

Leivän kulttinen merkitys unkarilaisissa agraaritavoissa

Kustaa Vilkuna käsittelee äsken ilmestyneen työjuhlista kirjoittamansa kirjan eräässä luvussa muuatta merkittävää, Suomessa laajalle levinnyttä maanviljelystöiden perinnettä, ns. kylvöleivän valmistusta ja käyttöä. Sellaiselle leivälle tunnetaan monta nimitystä. Sitä sanotaan yleensä *kylvö-*, *kyntö-* tai *joululeiväksi*, paikoittain taas *ukonleiväksi*. Keski-Suomen pohjoisosassa kyntöleipä leivottiin ensimmäisestä viljasta, heti elonkorjuun jälkeen. Mutta useimpien tietojen mukaan se valmistettiin joulun aikana. Leipä pidettiin pöydällä koko joulun ajan ja juhlien loputtua se pantiin viljasalvoon. Se oli tavallista isompi, joskus niin iso, että tuskin mahtui uunin suusta sisään. Keväällä, kun kylvö aloitettiin, leipä syötiin juhlallisesti. Kaikki töissä mukana olleet söivät siitä. Muutamien tietojen mukaan naapuritkin kutsuttiin leipää syömään. Kylvössä mukana olevalle hevoselle annettiin leivänpala, ja muruja sekoitettiin myös kylvösiementen joukkoon.¹

Tiedot osoittavat selvästi leivän kulttisen osuuden agraariperinteessä. Erittäin merkittävää on, että leivän juhlallinen valmistaminen ja syöminen ovat yhteydessä vuoden suurimman juhlan, joulun kanssa. Unkarilaisessa kansanperinteessä niin ikään tavataan esimerkkejä uudesta sadosta paistetun leivän kulttisesta merkityksestä sekä samaan tarkoitukseen valmistetun leivän esiintymisestä jouluna ja talousvuoden muina kausina. Seuraavat unkarilaiset paralleelit viittaavat selvästi siihen, että suomalaista ja unkarilaista maanviljelijää ovat johtaneet samantapaiset ajatukset — myös tällä pienellä kulttialueella — hyvään satoon ja hedelmällisyyteen pyrittäessä.

Unkarin kansanperinteessä hedelmällisyysriitteihin liittyvä, merkitykseltään kulttinen leipä on kuulunut kyntöön, kylvöön, elonkorjuuseen, ensimmäiseen viljaan, jouluun, laskiaiseen ynnä muihin tilaisuuksiin, joiden ajankohtaa ei voi määrätä tarkalleen.

Lukuisat tiedot todistavat ensimmäisen leivän merkityksestä ja viittaavat siihen, että unkarinkielisillä alueilla se syötiin juhlallisissa tilaisuuksissa. Paikoittain on nykypäiviin saakka voitu havaita uudesta viljasta paistetun leivän juhlallista syömistä. Domoszlóssa, lähellä Szegediä, paistettiin ensin kolme leipää uusista jauhoista. Yksi niistä tehtiin tavallista isompi ja paloitettiin ensimmäiseksi. Tällöin kaikki perheen jäsenet olivat läsnä ja söivät leipää. Dunaszekcsőssä (Baranyan läänissä) samoin koko talonväki söi palan uudesta leivästä, ja vietiin siitä naapureille-

¹ K. Vilkuna, Volkstümliche Arbeitsfeste in Finnland (Helsinki 1963) s. 48—50. Ks. vielä: A. V. Rantasalo, Der Ackerbau im Volksaberglauben der Finnen und Esten mit entsprechenden Gebräuchen der Germanen verglichen III (Sortavala 1920) s. 89.

kin. Nyírlugosissa (Szabolcs-Szatmárin lääni) uudesta leivästä lähetettiin viipale jokaiselle sukulaiselle ja hyvälle tuttavalle. Nádudvarissa (Hajdú-Biharin lääni) emäntä vei leivänpalan liinalla peitettynä naapurin luo näyttääkseen, millainen leipä uudesta sadosta oli valmistettu. Naapurit maistelivat uutta leipää ja vastaa-
vasti hekin veivät palasen leivottuaan ensimmäisen kerran uudesta viljasta.

