

ISBN 978-88-97000-26-6
ISSN 1972-3598

Orientalia Parthenopea

XVII
[2017]

a cura di

GIOVANNI BORRIELLO



Orientalia Parthenopea Edizioni

JUDIT PAPP

IL NOSTRO TESORO QUOTIDIANO: IL PANE.
SUL LESSICO E SULLA FRASEOLOGIA DEL PANE
NELLA LINGUA UNGHERESE

*Mikor a villamos csilingel,
Vagy ha a kedves kenyeret szel
S evál a kenyér a karajtól,
Az Isten megjelenik akkor.¹*



Il pane è un elemento immancabile in qualsiasi lista della spesa, lo consumiamo quotidianamente freddo o caldo, fritto o al forno, lievitato o meno, industriale, artigianale, ma qualche volta anche casareccio, in versione salata o dolce, con una grande varietà di farina e spezie e in una grande varietà di forme tipiche o meno (pagnotta, pizza, schiacciata...).

Il pane è un alimento quotidiano preziosissimo con infinite possibilità gastronomiche che rende più “intimo” qualsiasi pasto in famiglia o tra amici.

“Mindennapi kenyérünket add meg nekünk ma” [Dacci oggi il nostro pane quotidiano] – recitano ancora oggi i cristiani ungheresi e di tutto il mondo,

attribuendo al pane il significato di vita. Anche per la sua importanza nel simbolismo religioso, da sempre il pane gode di particolare rispetto (religioso e non), anche se ormai la sua produzione industriale – che si può trovare in qualsiasi supermercato – non ha più lo stesso sapore del pane preparato con il “grano nuovo”, cioè il grano appena raccolto. Il grano nuovo era un ingrediente fondamentale in passato e il primo mese in cui si poteva preparare del pane con questo tipo di grano era agosto. Per questo motivo, in Ungheria, agosto è chiamato anche il mese del “Pane nuovo” (*Új kenyér hava*).



Gyula Ambrus (1927-2005): *Kenyérszegő asszony*
[Donna che taglia la prima fetta di pane]

Per gli ungheresi protestanti l'ultima domenica di agosto è dedicata alla festa del Pane nuovo (*Új kenyér ünnepe/Újzsenge ünnepe*), cioè alla Comunione. È il giorno in cui i fedeli ringraziano l'Iddio per il pane, o meglio, per il raccolto di tutto l'anno, che è stato benedetto dal Signore.

Il 20 agosto è la festa nazionale per la fondazione dello Stato ungherese, è la festa di santo Stefano e oggi è anche la festa del Pane nuovo che prevede la benedizione e il taglio del pane preparato con del grano nuovo e avvolto in un nastro tricolore. La celebrazione del pane è stata introdotta in Ungheria nel 1949 per volontà di alcuni politici al potere nel tentativo di controbilanciare la natura sacrale della festa di santo Stefano.

Il pane è ovunque nella cultura ungherese, ci sono numerose tradizioni, credenze, modi di dire, proverbi, opere letterarie e artistiche legate ad esso. Nel presente saggio si intraprende un viaggio metaforico intorno alla parola ungherese *kenyér* per scoprire i suoi segreti e i suoi innumerevoli usi.

1. L'etimologia e le prime attestazioni del sostantivo ungherese kenyér 'pane'

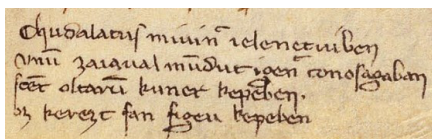
*Amit én álmodom
Nem fényűzés, nem fűszer, csemege,
Amit én álmodom:
Egy nép szájában betevő falat.
Kenyér vagyok, mindennapi kenyér;
Lelki kenyér az éhező szíveknek,
Asztaláldás mindenki asztalán.²*

Secondo le ricostruzioni, il sostantivo *kenyér* 'pane' è un prestito proveniente dalla lingua base permica entrato nella lingua ungherese nel periodo dell'ungherese antico (896-1526), cfr. votiano *kenij³*, *kenjer* "semolino", "farina", "pappa", "farinaccio" (ungh. *derce*) (Tótfalusi; Gerstner et al.; Zaicz e Tamás). L'origine delle parole permiche è sconosciuta.

Secondo i dati riportati nell'*Etymologisches Wörterbuch des Ungarischen* (Benkő 729-30), la prima attestazione scritta della parola, nella forma di *Cuner* (nome proprio), è fatta risalire alla *Carta di donazione della prepositura di Dömös* (1138/1329) (Szabó 204).

Hedekcut. *Leurenci. Ipfa.* In uilla Enderedi. *Pofon.* cum filio */uo.* In uilla *Kalfar.* Louku. *Bofcu.* Selle. Lazar. In uilla *Durugfa.* Guruc. Circa. Ticiam. In uilla *Getjca.* Selle. cum filijs *fuis.* Kanda. Kuene. *fonuk.* In uilla. Damag. Seidu. Zahu. Celkes. *Cuner.* Micula. *Buhte.* Statutum. et iureiurando in *presencia* Regis Bele. et Elene Regine. et omnium optim(atum) tocius... is *prepo* // *fitorum* mortali lege Sibi *succedencium.* vel de *seruis* in liberos vel de liberis. in *seruof* auderet aliquos *transferre.* In Hudus *Forcofti.*

Dalla seconda metà del XIII sec. è attestata la forma ungh. *kuner*, come si evince dalle strofe ungheresi di Alba Julia (*Gyulafehérvári sorok*, 1310 ca.):



*Chudalatus miuín(e)c ielenetuiben
vnu(n) zaiual mu(n)dut igen(e)ctonosagaban
sce(n)t oltaru(n) **kuner** kepeben
oz kerez fán figeu kepeben*

“In mirifici operis indicio
In verbi oris sui testimonio
In sacri altaris mysterio
In sui imaginis vestigio”
(Tarnai e Madas)

Un'altra fonte preziosa per l'attestazione dell'ungherese *kenyér* è senz'altro l'opera a cura del sassone Franz Zimmermann (1850-1935, direttore dell'Archivio di Sibiu e dell'Archivio Nazionale Sassone) che, con minuziose ricerche di archivio e grazie alla collaborazione con Karl Werner, ha realizzato una raccolta di ca. 8000 documenti dal 1191 fino alla battaglia di Mohács del 1526 che costituiscono la base del primo *diplomatarium* moderno della Transilvania, l'*Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen* (Zimmermann, e Werner; cfr. Cfr. Fara 155-87). Nel primo volume della serie, a pag. 329, è attestata la forma *Cogner: Imprimis pro fructibus ecclesiae de Cogner dictae diocesis, qui ascendebant in universo ad valorem XII marcarum, debentur eidem domino nostro VI marcae fini argenti*.⁴

A questa fonte si rifà anche István Kniezsa per la sua etimologia proposta per il toponimo *Cugir* (città della Romania nel distretto di Alba, in Transilvania) (66-7). Secondo l'autore, il nome romeno della città attuale ha origine da un ruscello (in romeno *Părăul Cugirului*) in ungherese chiamato proprio *kenyér* ovvero 'pane'. Come forma risalente all'antico ungherese, Kniezsa propone **Kügyér*, che quindi è la base dei toponimi romeni. Lo stesso ruscello ha dato il nome anche a *Kenyérmező* (in romeno *Câmpul Pâinii*, luogo della battaglia del Campo del Pane, combattuta il 13 ottobre 1479 nei pressi del fiume Maros, proprio sulle pianure del Campo del Pane, tra le forze del Regno d'Ungheria e quelle dell'Impero Ottomano). Kniezsa giunge alle proprie conclusioni paragonando il nome della città di *Cugir* a quello di *Alkenyér* (ted. *Unterbrodsdorf*, rom. *Șibot*), una località della Romania di poco meno di 2.500 abitanti, sempre nel distretto di Alba.

Secondo Ferenc Léstyán, il nome di *Alkenyér* ricorre per la prima volta, sotto forma di *Kener*, in un documento risalente al 1281.⁵ La città fu conosciuta nel Medioevo anche con il nome di *Kenyértő*, che nel primo volume dell'*Urkundenbuch* di Zimmermann e Werner, in un documento del 30 maggio 1330, è attestato come *Kunyrthu* nel nome di "Johannes de Kunyrthu" (433).

Gli stessi dati sembrano essere confermati anche da Cristian Ioan Popa (47-58):

ȘIBOT

[1281 – *Kener*]; 1330 – *Kunyrthu*, *Hunertu*; 1332 – *Kunertu* <*plebanus de Kimortu*>; 1333 – *Kunertu*; 1334 – *Kunertu*; 1336 – *Kunertu* <*Kuniertu*>; 1340 – *Olkunir*; 1486 – *Alkenyer*, *Kynyer Inferior*; 1515 – *Alsokenyr*; 1545 – *Alkÿnyer*, *Alkynyer*; 1550 – *Kenier*; 1570 – *Kenér*; 1577 – *Also Kenyer*; 1587-1589 – *utraque Kinyr*; 1699 – *Kenier*; 1704 – *All kenyérnel*, *Alkenyérnel*, *Alkenyériek*; 1733 – *Sibeth*; 1750 – *Alkenyér*, *Jubât*; 1758 – *Jibã*; 1760-1762 – *Al Kenyér*; 1766 – *Jibet*; 1784-1785 – *Siboth*, *Siboti*, *Siboter*, *Sibor*, *Sibod*; 1804 – *Zsiboth*; 1805 – *Al Kenyér*; 1810 – *Alkenyér*, *Sibboth*; 1810-1820 (?) – *Ziboth*; 1814 – *Siboth*; 1828 – *Jibât*; 1835 – *Alkenyér* (*Sibboth*); 1839 – *Alsó Kenyér*, *Zsibot*, *Zsibold*; 1850 – *Șibot*, *Alkenyer*; mijl. sec. XIX – *Siboth*; 1854 – *Alkenyér*, *Unter-Brodsdorf*, *Jibot*; 1857 – *Alkenyér*, *Siboth*; 1865 – *Tibatu*; 1872 – *Șibot*; 1890 – *Șibot*.

Facendo un piccolo salto nel tempo, registriamo il *Jókai-kódex* [*Codice Jókai* o *Codice Ehrenfeld*], il più antico manoscritto in lingua ungherese, risalente al XIV sec. Questo codice è una copia del manoscritto originale realizzato intorno al 1440 da un'unica mano e contiene una traduzione ungherese della vita di san Francesco. Nel codice è attestata ad esempio la forma *keneret* (accusativo singolare):

be(t)¹ altal v̄yue **De** zent fferenc femm̄y² el-
edelt vele nem v̄yn hanemezac ket k̄ys
keneret : leuttuen az mondat z̄ygetben

Corrispondente in latino: “Sanctus vero Franciscus nihil pro victu portabat, nisi duos paniculos parvos” (74).

Il codice attesta anche le forme *kenerektewl*, *keneknek* (74), *keneruel* (102), *kenyerett*, *kenert* (140), *kenyereknék* (168), *kenerekett* (170), *kenerekre*, *kenereken* (172):

m̄ykepeñ m̄ondottauala **Es** meg lew̄le : Es
e3 felew̄l mondot ket kenerektewl egykne-
k feletewl⁴ megualua femm̄y teb nem⁵ ylle
t̄tetettuala *I* De az felet azert⁶ h̄yue nem⁷ yll
t̄tetettlenȳ : hoḡy tartottauolna aldot criftul :
nak negȳuennap̄y bew̄ytenek ḡyeczewfeget⁸ :
es az kenernek keues rezeuel kyewz̄yék
h̄yw ḡyeczewfegnek mergef̄feget : *I* Vḡy hoḡy

[...] et invenit, quod de dictis **duobus paniculis**, praeter medietatem unius, nihil erat tactum. Illam vero medietatem sanctus Franciscus creditur tetigisse, ut Christo benedicto gloria quadragenarii ieiunii reservetur, ut cum illo modico **pane** vanae gloriae venenum expelleret [...].

Es paranczola frater leonak hoḡy tewbzer ne
menne hozzāya eḡy nappon hanem csak eḡy
el keneruel es vizuel **Es** veternȳekoron eu-
el eḡyel : (k̄y e)¹ **Es** m̄ykoron oda yewne eg-

Ipsi autem fratri Leoni imposuit, quod non nisi semel in die iret ad eum **cum pane** et aqua; et semel in nocte, hora matutinali [...].

latatykuala¹ egyeb v̄ylagbalol meg ternȳ **Áz-**
ert eḡyel hyutatak tarfitol hoḡy menne ken̄y-
erett² *I* Ew m̄ykeppen ygaz yltenȳ felele : nek̄y
³ *I* Att̄yamfya en lel kemnek baratya kerlek
teged felfeges iefufnak es mendenhato ha
romfagnak neube fegehetek meg yften-
zegenet³ *I* Dehoḡy m̄ykoron kerefuala kenert
alfyfyaban : yme⁴ hoztatykuala elejbe eḡy

Unde semel vocatus a sociis, ut iret **pro pane**, ille sicut vere divinus respondit: “Frater a te imo mo molto voluntire.” Id est: Frater mi multum libenter. Quum vero per Assisium **panem** quaereret [...].

²⁵ *Mykeppen kereftet ezudalatoft ter
yezte ky kenyereknek⁶*

Qualiter sanda Clara ad mandatum domini papae crucem miraculose panibus impressit (Actus cap. 43.)

uen Azon kezbe zent Clara zerzete ken-
erekett az aztalokra minden apaczanac
kyuana megtartany az criftuf vycaryufatol
meg aldatot kenerekett Azert aldomas
¹⁵ meg vegezuen zent Clara terde lehayol
uan papanak elewte: nagy tyzteffeguel ke-
re ewtett hogy meltoltattnak az aztalra tewt
kenereket meg aldanya De az papa felele
hywfege³ hugom Clara En akarom hogy
²⁰ te algyad meg az kenerekett Es tegyed
aldot criftufnak kereftett ew ryayok ky
nek magadott egezlen aldozott aldozalt
ayandekoztal De az zent Clara felele:

[...] interim sancta Clara fecit **panes** pro sororibus in mensis omnibus praeparari, cupiens **panes** illos reservari a Christi vicario benedictos.

Unde finita collatione sanctissima, sancta genuflectens cum magna reverentia, rogavit summum pontificem, ut **panes** appositos dignaretur benedicere. Papa vero respondit: “Soror Clara fidelissima, ego volo, quod tu benedicas **panes** istos et facias super eos Christi benedictionem, cui te totam in medullatum sacrificium obtulisti.”

Criftufnak vykaryufa elewt Es fellele¹
erre Papa hogy vakmerewfegnek ne uote
flek De annak felette ebbelewl legen erd
elmed te² noked zent engedelmeffegnek
⁵ myatta ./ hogy ez kenerekre tegyed zent
kereftnek yegyett Es aldyad meg ewke-
wt vrnak neuebe De az zent Clara my
keppen engedelmeffegnek lyanya Az ke-
nerekre kereftet teuen Ayoytatolt meg
¹⁰ alda ./ Ilegottan yelenek byzonual mend
az kenereken kyreztnek ezudalatoft zepfe-
gew yegyete ./ kykben lokan³ ewtekuala nagy

Et papa respondit: “Ad hoc ut praesumptioni non imputetur, sed insuper habeas inde meritum, praecipio tibi per sanctam oboedientiam, quod super istos **panes** facias signum crucis, et benedicas eos in nomine Domini nostri Jesu Christi.”

