács a szegedi néphagyományban. *Néprajz és Nyelvtudomány*, V–VI. 1962, 63–77.
- Bél Mátyás: *Magyarország népének élete 1730 táján*. Budapest, 1984, Gondolat.
- B. Lőrinczy Éva: *Új magyar tájszótár*, II. Budapest, 1988, Akadémiai Kiadó.
- Ernst Burgstaller: *Das Allerseelenbrot*. Schiftenreihe des Institutes für Landeskunde von Oberösterreich 22. Linz, 1970.
- Johann von Csaplovics: *Gemälde von Ungern*, I–II. Pesth, 1829.
- Csitáry G. Emil: Érdekességek városunk múltjából. *Székesfehérvári Szemle*, VI. Székesfehérvár, 1936, 61–71.
- Farnadi Éva: *Hagyományok – ízek – régiók. Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye*. I–II. Budapest, 2001.
- Fábián József: *A' Kenyér-sütsérről, a' Magyar Gazdaszszonyoknak*. Tudományos Gyűjtemény VI. Pest, 1817, 3–27.
- Gelencsér József: Új kenyér az asztalon. *Fehérvári Hét*, IV. Székesfehérvár, 1992. augusztus 20.
- Gönczi Ferenc: *Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése*. Kaposvár, 1914, Szabó ny.
- Gunda Béla: Kenyérsütés Orosháza környékén. *Néprajzi Értesítő*, XXIV. Budapest, 1932, 102–111.
- Gunda Béla: *Ethnographica Carpathica*. Budapest, 1966, Akadémiai Kiadó.
- Gunda Béla: *Táplálkozás*. Egyetemi jegyzet. Debrecen, é. n.
- Gunda Béla: *A gyűjtögető gazdálkodás*. Egyetemi jegyzet. Debrecen, é. n.
- Juhász Viktor: *Adatok a székesfehérvári ipari céhek múltjából*. Székesfehérvár és Fejér vármegye ipara és kereskedelme Szent István évében. Szerk.: B. Szabó István. Székesfehérvár, 9–98.
- Lauschmann Gyula: *Székesfehérvár utcái*. Székesfehérvár, 1904.
- Karácson Imre: *Evlia Cselebi török világotutató magyarországi utazásai. 1664–1666*. Budapest, 1908, MTA.
- Kisbán Eszter: Táplálkozáskultúra. *Magyar Néprajz*, IV. Életmód. Szerk.: Balassa Iván. Budapest, 1997, 419–583.
- Lukács István: *A székesfehérvári Palotai városrész*. Székesfehérvár, 1981.
- Manga János: Búzaszentelés. *Magyar Néprajzi Lexikon*, I. Szerk.: Ortutay Gyula. Budapest, 1977, I, 401.
- Nagyváthy János: *Magyar házi gazdasszony*. Pest, 1820.
- Palugyay Imre: *Szabad királyi városok leírása*. Pest, 1853.
- Leopold Schmidt: *Volkskunde von Niederösterreich*, I–II. Horn, 1972.
- Daniel Gottfried Schreber: *Ausführliche Beschreibung der Müller-, Nudelmacher- und Bäckerkunst*. Leipzig, 1769.
- Sükösd Gézánné Schuller Erzsébet: *Székesfehérvár Felsőváros jussa*. Székesfehérvár – Felsővárosrész múltja és szokásai az 1900-as évek közepéig. Székesfehérvár, 2006.
- Szabó Mihály: „...gödöllői lakos vagyok...” *Erzsébet királyné kastélyában*. Gödöllő, 2002.
- Táncsics Mihály: *Életpályám*. Budapest, 1978, Magvető.
- Robert Townson: *Travels in Hungary*. London, 1797.