Tavallisesti isäntä paloitteli ensimmäisen leivän ja jakoi kaikille perheen jäsenille. Sárassa (Zemplénin lääni) jokainen perheen jäsen istui pöytään, kun uudesta sadosta oli valmistettu ensimmäinen leipä. Isäntä otti leivän käsiinsä ja rukoili. Ennen leikkaamista hän piirsi siihen ristin veitsellään ja vasta tämän jälkeen antoi palasen kaikille. Kylässä on ollut nykypäiviin saakka tapana lähettää uutta leipää naapureille tai kutsua heidät syömään sitä. Szamosszegissä ja Panyolassa (Szabolcs-Szatmárin lääni) leipää leipoi aina se neito, jonka vuoro oli mennä naimisiin.²

Uuden leivän kultista merkitystä osoittaa sekin, että ensimmäinen leivänpala pantiin suuhun tavallisesta poikkeavalla tavalla. Pala otettiin oikeaan käteen, ja taivuttamalla kättä pään taitse vietiin leivänpala suuhun vasemmalta puolelta. Uskomuksen mukaan se, joka tällä tavoin syö uuden leivän ensimmäisen palan, elää ainakin seuraavan vuoden uuteen satoon asti (Hódmezővásárhely, Nádudvar, Panyola, Tornyospálca, Dévaványa, Bódvarákó).³

Isäntä ja hänen perheensä söivät uudesta viljasta leivottua leipää ja muita leivonnaisia usein yhdessä elonleikkaajien kanssa. Dévaványassa (Békésin lääni) elonleikkaajat tekivät ison leivän erikseen itselleenkin. Elonleikkaajajoukon jäsenistä joka vuosi eri nainen leipoi ensimmäisistä jauhoista leivän. Se leivottiin lauantaina, ja sunnuntaina tulivat koolle elonkorjuuseen osallistuneet, ja nainen, joka leipoi leivän, leikkasi palan jokaiselle. Suzhaffőssä (Gömörin lääni) elonleikkaajat korjuuta aloittaessaan puivat yhden kuhilaan siksi, että voisivat valmistaa siitä leivän itselleen elonkorjuun ajaksi. Tästä uudesta viljasta leivotusta leivästä yhden he antoivat isännälle valkoiseen liinaan käärittynä. Biharin läänissä ensimmäisen leivän lisäksi uudisjauhoista leivottiin myös ns. *molnárpogácsa* 'myllärinleivos'. Se muovailaan kämmenien välissä latteaksi, ja sen yläpintaan painetaan veitsen terä ristiin pari kertaa. Leivos vietiin myllärilille.⁴

Elonkorjuun loputtua kaikki isännät kestitsivät elonleikkaajia. Tällöin he tarjosivat näille kakkua ja leivoksia. Pannukakku- ja leivostarjoilut olivat perinteellisiä elonkorjuun viimeisenä päivänä köyhimmissäkin taloissa. Szegedissä ja sen ympäristössä elonkorjuun viimeiseksi päiväksi tehdyn leivoksen nimet ovat *végzéskalács*

² Tiedot, joiden lähteeseen en viittaa, ovat osittain omaa keruuaineistoani tai omia havaintojani, osittain taas laatimilleni kyselykaavakkeille merkittyjä muistiinpanoja, jotka ovat tehneet seuraavat ylioppilaat: M. Kapros, E. Schwalm, Zs. Szabó ja J. Téglás.

³ Omien havaintojeni lisäksi ks. L. Kiss, A kenyérsütés babonái. *Ethnographia* XXXIII (Budapest 1922) s. 90; J. Jakab, Szatmár-megyeyi babonák. *Ethnographia* VI (Budapest 1895) s. 310; Á. Kiss, Tornyospálczai babonák. *Ethnographia* II (Budapest 1891) s. 253; E. Illyés, A magyar földművelő nép lelki élete, különös tekintettel vallásos világára (Szeged 1930) s. 119; Zs. Szendrey, Tiltott és előírt ételek a magyar népszokásokban. *Ethnographia* XLIII (Budapest 1932) s. 17.

⁴ S. Szűcs, Néprajzi vonatkozások Bihar-vármegyében. In: Bihar vármegye (Toim. Z. Nadányi, Budapest 1938) s. 221.



Kuva 1. *Duc, dubik*-niminen kakku. Artánd, Hajdú-Biharin lääni. Valok. L. Dám.

