

Amikor a rekkenő nyár halványszökeire sárgítja a lankás búzamezőket, Péter-Pálkor megkezdődhet az aratás. A csengve kalapált, élesre fent kaszák suhogva vágják a rendet, hogy majd a kicsépelte magból, az életből Szent Istvánkor kisülhessen a friss, ropogós új kenyér, amit háromszínű szalaggal ékesítve helyeznek majd az ünnepi asztal közepére.

## KENYÉR

Szüleinktől örökölt szokás szerint az új kenyeret „megkereszteljük”, mielőtt megszegjük. Ez úgy történik, hogy a kenyér lapos felére késheggyel egy hosszanti és egy keresztirányú karcolást ejtünk. A kenyér kerek fenekére rajzolt kereszt a világmindenség ősi képjelét idézi elénk, a kör-osztót, ami a körrel írt végtelenség és az osztóval jelzett szakaszosság ellentétpár kapcsolatú teljességének mágikus szimbóluma.

A kenyér, az élet megkeresztelésének szokása bizonyosan egyidős a kenyérsütés kultúrájával.

Mindennapi kenyérünkért nap-mint nap imádkozunk emberemlékezet óta, a Jézusi miatyánk fohászok soraival, amelyekhez hasonlók minden bizonnal már a kereszténységet megelőző korokban is ezernyi torokból szálltak az égre a Teremtő mennyei atya irányában.

A kenyér minden étkezéshez hozzátartozott valaha, nem is esett igazán jól az az étel, amihez nem adtak kenyeret. Nagyapáink idejében a gyümölcsöt is kenyérral ették; a gyerekeket egy nagy karéj kenyérral küldték föl a meggyfára egyrészt, hogy jóllakjanak, másrészt, hogy megelőzzék a gyomorpanaszokat. A világháborúk katonái gyenge kávéjukba aprították száraz kenyérüket, és ínségesebb időkben a kutyák és más állatok is kenyérdarabkákkal laktak jól.

Kenyér szavunk a tudós szótárak szerint *„valószínűleg ősmagyar kori jövevényszó a korai őspirmi alapgyökből”* (sic), vagyis — ezek szerint — már az ősmagyarok is elkezdtek a jövevényszavak gyűjtögetését.

A másik kenyérféle eledelet, a lepényt viszont ugyanez az etimológiai szótár már szláv jövevényszóként valószínűsíti, bár megengedi annak a *lapos* szócsaláddal való rokonságát is.

Kicsit alaposabban megvizsgálva kiderül azonban, hogy mindkét kenyérféle neve magyar eredetű és ősidők óta jelen van nyelvünkben.

Kenyér szavunk eredeti formája szerint *kerény* volt, vagyis kerek formájú ennivaló: kerek-enni, ker-enni, ker-ennyi, ker-ény, majd abból szótagfordulással kenyér.

Lepény szavunkban lapos formájú ennivaló fedezhető föl, vagyis lapos-enni, lap-enni, lep-ennyi, majd lepény.

Őseink lapos, kerek kenyerének lepény neve Európa-szerte meghonosodott, innen kapta nevét, többek között, a franciák híres kenyere is, a *le pain* (kimondva löpen, vagyis lepény).

A lepény összetett szó, amit értelemszerűen lep és ény szőrészre oszthatunk. A magyar nyelvet nem ismerők számára azonban ez az összetett szó, helytelen elválasztással, le-pény alakot öltött, ahol a *le* szőrészt névelőként értelmezték, vagyis a kenyér értelmet így csupán a *pain (pen)* részlet hordozta. Ennek hangsúlyos **p** hangja pedig a kenyérfélék jelölőjeként szinte az egész mediterrán térségben elterjedt.

A kelt tésztából készült kenyérféléket *pita, pida, pide* illetve *pizza* néven általában húsos feltéttel ismerjük, és ezek közé sorolhatjuk az orosz *pirogot* is. A kontinens belsejében pedig *pite* néven találunk sült tésztaféléket gyümölcscsel, almával, meggyel megrakva vagy megtöltve. Ezt már természetesen édességként fogyasztják. Ugyanez a jellemző p hang megtalálható a zsírban, vagy kizsírozott serpenyőben kisütött kelt tésztafélék nevében is. Ilyen például az angol *pancake (penkék)*, vagy a *fánk*, aminek eredeti neve *pánkó*, vagy *pánk* volt. Ehhez hasonló a lángos is, ami talán lángoslepény volt valaha.

A kovásztalan kenyérféle lepények *pászka* neve talán *pi-szka* szóösszetétel lehetett eredetileg, amiből mély hangrendbe rendeződött a ma is használatos pászka változat. (A pizskafa, e szerint, talán az a fából készült alkalmatosság lehetett, amivel a kemencéből kipiszkálták a kenyeret.)

A pászka jellegadó szka hangcsoportja pedig továbbél a puliszka nevében is, ami ugyan kásaféle főtt eledel, de kenyérpótló gabonaételként fogyasztjuk.