

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA.  
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI, 19. SZÁM.

# TARHONYA

ÍRTA:

CSEFKÓ GYULA

SZEGED, 1933

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Egy készülő munkámban a konyha, étkezés, asztali szokások köréből származó szokásmondásainkait fejtegetem. Magyarázatuk közben természetesen ki kell térnem közülök azokra is, melyekben a közkeletűvé vált stilisztikai értékű állandó szókapcsolatnak a magva valamely ételnevünk. Ez utóbbiak között némelyik szóláshasonlat, szólásmód és szólásszerű kifejezés a tarhonyát emlegeti. De mielőtt ezeknek a tárgyalásába bocsátkoznám, néhány vitás kérdés tisztázása érdekében foglalkoznom kell magával a tarhonyának nevezett népszerű eledellel is, mely Alföldünk magyar népének a lebbencessel együtt a legfontosabb s egyben igen kedvelt tésztaféle tápláléka. Ma ép olyan jellegzetes magyar étel, mint amilyen jellegzetesen magyar fűszer a paprika: az alföldi magyar konyha — mind az úri, mind a népi — szinte el sem lehet nélkülök. Pedig egyik sem gyökeresen magyar, mind a kettő idegenből származott hozánk, mégpedig nem is nagyon régen.

Ami a *tarhonya* szó (eredetét illeti, árra nézve Gombocznak A magyar ételnevek eredete c. tanulságos értekezése (MNy. I, 160-8, 264-61) adja meg a kellő felvilágosítást. Őse a perzsa *terxane* 'egy sajtajtja', *tarxane* 'aludttejjel készült leves, dara vagy kása'. A perzsából *tarxana* alakban átment az oszmanliba, ahol RADLOFF szerint ezt jelenti: „Mundvorrat für den winter, der aus weizen und sauerer milch bereitet und im trockenen zustande aufbewahrt wird". Ez a szó mind alakra, mind jelentésre nézve nagyon megegyezik a mi tarhonyánkkal.

Az oszmánliból vették át a balkáni nyelvek: újböög *tarxana*, bolgár *tarhana*, szerb *tarána*, oláh *tarhana*. A szerbből nem származhatott hozzánk, mert akkor nálunk is *h* nélkül hangzanék. A mi *tarhonya* szavunkhoz kétségkívül a bolgár és az oláh *tarhana* állanak a legközelebb. Hogy bolgár közvetítéssel került volna hozzánk, az alig hihető. Már nagyobb a valószínűsége annak, hogy az oláhság útján ismerkedtünk meg vele. Több ételnevünk ugyanis valóban oláh eredetű, pl. a *balmos*, *domika*, *fuszujka*, *mamaliga*, *orda*, *tokány*. Ámde ezek jobbra csak Erdélyben ismeretesek. Talán csak a *palacsinta*, melyet szintén oláh származásának mondanak (Szinyei: Nyr. XXIII, 483; másként GOMBOCZ: MNy. I, 260) terjedt el közülök orszá-

gosan. Azonban ezzel az étellel mindmáig széltére élnek Erdélyben is, míg ugyanott a *tarhonya* csaknem teljesen ismeretlen. Nézetem szerint legvalószínűbb az a feltevés, hogy a tarhonyát nevével együtt a hazánk középső részét megszálló törököktől vettük át.

Ennek a feltevésnek hangtani akadályja nincs. Az oszmánli  $\chi$  helyett álló *h* a magyarban éppen olyan hanghelyettesítés, mint a bolgárban vagy az oláhban. Az oszmánli *tarxana-t* átvételekor bizonyára nálunk is így mondták: *tarhana*. Az a magánhangzóközi *n > ny* és az a második szótagbeli *a > o* hangváltozás, melynek következtében azután a *tarhaná-hól tarhonya* lett, előfordul más magyar szavakban is.