'lopettajaiskaku', *végzőlepény* 'lopettajaisleivos' ja *aratólepény* 'elonleikkaajanleivos'. *Lepény* on noussutta taikinaa, jonka päälle pannaan suolalla, pippurilla, tillillä, munilla ja kermalla sekoitettua rahkapiimää.⁵ Palóc-unkarilaisten parissa — ja Unkarin Suurella tasangolla köyhien ihmisten taloissa — *végzőlepény* maustettiin keitetyillä perunoilla eikä rahkapiimällä. Ohueksi kaulitun nousseen taikinan päälle pantiin viiliin tai kirnupiimään sekoitettua muruiksi rikottua keitettyä perunaa, ja tämä paistettiin uunissa. Elonkorjuun loputtua emäntä tarjoi niitä elonleikkaajille ja kaikille, jotka olivat auttaneet talonväkeä elonkorjuussa. Tähän tilaisuuteen palóc-unkarilaiset leipoivat myös *végzőkalácsia*, lopettajaiskakkua. Se on palmikoitu pyöreä leivonnainen.⁶ Nádudvarissa (Hajdú-Biharin lääni) elonkorjuun viimeiseksi päiväksi emäntä paistoi puurolla, rahkapiimällä ja marmeladilla maustettua *rétestä* ('erilaisilla täytteillä höystetty piirakkalaji'). Sen nimi on *takaró rétes* 'elonkorjuupiirakka'. Tällöin *rétes* valmistetaan tavallisesti jo uusista jauhoista. Tarjoillessaan *takaró rétestä* isäntä keskusteli elonleikkaajien kanssa kuhilaitten lukumäärästä ja tulevista töistä. *Takaró rétesin* valmistamiseen tarvittavia jauhoja saatiin sillä tavoin, että jo elonkorjuun ensimmäisinä päivinä, ennen puinnin alkamista, vietiin viisi tai kuusi kuhilasta myllyyn jauhattavaksi. Emäntä leipoi uusista jauhoista välttämättä myös kakkuja, mm. ns. *ducia*, *ablakosta* sekä rahkapiimällä tai marmeladilla täytettyä *bélestä*. Hän lähetti niitä naapureille, tuttaville ja sukulaisille. Alsó-Örségissä (Dunántúl) leivottiin *rétestä* kylvön jälkeen. Sen nimi on *vetőrétes* 'kylvöpiirakka'.⁷ Zádorfalvassa (Gömörin lääni) elonkorjuun lopulla paistetun kakun nimi on *bornyufej* 'vasikanpää', ja se jaettiin elonleikkaajille elonkorjuuseppelettä luovutettaessa. Csákányissa (Csallóköz) samankaltaisen, elonkorjuun aikana paistetun leivoksen nimi oli *nyúllepény* 'jänispiirakka' tai *katikönyöke* 'Katrinkyynärpää'. Nimi-

⁵ S. Bálint, *A kenyér és kalács a szegedi néphagyományban. Néprajz és Nyelvtudomány V—VI* (Szeged 1962) s. 63—77.

⁶ Gy. Istvánffy, *Újabb adalékok a palóczok ethnográfiájához. Ethnographia IX* (Budapest 1898) s. 314—315.

⁷ L. Kardos, *Az Örség népi táplálkozása* (Budapest 1943) s. 244.

tyksissä *bornyufej* ja *nyüllepeňy* on mahdollisesti säilynyt entisten elonkorjuu-uhrien muisto. Mesterszállásissa (Szolnokin lääni) elonkorjuun lopun perinteellisiin ruokiin liittyi *dubik*-kakkujen jakaminen elonleikkaajien kesken. Näistä kakuista muutamata painoivat viisi kiloakin. Kakun taikinahaarat taitettiin toistensa päälle.⁸ Nádudvarissa (Hajdu-Biharin lääni) emäntä paistoi *duc*-kakkua ja *turós bélestä* puinnin loputua ja jakoi ne miehille, jotka suorittivat puinnin⁹ (kuva 1).