Illa vero tamquam oboedientiae filia, super **panes** illos crucem faciens devotissime benedixit. Mirabile certe quod statim in omnibus **panibus** apparuit pulcherrimum signum crucis. De quibus plures fuerunt cum magna devotione comesti et plures per miraculum in posterum reservati. Papa insuper de virtuosa cruce a sponsa Christi facta admirans primo gratias Deo egit et postea beatam Claram consolabiliter benedixit.

Katalin Fehértói, nel suo repertorio di nomi comuni che nei documenti antichi da lei analizzati fungono da elementi costituenti di nomi propri,

ammette anche *kenyér* (367) con la forma *Kenyr* che appare in un documento del 1389: “*Kenyr (dictus) Mihály és Pál*” (*Zsigmondkori* 128/1020):

1020 Máj. 16. (dom. p. Seruatii) János jászói prépost és a konvent előtt Kaxo-i László fia Tamás elzalogosítja Kaxo-i részbirtokának négy curia seu sessio populosa-ját, amelyekben Tamás, Gergely, Kenyr (dictus) Mihály és Pál residentiam facerent moraturi, továbbá egész Zakal-i birtokrészét 60 frtért, floreno pro quolibet triginta octo grossos computando, Baxa-i László fia Mihálynak. Hártyán, hátlapján pecsét töredékével. Dl. 60.447. Máriássy cs. It. Idegen rész.

Al 1395 ca. risale *A besztercei szójegyzék* [La nomenclatura di Beszterce] che contiene 1316 parole ungheresi scritte con inchiostro rosso al di sopra delle parole latine in nero. In questo modo il manoscritto ha le sembianze di un vero e proprio glossario. Le parole sono raggruppate per campi semantici e quindi il pane, inteso come alimento preparato con farina di grano, lo ritroviamo tra le parole pertinenti alla tavola. Alla voce 1250 si trova “*panis, kyner = kinyer, kenyér*”, mentre alla voce 1264 si legge “*buccella, zeleth kenyér = szelet kenyér*” (64).

1250. *panis, kyner = kinyer, kenyér.*
torta, kalach = kalács.
circulus, idem.
formula, moruan = morvány.
azimus, pagacha = pogácsa.
1255. *azima, couaz, olv. kovász; a görög ζύμη félreértése,*
azyma éppen kovásztalan kenyeret tesz.
fmentum, olv. fermentum, idem.
simula, zemle = zsemle.
precella, perech = perecz.
sbćinericium, hamubasilth pogacha, olv. hamuban
sült pogácsa, subcinericium.
1260. *biscocus, biscad; biscocetus, piskóta.*
placenta, beles; az első n ki lévén húzva olv. placenta,
béles.
passtillus, thykus; pastillus, tikos (?)
liba, pohanca, alkalmasint e helyett: pogácsa.
buccella, zeleth kenyér = szelet kenyér.

In realtà, tutte le voci da 1250 a 1264 sono particolarmente interessanti per l’argomento trattato in questo lavoro.

Il *Bécsi-kódex* (Codice di Vienna) è un altro importante monumento linguistico ungherese, un frammento della traduzione biblica realizzata dai francescani e risalente a ca. la metà del XV sec. contenente i libri più brevi dell’Antico Testamento. La parola ungherese *kenyér* ha un’attestazione anche in questo documento nella traduzione ungherese del *Libro di Daniele*:

Vala kedeg Abakuc propheta Iudeaban eş ő főzöt vala étket eş apreitolvala **keneret** az edeñibe eş megen vala a' mezöbe hoğ vinne aratoïnac (33) (*Nyelvlektár* 100).

Nyelvlektár : Régi magyar kódexek és nyomatványok. - Bp., 1874-1906. - v. 1. bl. 2. p. 100.
 Kínzóteka. http://kt.lib.pte.hu/konyvtar/kt06020401/1_0_2_pg_100.html

100 BÉCSI CODEX (175—177)

mellec az aztalon valanac (21) Megöle azért kiral azokat eş beelt ada Danielnec hatalmaba ki el döite ötet eş ő tēplomat (22) Es vala nağ sarkau a' [Babilloniakna]helen eş a' Babilloniaiac tiztelicivala ötet (23) Es monða kiral Danielnec Inmar nem mondhad mert ez nem eleuen iften azért imagğad ötet (24) Es monða Daniel En vramat iftenemet imadom mert ő eleuen iften ez nem eleuen iften (25) Te kedeg kiral ağ ennekem hatalmat eş en megölöm o sarkant törtelkül eş rudnal kül Es monða kiral. adom teneked (26) Vön azért Daniel zurkot 10 eş adepset eş zört eş eğbefözē eş alkota falatocba eş ada a' 176 sarkainac || zaiaba eş megzakadoza a' sarkau Es monða Daniel Imē kit beöltöte vala (27) Kit mikor lattacvolna a' Babilloniaiac igen meltatlankodanac eş egebe gūlekezencē kiral ellen Es mondanac Kiral sidoua löt Beelt megtöre a' sarkant megöle ő papit 15 eş megöle (28) Es mondanac mikor iöttēvolna kiralhoz Agğad nekōne Danielt ki Beelt eluezte eş a' sarkant megöle. egebkent megölōne tegedet eş te hazadat (29) Lata azért a' kiral hoğ hirtelenöl reia omlananac eş zūkseggel kenzerēitetuēnekie ada Danielt (30) Kie ereztec ötet az orozlanoknac vermēbe eş 20 vala ot het napokban (31) Valobizou a' veremben valanac het [oroz] orozlanoc eş adatnacvala önekie eğmendēn napon ket tefte eş ket iuhoc eş demaga tabat nem adattattanac önekie hoğ megmarnac Danielt (32) Vala kedeg Abakuc propheta Iudeaban eş ő főzöt vala étket eş apreitolvala keneret az 25 edeñibe eş megen vala a' mezöbe hoğ vinne aratoïnac (33) Es monða vrnac ağala Abakuknac Vid ez [eb]ebedēt kit vallaz Babilloniaba Danielnec ki vağon az orozlanoknac vermēben (34) Es monða Abakuc Vram babilloniāt nem lattam eş a' vermet nem tudom (35) Es ragada ötet vrnac ağala ő teteien 30 eş viue ötet ő feienēc sūrtin eş vetē ötet Babilloniaba a' ve- 177 remre ő zelletēnc hirtelenkedetēben || (36) Es vñöltō Abakuc monduē Daniel iftennēc zolgaia veğed ez ebēdet mellet iften ereztec teneked (37) Es monða Daniel Vram iften megemlekez- tel en rollam eş nem hattad meg tegedet zeretōket (38) Es 35 fēlkeluē Daniel euec Valobizou iftennec ağala Abakukot igen hamar megō helen teue (39) Iōuō azért kiral a' hetednapon hoğ siratna Danielt Es iōuō a' veremhez eş betekentē Es imē Daniel vñuala az orozlanoc közepēt (40) Es kiral nağzoual

Infine, degna di nota è l'attestazione nel *Müncheni-kódex* [Codice di Monaco] che contiene i quattro Vangeli canonici. Il codice ha conservato la versione ungherese più antica del *Padre nostro*:

9. Tü azért így imádkozjatok: Mi Atyánk, ki vagy mennyekben, szenteltesse te neved.

10. *Jöjjön te országod; legyen te akaratod, miként mennyen es azonként földön.*

11. *Mi testi **kenyerönk** felett való **kenyeret** adjad münékönk ma.*

12. *És bocsássad münékönk mü vétetönket, miként es mü bocsátonk nekönk vétetteknek.*

13. *És ne vigy münket késértetbe, de szabadoh münket gonosztól. Amen. (28).*



Pál Pátzay (1896-1979): *Kenyérszegő*
[Donna che taglia la prima fetta di pane], Kapuvár, 1973.

2. Il pane nella lingua ungherese moderna

[...]
*Aztán egyszerre magamat
 láttam, e roppant áradat
 gyilkosát, Isten gyilkosát,
 aki kaszával belevág
 az örök csodába, töri, üti
 a szent anyagot, megsüti
 s eszi Istent, aki test, aki vér –
 s letettelek, darab kenyér;
 s fölvettelek, elnéztelek,
 magamban éreztem az életedet, –
 aztán lassan úgy ettelek tovább,
 mint a hívő az úrvacsorát.⁶*

Secondo i dati del *Magyar néprajz*, nell'ungherese moderno, la parola *kenyér* si riferisce soltanto al pane alto e lievitato, mentre in molte lingue europee la parola che significa 'pane' si riferisce sia alla sua forma antica, cioè alla forma bassa schiacciata non lievitata (cfr. ungh. *lepény*), sia ai vari tipi di paste dolci (cfr. ungh. *kalács*⁷). L'ungh. *kenyér* poteva essere usato anche per la forma schiacciata, ma mai per i dolci.

In Ungheria, la preparazione casereccia del pane azzimo presso la popolazione comune inizia dalla metà del XIV sec. (cfr. *kenyér* XIV sec.⁸) e si rafforza durante il XV sec. Il termine *kiskovász* (it. lievito acido o pasta madre) risale al XV sec. e testimonia la preparazione "indiretta" del pane (*kovászos (közvetett) téstakészítés*) da parte della popolazione. Dal XVI sec., la preparazione del pane diventa abitudine quotidiana in tutte le regioni adatte alla coltivazione dei cereali. Quindi, nel tardo medioevo i due tipi di pane (lievitato e azzimo) convissero nella società. A questo secolo risale anche l'origine di un altro prestito, l'ungh. *pogácsa*⁹ che originariamente indicava il pane schiacciato e cotto sulla brace. Per molto tempo per parlare del pane azzimo si è ricorso al sostantivo *pogácsa*¹⁰, mentre il sostantivo *kenyér* corrispondeva al pane lievitato:

Szintén kenyere is már elfogyott vala,
 Egy kis pogácsája turbájában vala,
 Éhségét gyökérrel ő enyhíti vala,
 Teljes harmad napig elfeljutott vala.¹¹

“Ormai è finito anche il suo pane,
 Aveva un piccolo schiacciato nella sua bisaccia,

con delle radici ha calmato la propria fame,
Al terzo giorno giunse sulla cima.”

Probabilmente i popoli che conquistarono il bacino dei Carpazi solevano preparare del pane azzimo (ungh. *lepénykenyér*¹²) e impararono la tecnica del pane lievitato dai confinanti popoli slavi.

Nell'Europa del Nord e dell'Est (anche nei Carpazi, nelle zone orientali del bacino dei Carpazi e sulle pianure rumene) il cambiamento che portò alla sostituzione della polenta con il pane iniziò verso la fine del Medioevo.

Durante il XIX e il XX sec. nei territori ungheresi venivano preparati e consumati numerosi tipi di pane diversi sia per gli ingredienti, sia per le modalità di preparazione.

Nella parte orientale del paese, nella Grande Pianura e nella maggior parte della Transilvania il pane viene preparato con la farina di frumento; nelle altre regioni del Dunántúl (Transdanubio), nelle regioni tra il Danubio e il Tibisco, nel Nyírség (regione ad est di Ungheria), nelle regioni settentrionali del paese e in una parte della Transilvania invece viene utilizzata la farina di segale; mentre nelle zone transitorie il pane viene impastato con la miscela delle due farine¹³. Tale miscela viene chiamata *kétszerbúza* ('due volte frumento'), *elegybúza* ('misto frumento' nella Grande Pianura) e *abajdóc* (nell'Ungheria Nord-Orientale). Quest'ultimo deriva dalle lingue slave, probabilmente dallo slovacco.

Per i popoli nelle vicinanze dei Monti Carpazi orientali (Terra dei Siculi), l'ingrediente fondamentale è l'orzo; mentre lungo i fiumi Crasna - Someș - Tibisco (l'estremità settentrionale della Pianura) normalmente si preparava il pane di mais.

Nella regione di Somogy (Ungheria sud-occidentale, al confine con la Croazia) è caratteristico il pane con la miscela di segale e mais. La miscela di altri tipi di farina con l'ingrediente di base è molto frequente ed è dovuta a fattori di necessità; per esempio al pane di mais spesso viene aggiunta anche della patata. Se il pane è preparato aggiungendo delle patate alla farina, otterremo il cosiddetto *pityókás kenyér* (pane con patate, *pityóka* è la parola per patata in Transilvania).



Pane con patate¹⁴

Questi alimenti, come ad esempio il *máléskenyér*¹⁵, erano considerati cibi poveri.

In ungherese esiste un altro termine, *kókon(n)ya*, che originariamente designava l'uovo preparato a Pasqua nel brodo del prosciutto benedetto. Probabilmente il termine è un prestito dall'italiano *cuccagna* o vallone *cocogne* entrato nel nostro lessico nel lontano Medioevo e in ungherese antico designava tutti i cibi freddi e benedetti del periodo pasquale. La prima attestazione risale al 1518 nell'accezione di 'pane pasquale'. Nel linguaggio popolare attuale *kókon(n)ya* designa anche l'uovo pasquale dipinto.

La prima descrizione di *kókon(n)ya* inteso come pane pasquale si trova nel *Sándor-kódex* (Codice di Sándor, primo quarto del XVI sec.) del 1521. Infatti, si tratta di un pane preparato con latte, uova e formaggio circondato da una corona di impasto:

Az menorzagban az zentök tudde myth eznek: en hÿzom hog nem tudod: az meiorzagban mentól yelosb etök: az kokonnya: my-
20 <oda az kokonnya: az kokonnya. önnön maga vr kristus. isten es embor, keerdied te kokonnya uolth ó: Bizon az: Imez okayerth merth ualamyk kelnek az kokonnyahoz: auag az
25 husuetÿ keferhoz, ó benne mynd meg leleetnek a uag peldaztatnak: Az hwsuetÿ keferhoz saÿt "(ll)² teeÿ tÿkmoñ tizta teza: kornÿól teza bol kozoru modra kell <inalny: meg kell, sótnÿ. meg kell zentölnÿ: eÿ masnak kell be-

“In Paradiso i santi fanno cosa mangiano: credo tu non sappia quanto la *kókonnya* sia un cibo prelibato. Che cos'è la *kókonnya*? La *kókonnya* è Cristo stesso, Dio e uomo [...] Per il pane pasquale servono formaggio, latte, uova, impasto pulito, che va disposto come se fosse una corona, per poi essere cotto e benedetto [...]”¹⁶

Imoketh a uag peldazasokkath. Az saÿt es az, teÿ peldazyaak cristusnak zentseges testeeth zenth lelöknek <elekedeettibol: zöz marianak meheben: eÿben zerzotteth: Az tikmonnak az
10 feÿeren ertetyk az ó feÿersegó lelke. ky ereden-do bontól igon tauol len. Az tikmonnak az zeken ertetyk az ó istensege: mert mikenth az, tikmon zekben uagon eleete az tÿk fywnak, ezon keppen kristusnak istensege mindonokeeti
15 eleueeneeth: zent ianos irtha: az my allath, leeth. ell uala ó benne, zent pal is (ó altala uagyönk. elönk. ingadozonk)¹ ig mond uala: Az zep tizta teztan. kyre az saÿtoth rakÿak es az tÿkmonÿath es az teÿeeth: ertetyk az harom
20 zomelben az fywnak zomelye: mel zomelben az istenÿ termezeth: az emborÿ termezettel eggyessóle, Ig irtha atanasius pispok: mykenth

az okos lelok. es az testh eġ ember: ezönkepp-
en az istenseg es az emborseg. eg bizon kristus
25 **Az teztabol** <inalt kozorwn kŷwel az husue-
tŷ kŷnerth meg kŷmekozzŷk ertetik az mŷ
modon az attŷa. az annŷa az mostohaya es
az ō haza nepe ōtet meg kozoruzta volth
eg itelnŷ **Az meg sŷteseen** erteetik az kŷrozth
fanak kemenczeien. ō testenek meg zaaradasa
15 Isteni nag zerelemnek nag tizetŷl: **Az meg al-**
datason ertetyk az ōteth meg aldaas: **meg alda-**
teek zenth attŷatul: mikorth azt zolŷa uala

“Il formaggio e il latte rappresentano il corpo sacro di Cristo [...] L’albume dell’uovo rappresenta il suo animo candido, che è così lontano dal peccato originale. Il tuorlo dell’uovo rappresenta la sua sacralità [...] Il bell’impasto pulito sul quale si mette il formaggio, le uova e il latte rappresenta il Figlio in tre persone, in cui la natura divina si unisce alla natura umana [...] La corona preparata con l’impasto, che circonda il pane pasquale, rappresenta il modo in cui suo padre, sua madre, la sua madrina (gli ebrei) e i suoi servi (in Paradiso) l’avevano incoronato [...] La cottura rappresenta l’essiccazione del suo corpo nel forno della croce con il fuoco del grande amore divino. La benedizione rappresenta la sua stessa benedizione [...]”¹⁷.