A közvetlen átvétel tárgyi nehézsége még kevesebb. A török másfél évszázadon keresztül éppúgy rajta ült a mi nyakunkon, mint az említett balkáni népekén. S ha azok nem egymástól tanulták el a *tarhonya* szót, hanem valamennyien közvetlenül a töröktől, akkor nem tudom, miért ne vehettük volna át mi is közvetítés nélkül ugyanonnan, akárcsak a *csőrege* 'csörgőfánk, forgácsfánk' (oszm. *cörek, cewrek*) vagy a *szárma* 'a töltött káposzta tölteléke' (oszm. *sarma*, mindkettőt l. Gombocz id. ért.) szót. Ezeknek a jövevényszavainknak a tájnyelvi elterjedése, éppen mint a *tarhonyá-é* is, csaknem tökéletesen egybeesik a hajdani török hódoltság területével (vö. MTSz., nyelv járastanulmányok tájszóközlései). A törökkel hosszú időn át harcban és békében oly gyakran és oly mélyen érintkeztünk, kivált a megszállt területeken és a végeken, hogy a *tarhonyá-nak* nevezett és valószínűleg széles körben használt népi s egyben tábori eledelüket szinte nehéz lett volna meg nem ismernünk. És nitBrT beláttuk nagy gyakorlati hasznát, hamarosan át is vettük. Egy alább közlendő fontos adatból arra lehet következtetnünk, hogy ez az átvétel már a török hódítás első félszázadában megtörtént.

Az a kérdés mármost, hogy: 1. vajjon van-e valami írott bizonyítéka annak, hogy a régi magyarok csakugyan ismerték a *tarhonya* szót; 2. ha ismerték, vajjon valóban azt jelentette-e, amit mai

Ha az első kérdésre csak a NySz. és az OklSz. tanúságát fogadjuk el feleletül, akkor az derül ki, hogy bizony eleink nem ismerték a *tarhonyá-t*; az lemlített két szótárnak ugyanis egyetlen adata sincs rá. GOMBOCZ azonban a legrégebb magyar szakácskönyvben, az eredetileg XVI. századi, de csak a XVII. század elején készült másolatban fentmaradt Szakáostudományban megtalálta a *tarhonyá-t*, csakhogy szerinte azon a helyen aligha azt jelenti, amit ma értünk rajta. De vegyük csak gondosan

szemügyre az említett helyet, hátha a tüzetesebb vizsgálat ki tudja deríteni, hogy valójában emitt jelent benne a kérdéses szó.

A Szakácstudomány a *tyúkfű újságban éles lével* nevű étel készítésének leírásában szól róla. Előbb elmondja, hogy hogyan kell felforralni a kellően megtisztított tyúkfűt szalonnával együtt, azután vöröshagymát, tárkonyt, petrezselyem zöldjét kell vetni rá és lemonyát [= lemoniót] is belie. „Mikor az borsolásnak [= fűszerezésnek] ideje, — folytatja tovább — sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az leimonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az *tarhonyáját* is kiszedjed az tálbul, főképen mikor újságul vagyon s felül rakjad az húsára” (97. 1.).

Ez bizony nem valami világos tálalási utasítás, de csak ma nem az, és talán csak nekünk nem az — futó olvasásra. A XVI-XVII. század szakácsa nyilván egészen jól megértette, hogy mit kell ilyenkor cselekednie. Azonban előttünk is nyomban tisztázódik a dolog, ha figyelmesen elolvassuk a Szakácstudomány többi utasítását is. Akkor megértjük, hogy a *tyúkfű újságban éles lével* a. m. korai csirke bőven fűszeres savanyú lével (*éles lé*: jus acre; sauce piquante, NySz.); a lé a benne főtt lemoniótól, azaz citromtól lett savanyú, a sokféle fűszertől meg *éles*, azaz 'csípős'. Az a *három-négy szelet*, amit tálaláskor a hús alá kell tenni: három-négy szelet kenyér, melyet hídul szoktak helyezni a kurtább lével tálat húsételek alá. A *tarhonyáját is kiszedjed az tálból* stb. azt jelenti, hogy a csirkehúshoz adandó új tarhonyát ne abban a külön tálban add fel, amelyben főtt, hanem hintsd rá a csirkehúsra. A régi szakácsok ugyanis a/mit ma körzetül melléje adnak a húsnak, azt rendszerint rá szokták hinteni, még ha tésztaféle volt is, pl.: „A kapannak mesd fel az könyökét s tegyed az tálban, az *rántott czipót úgy rakd rá felyül* mind levestül (Szakácstud. 8). Mikor fel akarod adni, az *húsán feljül rakjad az köldört* [= osztr.-bajor *knödel*] (u. o., 88). Egy tálban ez után egy pár tyúk tétett, /*Kikre vékony tészta gyengén metéltetett,* / Halomba mindkettő azzal teméttetett” (KŐSZEGHY PÁL: Bercsényi házassága 100). Nagyon valószínű tehát, hogy a Szakácstudománynak tyúkfűre rakott tarhonyája is tésztaféle volt és nem sokban, talán semmiben sem különbözhetett a mai tarhonyától.

