

Karcagi kenyér a debreceni piacon



Ki ne hallotta volna hírét a karcagi kenyérnek?

Ha valahonnan, az ország távolabbi vidékéről vendég érkezik városunkba — Karcagra —, és asztalra kerül a mi magas, púpos hátú, foszlós bélű, sárkemencében sült kenyérünk — nem marad el az elismerés a vendég részéről. Pedig ha valaki Karcagon utazik keresztül, vajmi keveset lát a vonat ablakából! Gyérfűvű legelők, szikhátak, fátlan tanyák, ritka búzák és fonnyadt kukoricatáblák suhannak tova, csak néhol csillog a víz a rizsföldeken, boldogabb jövőt ígérve a Kunság népének. Az ilyen szemlélődő el se hinné talán, hogy ezen a tengersík rónán terem az ország legjobb minőségű búzája; ebből a búzából sül a legfinomabb kenyér.

A karcagi paraszt ember régóta tudja ezt, és büszke is erre.

Arra törekedett, hogy hasznót lásson ebből: kiváló termelvényét megfelelő piacon értékesítse. Így került el a maga termelte búza és a felesége sült kenyér Debrecenbe, ahol a „kenyérpiacon” — régi nevén Dégenfeld téren (ma Tótfalusi tér) — árulták a karcagi kenyeret, a XVIII. század végétől a múlt század közepéig, amíg a vonatszállítás meg nem indult. Gazdag néphagyomány őrzi emlékét, hogy voltak családok Karcagon, amelyek kenyérsütögetéssel és kenyérszállítással foglalkoztak. Ezek kizárólag termelők voltak, és a kenyérsütögetés, valamint annak Debrecenbe szállítása apáról fiúra öröklődött egy családon belül, mint valamely mesterség. Sőt olyan eset is fordult elő, hogy a fiatalokat úgy házasították össze, hogy a kenyérsütögetés folytatása biztosítva legyen. Ilyen kenyérsütögető család volt ezelőtt 150—160 esztendővel a V. Balogh Péteré, majd leszármazottaié, egészen a múlt század második harmadáig, így a V. Balogh Péter veje Csombordi Bálint, ennek mostoha fia, Csombordi András, ennek oldalági leszármazottai, Mátyus András és felesége, Oláh Sára, valamint Mátyus Péter és neje, Szabó Mária.

A kenyérsütögetés főleg téli foglalkozás volt; míg a dologidő be nem jött, mindig hordták. Maga a kenyér készítése, minősége alig különbözött mai formájától. Sárkemencében sült, szalmával, vagy náddal fűtöttek neki, ugyanúgy dagasztották, szakították, csak valamivel

nagyobb volt a kenyér (8—10 kiló), és szélmalomban őrölték a lisztjét. Sütöttek a rendes nagyságú kenyéren kívül cipó-kalácsot is. Ez általában kilónyi súlyú volt, s azért nevezték „cipó-kalácsnak”, mert 0-ás lisztből, kovászléből készült.

Mikor kisült a kenyér, nagy ponyvát terítettek a szekérderékba, úgy rakták rá a kenyeret, a kenyerek közé pedig réti szénát raktak, hogy ne törjön, ne rázódjon a hosszú úton. Végül pedig ekhót szereltek a szekérre, hogy esőtől, hótól, meg úti portól védve legyen a szállítmány. Ekhós szekereik elé jó lovakat fogtak. Kellett is, mert reggel már mindig Debrecenben voltak. Pedig nagy ám az út addig! Útközben betyárok támadhattak rájuk, ezeket „lekenyerezték”; adtak nekik egy-egy kenyeret, s akkor biztonságban mehettek tovább. Sőt a támadók el is kísérték őket, hogy ne legyen bántódásuk az út hátralévő részén.

Debrecennek nagy volt a felvásárló ereje. Nemcsak Karcagról, hanem Földesről, Hajdúszoboszlóról, s talán más, közelebbi falvokról, városokról is vittek oda kenyeret. Amíg azonban a karcagi szekerek rakománya el nem fogyott, más falu vagy város kenyere nem kellett a vevőknek.

Megemlítem még, hogy a kenyéren kívül a Karcagi mézes is nagy sikert aratott Debrecen piacán. A debreceni mézeskalácsosok ellesték a karcagi mintákat, s úgy árusították készítményeiket, mintha azokat karcagi mesterek készítették volna. [\[1\]](#)

Akadnak aztán olyan családok, amelyek kenyérsütögetéssel foglalkoztak ugyan, de nem Debrecenben, hanem csak a karcagi piacon árultak. Ilyenek voltak: Tasnádi Mihály és neje Veress Rebeka, Kovács Péterné, Veress Zsuzsánna, Kovács Ferencné, Szívós Zsuzsánna, Csikós Istvánná Varga Zsuzsánna. A nevek alapján ítélve is láthatjuk, hogy ezek között rokoni kapcsolat állott fenn. Ezek a kenyér sütögető családok régen kihaltak már, s velük ez a háziiparszerű foglalkozás is a múlté, csak az emlékük maradt. A pék ipar került kenyérsütögető munkájuk helyébe, gyors lovaikat, ekhós

szekereiket pedig modernebb közlekedési eszközök váltották fel.

Karcagi kenyér a debreceni piacon

Írta: Fazekas Mihály

2021. április 07. szerda, 10:28 - Módosítás: 2021. április 21. szerda, 08:21

[\[1\]](#) Szabadsfalvi József: Adatok a karcagi mézeskaiácsosság néprajzához. (Jászkun-ság, 1955. évf.)