Durante la preparazione del pane si metteva da parte per essiccare in un luogo asciutto ca. mezzo chilo di impasto crudo, ovvero il *kovász* (it. pasta madre). La fragranza del pane è data proprio dal *kovász* fermentato dai microbi per un periodo di tempo adeguato.

Per la lievitazione di solito viene preparato un fermento di crusca (ungh. *záporka*; *pár*; *cök*; *czög* cfr. ted. *Zeug*). Al lievito si usa aggiungere anche del luppolo, dei fiori di acacia, del lamio, della vinaccia o della schiuma di mosto per dare sapore e profumo al pane e per ammorbidire la mollica. Per prevenire il malocchio ci si aggiunge anche della cipolla rossa o dell’aglio.

Tra gli ingredienti del pane non può mancare l’agente fermentante, ovvero il lievito (ungh. *élesztő*).

La preparazione del pane di frumento e di segale è di tipo *indiretto*. La prima fase è la fermentazione (ungh. *kovászolás*), cioè la preparazione del fermento composto dalla farina e dall’agente fermentante (ungh. *kovász*, cfr. croato *kvas*). Il *kovász* deve ‘crescere’ prima di essere utilizzato per l’impasto del pane. Quando viene preparato del pane di orzo o di mais, questa prima fase viene omessa.

La preparazione dell’impasto è seguita dalla maturazione (ungh. *érlelés*), dopo di che l’impasto viene tagliato (ungh. *kiszaggatás*). Per l’impastatura viene utilizzata acqua salata. Tranne il fermento e l’acqua salata, all’impasto raramente viene aggiunta qualche altra spezia.

Ci sono regioni in cui per la fermentazione vengono utilizzati dei semi fermentanti (ungh. *erjesztőanyag*¹⁸ oppure *kovászmag*¹⁹), come ad esempio il luppolo. Nella zona meridionale del Transdanubio settentrionale spesso all'impasto vengono aggiunti dei semi di cumino. Quest'usanza è abbastanza diffusa nell'Europa Centrale, dove si usa il pane di segale; mentre il suo uso nelle regioni della Transilvania, dove il pane è al frumento, è un processo arcaico.

L'impasto tagliato viene modellato in forma rotonda e poi viene lievitato; quest'ultima fase spesso manca in Transilvania.

La preparazione del pane richiedeva di solito 15 o 16 ore. Il materiale di fermento veniva bagnato nel pomeriggio, poi verso sera la donna preparava la farina prendendo dal ripostiglio la quantità necessaria per il numero dei pani previsti. Prima di tutto setacciava tutta la farina e poi la versava in una madia di faggio, in seguito anche di pioppo o di salice. Verso le 8 o le 9 si preparava il fermento, poi la donna poteva andare a letto. L'impastatura avveniva verso le 2 o le 3 di mattina. Mentre l'impasto lievitava, veniva acceso il forno, poi verso le 5 il pane veniva infornato e lasciato cuocere per circa 2 o 3 ore.

Il peso dei pani caserecci era circa 4-5 kg, mentre nella Pianura era di 6-8 kg; la loro altezza raggiungeva anche i 20-30 cm. Il diametro dei pani in Transilvania era 20-25 cm, altrove ca. 35-40 cm. L'altezza dei pani di segale e dei pani di frumento della Transilvania era ca. 10-12 cm; nella Pianura 20-30 cm; mentre soltanto nel Transtibisco Mediterraneo superava i 25 cm.

3. Tradizioni e credenze popolari

*Búza, búza, búza,
búza koszorúja,
fonjuk a hajunkba,
véget ért a munka!*

*Szántsatok és vessetek,
arassatok emberek,
süssetek friss kenyeret,
most már ünnepeljete!*²⁰

Nella cultura ungherese, come in quella europea e soprattutto in quella italiana, alla preparazione del pane e al suo consumo sono legate numerose tradizioni e credenze popolari. Tali credenze interessano l'intero processo della realizzazione del pane, ossia dalla sua preparazione, alla sua impastatura fino alla cottura finale.²¹

Secondo le credenze popolari era vietato prestare la pasta madre, se ciò non si poteva proprio evitare, allora se ne dava via una manciata, ma se ne riprendeva almeno un pezzetto per evitare il malocchio.

Gli estranei, sempre per evitare il malocchio, non potevano neanche vedere la pasta madre. In aggiunta, era anche vietato lodarla.

In occasione di matrimoni, quando una sposa si trasferiva nella sua nuova abitazione, solitamente portava con sé dalla casa paterna una quantità di pasta madre sufficiente per sei mesi o per un anno intero.

Ad ogni fase della preparazione era legata un'azione magica che assicurava il successo del lavoro: dopo che il pane era posato nel forno gli 'schioccano' (ungh. *becuppog*) tre volte per farlo crescere; la donna si alzava la gonna e rovesciava il paniere.

Per far crescere bene il pane, gli impastatori ricorrevano a riti magici: prima della fermentazione, dell'impastatura, dell'informata si faceva il segno della croce sull'impasto o sulla bocca del forno con la lama del coltello o con l'informapane.

Sul pane messo da parte per la lievitazione venivano recitate delle formule.

Anche prima di tagliare il pane (ungh. *megszegés*) bisogna disegnarci il segno della croce. Dalla prima fetta (o pezzo) di pane ogni membro della famiglia deve ricevere un po'. Se le fette tagliate dalla donna non sono uniformi, vuol dire che ha raccontato delle bugie.

In molte regioni si faceva, in un solo pezzo di pane o in ognuno di essi, un buco col dito. Se solo un pezzo di pane veniva segnato in questo modo, questo pezzo veniva lasciato per ultimo e aveva vari poteri, ad esempio per evitare incendi.

Non si può appoggiare il pane in maniera rovesciata, perché questo porta sfortuna sulla casa.

Raramente anche il pane preparato di venerdì o di Venerdì Santo era considerato adatto per scopi rituali. In alcune zone questo pane veniva esposto sul cancello delle case, altrove lo rovesciavano sul tavolo o lo gettavano nel fuoco. Se invece qualcuno prepara il pane il Giovedì Santo, non avrà pioggia nei pressi della propria casa.

In alcune zone, in caso di incendio si girava tre volte intorno alla casa con il pane tra le mani per evitare che si incendiasse anche la propria casa.

Non solo agli uomini, ma anche alle donne con le mestruazioni era vietato preparare il pane, oltre a non poter queste far sesso prima di prepararlo.

Il giorno in cui la donna prepara il pane, è sconsigliato anche di piantare delle piantine.

I divieti erano legati anche alle festività: in tutto il paese era vietato fare il pane di venerdì e soprattutto il Venerdì Santo. Il pane cotto di venerdì diventa sporco di sangue, diventa pietra oppure "piange" nel forno a legna.

Tuttavia, il pane preparato di venerdì era adatto a scopi magici, ad esempio per ritrovare le persone annegate. Il Venerdì Santo non si accendeva neanche il fuoco, per questo era impossibile fare il pane. Ma nelle zone intorno alla città di Szeged veniva impastato un pezzo di pane grande come l'uovo di un'oca. Lo si faceva essiccare e si conservava per usarlo solo nel caso in cui qualcuno annegava. Al centro era posta una candela benedetta e nel punto in cui la candela cadeva dal pane poggiato sull'acqua si doveva cercare il cadavere.

Anche di martedì e nei giorni di *Luca* (Lucia) e *Borbála* era vietato preparare il pane. Nel periodo di Pentecoste era vietato non solo fare il pane, ma anche lavorare, fare il bucato e stirare.

Il rispetto per il pane continua ad essere presente in modo forte ancora nel XX sec.: infatti, è chiamato “la benedizione di Dio” (*Isten áldása*); era vietato calpestarlo, buttarlo, se cadeva a terra lo si doveva baciare o almeno soffiarsi sopra. Secondo le credenze popolari, se qualcuno calpesta il pane o ci dà un calcio, patirà la fame. Se invece qualcuno lo lancia in aria, morirà in quello stesso anno.

Una volta iniziata, si deve consumare tutta la fetta. La scorza del pane deve essere rivolta verso l'interno per attirare ricchezza.

Rappresentava un peccato contro il Signore che ha concesso all'umanità questo pane vitale, buttarne via i resti, le molliche o la scorza. Questi potevano invece essere dati agli animali.

Durante il periodo della Quaresima prima di portare gli animali per la prima volta al pascolo, a ogni animale venivano dati tre amenti di salicone (ungh. *barkaszem*) nascosti in un pezzo di pane. A questo rito si attribuiva il potere di proteggere gli animali dalla forza distruttiva delle erbe velenose.



In occasione dell'inaugurazione di case si usava portare del pane e del sale per assicurare o simboleggiare il benessere degli abitanti. La sposa doveva essere fatta passare sotto il pane o lei stessa doveva distribuire del pane agli invitati. Il pane quindi diventa un alimento fondamentale e sinonimo di benessere, fertilità della famiglia e possibile ricchezza: infatti, il pezzo di pane appoggiato sul tavolo doveva essere rivolto verso l'interno dell'abitazione per “aiutare la ricchezza ad entrare”.

Durante la preparazione e la cottura del pane, per favorirne la lievitazione, si deve spazzare per terra tante volte nell'anticamera.

Si riteneva altresì che donne con problemi di infertilità per concepire bambini dovessero mangiare la parte ‘sporgente’ del pane (ungh. *kenyérdúc* – porgenza del pane in seguito alla spaccatura della crosta durante la cottura).

Ai bambini che soffrivano di insonnia – come rimedio – tradizionalmente si dava del pane con la grappa (ungh. *pálinka*).

Sognare il pane di notte preannunciava invece l’arrivo di qualche ospite.

Il pane consumato durante il cenone di Natale o il pane posto in tavola e lì conservato intatto per alcuni giorni, simboleggiava la ricchezza e la fertilità dell’anno successivo. Il giorno di Capodanno si doveva tagliare un pezzo di pane intero per garantire pane per tutto l’anno.

In primavera, si usava mettere un pezzo di pane sotto l’aratro per la prima aratura o si conservava il pane di Natale per tale occasione.

Il ruolo del pane era importante anche nel culto dei defunti: era considerato infatti un alimento fondamentale per il loro nutrimento (ungh. *halott etetése*).

Esso possiede proprietà magiche e curative; infatti, il suo consumo poteva guarire da molte malattie, es. l’orzaiolo, le verruche o ferite varie. Si poteva guarire da malattie strofinando del pane sull’area interessata o spezzandone un pezzo sotto la testa del malato. A volte si faceva bere al malato dell’acqua con cui si era lavato il pane.

Se il pezzo di pane si spaccava durante la cottura, ciò prediceva la morte di un congiunto.

Secondo le credenze popolari, il 24 aprile, giorno di san Giorgio, è un giorno particolarmente adatto per i riti contro il malocchio o altri riti magici. Un’usanza caratteristica di questa data è la *raccolta della rugiada*. La rugiada veniva raccolta all’alba con un lenzuolo per farne cadere alcune gocce nell’impasto in modo che il pane, cuocendo nel forno, diventasse ancora più bello. Alcune testimonianze scritte risalenti all’inizio del secolo scorso raccontano anche che nella regione di Borsod veniva preparato del *pogácsa* con la rugiada. Il rustico, una volta essiccato e salato diventava un prezioso alimento per le mucche per ottenere più latte.

Al 25 aprile, giorno di Marco, è legata la benedizione del frumento. Nella città di Szeged, le donne che preparavano il pane, aggiungevano alla pasta madre sia la rugiada raccolta nel giorno di san Giorgio, sia il frumento benedetto per far lievitare maggiormente il pane.

A Pasqua gli ebrei preparano il pane azzimo (ungh. *kovásztalan kenyér*²², *macesz*²³ o *pászka*²⁴).

4. Il 20 agosto, la festa del Pane Nuovo (*Új kenyér ünnepe*) o la festa di santo Stefano, fondatore della patria

*Miért aggódol, lelkem jó anyám,
Hogy kenyerek barna, e miatt?
Hisz meglehet: ha nincs idehaza,
Tán fehérebb kenyérrrel 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.²⁵*

In Ungheria il 20 agosto è il giorno in cui si celebrano santo Stefano d'Ungheria [969(?) - 1038], la fondazione della patria, il pane nuovo, la costituzione e la Sacra Corona. Nel corso della storia, per motivi politici, il nome di questa festività è stato modificato varie volte.

Da tempi remoti gli ultimi giorni del mese di agosto sono caratterizzati da festeggiamenti legati al raccolto. Alla fine del XIX sec. queste celebrazioni diventarono delle vere e proprie feste istituzionalizzate per invogliare i contadini ai festeggiamenti invece che alle proteste. Negli anni '30 del Novecento venne festeggiato in tutto il paese il pane ungherese e tale festeggiamento spesso coincideva con la festa di Santo Stefano. Per quanto riguarda il 20 agosto, prima della Seconda guerra mondiale dominava l'etichetta di *Festa di santo Stefano*. Dopo il 1945 la situazione non sarà più così univoca. Prima scompare solo l'elemento "santo" dinanzi al nome del re Stefano I, poi dal 1948 appare la denominazione 'Pane nuovo', seguita dalla 'Festa della Costituzione'. Fu in questo modo che i comunisti tentarono di eliminare il carattere religioso della festa introducendo una denominazione accettabile per la maggioranza. Così, per prima apparve la festa del Pane nuovo, anche se non si trattava di una vera novità. L'espressione 'pane nuovo' fu usata anche durante l'era di Horthy²⁶. L'unica differenza è, che mentre l'espressione 'pane nuovo' prima era considerata un'integrazione, la dittatura di Rákosi²⁷ se ne servì invece per trasformare la festa e quindi rese obbligatorio tale denominazione. La dittatura introdusse anche un'altra etichetta, quella della 'festa della Costituzione' (l'anniversario della costituzione, il giorno della costituzione, la festa del potere del popolo). La festa del pane fu conservata anche durante il socialismo. Quindi la festa del pane e del raccolto sopravvisse e venne celebrata in Ungheria sempre il 20 agosto, con la differenza che durante le cerimonie non sarà mai menzionato santo Stefano.