Egyébiránt az az étel, melyet ma tarhonyának nevezünk, a XVI. század vége felé már nem volt ismeretlen a magyarság előtt. Hogy ezt bebizonyíthassam, meg kell ismertetnem az olvasóval a Szakácstudomány három tejes ételét: a *vágott*, a *metélt* és a *borsolt tejes étet* (187-8). Mind a három tulajdon-

képen tejben főtt tészta. A *vágott tejes éték* úgy készült, hogy a tojással, sóval egy bizonyos módon meggyúrt, de ki nem nyújtott tésztát késsel apró darabokra vágta a szakács, aztán befőzte a forró tejbe. A *metélt tejes éték* tésztája gondosan szép vékonyra metélt laska volt. A *borsolt tejes éték-ről* úgy hallásra könnyen azt hihetni, hogy talán azért kapta ezt a nevet, mert borssal csinálták. Azonban a készítésére vonatkozó utasításban egyetlen szó sincs borsról; borsos tejben főtt tészta-netmút különben sem ismernek szakácskönyveink. Nem is a borssal való fűszerezésről nevezték így ezt a tejes étket, hanem éppen mint az előbbi kettőt, arról a tésztáról, melyet a tejében főztek. Mielőtt azonban idézném a Szakácstudomány szavait arra nézve, hogy milyen volt a *borsolt tejes éték* tésztája, nézzük csak meg, hogy voltaképpen mi is az a tésztaemű étel, melynek ma *tarhonya* a neve.

A *tarhonya* szó legelső értelmezésével BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótárában (2. kiad. 1792, 228) találkozunk. De úgy látszik, az érdekes szótáríró (aki Erdélyben született és sohasem lakott az Alföldön) csak a pusztasó szót ismerte, a tárgyat magát nem, mert azt hitte róla, hogy a *tarhó* szóval áll valami kapcsolatban. Ez világosan kitetszik szótára következő helyéből: „*Tarhó*: taroh, tarh, alutt téj. *Tarhonya*: alutt-, savanyó tejjel készült éték”. Később, A' magyarság' virághihoz (1803.) függesztett Toldalékban kijavítja ezt a hibás értelmezést és már sokkal több igazsággal azt mondja a tarhonyáról, hogy „napon szárított metélt, v. tsípkedett tészta; levesbe útra el-szoktk vinni”. Ez a hibaigazítás azonban meglehetősen észrevétlen maradt. SÁNDOR ISTVÁN, KRESZNERICS FERENC a *tarhonya* szót még BARÓTI SZABÓ első értelmezése szerint magyarázzák szótáraikban (vö. xomboez i. m.). De úgy látszik, a Toldalék elfutotta figyelmét NÁTLY JÓZSEFNEK is, aki szegedvidéki születésű és Szegeden iskolázott ember lévén (vö. MNy. XI, 20), jól ismerte a tarhonyát és azért — világosan a Kisded Szótára célozva — szükségesnek tartotta a következő helyreigazítást: „*Tarhonya*. Morzsolt száraz tészta, mely esztendőről esztendőre eláll, kivált ha tojással készítetik, és száraz helyien tartatik: — nem pedig savanyú tejjel készített étel” (Német nyelv vélekedések a magyarnyelv ügyében. 1825, 39. l.). Helyesen értelmezi szavunkat 1838-ban a Magyar Tudós Társaság magyar-német zsebszótára: „der geriebene, mit milch und eier bereitete teig, der sich lange aufbewahren lässt und in der suppe oder als brei (genossen wird“ (1. GOMBOCZ 1. m.); de legbővebben szól róla CzF: „*Tarhonya* ... Tojással vagy a nélkül is készített [én ritkítottam], s megreszelt vagy

apróra vagdalt vagy morzsolt teszt a, melyet megszáritva sokáig eltartanak, s leginkább gazdasági tanyákba hordják, minthogy itt nem mindenkor van idő és alkalom friss tésztát készíteni; hamarjában megfőzik, s levesben vagy tejjel, zsírral, paprikás hússal stb. szokták enni, ezért különösen a pusztai és tanyai lakosok eltedele” (VI, 109). S hogy mi volt mármost a fentebb említett *borsolt tejes éték* és hogyan készült a tésztája, azt a Szakácstudomány eként mondja el:

### *Borsolt tejes éték.*

Ezzel azért mi magyarok [a ritkítások tölem valók] így élünk s jó tejes éték is, s hát illendő beírni. Az szép fejér lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverd el, sorold [= sűröld] mindaddig az tenyered közt, míg annyi leszen, mint az kása vagy lencse szem. Az lisztet az szítával szítáld ki, az verőfényen szárazd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyit száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hordozzák<sup>2</sup> az értékes [= vagyonos, gazdag] emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vized legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék [igy!], vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén a kását. Ha pedig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonynyal gyúrd meg az tésztát, mint most megmondtam, ennek kiszítáld az lisztét, megszárazd melegen, ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyit csináltak nyárban. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szégyent miatta (187. 1.).

Nyilvánvaló ugyebár, hogy az idézett sorok tenyérrel sűrölt és verőfényen, vagy hogy a nap színét ne vegye/csak melegen megszáritott tésztája nem lehet egyéb, mint a mai tarhonyánk. A leírás első bekezdésében a vizes tarhonyával (ma már csak a nagyon szegény emberek csinálják vízzel-sóval), a másodikban a finomabb, tojásos tarhonyával akadt dolgunk:

<sup>1</sup> Néhol az ú. n. tarhonya-rostán nyomják át a tésztát, máshol a már eldörzsölt kisebb-nagyobb tészta-szemeket rostálják meg. Az öregszemű *nagyja tarhonya* a rostában marad; ami áthullik a rostán, azt újjheggel formálják szép kerekre. Gondos kezek munkája nyomán olyan kemény és olyan fényes lesz a neki való lisztből és elegendő tojással készült tarhonyának minden szeme, akár az üveg.

<sup>2</sup> A Tárgymutatóban: zsákokkal *hordozzák* (410).

A vele készült tejes étket pedig alkalmasint azért nievezték *borsolt*, azaz szerintem helyesebben *borsólt* tejes éteknek, mert a tésztaját nem vágják, mint a vágott tejes étékét, nem is metélték, mint a metélt tejps étékét, hanem tenyérrel gömbölygették, és ezért olyan lett, mint a borsószem. Ezt vetették aztán bele a forró tejbe és így vált belőle *borsólt*, vagyis 'borsóalakú tészta'val készült tejes éték.

A tarhonya, kivált a nagyobb szemű tojasos tarhonya mind alakjával, mind szép sárga színével csakugyan nagyon hasonlít a gömbölyű száraz borsóhoz. Nem hiába nevezte egy ízben fülem hallatára egy öreg német *falsche Erbsen-nék*. Egy népi adoma szerint az egyszeri ember holdvilágnál el is ültette a nagyja tarhonyát borsó helyett, azután napvilágnál persze hiába leste-várta kikelését. Igazán nem csodálnám, ha akár a régi nyelvből, akár népünk mai nyelvéből a tarhonyának *tészta-borsó* – *borsó-tészta* vagy csak pusztá *borsó* neve kerülne elő. (Az utóbbira bátran következtethetünk a fenti *borsóit* ige-névből). Ezek az elnevezések nemcsak hogy nagyon találóak volnának, hanem egyúttal igen jól beleillenek a következő, szintén tárgyi hasonlóságon alapuló ételnevek sorába: *tészta-csiga* *csiga-tészta* – *csiga* bordán sodort csigaalakú leves-tészta'; *tészta-csík* ^ mákos *csík* 'mákos metélt'; *tészta-pacal* ~ *pacal* 'laska, csusza'; *tészta-súlyom* ~ *súlyomtészta* ~ *súlyom* 'egy sütemény faj ta, mely a *súlyom* (Trapa natans) nevű vízinövény terméséhez hasonlít;<sup>3</sup> *iáska-tészta* ~ *táska* 'táskaformájú töltött tészta' (mindezt l. EtSz., MTSz, és MNy. X, 188, XI, 419); *tészta-dió* 'dióalakú sütemény' TAKÁTS SÁNDOR: Rajzok a török világból II, 286; Nyr. XXXII, 155. 1. 3. jegyzetében hibásan: *tiszta dió*).