Uudesta sadosta valmistetun ensimmäisen leivän kulttiseen merkitykseen viittaa se Szegedin ympäristössä yleinen tapa, jonka mukaan uudesta leivästä annetaan kerjäläisillekin. Leivän nimi on *kolduscipó* 'kerjäläisleipä'.¹⁰ Ormányságissa (Dunántúl) uutta leipää valmistettaessa kerjäläisellekin leivottiin pieni leipä, jonka nimi oli *pompos*.¹¹ Samanlainen tapa tunnetaan toisillakin alueilla. Tápéssa (lähellä Szegediä) kerjäläisiä varten tehtyä palmikoitua leivonnaista sanottiin *kolduslábiksi* 'kerjäläisen jalka' tai *koldustuborékiksi*; se annettiin heille häissä ja vainajien muistopäivänä (2. marraskuuta).¹² Szuhafoőssä (Gömörin lääni) oli jonkin aikaa tapana, että elonkorjuun jälkeen Pyhän Tapanin päiväksi (20. elokuuta) leivottiin iso leipä paikkakunnan köyhimmälle perheelle. Joku valtuutettu mies kävi kylän kaikissa taloissa. Kaikkialla lahjoitettiin jauhoa, jota kerättiin säkkiin. Leipä leivottiin tästä. Leipä ja jäljelle jääneet jauhot annettiin köyhälle perheelle koko kylän väen läsnä ollessa.

Kristilliseen uskontoon liittyneet tavat ovat niin ikään säilyttäneet uuden viljan kulttisten käyttötapojen muistoja. Ormányságissa (Dunántúl) elonkorjuun lopussa isäntä pui yhden lyhteen iskemällä sitä lautaa vasten. Emäntä vei näin saadut jyvät valkoisella liinalla peitetyssä astiassa kirkkoon papin luo. Tällä tavoin kertyneestä viljasta tehtiin *gyónókenyér* 'rippileipä' koko vuodeksi.¹³ Myös Sósvertikessä (Baranyan lääni) tunnetaan jälkimmäinen tapa. Sielläkin puitiin yksi lyhde ja jyvät vietiin kirkkoon.¹⁴

Leivän kulttinen merkitys on havaittavissa maanviljelyselämän eri aloilla. Csertamellékissä (Göcsej, Dunántúl) ensimmäisessä kynnessä kynnettiin lyhyen aikaa palanen leipää auranjurjessa.¹⁵ Krasznokvajdassa (Abaújin lääni) isäntä, kun hän lähti keväällä ensimmäisen kerran kyntämään, sijoitti leivän valkoiselle liinalle keskelle pihamaata ja ajoi auralla sen ylitse pihalta ulos (kuva 2). Näin tehtiin runsaan sadon toivossa.¹⁶ Kalotaszegissä ei saatu paahtaa leipää, kun oltiin kyntä-mässä. Tähän liittyi lisäksi, että tällöin mies *non coit cum uxore*.¹⁷

⁸ Zs. Szendrey, Békés-megyei népszokások. Népünk és Nyelvünk I (Szeged 1929) s. 196.

⁹ L. Balázs, Aratási és cséplési munkák Nádudvaron (Nádudvar 1965) s. 56. Käsikirjoitus.

¹⁰ S. Bálint, Szegedi szótár II (Budapest 1957) s. 617.

¹¹ G. Kiss, Ormányság (Budapest 1937) s. 37.

¹² J. Ábrahám, Népünk és Nyelvünk VII (Szeged 1935) s. 254; S. Bálint, mt. I. s. 798.

¹³ G. Kiss, Ormánysági szótár (Toim.: K. Keresztes, Budapest 1952) s. 200.

¹⁴ J. Berze Nagy, Baranyai magyar néphagyományok III (Pécs 1940) s. 190.

¹⁵ F. Gönczi, Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése (Kaposvár 1914) s. 563.

¹⁶ B. Zupkó, Termékenységsvarázslás Abaújban az első szántáskor. Ethnographia LXVIII (Budapest 1957) s. 631–632.

¹⁷ J. Jankó, Kalotaszegi babonák. Ethnographia II (Budapest 1891) s. 286.



Kuva 2. Leipä auran alla keväällä ensimmäisen kynnön aikana. Krasznokvajda, Abaújin lääni. Valok. B. Zupkó.