Dal 1950 dominò la ‘festa della Costituzione’ (costituzione della Repubblica Popolare Ungherese); così la festa del pane venne inglobata in questa festività e non poteva mancare il pane avvolto nel nastro tricolore.

Negli anni '70 il 20 agosto era una triplice festa: festa della Costituzione, festa del pane e festa di santo Stefano. Ma da allora, e soprattutto dagli anni '80, cominciò a circolare una denominazione neutra: 20 agosto.

Dopo il 1989, sono rifiorite tutte le tradizioni: gli ungheresi festeggiano di nuovo santo Stefano, insieme alla benedizione del pane. Dopo la Vergine Maria (*Patrona Hungariae, Magyarok Nagyasszonya* ‘La Nobile Signora degli Ungheresi’), re Stefano è il primo patrono di Ungheria. Dal 1991 la denominazione ufficiale è *államalapító Szent István ünnepe* (‘festa di santo Stefano, fondatore dello Stato’, Legge VIII del 1991). Tra le tre feste nazionali d’Ungheria (15 marzo, 20 agosto e 23 ottobre), quella del 20 agosto è stata dichiarata dal Parlamento festa ufficiale di stato.

Attualmente esiste anche il ‘pane del giorno di santo Stefano’ e sono indetti anche dei concorsi per la scelta del pane migliore. Nel 2017, il pane che si è aggiudicato il primo posto è quello battezzato come *Görböc* della panetteria Kurdi Family Pék Kft. (preparato utilizzando per il 90% farina di frumento con un pizzico di farina di segale).



Il pane *Görböc*.²⁸

5. Lessico e fraseologia

De még ha azt kérdeztem is, hogy hát ebédre mit eszünk, az volt rá a felelet: - Háromfélét: kenyeret, haját, bélét. (Ferenc Móra: Mindennapi kenyereink)²⁹

Tra i cognomi e i toponimi alimentari ungheresi un certo numero di esempi è legato al pane. I cognomi ungheresi derivati da *kenyér* sono ad esempio *Kenyér, Kenyeres, Kenyernessy, Kenyéri, Kenyérvári*.

Secondo i dati finora disponibili, *kenyér* è attestato come toponimo per la prima volta nel 1250 nella forma di *Kenyéri*. Altri toponimi ungheresi legati a questa parola sono ad esempio *Kenyér (AI-), Kenyér (Fel-), Kenyeres, Kenyeresd, Kenyeresdomb, Kenyeres tanya, Kenyere-Téglás (Kenyere-Téglás-dűlő/ Könyere-Téglás-dűlő), Kenyeretlen, Kenyérhalom, Kenyérhegy, Kenyerimajor, Kenyérmező-major, Kenyérmezőtábor, Kenyértelek, Kenyérvár, Kenyérvári, Kenyérvárótanya...*

Inoltre, il sost. *kenyér* è piuttosto produttivo nel lessico ungherese: prima di tutto lo registriamo nei composti e nelle espressioni relative agli ingredienti del pane, alle sue parti e ad alcuni suoi (ri)usi:

kenyérgabona/kenyérmag³⁰/kenyérnekvaló³¹ – ‘cereali per il pane; solitamente grano, avena e in alcuni casi anche orzo’.

kenyérmagvak – ‘cereali per la preparazione del pane’

kenyérliszt – ‘farina per il pane’

kenyértészta – ‘pasta del pane’

kenyérrevaló – 1) ‘alimenti da consumare insieme al o sul pane, ad esempio pancetta, sugna, burro, marmellata ecc.’ 2) ‘somma di denaro destinata all’acquisto del pane’

egy karaj/karék kenyér – ‘una fetta, un tozzo di pane’

egy falat kenyér – ‘un boccone di pane’

egy harapás kenyér – ‘un morso di pane’

egy katona³² kenyér – pop. ‘un boccone di pane (con lardo e prosciutto)’³³

kenyérbél – ‘mollica di pane’

kenyérdarab – ‘un pezzo di pane’

kenyérdumó/kenyérvég/kenyérdúc/kenyércsecs – ‘cozzetto del pane; parte sporgente del pane formatasi durante la cottura’

kenyérgalacsiny – ‘pallottola di mollica’

kenyérdomó – ‘sporgenza del pane formatasi durante la cottura’

kenyérháj – ‘crosta, buccia, scorza del pane’

kenyérmaradék – ‘seccherello’
kenyér púpja – ‘gobba del pane’
kenyér sarka – ‘cozzetto del pane’
kenyér szeg – ‘cozzetto del pane’
kenyérszelet – ‘fetta di pane’
kenyérszeletke – ‘fettina di pane’
kenyérvég/a kenyér fara/a kenyér serclije – ‘cozzetto del pane’
*pillés*³⁴/*gyürkés*³⁵ *kenyér* (reg.)
*pilis*³⁶ – ‘cozzetto del pane’
a kenyér zsengeje – (1) ‘pane cotto con grano nuovo’ (2) ‘la parte meno cotta del pane’

kenyérhéjas leves – ‘brodo con croste di pane’
kenyérkocka – ‘dadi di pane’
kenyérleves – ‘minestra di pane’
kenyérmorzsa/kenyérzsurma – ‘briciola di pane’, ‘pan grattato’
kenyérpép – ‘pan bollito’
püspökkenyér – ‘panfrutto’
szultánkenyér – ‘lokum’ (caratteristico dolce turco)
zsúrkenyér – ‘pane di lusso’

Il pane secco può essere definito in ungherese almeno in tre modi differenti:

állott kenyér – ‘pane raffermo’
pimpós kenyér – ‘pane fiorito’ (= pane ammuffito)
száraz kenyér – ‘pane secco’

barna kenyér [‘pane marrone’] – ‘pane nero’ (con farina di segale)
búzakenyér – ‘pane di frumento’
csörmölyés kenyér – ‘pane con semi di spigarola campestre’
fehér kenyér – ‘pane bianco’
gyömbérkenyér – ‘pane allo zenzero’
hajdinakenyér – ‘pane di grano saraceno’
konkolyos kenyér – ‘pane con semi di gittaione’
korpás házikenyér – ‘pane casereccio alla crusca’
kukoricakenyér/kukoricás kenyér/máléskenyés – ‘pane al mais’

Pane al mais³⁷

malátás kenyér – ‘pane al malto’
rozskenyér – ‘pane di segale’
teljes kiőrlésű gabonából készült kenyér – ‘pane integrale’
tönkölybúza kenyér – ‘pane di spelta’
tritikálé kenyér – ‘pane triticale’³⁸

bundáskenyér [‘pane in pelliccia’] – ‘french toast’
piritós kenyér – ‘toast’
krumplis kenyér – ‘pane alle patate’
gyümölcskenyér – ‘fruit cake’
töltött kenyér – ‘pane ripieno’
zöldséges kenyér – ‘pane con le verdure’

csavart kenyér – ‘pane attorcigliato’
kontyos kenyér – ‘pane con la crocchia’

copákás kenyér – ‘pane salcigno, appiccicoso, mal riuscito’
keletlen kenyér – ‘pane salcigno’
sületlen kenyér – ‘pane poco cotto, salcigno’
szappanos kenyér [‘pane insaponato’] – ‘pane poco cotto con parte inferiore che ha uno strato di pane crudo che si attacca alla scorza’
záklyás kenyér – ‘pane poco cotto con parte inferiore che ha uno strato di pane crudo che si attacca alla scorza, pane con la mollica appiccicosa’.

Il sost. *kenyér* è il primo costituente nei composti che designano attività legate alla preparazione e al consumo del pane ed è usato anche con diversi verbi transitivi:

kenyérszegés – ‘tagliare la prima fetta di pane’.

È interessante che in ungherese il verbo che normalmente denota l’attività di tagliare il pane è *szeg* e non *vág* (oggi si usa anche *felszeletel* ‘affettare’). Il

significato originario di questo verbo doveva essere ‘spezzare’ e quindi risale a un’epoca in cui la popolazione si nutriva ancora di qualche tipo di pane schiacciato che quindi non doveva essere tagliato con il coltello, ma semplicemente spezzato a mano.

kenyérdagasztás – ‘impastatura del pane’
kenyérevés – ‘mangiare del pane’
kenyérfogyasztás – ‘consumo del pane’
kenyérkészítés – ‘preparazione del pane’
kenyérkísütés – ‘cottura del pane’
kenyérosztás – ‘distribuzione del pane’
kenyérpirítás – ‘tostatura del pane’
kenyérpótlás – ‘sostituzione del pane (es. in caso di carestia)’
kenyérsütés – ‘cottura del pane’
kenyérszakasztás/kenyérvájolás – ‘divisione dell’impasto del pane in forme tonde, staglio’
kenyérszelés – ‘taglio della prima fetta di pane’
kenyeret aprítani – ‘sminuzzamento del pane’
kenyeret bevetni – ‘infornata del pane’
kenyérrel élni – ‘vivere di pane’
kenyeret kérni – ‘chiedere del pane’
kenyeret kiszedni – ‘togliere il pane dal forno’
kenyeret rágni – ‘masticare il pane’

Nomi di strumenti e/o di luoghi espressi mediante l’elemento *kenyér*:

kenyérbevető – ‘infornatore’
kenyérdagasztó – ‘madia’
kenyereskosár, kenyérkosár – ‘cestino o cestello del pane’
kenyérkés/kenyérvágó kés – ‘coltello per il pane’
kenyérolaj – ‘olio per pane’ (olio minerale preparato dai residui di petrolio che viene utilizzato nei forni per ungere il pane e le lastre del focolare)
kenyérosztó tányér – ‘patena’



Patena hutterita, 1729³⁹



Patena e coppa, 1698, Debrecen⁴⁰

kenyérpíró – ‘tostapane’
kenyérsütő – ‘macchina del pane’
kenyérszakajtó – ‘cesta o sporta da pane’
kenyértarisznya, kenyérzsák; kenyereszsák – ‘tascapane’

kenyeresbolt – ‘panetteria’
kenyérgyár – ‘panificio’
kenyérpiac – ‘mercato del pane’



Portapane, Cigánd (città dell’Ungheria), Borsod-Abaúj-Zemplén⁴¹

Nomi di altri strumenti utilizzati tradizionalmente per la preparazione del pane:

dagasztóteknő – ‘recipiente usato per l’impastatura’
keresztfa (*párfa* o *kovászfa*) – ‘traversa’



Traversa⁴²

kovásztévő/lapicka o *kovászkeverő* – ‘strumento per amalgamare il lievito’
lisztmerő lapát – ‘paletta per la farina’
melence (*reg.*) – ‘recipiente usato per l’impastatura’
sütőlapát – ‘lastra del focolare’
szakajtó – ‘paniere’



Paniere⁴³

székláb – ‘supporto del recipiente per l’impastatura’ (struttura che serve per reggere il recipiente dell’impastatura)
szita – ‘setaccio’
tésztavakaró – ‘raschietto dell’impasto’



a) pennello b) attizzatoio c) lastra del focolare⁴⁴

Infine, registriamo i composti contenenti il costituente *kenyér* che però esprimono concetti non appartenenti alla sfera alimentare:

(szent)jánoskenyérfa – ‘carrubo’ (*Ceratonia siliqua*)
kenyérbél; *kenyérbélkő* – ‘il nome regionale del tufo di basalto’
kenyérfa – ‘albero del pane’
kenyérgomba – ‘nome ungherese del *Lactarius volemus* (una specie di fungo)’
kenyérpálma – ‘Encephalartos’
kenyértaksa – ‘tassa del pane’

kenyéruszora – ‘usura del pane’, è un’espressione per l’aumento dei prezzi dei prodotti alimentari.

kenyérvas/vaskenyér – ‘ferro forgiato’

kenyérvirág o *kenyérbélvirág* – ‘nome popolare in alcune regioni ungheresi della *Calendula officinalis*’

szamárlenye – ‘Cardo pallottola–coccodrillo’ (Asteracee).

Altri ‘pani’

brugó – (arc.) 1) ‘una fetta di pane’ 2) ‘piccolo pezzo di pane rotondo, di scarsa qualità destinato ai soldati e agli studenti’. Deriva dal ted. *Brocke*.

buci – (inf.) ‘panino’

cipó – ‘piccolo pezzo di pane rotondo’; di origine sconosciuta, tramite la lingua ungherese è entrato anche in altre lingue circostanti, v. croato, slovacco *cipov*, rumeno *pipău*.

deszka – (gerg.) sinonimo di *kenyér*

döfi – (inf.) sinonimo di *kenyér*

kifli – ‘chifel’, ‘panino a mezzaluna’. Prestito dall’austriaco *Kipfel* o dal regionalismo *Kifl*, cfr. lat. *cippus*.

kleba – (gerg.) sinonimo di *kenyér*

máró – (gerg.) sinonimo di *kenyér*

miatánkközepe – (scherzoso, dialettale) sinonimo di *kenyér*

prézli – ‘pan grattugiato’, cfr. austriaco *breisl*, tedesco *prezl*, tedesco austriaco *Brösel*.

punya – (gerg.) sinonimo di *kenyér*

vekni – (inf.) ‘pane allungato’ cfr. ted. *Wecken* ‘piccolo pezzo di pane rotondo’, ‘panino’.

zsemle – ‘panino’, cfr. ted. *Semmel* < lat. *simila* ‘farina fine’.

áldozatkenyér – ‘pane azzimo o pane preparato con pasta madre, oppure ostia che i cristiani usano per la comunione’; in passato per gli ebrei il pane offerto sull’altare.

árvakenyér [pane da orfano] – ‘vita, destino da orfano’

ingyenkenyéren él [vivere di pane gratuito] – ‘vivere sulle spalle altrui’

katonakenyér – ‘pane di munizione’

kegyelemkenyér/kegyelemkenyeren él [vivere di pane di misericordia] – ‘vive di carità’

kenyéradag – ‘razione di pane’

kenyéradó gazda – ‘datore di lavoro’

- kenyérbetű* (= *szövegbetű*) – tipografia: tipo di corpo.
kenyeresláda/cselédláda – ‘cassapanca’ (Nell’arte dei secoli IX-XV, è anche il simbolo della Vergine Maria, che portava il pane della vita sotto il suo cuore).
kenyeresbarát, kenyerescimbora, kenyerespajtás; kenyérpajtás, kenyeres társ – ‘compagno’
kenyérféltés – ‘paure esistenziali, paura di perdere il lavoro o la propria posizione’
kenyérgond – ‘preoccupazione per il pane quotidiano, preoccupazione o problema relativo al sostentamento’
kenyérhajsza – ‘caccia al pane quotidiano’
kenyérhiány, kenyérínség, kenyérszűke – ‘carezza di pane’
kenyérínség – ‘carezza, fame’
kenyéririgység – ‘gelosia a causa dei successi lavorativi ed economici di qualcuno, gelosia per le opportunità di guadagno di qualcuno’
kenyérjegy – ‘tessera del pane’
kenyérvkérdés – ‘domanda molto importante’
kenyérvkereset – ‘guadagno’
kenyérvkeresés – *fig.* ‘guadagnarsi il pane’
kenyérvkereső – ‘colui che si guadagna il pane’
kenyérvleső – ‘pagnottista’
kenyérvpenész – ‘muffa alimentare’
kenyérvpusztító – ‘mangiapane’, 1) ‘parassita’ 2) ‘domestico tenuto solo per millenteria’ 3) (*inf.* e scherzoso) ‘bambino’
kenyérvszaporítás – ‘moltiplicazione dei pani’
kenyérvtörés – *fig.* ‘risoluzione definitiva di una qualsivoglia controversia che prevede la resa dei conti e generalmente la rottura definitiva tra le parti’
kenyérvvesztés – *fig.* ‘perdita di guadagno, del lavoro’
kincstári kenyér – ‘pane da tesoreria’
kolduskenyér – ‘elemosina’
komiszkenyér – ‘pane nero dalla forma allungata preparato secondo lo standard militare, pane inferigno’; traduzione errata della parola tedesca *Kommissbrot* che indicava il pane scuro, molto duraturo, preparato per l’esercito. In antico tedesco, nella lingua parlata *Kommiss* significava ‘esercito’ o ‘servizio militare’.
különkenyeres – ‘persona indipendente, autonoma’
nehéz kenyér [pane difficile] – ‘lavoro difficile, faticoso’
özvegykenyér – ‘pane da vedovo’.