Meg kell még jegyeznem, hogy az apró, kerek gombhoz való hasonlósága miatt kapta a *tarhonya* CzP. szerint néhutt, a MTSz. szerint pedig Kassa vidékén a *gombóta* ~ *gombóda* nevet. A *gombóta* különben néhol a. m. gombóc, máshol „*borsónyi* darabkákból álló tészta étel” (CzF. II, 1083), tehát öreg szemű tarhonyaféle. Egyúttal azt is megemlítem, hogy szintén az alaki hasonlóság juttatta a *zsírban sült borsó* ~ *sült borsó* névhez azt a húslevesbe való tésztafélét is, mely úgy készül, hogy a folyékony palacsintatésztát reszelőn keresztül forró zsírba csepegtetve pirosra sütik<sup>4</sup> (l. szakácskönyveinket, me-

<sup>3</sup> A Szakácstudományban: „*Súlyom fánk...* Ezt az hé [= forró] vajban mártsd bele, *olyanformán nő mint a súlyom*” (207).

<sup>4</sup> A Szakácstudomány szerint így készül a *csöpögetett tejes éték* tésztaja, csakhogy ennek híg anyagát nem reszelőn, hanem rostás kalánon (= szűrő kalánon) által csöpögetik a forró vajba. „Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy *borsó szem*” (209).

lyekben ez a levestészta néha *olasz borsó* néven is előfordul, azonkívül 1. NyF. XVII, 26). Az utóbbi helyen az van mondva, hogy Pápa vidékén a *zsírbasült borsó*: palacsintaitészta forró zsírba reszelve. Ez azonban tévedés. A palacsintaitészta tudvalevőleg oly híg, hogy nem reszelhető. A szóban forgó tészta-nemű úgy készül, ahogy az imént elmondottam. Van ugyan *reszelt tészta* is, melyet az ú. n. *reszelt levesbe* főznek, de ezt nem palacsintaitésztából csinálják; rendes gyúrt tészta, csak-hogy nem metélik vagy csipkedik, hanem reszelik. A *zsírban sült borsó* nevű levestésztát ismerte már a XVII. századi konyhánk is, de akkoriban *borsófánk* volt a neve, pl.: „Jó móddal az leviest főzte s készítette, /Gyenge tyúkfiait abban vegyítette, / ... Számtalan *borsófánk* lepte mintegy rajjal” (KŐSZEGHY PÁL: Bercsényi házassága 100. 1.).

De hogy visszatérjek szorosabb tárgyamhoz: még arra a kérdésre is meg kell felelnünk, hogy ha a Szakácstudomány 96. lapján olvasható *tarhonya* csakugyan azonos a 187. lap *borsólt tejes étke-nek* a tésztájával, akkor mi az oka annak, hogy a könyv írója az utóbbi helyen neui a *tarhonya* elnevezést használja. Miért npim mondta a *borsólt tejes éték* helyett azt, hogy *tarhonyás tejes éték*? Bizonyára azért, mert ennek a száritott tésztaneműnek a régiségben — már ott, ahol — két neve is volt: az egyik az idegen *tarhonya*, a másik a magyar [tészta-] *borsó*. Az előbbi helyen az egyiket alkalmazta a szerző, az utóbbin a másikat. Tehette, mert volt módja válogatni a szinonimákban. Munkájának egyéb helyein is így jár pl, pl. egyszer azt írja: *asztal*, másszor mpg ezt: *tábla* (vö. Calepinusban: abax — *Szakáts asztal auag' tábla*); egyszer *egész bors-ot*, másszor *töretlen bors-ot*, harmadszor *eleven bors-ot* hinttet az ételbe; egyszer *apró szőlő-vei*, másszor *tengeri szőlő-vel* bajlódik, s hogy ez a kettő egyet jelent, azt egy harmadik helyen adja tudtul, mondván: *apró szőlőt* is hányj reá, kit *tengeri szőlőnek* hínak (85. 1.).