Leipomiseen ja paahtamiseen liittyviä kieltoja esiintyy varsinkin kylvön aikana. Koko unkarinkielisellä alueella on tunnettu perinne, jonka mukaan ei leivota leipää kylvön aikana. Tällöin ei saa paahtaa leipää eikä syödä sitä paahdettuna. Kiellon selitys on kaikkialla sama: mikäli leivottaisiin tai paahdettaisiin leipää, niin kylvettyihin jyviin tulisi ruoste.¹⁸ Ruosteen ja rikkaruohojen pelko pitää paikoittain voimassa leivän paahtamiseen liittyvät kiellot siihen asti, kunnes vilja nousee oraalle. Monessa paikassa kiello alkaa jo ensimmäisen leivän leipomispäivänä ja kestää syyskylvön loppuun asti.¹⁹ Tordan ja Torockón seudulla (Transsilvania) paahtamiskiellon lisäksi kylvön suorittava mies ei saanut maata vaimonsa kanssa kylvön samoin kuin ei kynnönkään aikana.²⁰ Göcsejissä kielletään naisia lähtemästä vehnän kylvöön leipomispäivänä.²¹ Baranyan läänissä (Dunántúl) nuorikko ei saanut leikata ja paloitella leipää elonkorjuuseen mennessä.²²

¹⁸ J. Berze Nagy, mt. III. s. 170—182; S. Bálint, mt. I. s. 203; L. Kardos, mt. s. 113—114; Zs. Szendrey, Szatmár megye néphagyományai. Ethnographia XXXIX (Budapest 1928) s. 30; J. Káldy, Bakonyi babonák és szólásmódok. Ethnographia XIX (1908) s. 288; G. Karcsey, Csallóköz, különösen Duna-Szerdahelytáji népszokások. Új Magyar Múzeum (Pest 1851) s. 496; B. Gunda, Kenyérűtés Orosháza környékén. Néprajzi Értesítő XXIV (Budapest 1932) s. 111.

¹⁹ J. Berze Nagy, mt. III s. 180—181; E. Illyés, mts. 119.

²⁰ J. Jankó, Torda, Aranyosszék, Torockó magyar (székely) népe (Budapest 1893) s. 257.

²¹ F. Gönczi, mts. 613.

²² Zs. Szendrey, Az új asszony avatása. Népünk és Nyelvünk V (Szeged 1933) s. 134.

Kevätkynnön kanssa yhteydessä oleva kulttinen ateria, ts. funktioltaan kulttinen leipä ja leivokset liittyivät useassa paikassa laskiaistiistaihin. Cseszteregissä (Göcsej, Dunántúl) laskiaistiistaina leivottiin leipää siksi, että kasvaisi isoja kaaleja.²³ Göcsejsä ja Szatmárin läänissä sinä päivänä paistettiin *rélestä* tai munkkeja hyvän hampusadon saamiseksi.²⁴ Nádudvarissa ja Földesissä (Hajdú-Biharin lääni) sekä Dobozissa (Békésin lääni) on nykypäiviin saakka tunnettu eräs nykyään jo funktion sananparsi, jolla ihmiset puhuttelivat toisiaan takatalven lähestyessä: »Tuleeko olemaan aika, jolloin laskiaistiistaina syömmme piirakan aurankurkien välissä?» Tämä sananparsi valaisee agraaritapojen kahta muistoa. Siitä voimme päätellä olleen maagista kyntöä. Kansanperinteen mukaan talonpojat, kun sää ei ollut vielä kynnölle suotuista, pyrkivät kyntämään ainakin yhden vaon laskiaistiistaina. Maagisen kynnön jälkiä on havaittavissa Keski-Euroopan kansojen nykyään jo funktion menettäneiden laskiaisleikkien piirissä. Edellä mainittu unkarilainen sananparsi on säilyttänyt — taianomaisen kynnön ohella — myös ensimmäiseen kyntöön liittyvän leivoksen muiston, jonka tarkoitus oli kulttinen. Perinteen mukaan *kászs-* tai *turósbéles*—’puurolla ja rahkapiimällä täytetty piirakka’ — on syöty aurankurkien välissä.