Margit Kovács (1902-1977): *Donna che taglia la prima fetta di pane*, 1968.



Margit Kovács: *Donna che taglia la prima fetta di pane*.

Come attestano i principali dizionari ungheresi, il sost. *kenyér* possiede diverse accezioni. Naturalmente il suo primo significato è **(1)** ‘alimento cotto in forno dalla forma rotonda o allungata, preparato con farina di grano e acqua e con aggiunta di lievito o pasta madre ed infine con impastatura’.

Kenyéren és vízen él.⁴⁵

[Vivere di pane e acqua.]⁴⁶

‘Prigioniero o altra persona che per motivi religiosi per un certo periodo di tempo consuma solo pane e acqua.’; ‘Cibarsi di solo pane e acqua.’⁴⁷

~ Stare a pane e acqua.⁴⁸

Száraz kenyéren él.

[Vivere di pane secco.]

~ Vivere di pane secco.

Sok (darad) kenyér kell ott.

[Ci vogliono tanti pezzi di pane lì.]

‘È una famiglia numerosa.’

Úgy kell, mint egy falat kenyér.
[È necessario come un pezzo di pane.]
'Indispensabile.'

Fehér, mint egy falat kenyér. Fehér, mint a kenyér béle.
[Bianco come un boccone di pane/Bianco come la mollica di pane.]
'È bianco.'
~ Bianco come il latte./Bianco come il pane.

- (a) Con significato più ampio: 'alimento di base, salato, cotto o tostato anche con altri tipi di farina'. Pane cotto con patate ecc. Pane azzimo.
- (b) Un pezzo più o meno grande di pane.
- (c) L'impasto per il pane.
- (d) In alcune chiese cristiane, durante la Comunione, l'ostia o il pane usato.
- (e) In ambito ecclesiastico: pane azzimo (pane preparato senza pasta madre).

(2) (*fig.*) 'cibo, alimento necessario per la sopravvivenza dell'uomo, in generale i beni materiali necessari per la sopravvivenza.' In alcuni modi di dire ungheresi il pane rappresenta una necessità fondamentale, condizione di sopravvivenza:

A mindennapi kenyér.
[Il pane quotidiano.]

(Úgy/annyira) kell mint egy falat kenyér.
[È necessario come un boccone di pane.]
Olyan szükség van valakire/valamire, mint egy falat kenyérre.
[Qualcuno o qualcosa è necessario come un boccone di pane.]
~ Essere necessario come il pane.

Könnyű élni, csak kenyér legyen.
[È facile vivere, ci vuole solo del pane.]
'Per la sopravvivenza c'è bisogno solo di cibo.'

Jobb a száraz kenyér békével, mint a hizlalt borjú perlekedéssel.
[È meglio il pane secco con la pace, che un vitello grasso con il litigio.]
'È meglio vivere modestamente, senza litigare, che nella ricchezza litigando.'
~ *Prv* 15,17: "Un piatto di verdura con l'amore è meglio di un bue grasso con l'odio."

~ *Prv* 17,1: “Un tozzo di pane secco con tranquillità è meglio di una casa piena di banchetti festosi e di discordia.”

Nemcsak kenyérral él az ember(, hanem igével is).

[Non di solo pane vive l'uomo(, ma anche di verbo).]

~ *Mt* 4,4 e *Lc* 4,4: Non di solo pane vive l'uomo.

Ha megdobnak kővel, dobd vissza kenyérral.

[Se ti colpiscono con la pietra, ricambia con il pane.]

‘Se ti feriscono o ti fanno del male, tu ricambia con amore.’

~ A chi ti colpisce con le pietre, rispondi con il pane.

Ha kenyered nincsen, kalácsot egyél.

[Se non hai pane, mangia brioche.]

‘Se non hai qualcosa di basilare, consuma qualcosa di migliore.’

Ha nincs kenyere a népnek, egyen kalácsot!

[Se il popolo non ha pane, mangi brioche!]

Se non hanno più pane, che mangino brioche!'

Marie Antoinette (1755-1793): *Qu'ils mangent de la brioche!*

Megkeresi a kenyéré.

[Guadagnarsi il proprio pane.]

‘Con il lavoro guadagnare il denaro necessario per il proprio mantenimento.’

~ Guadagnarsi il pane.

Megvan a mindennapi kenyere.

[Ha il pane quotidiano.]

‘Guadagnare abbastanza per il proprio sostentamento.’

~ Guadagnarsi il pane quotidiano.

Fáradással keresi kenyéré.

[Guadagnare il pane con fatica.]

‘Guadagnarsi lo stipendio con grande fatica.’/‘Pan del dolore.’

Verejtékkel megkeresett kenyér.

[Pane guadagnato col sudore.]

‘Guadagnarsi lo stipendio con grande fatica.’

~ Guadagnarsi il pane con il sudore della fronte.

(a) (*fig.*) Similmente ad altre lingue, tra cui anche l'italiano, considerando che si tratta di alimento indispensabile per l'uomo, per estensione l'ungh. *kenyér* significa anche posizione, lavoro o guadagno per assicurare il sostentamento:

A bányászat bizony nehéz kenyér.

[L'industria mineraria è pane duro.]

‘Lavorare in miniera è molto faticoso.’

A kenyéremre tör.

[Attacca il mio pane.]

‘Mettere a rischio il lavoro e/o il guadagno altrui.’

A maga kenyéréen van/boldogul. Maga kenyéréen van/él.

[Vivere del proprio pane.]

‘Mantenersi da solo.’, ‘Essere autonomo.’

A rabság kenyere keserű.

[Il pane della prigionia è amaro.]

‘La vita del prigioniero è dura.’

A vitéz kenyere bizony véres kenyér.

[Quello del soldato è pane insanguinato.]

‘Il lavoro del prode è sanguinoso.’

Biztos kenyér.

[Pane sicuro.]

‘Lavoro fisso.’

~ Pane assicurato.

Biztos kenyere van.

[Avere il pane assicurato.]

~ Avere il pane assicurato.

Egyik ésszel, másik kézzel keresi kenyérét.

[L'uno guadagna il pane con l'ingegno, l'altro con la mano.]

‘Ognuno guadagna il pane come può.’

Elveszi valakinek a kenyérét/valaki elől a kenyeret.

[Togliere il pane a qualcuno/da davanti a qualcuno.]

‘Privare qualcuno del lavoro/della posizione.’
~ Togliere il pane di bocca a qualcuno.

Elveszti a kenyerét.

[Perdere il proprio pane.]
‘Perdere il lavoro.’

Kenyér nélkül marad.

[Restare senza pane.]
‘Diventare disoccupato.’

Kenyér után lát/néz.

[Cercare il pane.]
‘Cercare un lavoro.’

Kenyérbe esett.

[Essere caduto in pane.]
‘Ha trovato un lavoro.’

Kenyeret ad valakinek valaki.

[Dare il pane a qualcuno.]
‘Dare lavoro a qualcuno.’

Kenyeret adott a kezébe.

[Gli ha dato del pane in mano.]
‘Ha assicurato il suo futuro.’

Kenyeret keres/Valahol keresi a kenyerét.

[Guadagnare del pane/Guadagnare il pane da qualche parte, ad es. in una
località o presso una ditta o organizzazione.]
‘Lavorando assicura le proprie condizioni di sostentamento.’
~ Guadagnarsi da vivere.

Kenyérhez jut.

[Ottenere del pane]
‘Ottenere un lavoro, una possibilità di guadagno.’

Keserű kenyeret eszik.

[Mangiare del pane amaro.]
‘Avere una vita difficile.’

Keserves/Keserű/Nehéz/Sovány kenyér.

[Pane stentato/amaro/difficile/magro.]

‘Lavoro duro che paga molto male.’

~ Pan del dolore.

Kiveszi valakinek a szájából a kenyeret.

[Togliere il pane dalla bocca di qualcuno.]

‘Togliere il lavoro a qualcuno.’

~ Togliere il pane di bocca a qualcuno.

Nincs kenyere./Van kenyere.

[Non avere pane./Avere pane.]

‘Avere una fonte di guadagno o un lavoro.’

Zenészként keresi a kenyerét.

[Guadagnarsi il pane come musicista.]

‘Essere un musicista.’

(b) L’ungh. *kenyér* è anche simbolo di convivenza o dipendenza materiale e morale da qualcuno. In certe espressioni *kenyér* si riferisce a un particolare tipo di lavoro o professione e spesso gli esempi che seguono fanno luce sul ruolo sociale del pane:

Egy kenyéren él [van] valakivel

[Vivere/Stare a un pane con qualcuno.]

1. ‘Convivere.’ 2. Vivere in condizioni simili a qualcuno, mangiare lo stesso pane, essere in rapporti stretti con qualcuno.’ 3. ‘Essere in accordo con qualcuno.’

~ Far vita comune./Stare a un pane. 3. Essere come pane e cacio.

Osztozik a kenyéren.

[Dividere il pane.]

‘Condividere il destino di qualcuno.’

Egy kenyérre jut valakivel.

[Giungere allo stesso pane di qualcun altro.]

‘Arrivare a condividere la stessa sorte altrui, trovarsi nella stessa situazione.’

El lehet egy kenyéren akárki fiával.

[Poter vivere a un pane con chiunque.]
 ‘Poter condividere la sorte di chiunque.’

Valakinek a kenyérén van.

[Essere al pane di qualcuno.]
 ‘Essere mantenuto da qualcun altro.’
 ~ Stare all’altrui pane.

Külön kenyérre megy.

[Andare a vivere di pane separato.]
 ‘Andare a vivere da solo.’

Külön kenyéren van/él.

[Essere/vivere di pane separato.]
 ‘Vivere separatamente.’

A száműzetés [az emigráció] keserű kenyerét eszi.

[Mangiare il pane amaro dell’esilio/dell’emigrazione.]
 ‘Languire in esilio/in emigrazione.’

A császár kenyerét eszi.

[Mangiare il pane dell’Imperatore.]
 ‘Fare il soldato.’

Nehéz kenyér a katonáskodás.

[Fare il soldato è pane duro.]
 ‘Fare il soldato è un lavoro difficile.’

Az utcán keresi (meg) a kenyerét.

[Guadagnarsi il pane sulle strade.]
 ‘Lavorare sulle strade.’

Akinek a kenyerét eszed, annak a nótáját fújjad!

[Suona la canzone della persona di cui il pane mangi!]

~ lat. *Cuius edis panes, illius et adspice nutum.*

~ fr. *De celui dont je mange le pain, je chante aussi la chanson.*

~ Canto di colui che mi dà pane.

Valakinek/valaminek a keserű kenyerét eszi

[Mangiare il pane amaro di qualcuno/qualcosa.]

‘Condividere la cattiva sorte, situazione spiacevole di qualcuno. Vivere una situazione difficile in determinate circostanze.’

Keserű/panaszos a más kenyere.

[Il pane degli altri è amaro/lamentoso.]

‘È triste il destino di colui che deve cavarsela mangiando il pane della pietà.’
~ Il pane degli altri è troppo salato.

Amíg az én kenyéremet eszed...

[Fino a quando mangi il mio pane...]

‘Fino a quando ti mantengo io...’

Keserű kenyér a kegyelemkenyér.

[Il pane dell’elemosina è pane amaro.]

‘Vivere di carità è difficile.’

Kegyelemkenyérhez nem sok fog kell.

[Per mangiare il pane dell’elemosina non ci vogliono molti denti.]

‘La carità è pane magro.’

Házi kenyérre fogja magát.

[Iniziare a stare a pane fatto in casa.]

‘Sposarsi.’

(c) (*fig.*) l’ungh. *kenyér* si riferisce anche alla vita:

(Már) megette kenyere javát.

[Avere già consumato gran parte del suo pane.]

‘Avere (già) vissuto la maggior parte della propria vita; essere più di là che di qua.’

L’origine di questa espressione idiomatica non è del tutto certa. Secondo una prima ipotesi, l’espressione ungherese, con significato di “aver superato la metà della propria vita”, risale al periodo della dominazione turca (XVI-XVII sec.) [Vilmos Tolnai (274) citato anche in O. Nagy 262-264], in quanto secondo i turchi, alla nascita, Allah destina una certa quantità di pane a tutti gli uomini, e ogni persona vive fino a quando non consuma tutte le porzioni

di pane a lui/lei destinate. A volte, Allah distribuisce detta quantità di pane in luoghi diversi, per cui le persone sono costrette a inseguire i pezzi di pane a loro destinati e a consumarli sul posto.

Tale ipotesi sembra essere confermata anche dalle *Lettere dalla Turchia* di Kelemen Mikes (1690-1761), in cui, nella lettera n. 7 (Adrianopoli, 12 decembris 1717) lo scrittore s'interroga proprio sulla validità di questa particolare credenza turca:

Azt nem okosan mondja-é a török, hogy az Isten rakás kenyereket hintett el imitt-amott az ember számára, és oda kinek-kinek el kell menni, és ott kell maradni valamég a kenyérben tart? Itt vagyon a mi rakás kenyerek elhintve, azért együnk belőle, amíg abban tart, zúgolódás nélkül, és azt ne mondjuk, hogy jobb volna Erdélyben málét enni, mint itt búzakenyeret. (38)

[Non so se i turchi abbiano ragione quando dicono che Dio abbia distribuito agli uomini qua e là cumuli di pane e ciascuno deve recarsi lì dove si trova la propria razione, e rimanervi finché il pane non si esaurisce. Il nostro cumulo di pane ci è stato lasciato qui, e dunque mangiamone finché dura, senza brontolare e senza dire che sarebbe meglio mangiare polenta in Transilvania piuttosto che del pane di frumento qui.]⁴⁹

Dopo la prima menzione, Mikes s'impossessa di tale metafora e la usa anche in diverse lettere successive (49, 52-53, 72, 81, 311).

Sulla base di tale ipotesi, l'espressione *megette kenyere javát* – cioè 'aver già consumato gran parte del proprio pane' – potrebbe essere un'evoluzione successiva della metafora turca originale. La ritroviamo poi anche in un'opera teatrale del 1795 di Vitéz Mihály Csokonai (1773-1805), *Gerson du Malheureux* (100, citato in O. Nagy 263): "[...] én kenyerelemek javát megettem, de soha se értem ilyen galibát" [ho ormai consumato la maggior parte del mio pane, ma non ho mai visto un tale pasticcio].