Azonban itt egy újabb kérdés merül fel, melyet szintén nem hagyhatunk felelet nélkül. A Szakácstudományról ugyanis azt állítja BR. RADVÁNSZKY BÉLA, hogy azt az erdélyi fejedelem udvarában használták szakácskönyvül a XVI. század végén. Főmester írója ismeretlen ugyan, de annyit biztosan tudunk róla, hogy Erdélyben élő erdélyi magyar ember volt (1. RADVÁNSZKY kiadásának előszavát). Vájjon mindez nem amellett bizonyít-e, hogy a könyvében említett *tarhonya* török eredetű, de oláh közvetítésű jövevényszavunk? Ennek a feltevésnek több körülmény ellene vall. Először is az, hogy a *tarhonya* jellegzetesen alföldi étel; az Alföldön kívül ma sem készítik



máshol az országban. Már csak ezért sem valószínű, hogy Erdélyből került volna a Duna-Tisza síkságára. Fentebb látnk, hogy a háromszéki születésű és Székelyudvarhelyt tanuló BARÓTI SZABÓ DÁVID neon tudja, mi a *tarhonya*. Éppoly kevéssé tudja ma is Erdély népi magyarsága. De a Szakácstudomány íróján kívül a régi erdélyiek közül is csak kevesen tudhattak róla, vagy ha tudtak is, nem éltek vele. A legrégebb reánk maradt nyomtatott szakácskönyv, a Kolozsvárt, MISZTÓTFALUSI Kiss MIKLÓS mpster híres műhelyében 1695-ben készült Szakats mesterségnek könyvetskéje<sup>5</sup> (vö. Magyar Könyvszemle 1882, 92. 1.) nem ismeri a *tarhonyát*, sőt még a *borsólt tejes étket* sem, noha a vágott és a metélt tejes étken kívül még a hajtott, azaz hajtogatott tésztával készült tejes étket is megemlíti (74-76. 1.), melyről a száz évvel korábbi Szakácstudomány nem tesz említést. A Szakats mesterségnek könyvetskéje 1771-ben újból megjelent Kolozsvárott. Ez az új kiadás csaknem teljesen egyezik a régivel és így a tarhonyáról meg a borsólt tejes étkekről természetesen ebben sincsen szó, pedig ha akkoriban ismerik őket Erdélyben, aligha maradnak említetlenül. Mindebből sok valószínűséggel az következik, hogy a Szakácstudomány nagy földet bejárt írója (1. az említett előszót) nem Erdélyben ismerkedett meg a tyúki mellé körítésül adott tarhonyával meg a borsólt tjes étkekkel, vagyis a tejbe főtt tarhonyával, hanem máshol, alkalmasint magyarországi szakácskodása idején. Ebből a szempontból már maga a borsólt tejes éték készítésének a leírása is figyelemre méltó, mert az látszik belőle, hogy a borsóalakú száraztészta (= tarhonya) npm lehetett megszokott erdélyi eledel. A készítésére vonatkozó utasításba ugyanis elbeszélő részeket vegyít a szerző (pl.: ... ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek, ... ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét osináltanak nyár ban). Ezt rendszerint akkor teszi, — könyvének számos helye tanú reá — ha idegenben szerzett mesterségbeli tapasztalataiból óhajt egyetmást közölni. Valószínű tehát, hogy a tarhonyát vándorlása közben ismerte meg. Mégpedig nyilván olyan nagy urak konyhájában láthatta elő-

<sup>5</sup> Én csak az 1698. évi kiadását ismerem, melyet *br. Radvánszky* is említ a Régi magyar szakácskönyvek c. kiadványának előszavában, de ott vagy az évszám hibás, vagy a Magyar Könyvszemlére való hivatkozás. Ennek a folyóiratnak *Radvánszkytól* idézett helyén ugyanis *Szabó Károly* az 1695-i kiadást ismerteti, az 1698-iról nem szól. Mivel ez utóbbi alakra, címlapra és lapszámra nézve teljesen megegyezik a *Szabótól* leírt régebbi kiadással, azért azt hiszem, hogy tartalomra sem különbözik tőle. Az 1698-i kiadásnak általam használt és unikumnak jelzett példánya a szegedi Polg. Isk. Tanárképző Főiskola könyvtárának a tulajdona.