Kustaa Vilkona kirjoittaa kylvöleipään liittyvästä suomalaisesta perinteestä, että kylvöleivän asemaan on päässyt kylvöpuuro. Maitoon keitettyä kylvöpuuroa tai tämän jätteitä ripoteltiin vainajille sovitukseksi.²⁵ Tähän seikkaan viittaamme siksi, että unkarilaisessakin maanviljelysperinteessä tavataan tietoja puuron tai puurolla maustetun ruuan kulttisesta funktiosta. Yllä mainitun tiedon mukaan *kászsbéles* ’puurolla maustettu piirakka’ syötiin laskiaistiistaina aurankurkien välissä. Szalafőssä (Őrség, Dunántúl) mainitaan kyntöön liittyvän puuronsyömisestä muuan erikoinen tapa. Isäntä satoi laskiaistiistaina kamarissa pajunoksista ymmyrkäisen vitsaksen (*gúzs*). Hänen poikansa kyseli ikkunan läpi: »Mitä sidot, mitä sidot?» Isä vastasi: »Käärmeen, sammakon, varpusten, rottien, kaikkien vahingollisten eläinten suun kiinni.» Vitsaksen valmistuttua syötiin hirssipuuroa. Vitsa pantiin astiaan, josta syötiin. Tämän jälkeen sen päälle kaadettiin hirssin siemeniä, joita siroteltiin maahan. Hirssipuuroa laitettiin ei ainoastaan laskiaistiistaina, vaan myös vehnäkylvön aikana. Perinteen mukaan kasvaa parempaa vehnää, jos tällöin syödään hirssiä.²⁶ Puurojen perinteellisyyttä ja kulttisia suhteita osoittaa viime vuosisadalta peräisin oleva tieto, jonka mukaan Unkarin Suuren tasangon kylissä annettiin *kászsbélestä* uudenvuodenaattona talosta toiseen kulkeville laulaville lapsille.²⁷

Puuron mainitsemme leivän yhteydessä siksi, että leipä ja puuro näyttävät toimineen kulttisisa ateriassa rinnakkain, toisiaan täydentäen tai korvaten. Siihen viit-

²³ F. Gönczi, mts. 235.

²⁴ F. Gönczi, mts. 224; E. Illyés, mts. 122.

²⁵ K. Vilkona, mts. 49—50.

²⁶ L. Kardos, mts. 239, 244.

²⁷ *s—z—a, Ó-esztendő estéjén*. Alföldi rajz. Vasárnapi Ujság XXXV (Budapest 1888) n:o 53 s. 870.

taa esim. tieto, jonka mukaan Cseszteregissä (Göcsej, Dunántúl) leivottiin leipää laskiaistiistaina siksi, että kasvaisi hyvin isoja kaaleja.²⁸

Joulun juhlienkin perimätavat viittaavat hedelmällisyyden ja maanviljelystapojen kanssa yhteydessä olevan leivän, leivosten tai kakkujen kulttiseen tehtävään. Edellä mainitun suomalaisen perinteen mukaan jouluna leivotulla leivällä oli tärkeä tehtävä kylvön aikana. Leipä esiintyi jouluna kulttisten esineiden joukossa unkarilaisessakin kansanperinteessä. Sen tehtävä liittyi selvästi hedelmällisyyteen. Mutta unkarilainen perinne ei tunne tapaa, jonka mukaan joululeipä pannaan kylvösiementen sekaan ja syödään vasta keväällä kylvön ensimmäisenä päivänä. Tämä selittyy kuitenkin, jos ajattelemme, että unkarilainen leipä tehdään nousseesta taikinasta ja se ei säily niin kauan.