Secondo altri studiosi invece l'origine dell'espressione non è straniera, dato che in senso figurato l'ungh. *kenyér* significa anche 'sostentamento, beni materiali necessari per la vita'. Di conseguenza, l'espressione *eszi a kenyéré*t 'mangiare il proprio pane' si sarebbe diffusa con significato di 'vivere/consumare la propria vita'.

Elválik a kenyér a héjától.

[Il pane si stacca dalla scorza.]

'Morire.'

Nem éri meg/el az új kenyeret.

[Non vedrà il pane nuovo.]

‘Morire prima della fine dell’estate.’

(3) (*fig.*) di solito l’ungh. *kenyér* è presente anche in frasi o proposizioni negative con due accezioni particolari:

a) (non) è abitudine o caratteristica di qualcuno, (non) è un qualcosa che ama, e

b) qualcosa (non) è professione/specializzazione di qualcuno; (non) è quello in cui uno è esperto:

Nem kenyere valakinek.

[Non è pane suo.]

‘Quando una persona non ama qualcosa o non è in grado di fare qualcosa.’

~ Non è pane per i suoi denti.

Nem kenyere valakinek a hazudozás.

[Mentire non è pane suo.]

‘Persona che non è in grado di mentire.’

Nem kenyere valakinek a kétszerkettő.

[Il due per due non è pane suo.]

‘Non è bravo in matematica.’

Nem kenyere valakinek az igazmondás.

[Dire la verità non è pane suo.]

‘Persona che di solito non dice la verità.’

(4) (*fig.*) per metonimia, l’ungh. *kenyér* sta anche per i cereali adatti alla panificazione (raccolto):

Betakarítja a kenyeret.

[Raccogliere il pane.]

‘Raccogliere i cereali.’

(5) (*fig., dialettale*) l’ungh. *kenyér* è anche il miele marcio, farinoso e dal sapore amarognolo nel favo.

(6) con significato metaforico, l’ungh. *kenyér* si riferisce anche a cose che in qualche modo assomigliano a un pane: *Szent János kenyere, szentjánoskenyérfa* ‘carrubo’ ecc.:

Kenyér van a hátán.

[Ha un pane sulla schiena.]

‘Avere una gobba sulla schiena che assomiglia alla forma di un pezzo di pane.’

Nella fraseologia ungherese *kenyér* non è soltanto alimento di base, mezzo di sostentamento o destino sfortunato, ma è anche simbolo di benessere:

Nem eszik panaszos kenyeret.

[Non mangia pane triste.]

‘Si dice di persone in carne.’

Nem esik a kenyere porba.

[Il suo pane non cade nella polvere.]

* Più spesso: ***Nem esik porba a pecsenyéje.*** ‘Essere fortunati; Gli sforzi non saranno vani.’

Tudja hol szokták (hol kell) megszegnii a kenyeret.

[Sa dove si deve iniziare a tagliare il pane.]

‘Avere una vita agiata.’

Tuttavia, molto spesso l’ungh. *kenyér* appare in espressioni che descrivono situazioni di carenza, poiché in condizioni agiate la gente di solito consuma vari tipi di alimenti, mentre in povertà ci si deve accontentare solo del pane e dell’acqua:

Alig vágja kenyérbe a fogát.

[I suoi denti raramente mordono pane.]

‘Vivere in povertà.’

Kenyéren és vízen él.

[Vivere a pane e acqua.]

fig. ‘Persona che vive in condizioni precarie.’

~ Stare a pane e acqua.

Még a (száraz)kenyérre valót sem keresi meg.

[Non guadagnare abbastanza neanche da poter comprare del pane (secco).]

‘Guadagnare molto poco.’

Még a kenyérből sem eszik eleget.

[Mangiare persino anche poco pane.]

Nehéz kenyér az árváé.

[Quello dell'orfano è pane duro.]

Panaszos a kenyér.

[Il pane è lamentoso.]

‘Avere una vita difficile.’

~ Pan del dolore.

Sose lesz két egész kenyérük egymás mellett. / Nem lesz sose egész kenyere.

[Non avranno mai due pezzi interi di pane uno accanto all'altro. / Non avrà mai un pezzo di pane intero.]

Keserves ott kenyeret sütni nyers fával, ahol liszt nincsen.

[È penoso preparare del pane con della legna grezza lì, dove manca la farina.]

‘È impossibile realizzare qualcosa, quando mancano gli ingredienti basilari.’

Eltörik a kenyér botja.

[Si spezza il bastone/sostegno del pane.]

‘Scoppia una grande carestia.’

Il bastone del pane è un palo fissato nel muro che serviva a conservare i pezzi di pane (schiacciati) e a proteggerli dai roditori.

In altri luoghi della Bibbia si parla di “riserva del pane” [Ez 4,16; 5,16 e 14,13].

Le 26,26 “Quando io avrò spezzato le riserve del pane, dieci donne faranno cuocere il vostro pane in uno stesso forno, ve lo riporteranno a peso e mangerete, ma non vi sazierete.”

Sal 105,16 “Chiamò la carestia su quella terra, / togliendo il sostegno del pane.”

Isten dagasztja a kenyért, de botját is ő töri el.

[È Dio che impasta il pane, ed è sempre Lui che spezza il suo sostegno.]

L'ungh. *kenyér* è protagonista anche in quei modi di dire in cui si fa una critica nei confronti di coloro che vivono in maniera inadatta rispetto alle proprie condizioni oppure che non sono soddisfatti di ciò che hanno:

Kenyere nincs, s ebet tart.

[Non ha pane, eppure ha il cane.]

‘Vivere al di sopra delle proprie possibilità. Anche se è una persona povera, spende per cose inutili.’

Ne tarts ebet, ha kenyérhajad nincs.

[Non tenere cani, se non hai neanche una scorza di pane.]

‘Non spendere in cose inutili, se non te lo puoi permettere.’

Kenyere nincs, s karéjt akar metszeni./Kenyere sincs, mégis karéjt akar szegni.

[Non ha pane e vuole tagliarne una fetta.]

‘Anche se gli mancano le cose più essenziali, è di gusti difficili.’

Egy fehér kenyérnél, jobb a kettő.

[Due pani bianchi sono meglio di uno.]

Kenyere nem lévén kalácsra vágyódik.

[Non avendo del pane, desidera la brioche.]

‘Anche se gli mancano le cose più essenziali, è di gusti difficili.’

Ancora, il sostantivo *kenyér* rappresenta anche delle relazioni interpersonali, ed è associato soprattutto al dominio dei litigi e delle controversie. La parola è presente in modi di dire che riguardano rotture tra alcuni membri di una comunità, rotture tra coniugi, rotture tra datore di lavoro e lavoratore ecc. In molti casi la rottura dei rapporti e quindi la risoluzione definitiva della discussione o dello scontro si manifesta con l’immagine del pane spezzato in due parti. L’origine del detto risale al periodo in cui il pane in realtà era ancora una specie di pane schiacciato non lievitato che non veniva tagliato come oggi, ma spezzato. Quando quindi qualcuno si arrabbiava con l’altro, simbolicamente spezzava un pezzo di pane in due per indicare che usciva dalla comunione (ovvero dalla condivisione dello stesso pane cfr. ‘stare a un pane’) e se ne andava per fatti propri.

Kenyértörésre került a dolog.⁵⁰

[La faccenda si è conclusa con lo spezzare del pane.]

‘Litigare.’

Kenyértörésre viszi a dolgot.

[Porta la faccenda allo spezzare del pane.]
'Portare il litigio fino alla rottura definitiva.'

Amelyik kenyéren összevesztek, azon meg is békültek.

[Il pane che causò il litigio, porterà anche alla pace.]

Il prossimo modo di dire ci fa capire che dopo aver litigato, vivendo poi ognuno per i fatti propri e mangiando ognuno il suo pane, solitamente le parti dimenticano la rabbia e ritrovano la pace (cfr. O. Nagy 264-266):

A haragos is megbékül a maga kenyéréen.

[Anche l'uomo arrabbiato si calma mangiando il proprio pane.]

Kétfelé vágják a kenyeret.

[Hanno tagliato il pane a metà.]
'Hanno litigato e hanno rotto.'

In un particolare caso, abbinato all'aggettivo *lágý* 'morbido', l'ungh. *kenyér* si riferisce anche all'ospitalità delle persone:

Lágý kenyérrrel vár valakit.

[Aspettare qualcuno con pane morbido.]
'Aspettare un gradito ospite.'

In altri modi di dire con *lágý kenyér* si vuole esprimere ottimismo e si vuole dare delle speranze a qualcuno:

Lesz még nekünk lágý kenyérünk.

[Avremo ancora del pane morbido.]
'La nostra vita tornerà ancora ad essere agiata.'

Lesz még szőlő, lágý kenyér. / Lesz még szőlő lágý kenyérrrel.

[Ci sarà ancora dell'uva con del pane morbido.]
'Verranno ancora tempi migliori.'

In alcune descrizioni di caratteristiche umane positive, la bontà della persona è paragonata al pane o a un altro alimento che si spalma con facilità su una fetta di pane:

Olyan (jó), mint egy falat kenyér.

[È (buono) come un boccone di pane.]

~ È buono come un pezzo di pane. / Essere un pezzo di pane.

Olyan [jó ember], mint egy [a] falat kenyér.

[È (un uomo buono) come un boccone di pane.]

~ È un pezzo di pane.

Kenyérre lehet kenni.

[Si può spalmare sul pane.]

‘È così bravo che si può spalmare sul pane, bonario.’

~ Buono come il pane.

Alcuni modi di dire sono, in realtà, dei consigli e delle saggezze popolari che esaltano la modestia, la pazienza, l’impegno, l’onestà ecc.

Nem sok kenyeret eszik, aki a dolgot kerüli.

[Chi evita la fatica, non mangia molto pane.]

‘Chi non lavora, non mangia.’

Jobb a sovány kenyér, mint a penészes.

[È meglio il pane magro del pane ammuffito.]

‘È meglio essere onesti e poveri che abbienti in maniera disonesta.’

Sok darab kenyér kell addig, míg az ember egymást megismeri/Sok darab kenyeret kell megenni, míg az ember egymást megismeri.

[Ci vogliono molti pezzi di pane per conoscere bene una persona.]

‘Ci vuole molto tempo per conoscere qualcuno a fondo.’

In certi modi di dire al pane sono associati anche altri alimenti, tendenzialmente la ricotta (ungh. *túró*) e il formaggio (ungh. *sajt*):

A kenyér mellett a túró is elcsúsz.

[Accanto al pane ci sta bene anche la ricotta.]

A kenyérhez sajt is jó.

[Con il pane è buono anche il formaggio.]

Kenyér mellé sajt is kell. / Kenyér mellé sajtot is kell adni.

[Accanto al pane ci vuole anche del formaggio. / Accanto al pane bisogna offrire anche del formaggio.]

Sajt és kenyér mellett is megjárják a lejtőt/táncot.

[Anche con pane e formaggio si mettono a ballare.]

‘Qualche volta anche l’uomo povero è in grado di darsi buon tempo.’

Kenyér, sajt két tál éték.

[Pane e formaggio sono due portate di piatti.]

Mikor szűk a kenyér, nem sok sajt hever a rácson.

[Quando il pane scarseggia, poco formaggio giace sulla griglia.]

Un altro modo di dire ungherese rappresenta la difficoltà che può caratterizzare l’inizio di un’azione o di una nuova situazione:

Először meg kell enni a kenyérnek a héját, s csak azután jön a bele.

[Prima si deve consumare la scorza del pane e soltanto dopo si può mangiare con gusto.]

Il prossimo modo di dire (diffuso anticamente nella provincia di Nógrád) raffigura la condizione della vecchiaia (Fischer 366):

Puha kenyér, meleg ágy.

[Pane morbido, letto caldo.]

Altri detti sono ancora delle istruzioni (o consigli) soprattutto in merito alla qualità desiderata del pane:

A kenyér is annál jobb, minél több a szeme. / Annál jobb a kenyér, mennél több a szeme.

[Il pane è buono quando ha tanti occhi.]

‘Il pane buono deve essere vaporoso.’

Az a finom kenyér, amelyik lyukacsos.

[Il pane buono è bucherellato.]

‘Il pane buono deve essere vaporoso.’

A kenyér is csak sülve jó. / A kenyér sülve jó.

[Anche il pane è buono solo se è cotto / Il pane è buono se è cotto.]

A kenyeret addig kell dagasztani, míg az ereszet alja nem csöpög.

[Il pane deve essere impastato fino a quando la parte inferiore della gronda non inizia a grondare.]

‘Il pane deve essere impastato fino a quando la fronte dell’impastatrice che indossa un copricapo non inizia a sudare.’

A kenyeret nem a liszt teszi, hanem a kéz.

[Il pane non dipende dalla farina, ma dalla mano.]
(traduzione di un detto sloveno)

A kenyérsütés a liszt nem létén is múlik.

[La preparazione del pane dipende anche dall’assenza della farina.]

Kakastejjel süt kenyeret.

[Cuocere il pane con latte di gallo.]
‘Cuocere un pane molto buono.’

Nei seguenti esempi viene instaurato un legame anche tra il pane e il concetto di patria e di nazionalità:

Ha az ember a fél világot be is járja, a legjobb kenyeret otthon süti.

[Anche se l’uomo visita mezzo mondo, il pane migliore lo prepara a casa sua.]

‘Il luogo migliore dove stare è il paese nativo.’

Ha magyar kenyeret eszel, becsüld meg a magyart.

[Se mangi del pane ungherese, allora rispetta l’ungherese.]

Másutt is esznek (fehér) kenyeret.

[La gente mangia pane (bianco) anche altrove.]
‘L’uomo non è costretto a stare in un unico posto.’

Másutt is jó kenyeret enni.

[Anche altrove si può mangiare del buon pane.]

Ott a hazám, ahol a kenyérem.

[La mia patria è lì, dove si trova il mio pane.]

Visszahozza (hazahozza) a púpos (igazi) kenyér.

[Il pane gobbuto (vero) lo riporta in casa.]

Oltre alle varie categorie fin qui esposte, come si evince dagli esempi sottostanti, in ungherese esiste una grande quantità di modi di dire e proverbi con il pane:

A cipó, csak cipó, nem kenyér.

[La pagnotta è soltanto pagnotta, non è pane.]

A kenyér jó útitárs.

[Il pane è un buon compagno di viaggio.]

Utazó embernek nem teher a kenyér.

[Per il viaggiatore il pane non è un peso.]

A kenyér próbája az evés.

[La prova del pane è il mangiare.]

Adál, Isten, fogat, adj kenyeret is hozzá!

[Dio, ci hai dato dei denti, dacci anche del pane!]

Ahol kalács nincs, ott jó a kenyér is. / Ha kalács nincs, a kenyér is jó.

[Dove non c'è brioche, va bene anche il pane. / Se non c'è brioche, va bene anche il pane.]

Áldott, mint a darab kenyér.

[È benedetto come un pezzo di pane.]

‘È una persona molto paciona.’

Annak, aki éhes, a kenyérhéj is édes.

[Per chi ha fame, anche la scorza del pane è dolce.]

~ *Prv* 27,7: “Chi è sazio calpesta il favo di miele; ma,) per chi ha fame, ogni cosa amara è dolce.”

Befogja a kenyeres zsák száját

[Tappa la bocca del tascapane.]

‘Si mette a tacere.’

~

Befogja [elkapja] (neki) a kenyér útját.

[Gli stringe/afferra la via del pane.]

‘Afferrare qualcuno per la gola.’