ször, akiknek a birtokai, vagy a kormányzatukra bízott várak tartományai szomszédosak: voltak a török hódoltság területével, s akik már csak emiatt is gyakrabban érintkeztek a törökséggel és ennek következtében megismerhették és megkedvelhették a *tarhana* nevű török tésztafélélt. Ilyen nagyúr volt pl. báró Ungnad Kristóf egri várkapitány, Balassa Bálint szerelmének, Losonczy Annának a férje, akinek a konyháján egészen bizonyos, hogy egykor serényen forgatta a főzőkanalat a Szakácstudomány pennához is értő mestere (l. az id. előszót). És hogy a török konyha akkoriban már csakugyan hatott a magyarra, arra nézve vö. a Szakácstudománynak ezt az ételét: Borjúhús pecsenye t ö r ö k módon, egressel (Radvánszky i. m, 45), és egy 1603-ból való étlapnak ezt a fogását: T ö r ö k rizskása (uo., 334).

A Szakácstudomány fentebb idézett közléséből láttuk, hogy a *tarhonya* már a XVI. század vége felé ismerd teledéi volt nálunk. Böjti eleségnek éppúgy használták, mint táborinak. Akár húshoz adták, akár tejbe vagy húslevesbe főzték, nem vallottak vele szégyent. Megvolt a becsülete az úri konyhán is. De különösen az utasok meg a puszták lakói között vált népszerűvé, kiknek sem idejük, sem módjuk nem volt hozzá, hogy mindennap friss tésztát gyúrjanak maguknak. Hogy régi nyelvünkben a Szakácstudomány fentebb említett adatán kívül egészen BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótáráig nincs róla emlékezés, annak alkalmasint a házi történelmünkre vonatkozó feljegyzéseknek aránylag csekély száma az oka.<sup>6</sup> Bizonyosnak tartom, hogy kivált az ország déli és középső vidékein, a Duna-Tiszaköz magyar községeiben, hiszen ma is itt van az igazi hazája, már néhány száz évvel ezelőtt éltek vele.

Szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk mégis csak igen kevés van róla. Még annyi sincs, mint a paprikáról. Ebből azonban niem szabad arra következtetnünk, hogy használata újabb keletű az utóbbinál. Lám pl. a gyömbért első írott adatának kelténél (l. NySz., OklSz.) kétségkívül jóval korábban ismerte már konyhánk, a nép körében is elterjedt, ma is élünk vele, noha nem oly nagy mértékben, mint régen, és mégis csak két szólásunkban szerepel. Azt hiszem, ennek az az oka, hogy ennek a különben népszerű fűszerszámnak kevés jellegzetes tulajdonsága van. Nem olyan nélkülözhetetlen fűszer, mint a

<sup>6</sup> A szépirodalom nyelvében tudomásom szerint legelőször *Gvadányl* munkáiban jelenik meg a *tarhonya*, pl.: „Volt Pástétom, Torta, sok-féle kotsonya, (Madár tejből készült tzukszott *tarhonya*” (A'fal. nót. elm. 1796, 138). „Tálaltak két lapos tálra *tarhonyákat*” (Rontó Pál, első kiad. 1796; én itt a 2. kiad. 8. lapjáról idézem).

só; színe-szaga kevésbé szembe-orrbaötlő a sáfrányénál; íze vagy ára miatt sem lehetett oly emlékezetes, mint a bors. Így vagyunk a tarhonyával is. Szólásalkotásra alkalmas jellemző tulajdonságainak csekély volta miatt npm igen emlegetjük szokásmondásainkban. De vegyük még hozzá, hogy használata sem volt soha egész országra szóló. Még ma sem az.