Joululeivän ja kylvön yhteyttä osoittaa palóc-unkarilainen tapa, jonka mukaan joulupöydältä kerättyjä leivän- ja kakunmuruja, joiden nimi on *karácsonyi morzsalék* 'joulun muru', kylvetään keväällä. Luullaan *fodormentan* ('minttu'; *Mentha crispa*) versovan joululeivän ja kakun muruista. Mintusta tehtyä teetä pidettiin taianomaisena ja sitä käytettiin lääkkeenä.²⁹ Mercsessä (Borsodin lääni) kohta joulun jälkeen, viattomien lasten päivänä, kiinnitettiin kakun- ja leivänpalasia hedelmäpuuhun runsaan sadon saamiseksi.³⁰ Tietojen enemmistö viittaa siihen, että unkarilaisissa joulutavoissa leivän, tai paremmin sanoen leivänmurujen, maaginen funktio liittyy etupäässä kotieläimiin. Csákányissa (Csallóköz) joulumurut vietiin ullaolle. Jos lehmä ei antanut runsaasti maitoa, niin se savustettiin murujen savulla. Eperjesissä (Csallóköz) ja Kolonissa (Nyitran lääni) joulumuruja annettiin eläimille. Uskottiin, ettei mikään tauti tartu eläimiin, jos ne syövät joulumuruja. Palóc-unkarilaiset niin ikään käyttivät joulumuruja kotieläinten parantamiseen. Paikoittain palóc-unkarilaiset käärivät leivän- ja kakunmuruja palttinaliinaan ja panivat navettaan seimen tai oven yläpuolelle siksi, että ne pitäisivät pahat henget kaukana eläimistä.³¹ Samoin Aradin läänin unkarilaiset (Transsilvania) säilyttivät joulumuruja ja käyttivät niitä parantamiseen.³²

Göcsejssä (Dunántúl) jouluna leivottiin tuoretta leipää melkein joka talossa ja palanen siitä asetettiin pöytäliinan alle.³³ Borsodin läänissä (Királd, Csernely, Sata, Bóta) palóc-unkarilaisten parissa leivottiin jouluksi leipää, joka asetettiin pöydälle ja jätettiin siihen juhlien loppuun asti. Joulun jälkeen leipä paloitettiin niin moneksi kappaleeksi, kuin navetassa oli eläimiä, ja yksi leivänpala annettiin kunkin eläimen syötäväksi.³⁴ Nagycétényissä (Nyitran lääni) valmistettiin palmikoitua

²⁸ F. Gönczi, mts. 235.

²⁹ Gy. Istvánffy, Egy kis adalék a palócnép babonáihoz. *Ethnographia* I (Budapest 1890) s. 297; Gy. Istvánffy, A Borsod-megyei palócok. *Ethnographia* XXII (Budapest 1911) s. 297; J. Morvay, Népi táplálkozás (Budapest 1962) s. 79–80.

³⁰ Gy. Istvánffy, mt. (1911) s. 298.

³¹ Gy. Istvánffy, mt. (1890) s. 297; G. Benkóczy, Nógrád-megyei babonák. *Ethnographia* XVI (Budapest 1905) s. 102–103.

³² J. Varga, Arad megye néprajzi viszonyai. In: Arad-megye és Arad-város ismertetése (Toim: J. Parecz, Arad 1871) s. 25.

³³ F. Gönczi, Göcseji népszokások. *Ethnographia* VI (Budapest 1895) s. 334.

³⁴ Gy. Istvánffy, mt. (1911) s. 297.

leivonnaista jouluksi. Sen nimi oli *baba* 'nukke'. Se asetettiin pöydän alle taloon joulun ajaksi tuotujen olkien päälle. Juhlien jälkeen jokainen perheen jäsen söi siitä, sitten murut sekoitettiin eläinten ruokaan.

Unkarinkielisillä alueilla laajalle levinnyt tapa oli asettaa kokonainen leipä pöydälle jouluaattona. Őrségin kylissä (Dunántúl) joululeipä leikattiin vasta uuden vuodenpäivänä. Szalafőssä ja Szentpéterissä (Dunántúl) kaikki perheen jäsenet söivät joululeipää uudenvuodenpäivänä ja antoivat siitä eläimillekin.³⁵ Nagyfalussa (Hontin lääni) jouluaattona pantiin heiniä pöydän alle ja kokonainen leipä pöydälle. Ne säilytettiin ateriasista jäljelle jääneitten murujen kanssa loppiaispäivään saakka (6. tammikuuta) siksi, että saataisiin runsas sato.³⁶ Joululeivän hedelmällisyyttä ja runsautta tuottavaa tehtävää ei voida epäillä. Joulupöydälle tai sen alle sijoitetut talousesineetkin viittaavat siihen erittäin selvästi. Niinpä Csallóközissä ja Őrségissä tuotiin huoneeseen auranterä, sirppi, viikatekovasin yms. Pöydälle tai pöydän alle pantiin vehnää ja muita tuotteita (kauraa, ohraa, maissia).³⁷ Moldovan unkarilaisten parissa (Felsőrekecsin, Romania) maailmansotien välisenä aikana tunnettiin vielä tapa, jonka mukaan isäntä talletti yhden lyhteen latoon ja vei sen jouluna huoneeseen, jossa se oli uudenvuodenpäivään saakka. Tämän lyhteen jyvät sekoitettiin kylvösiemeniin keväällä ja kylvettiin siten maahan.³⁸ Tästä näkyy selvästi, että joululeipä on ollut maanviljelyselämään liittyvän maagisen kultin edustaja.