Bor, pecsenye [bor és kenyér] nélkül a szerelem meghűl./Bor s kenyér nélkül fűzik a bujaság.

[Senza vino, arrosto (vino e pane) l’amore si raffredda./Senza vino e pane la lussuria sente freddo.]

Bor s kenyér nélkül a test nem fincározik.

[Senza vino e pane il corpo non ruzza.]

‘L’amore passa facilmente quando si deve lottare contro la povertà e i problemi economici.’

~ lat. Terentius, *Eunuchus* 732: *Sine Cerere et Libero friget Venus.****Búsul, mintha elkapta volna kenyérét a macska /kutya/tyúk.***

[È triste come se il gatto/il cane/la gallina gli avesse preso il pane.]

‘Persona che è triste per una piccola perdita.’

Megette a tyúk vkinek a kenyérét (/ elkapta a tyúk vkinek a kenyérét/elvitte a tyúk vkinek a kenyérét)

[La gallina ha mangiato il pane di qualcuno.]

Úgy lóg az orra, mint akinek a tyúk megette a kenyérét.

[Gli pende il naso, come se la gallina gli avesse mangiato il pane.]

‘È triste.’

Csípi a kenyéret, a szelést restelli.

[Pizzica il pane, si vergogna a tagliarlo.]

***Egy kenyérért nem fűtik be a kemencét.*⁵¹**

[Per un pezzo di pane non si riscalda il forno.]

Egy szántás egy kenyér, két szántás két kenyér, három szántás három kenyér.

[Un’aratura un pane, due arature, due pani, tre arature, tre pani.]

Együgyü, mint az egyszeri palóc, ki barna kenyérével szalonna gyanánt ette a fehér cipót.

[È semplicitto come il *palóc* che con il pane ha mangiato la pagnotta bianca come se fosse pancetta.]

Kenyérrrel eszi a cipót.

[Mangia la pagnotta con pane.]

‘È un semplicitto.’

Elaludna új kenyérig.

[Dormirebbe fino al pane nuovo.]

Fehér a ház, fekete a kenyér.

[È bianca la casa, è nero il pane.]

‘Sfarzo fuori, povertà dentro.’

Folyékony kenyér.

[Pane liquido.]

‘La birra.’

Ha paraszt nem volna, kenyérünk se volna.

[Se non ci fossero i contadini, non avremmo neanche il pane.]

Ha te nem volnál, meg a kenyér!

[Se non ci fossi tu e il pane!]

Hátán háza, kebelében kenyere.

[Sulla schiena la sua casa, nel cuore il suo pane.]

‘Chi non ha patria.’

Hol nincs kenyér, pöröl az éhség.

[Dove non c’è pane, bisticcia la fame.]

Jaj, kinek szüléje van és kenyere nincs.

[Ah, chi ha dei genitori e non ha pane.]

Karácsonykor kalácsot, húsvétkor kenyeret, pünkösdkor, ahogy lehet.

[A Natale della brioche, a Pasqua del pane, a Pentecoste quel che si può.]

Kenyér nélkül nem étel az étel.

[Senza pane il cibo non è cibo.]

Kenyérben sem eszik eleget.

[Non mangia neanche abbastanza pane.]

‘È talmente povero che mangia persino poco pane.’

Kenyeret a péktől, cipőt a cipésztől.

[Pane dal panettiere, scarpe dal calzolaio.]

Kenyeret és cirkszt (a népnek)!

[Pane e circo (al popolo).]

~ Pane e circo.

Kenyérhaj is mézes falat gyanánt esik éhes embernek.

[La scorza del pane è come un boccone con miele per la persona affamata.]

Kenyérnek legjobb dagasztója az isten.

[Il miglior impastatore del pane è Dio.]

Keserves a véren vett kenyér.

[Il pane comprato con sangue è amaro.]

Kibékül a maga kenyéréen.

[Far pace con il proprio pane.]

Ki dolgozni nem szeret, nem érdemel kenyeret.

~ 2 Ts 3,10-12: “chi non vuole lavorare, neppure mangi.”

Ki idegen ebnek hány kenyeret, nem veszi jutalmát.

~ *Qui alieno cani panem suum dederit, malam mercedem habebit.*

Ki minő kovászt tesz, olyan kenyeret eszik.

[Il pane che mangi dipende dalla pasta madre.]

‘Il nostro destino dipende dalle nostre azioni.’

Kijutott neki a pirítós kenyérből.

[Ha avuto del pane tostato.]

‘È stato umiliato.’

Kinyeret möggyel, ha nem kő, tódd el, mögöszöd röggel.

[Pane con amarena, se non lo vuoi, conservalo, lo mangerai la mattina.]
= Scioglilingua ungherese.

Kölcsönkenyér visszajár.

[Il pane prestato va restituito.]
~ Il bel rendere fa il bel prestare.

Könnyebb a kenyerezés, mint a szántás.

[È meglio dar da mangiare che arare.]

Könnyű neki, mikor a kenyér is az ő keziben van, meg a kés is.

[È facile se uno ha il pane tra le mani e anche il coltello.]

Lágy kenyérral várt vendég.

[Ospite atteso con pane morbido.]

L'origine della prossima espressione idiomatica risale alla fine del XVIII sec., quando il pane della località di *Karcag* era talmente famoso che al mercato del pane di *Debrecen* i clienti non compravano pane di altra provenienza fino a quando non terminavano quelli di *Karcag*. I panettieri di *Karcag* trasportavano su carri i pezzi di pane fino a *Debrecen*, e strada facendo – quando erano attaccati da malviventi – li corrompevano dando loro un pezzo di pane ciascuno. Così questi li accompagnavano per difenderli per il resto del tragitto:

Lekenyezhető.

[È possibile comprarlo con del pane.]
'Corruttibile.'

Madárlátta kenyér.

[Pane visto dagli uccelli.]
'Pane riportato a casa dai campi o da un viaggio più lungo.'

Nem érdemli meg a száraz kinyeret sem.

[Non merita neanche il pane secco.]

Nem kell zabkenyér, hol készen vár a búzakarács.

[Non c'è bisogno di pane di avena, dov'è pronta la brioche di grano.]

Nem kér kenyeret.

[Non richiede del pane.]

‘Di solito si dice a proposito di qualche oggetto d’uso, che non costa nulla, non crea problemi e quindi può essere conservato e non buttato via.’

Nem kölcsön kenyér a házasság, hogy meg lehetne adni.

[Il matrimonio non è pane prestato che può essere restituito.]

Pap feleségét, molnár kenyerét ne szánd.

[Non compatire la moglie del prete e il pane del mugnaio.]

Parázna embernek minden kenyér édes.

[Per l’uomo lascivo ogni pane è dolce.]

Pénzen vesznek kenyeret, mégsem esznek eleget.

[Comprano il pane con il denaro, eppure non mangiano abbastanza.]

‘Si dice degli abitanti delle città.’

Régi búzából is válik jó kenyér.

[Anche il frumento vecchio può diventare del buon pane.]

Rossz kenyér nincs.

[Non esiste del pane cattivo.]

Se kovásza kenyérének, se víze malmának.

[Il suo pane non ha pasta madre, il suo mulino non ha acqua.]

‘È incapace.’

Sok darab kenyeret kíván egy esztendő.

[Un anno richiede molti pezzi di pane.]

Süt a napfény, de a kenyeret még sem sütheti meg.

[Splende il sole, ma non riesce a far cuocere il pane.]

Többször jön a szobámba fény, mint kenyér.

[Nella mia stanza arriva più luce che pane.]

Úgy nő, mint a kenyér a tarisznyában.

[Cresce come il pane nel tascapano.]

Vakarcs akar kitenni a kenyéren.

[Il farinaccio vuol fregare il pane.]

‘Il più piccolo vuole fregare il più grande.’

Zabkenyér is jó, ki hozzá szokott.

[Per chi è abituato, anche il pane di avena è buono.]

6. Conclusioni

Come si evince dal ricco elenco di esempi riportati in questo saggio, similmente a numerose culture, in quella ungherese il pane (*kenyér*) non è considerato semplicemente un alimento di base, ma è presente in molteplici ambiti della vita fino a rappresentare in alcuni casi la vita stessa.

Nelle varie espressioni e modi di dire *kenyér* si riferisce alla qualità e alle condizioni di vita in cui si vive (vita agiata, ricchezza, condizioni di povertà, famiglie numerose...), al tipo di lavoro svolto e alle sue eventuali difficoltà (con attributi quali *nehéz* ‘difficile’, *keserű* ‘amaro’, *száraz* ‘secco’, *keserves* ‘penoso’, *panaszos* ‘lamentoso’...), alla vita all’interno del proprio nucleo familiare, alla convivenza, al matrimonio o alla separazione, alla condivisione di un destino comune, all’ospitalità (con l’attributo *lágy* ‘morbido’) all’amicizia o alle liti, alle capacità che si hanno o meno e così via.

Il viaggio metaforico intrapreso in questo saggio intorno alla parola *kenyér* (inteso come vocabolo, come alimento da consumare e come simbolo) ha permesso di esplorare il suo comportamento e i suoi molteplici significati nella lingua ungherese, i saperi e le superstizioni legati alla sua preparazione, al suo consumo e ai suoi usi, la sua presenza nella quotidianità e negli eventi festivi tra passato e presente e di conoscere meglio i modi di dire e i proverbi ad essa legati.

NOTE

1. Dalla poesia *Isten* (Iddio) di Attiva József (379). “Quando tintinna il tram, / o quando l’amata affetta il pane / E si stacca la midolla dalla scorza, / Iddio allora appare.” (Se non diversamente indicato, le traduzioni proposte dall’ungherese sono a cura dell’autrice).
2. Dalla poesia *Mindennapi kenyér* (Pane quotidiano) di Sándor Reményik [*Reményik Sándor Összes versei* (Tutte le poesie di Sándor Reményik), <http://mek.oszk.hu/01000/01052/html/vers0401.htm>]. “Quello che sogno io / non è sfarzo, non sono spezie o ghiottoneria, / quello che sogno io: / è il boccone per la bocca di un popolo. / Sono pane, pane quotidiano, / pane spirituale per i cuori affamati, / benedizione sul tavolo di tutti”.

3. In Bárczi per la forma equivalente in votiaco si attesta una volta il termine *kenir* (si veda in Bárczi, *A magyar szókincs* 13-14) e una volta *kenjyr* (si veda Bárczi, *A magyar nyelv* 27).
4. “Auszüge aus dem Register des päpstlichen Steuersammlers Rufinus de Civinio” nel primo volume dell’*Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen* (329).
5. Nel testo *Megszentelt kövek, A középkori Erdélyi Püspökség templomai* (Pietre consacrate. Le chiese della diocesi di Transilvania del Medioevo) di Léstyán (59) si legge quanto segue: “1281-ben jelentkezik az oklevelekben Kener néven. (C. Suci: *Dicționar istoric.*) 1332-ben Kunertu, 1340-ben villa Olkunir, 1486-ban Alkenyér, 1486-ban Kynyer Inferior, 1515-ben Alsokenyér, 1577-ben Also Kenyér, 1587-ben utrque Kinyir. (uo.) formában fordul elő.” [È appare nei documenti nel 1281 con il nome di Kener. (C. Suci: *Dicționar istoric.*) Nel 1332 è attestato come Kunertu, nel 1340 villa Olkunir, nel 1486 Alkenyér, nel 1486 Kynyer Inferior, nel 1515 Alsokenyér, nel 1577 Also Kenyér, nel 1587 utrque Kinyir.].
6. Dalla poesia *Kenyer* (Pane) di Lőrinc Szabó (<http://krk.szabolorinc.hu/03/14.htm>). “[...] E poi ad un tratto vidi me / stesso, l’assassino di questo immenso / flusso, l’assassino di Dio, / che trafugge con la falce / l’eterno miracolo, spezza e picchia / la sacra materia, cuoce / e mangia Dio, che è corpo, che è sangue – / e ti posai, pezzo di pane, / e ti sollevai e ti fissai, / sentivo in me la tua vita, – / e poi lentamente continuavo a mangiarti / come un devoto la Comunione”.
7. Cfr. serbo-croato, sloveno, slovacco *kolaè* ‘pasta dolce rotonda’. Nei testi latini tale alimento viene chiamato *panis vulgo*.
8. Si veda anche il *Magyar szófejtő szótár* (Dizionario etimologico ungherese) di Géza Bárczi.
9. Cfr. serbo-croato, sloveno *pogaèa*, it. *focaccia*, lat. tardo *focacea* < *focus*.
10. Cfr. anche ungh. *pogácsakenyér*, *pogácsás kenyér*.
11. *Árgirus históriája* (Storia di Argiro) di Albert Gergei. Secunda pars.
12. È un composto costituito da due sostantivi: *lepény* ‘schiacciata’ + *kenyer* ‘pane’.
13. Cfr. lat. *triticum mixtum*.
14. <http://www.boldogbrios.hu/pityokas-kenyer-recept/>.
15. Cfr. ungh. *málé* ‘schiacciato di mais, ‘polenta’, è un prestito dal rumeno *mălai* ‘miglio’, ‘mais’, ‘farina di mais’; forse tramite l’ucraino *malaj*.
16. *Az mennyországban mentül jelösb étök az kókonnya. Micsoda az a kókonnya? A kókonnya ünnömaga Úr Krisztus, Isten és embör... Az húsvéti könyérhöz sajt és tej, tikmony, tiszta tészta, környül tésztaból koszorúmódra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentölni...*
17. *Az sajt és az tej példázák Krisztusnak szentséges testét...Az tikmonynak az fejerén értetik az ó fejerésű lelke, ki eredendő büntül igen távol lön. Az tikmonynak az székén értetik az ű istensége...A szép tiszta tésztán, kire az sajtot rakják s az tikmonyját és az tejet értetik az három szömélyben az Fiúnak szömélye, mely szömélyben az isteni természet az emböri természettel egyesüle. Az tésztaból csinált koszorún, kivel az húsvéti kenyért megkörnyékezik, értetik, mimódon az atyja, anyja, az mostohája (a zsidóság) és az ű házanépe (mennyországbeliek) öt megkoszorúzta volt... Az megsütésen értetik az körösztfának kemencéjén ű testének megszaradása, isteni nagy szerelemnek tizétül A megáldáson értetik az űtet megáldás...*
18. Nelle regioni centrale del territorio linguistico ungherese e nel Transdanubio Settentrionale.
19. Nell’Altopiano, nel Transdanubio Centrale e Occidentale, nel Nyírség e in Transilvania.
20. Dalla poesia *Az új kenyér köszöntése* (Il saluto del pane nuovo) di Tibor Gyurkovics. “Grano, grano, grano, / ghirlanda del grano, / intrecciamola tra la treccia, / è finita la fatica! // Coltivate e seminate, / raccogliete uomini, / cuocete del fresco pane, / e ormai festeggiate! [...]” (<http://dia.pool.pim.hu/html/muvek/GYURKOVICS/gyurkovics00527/gyurkovic00582/gyurkovics00582.html>).