A tarhonyát vízben, tejben vagy levesben szokták főzni. Főzés közben a tarhonyaszem sok vizet szív magába, nagyon megdagad, s ha sokat vetnek belőle a lébe, csakhamar egészen elteli az edényt, mert nagyon szaporít. Innen való ez a szóláshasonlat: *Szaporá, mint a' tarhonya* (Dug: Péld. I, 250). A frissen főtt vagy zsírban pörkölt tarhonya nehezen hül ki; olyan sokáig tartja a melegét, akár a kása.<sup>7</sup> Szóláshasonlat is van róla: *Meleg, mint a' tarhonya* (uo., 1,227.) Aki nem ismeri a tarhonyának ezt a tulajdonságát, könnyen megjárhatja vele, mert a fúvatlan meleg tarhonya bizony száját éget. Erre céloz ez a DuGONics-följegyezte közmondás: *Nehéz meleg tarhonyát fúvatlan elkölteni* (uo., II, 109); átvitt értelme: kényes dologgal óvatosan bánjunk. Pár évvel DUGONICS gyűjteményének megjelenése (1820.) előtt VERSEGHY egyik munkájában is olvasható egy szólás a tarhonyáról: *A' kinek a' kása megégette a' száját, még a' tarhonyát is fűjja* (Exercitát. idiómát. Hung. 1816, 132). Ez nyilvánvaló elrontása annak az ismert közmondásnak, hogy: *Akinek a kása megégette a száját, még a tarlóját* [t. i, a köleskása tarlóját] *is fűjja*. A kemény vagy sűrű tarhonya, másként *öreg tarhonyá-mak* is mondják (vö. MNy. VII, 43), meg a *pörkölt tarhonya* és a *tarhonyás krumpli*, de a *tejbe tarhonya* is kedvelt eledele alföldi népünknek. Aki módját ejtheti, rendszerint jól belakik belőle. Azért mondják a nagyehető, telhetetlen gyomrú embernek, kivált béresnek, napszámosnak, aki másból is sokat eszik, hát még a kívánatos tarhonyából, hogy: *tarhonyahélű, tarhonyahasú* (MTSz.).

A tarhonyát jól meg kell szárítani, mert különben nem áll el télire, dohos lesz vagy megpenészedik. Tiszta, fehér abroszszal, lepedővel leterített asztalon, kecskelábra, székek karjára helyezett ajtón, deszkákon szokták szárítani. Olyan hely, *ahun a tarhonyát kötélén szárítták*, mint a mosott fehérneműt, sehol sincsen, ez a hódmezővásárhelyi szokásimonlás tehát tréfás körülírása annak, hogy 'sehol' (MNy. XI, 460). Az a legjobb, na a frissen készült tarhonyát szép napos, meleg időben, de árnyékos, szellős helyen száríthatják. Im ezért nevezik a napot

<sup>7</sup> *Gvadányi* valószínűleg azért tálatatja lapos tára a tarhonyát (1. fentebb), hogy hamarabb kihüljön; vö. ezzel, amit a Szakácstudomány mond egy ételről: „...tegyed lapos tára, *hadd hidegüljön meg*” (269. 1.)

tréfásan *tarhonyaszárító* csillag-nak (TÖMÖRKÉNY: Homokos világ 5. L), a verőfényes, meleg időt pedig, mely nemcsak az utaseimberniek meg a vályogvetőnek öröme, hanem a tarhonyakészítő asszony népnek is, *tarhonyacsínáló idő-nek: No máma jó tarhonyacsínáló időnk van!* (Saját föl jegyzésem). A magam feljegyzései közt találok ezt a szintén meteorológiai vonatkozású szóláshasonlatot: *Ojan idő van, mind a tejbetarhonya: 'tisza, derült'. Ennek kemenesalji változata: OUan üdő vam mind a túros mácsik* (NyF. XXXIII, 35). Hogy az utóbbinak szintén 'tisza, derült' a jelentése, azt bizonyossá teszi egy ugyancsak dunántúli szóláshasonlat, melyben a *mákos mácsik* éppen az ellenkezőjét jelenti: *OUan sötét van, mind a mákos mácsik* (Acsád, Vas m. Nyr. XXXV, 189); vö. még: *Mindig olyan, mint a mákos tészta: nem tiszta* (Somogy, Nyr. XXVII, 139).

Tudtommal ennél több szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk nincs is a tarhonyáról.