The Cultic Role of Bread in the Hungarian Agrarian Customs

by ZOLTÁN UJVÁRY

It is the custom in Finland to bake and eat a loaf of bread in the time of sowing which is called »sowing» or »Christmas» bread (*kylvö-, kyntö-, joululeipä*). K. Vilkkunen describes the customs connected with this bread particularly in his book edited recently on festivals of work. We intend to give a summary of Hungarian parallels of cultic role of bread in this paper.

The bread having cultic function is attached to ploughing, sowing, the harvest, the first wheat, Christmas, Carnival and other occasions that cannot be fixed exactly in the Hungarian folklore.

The ceremonial eating of the first bread baked from the new wheat was known in the whole territory where the Hungarian language was spoken. The head of the family cut himself into the first loaf of bread and he distributed it among the members of the family. Formerly it was the custom that both the neighbours and relations living in the same village received a piece of bread baked of the new wheat. Some quantity of the new wheat was thrashed out and ground before the end of the harvest. On the day of the completion of the harvest griddlecake and brioche were baked from that flour (pic-

³⁵ L. Kardos, mts. 115; Nógrádin läänistä: E. Benkőczy, mts. 203.

³⁶ É. Pócs, *Étel és étkezés a magyar néphitben és népszokásban*. Néprajzi Értesítő XLIII (Budapest 1961) s. 44—45; V. Tolnai, Nagyfalusi (hontmegyei) babonák. Ethnographia X (Budapest 1899) s. 395.

³⁷ Omien havaintojeni lisäksi ks.: G. Karcsay, mts. 495; Őrségistä: L. Kardos, mts. 241; Nyitraan läänistä: B. Gunda, Magyar népszokások a Zobor vidéken. Ethnographia LXIX (Budapest 1958) s. 152—153.

³⁸ B. Gunda, Die Raumaufteilung der ungarischen Bauernstube, ihre gesellschaftliche Funktion und kultische Bedeutung. Deutsches Jahrbuch für Volkskunde, Bd. VIII (Berlin 1962) s. 382.

ture 1). The cakes were distributed among the harvesters. Also beggars shared in the cake or a small loaf of bread baked from the new wheat in **South-Hungary** and in some areas of **Transdanubia**.

On the first **day** of ploughing bread was placed on the **stilts** of the plough or under the plough in Transdanubia and Northeast-Hungary in order to get rich crop (picture 2). In Transsylvania was not allowed to toast bread or eat it thus during ploughing. And there was another rule customary during the ploughing: the man non coit cum uxore. The customs connected with bread-baking and toasting occurred **mainly** during the time of sowing in the territory where the Hungarian language is spoken. During this time bread was not baked or toasted and the **sowing** man might not spend the night with his **wife**.

In the Great Hungarian Plain brioche flavoured with millet-mush or curd was baked on Shrove Tuesday that was eaten between the stilts of the plough. In Transdanubia bread was baked on this day that large cabbageheads should grow.

The bread related to fertility, agricultural rites formed a part of cultic objects in Christmas-time. Whereever Hungarian were living a loaf of bread was put on the table at the table at Christmas Eve. In some villages of Transdanubia and North-Hungary fresh bread was baked on this occasion. A piece of bread was given the animals, too. Crumbles left on the Christmas-table were gathered in small bags and tied up on fruit-trees to get a good fruit crop. It was used also for curing animals and keeping out bad spirits. Around the bread lying on the Christmas-table or under it farming implements (ploughshare, scythe-stone) and agricultural products (wheat, barley, oats, maize) were placed. With the Hungarians in Moldavia a sheaf of wheat was brought into the room the grains of which were mixed into seed-corn when the holiday was over. In this connection the cultic role of the bread and its function producing fertility and abundance are clearly expressed in relation of agricultural life.