21. Sull'argomento si veda Dömötör e Hoppál.
22. Cfr. *kovász+talán* 'fermento + suffisso privativo', cioè 'senza fermento'.
23. Cfr. yiddish *mazo* (pl. *mazzes*) < ebr. *massáh*.
24. Cfr. lat. *pascha* < gr. *paszkha* < ebr. *pészah* 'attraversamento'.
25. Dalla poesia *Fekete kenyér* (Pane nero) di Sándor Petőfi. "Perché ti preoccupi, anima mia, cara madre, / forse perché il vostro pane è scuro? / Può darsi che quando non è a casa, / tuo figlio mangia del pane più bianco. / Ma non è niente! Mettilo davanti a me, madre, / non importa quant'è scuro quel pane. / A casa è molto più saporito / il pane nero, che altrove il bianco".
26. Miklós Horthy (1868-1957), Reggente d'Ungheria tra il 1920 e il 1944.
27. Rákosi Mátyás (1892-1971), tra il 1945 e il 1956 segretario generale del Partito Comunista Ungherese e del Partito dei Lavoratori Ungheresi e leader *de facto* della Repubblica Popolare d'Ungheria.
28. Fonte: <http://www.origo.hu/itthon/20170818-augusztus-20-nem-csak-a-tuzijatekot-erde-mes-megnezni-programok-budapest.html>.
29. "Ma anche quando ho chiesto cosa mangiavamo per pranzo, la risposta è stata: - Tre cose: pane, la sua scorza e la mollica." (Móra, 2016).
30. Ungh. *mag* 'seme'.
31. Ungh. *kenyér+nek+való* [base + dativo + servire a] 'ciò che serve a fare il pane'.
32. Cfr. ungh. *katona* che significa 'soldato'.
33. I termini ungh. *falat*, *karaj* o *karéj* e *katona* possono essere considerati dei classificatori.
34. Cfr. ungh. *pille* 'un pezzo più piccolo del pane tagliato'.
35. Cfr. ungh. *gyürke* 'sporgenza della scorza del pane'. Il diminutivo del regionalismo *gyűr* 'collina', 'duna' di origine sconosciuta. Cfr. anche *dúc* (*kenyér gyürkéje*): è un termine regionale e significa 'sporgenza del pane'. Originariamente la parola indicava la bocca arricciata oppure il prominente pomo d'Adamo, come segni di un comportamento testardo, vedi ungh. *durcás* 'offeso'.
36. Prima significava 'tonsura', cfr. croato *pliš*, sloveno *pleš* 'tonsura'.
37. <http://www.gyornet.hu/molnarpek/index.php>.
38. È un ibrido artificiale tra la segale e il frumento.
39. Foto di József Hapák (Takács 40).
40. Foto di József Hapák (Takács 35).
41. <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/86.html>.
42. <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/86.html>.
43. <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/86.html>.
44. <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/86.html>.
45. In grassetto e in corsivo saranno riportate le locuzioni ungheresi.
46. Tra parentesi quadre sarà indicata la traduzione letterale delle rispettive locuzioni.
47. Se necessario, tra virgolette singole verrà riportato il significato delle rispettive locuzioni.
48. Preceduto dal segno ~ seguiranno le eventuali locuzioni equivalenti.
49. Per una traduzione delle *Lettere dalla Turchia* si vede anche Franchi.
50. Cfr. anche Csefkó (104-9) e Bárdosi (*Szólások* 275).
51. Ci sono pochi figli nella famiglia.

OPERE CITATE

- A besztercei szószedet. Latin-magyar nyelvemlék a XV. századból* [La nomenclatura di Beszterce. Monumento linguistico ungherese-latino dal XV sec.]. A cura di Henrik Finály. Budapest: Magyar Tudományos Akadémia, 1892.
- AA. VV. *Magyar néprajz IV. Anyagi kultúra 3. Életmód* [Etnografia ungherese IV. Cultura materiale 3. Stile di vita]. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1997.
- Balassa Iván, e Ortutay Gyula. Eds. *Magyar néprajz* [Etnografia ungherese]. Budapest: Corvina Kiadó, 1980.
- Bárcki Géza. *A magyar nyelv életrajza* [La biografia della lingua ungherese]. Budapest: Gondolat, 1963.
- Bárcki Géza. *A magyar szókincs eredete* [L'origine del lessico ungherese]. Budapest: Tankönyv Kiadó, 1958.
- Bárcki Géza. *Magyar szövejtő szótár* [Dizionario etimologico ungherese]. Budapest: Trezor Kiadó, 1994.
- Bárdosi Vilmos. *Magyar szólástár. Szólások, helyzetmondatok, közmondások értelmező és fogalomköri szótára* [Dizionario delle espressioni idiomatiche ungherese: Espressioni idiomatiche, cliché e proverbi con le loro definizioni e categorie tematiche]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2003.
- Bárdosi Vilmos. *Szólások, közmondások eredete. Frazeológiai etimológiai szótár* [L'origine delle espressioni idiomatiche e dei proverbi. Dizionario fraseologico ed etimologico]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2015.
- Benkő Loránd. Hrsz. *Etymologisches Wörterbuch des Ungarischen*. Band 1. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1993-1995.
- Csefkó Gyula. *Szállógék, szólásmódok. Tanulmányok szóláskészletünk köréből* [Proverbi e modi di dire. Saggi su alcune delle nostre espressioni idiomatiche]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2001.
- Csokonai Válogatott Munkái* [Opere scelte di Csokonai]. Vol. II. A cura di Ferenc Toldi. Budapest: Heckenast Gusztáv, 1864.
- Czuczor Gergely, e Fogarasi János. Eds. *A magyar nyelv szótára* [Il dizionario della lingua ungherese]. Vol. III. (Első rész: I–Kímélyes). Pest: Emich, 1865.
- Dömötör Tekla, e Hoppál Mihály. Eds. *Magyar Néprajz VII. Folklor 3. Népszokás, néphit, népi vallásosság* [Etnografia ungherese VII. Folclore 3. Tradizioni popolari, credenze popolari, religiosità popolare]. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1990.
- Erdélyi János. Ed. *Magyar közmondások könyve* [Libro dei proverbi ungherese]. Pest: Kozma Vazul, 1851.
- Erdélyi János. Ed. *Válogatott magyar közmondások* [Selezione di proverbi ungherese]. Pest: Heckenast Gusztáv, 1862.
- Fara, Andrea. “La Transilvania medievale e le sue fonti storiche.” *Rivista di Studi Ungheresi* 7 (2007): 155-87.
- Fehértói Katalin. “XIV. századi szótörténeti adatok” [Dati per storie di parole del XIV sec.]. *Magyar Nyelv* 63 (1967): 364-70.
- Fischer Ignác. “Szólásmódok” [Modi di dire]. *Magyar Nyelvőr* 3 (1874): 366.
- Forgács Tamás. *Magyar szólások és közmondások szótára. Mai nyelvünk állandosult szókapcsolatai példákkal szemlélve* [Dizionario delle espressioni idiomatiche e dei proverbi ungherese. I frasemi della nostra lingua attuale illustrati con esempi]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2003.

- Gergei Albert. *Argirus históriája* [Storia di Argiro]. Budapest: Szépirodalmi Kiadó, 1986.
- Gerstner Károly et al. *Új magyar etimológiai szótár* [Nuovo dizionario etimologico ungherese]. Vol. I. A-K. <http://nszt.nytud.hu/etimologia.html>.
- Hargitai György. *Kenyér* [Pane]. Budapest: Officina Nova Kiadó, 1992.
- Jókai-kódex. *XIV-XV. század. A nyelvemlék betűhű olvasata és latin megfelelője* [Il codice Jókai. XIV-XV sec. Edizione diplomatica e il testo corrispondente in lingua latina]. A cura di János P. Balázs. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1981.
- József Attila *összes versei. Vol. 1. 1916-1927* [Tutte le poesie di Attila József. Vol. I. 1916-1927]. A cura di Béla Stoll. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1984.
- Kisbán Eszter. "A kenyér a táplálkozási struktúrában" [Il pane nella struttura alimentare]. *Népi Kultúra - Népi Társadalom* 4 (1970): 97-125.
- Kisbán Eszter. "A kenyér néprajzi kutatása Európában" [La ricerca etnografica del pane in Europa]. *Ethnographia* 76. (1965): 313-40.
- Kisbán Eszter. *A magyar kenyér* [Il pane ungherese]. Budapest: MTA Kézirattár D 3254, 1966.
- Kiss Gábor. *Magyar szókincstár. Rokon értelmű szavak, szólások és ellentétek szótára* [Thesaurus ungherese. Dizionario di sinonimi, modi di dire e contrari]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 1998.
- Kiss Lajos. "A kenyérsütés babonái" [Le superstizioni della preparazione del pane]. *Ethnographia* 33 (1922).
- Kniezsa István. "Szó- és szólásmagyarázatok" [Etimologie di parole e di modi di dire]. "Kudzsir" [Cugir]. *Magyar Nyelv* 42.1-5 (1946): 66-7.
- Léstyán Ferenc. *Megszentelt kövek, A középkori Erdélyi Püspökség templomai* [Pietre consacrate. Le chiese della diocesi di Transilvania del Medioevo]. Vol. II. Alba Iulia, 2000.
- Margalits Ede. *Magyar közmondások és közmondásszerű szólások* [Proverbi e modi di dire ungheresi]. Budapest: Kókai Lajos, 1896.
- Mikes Kelemen *törökországi levelei* [Lettere dalla Turchia di Kelemen Mikes]. A cura di Béla Erődi. Budapest: Franklin-Társulat, 1906. Magyar Remekírók. Traduzione italiana: Kelemen Mikes, *Lettere dalla Turchia*. A cura di Cinzia Franchi. Roma: Lithos, 2006.
- Móra Ferenc. "Mindennapi kenyérünk" [Nostro pane quotidiano]. *Dióbel királyfi* [Principino gheriglio]. Budapest: Adamo Books, 2016. Ebook.
- Müncheni kódex. 1466. Négy Evangélium szövege és szótára* [Codice di Monaco. 1466. Testo e dizionario dei quattro Vangeli]. A cura di Ádám Szabó T. Budapest: Európa Könyvkiadó, 1985.
- Nyelvemléktár: Régi magyar kódexek és nyomtatványok* [Archivio di monumenti linguistici: antichi codici e stampe ungheresi]. Budapest, 1874-1908, Vol. 1. bl. 2., p. 100 (Bécsi Codex 175-177: 176). http://kt.lib.pte.hu/cgi-bin/kt.cgi?konyvtar/kt06010401/1_0_2_pg_100.html.
- O. Nagy Gábor. *Mi fán terem? Magyar szólásmondások eredete* [Origine dei modi di dire ungheresi]. Budapest: Gondolat, 1988.
- Ortutay Gyula. Ed. *Magyar Néprajzi Lexikon* [Enciclopedia etnografica ungherese]. I-V, Budapest: Akadémiai Kiadó, 1977-1982.
- Pócs Éva. "Kenyér és lepény. A régi nyersanyag és technológia szerepe a halottkultuszban" [Pane e focaccia. Il ruolo dell'antico ingrediente e della tecnologia nel culto dei morti]. *Halottkultusz* [Culto dei morti]. A cura di Mihály Hoppál e László Novák. Budapest, 1982. 184-99. *Előmunkálatok a Magyarság Néprajzához* 10.
- Popa, Cristian Ioan. "Primele atestări documentare ale localităților de pe valea Cugirului. Etimologii și controverse istoriografice." *Annales Universitatis Apulensis. Series Historica* 4-5 (2000-2001): 47-58.

- Sándor-kódex. XVI. század első negyede* [Codice di Sándor. Primo quarto del XVI sec.]. Budapest: Magyar Nyelvtudományi Társaság, 1987. <http://images.konyvtar.elte.hu/ECodHung6/>, 20 fol.; 184 x 134 mm.
- Schmitthenner, Erika, und Heinrich Schmitthenner. *Speise und Trank in Europa*. Leipzig: Verl. Enzyklopädie 1960.
- Stokar, W. Von. *Die Urgeschichte des Hausbrottes*. Leipzig, 1951.
- Szabó Dénes. “A dömösi prépostság adománylevele. (1138/1329)” [Carta di donazione della prepositura di Dömös], *Magyar Nyelv* 32.1-2 (1936): 54-7, 130-5, 203-6.
- Szabó Edina. *A magyar börtönszleng szótára* [Dizionario del gergo carcerario ungherese]. Debrecen: Kossuth Egyetemi Kiadó, 2008.
- Szántó András. *Eleink ételei* [Gli alimenti dei nostri avi]. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó, 1986.
- T. Litovkina Anna. *Magyar közmondástár. Közmondások értelmező szótára példákkal szemléltetve* [Dizionario ungherese dei proverbi. Dizionario dei proverbi con esempi]. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2005.
- Takács Béla, “*Uram, hajlékodat, szeretem házatad...*”. *Református művészet Magyarországon* [Arte calvinista in Ungheria]. Budapest: Officina Nova, 1991.
- Tarnai Andor, e Madas Edit. Eds. *Szöveggyűjtemény a régi magyar irodalom történetéhez – Középkor (1000-1530)* [Antologia per la storia della letteratura ungherese antica – Medioevo (1000-1530)]. Sermones Compilati, Eötvös Loránd Tudományegyetem Régi Magyar Irodalomtudományi Intézet, 1991. http://sermones.elte.hu/szovegkiadasok/magyarul/madasszgy/index.php?file=327_328_Gyulafehervari_sorok [ultimo accesso: 04/10/2017].
- Tolnai Vilmos. “*Kenyerének javát megette*” [Aver mangiato gran parte del proprio pane]. *Magyar Nyelv* 7 (1911): 274.
- Tótfalusi István. *Magyar etimológiai nagyszótár* [Grande dizionario etimologico ungherese]. Budapest: Arcanum Adatbázis, [2001].
- Zaicz Gábor, e Tamás Ildikó. *Etimológiai szótár. Magyar szavak és toldalékok eredete. K-R*, [Dizionario etimologico. L’origine delle parole e dei suffissi ungheresi. K-R]. A cura di Jankovicsné Tálás Anikó. Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2006.
- Zimmermann, Franz und Carl Werner. *Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen*. Bd. VII. 1474-1486. Bukarest: Ver. d. Rum. Akad, 1991.
- Zimmermann, Franz und Carl Werner. *Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen. Erster Band: 1191 bis 1342*. Hermannstadt: Michaelis, 1892.
- Zsigmondkori Oklevéltár* [Archivio diplomatico dell’età di Sigismondo]. I (1387-1399). A cura di Elemér Mályusz. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1951.

Abstract

Bread is everywhere in Hungarian culture, there are numerous traditions, beliefs, idioms, proverbs, literary and artistic works related to it. In this paper I take a metaphorical journey around the Hungarian noun *kenyér* to discover its secrets and its innumerable uses. The first part of the paper focuses on the possible etymological connections of the Hungarian noun with other languages and lists the first occurrences in the earliest Hungarian texts. Then follow a short description of bread-making and related Hungarian terms and an account of the traditional customs and beliefs concerning this basic food. Another paragraph concerns the most important Hungarian national holiday: St. Stephen's Day, founder of the State, celebrated on August 20th each year. The second part of the paper provides the most frequent surnames and toponyms with *kenyér*, a wide selection of compounds and expressions containing *kenyér* as a constituent element, but also other terms referring to the field of bread-making. Finally, I list the different meanings of the Hungarian noun and the corresponding idioms and proverbs.

Judit PAPP (jpapp@unior.it) is Lecturer in Hungarian Language, Hungarian Literature and General Translation Studies at the University of Naples "L'Orientale". She completed her PhD in 2007. From 2008 to 2012 she held a postdoctoral research fellowship in Hungarian Language and Literature at the Department of Eastern European Studies of the University of Naples "L'Orientale".

