

Adatok tejkonzerválásunk egyik régi módjához

A tej — főként kazein- és cukortartalma miatt — nagyon gyorsan romlandó táplálék. Kifejt, azaz friss állapotban való eltartása csak egészen újkeletű; csak azóta lehetséges, amióta a bakteriológia tudománya megszületett, vagyis amióta a tejsavas erjedés titkait-módjait ismerjük.

A tej tartósítására, a különféle tejtermékek előállítására — ősidők óta — kizárólag a *tejsavas erjedés* adott lehetőséget. Hogy ez az erjedés lefolyhassék, ahhoz a tejsav-baktériumok bele kellett hogy kerüljenek a tejbe. Ennek többféle módja, lehetősége is volt mindig. Legáltalánosabban a fejés alkalmával, a levegőből kerültek tejsav-baktériumok a tejbe, de a tej kezelése során úgyszintén, vagyis a tej szűrésekor és a tároló edények faláról. Az bizonyos, hogy a tejsav-baktériumok minden klímában, földrajzi környezetben bizonyos helyi sajátosságokkal bírnak, de ma már az is bizonyos, hogy az egyes háztartásokban, pásztor-szállásokon is kialakulnak sajátos tejsav-baktérium szövetkezetek, amelyek aztán befolyásolják az illető helyen készült tejtermékek ízét, aromáját, fizikai tulajdonságait stb. is.¹

A tejbe jutott baktériumok zöme elsősorban a tejcukrot bontja különféle enzimekké és főleg tejsavvá, minek következtében a tejcukortól édeskés tej fokozatosan savanyúvá válik. És amilyen mértékben csökken a tej cukortartalma, olyan mértékben fokozódik annak savtartalma: savanyúsága. Mármost, a keletkezett tejsav és a mindig jelentkező enzimek hatására a tejben, a tej vízanyagában eddig kolloid állapotban volt kazein fokozatosan koagulál, azaz *megalszik a tej*. Ez a folyamat 20° C hőmérsékletű helyiségben — a tejet tároló edényektől is függően — 15—24 óta alatt éri el azt a fokot, hogy a tejet megalvadtnak mondhatjuk; jöllehet az alvadás folyamata a tej kifejezése pillanatától tart, ezért van az, hogy a még édesnek ízelt tej is, ha forralni kezdik, *összemejgy*, azaz a kazein már átmenetben van a kolloid állapotból a szilárd kazein állapotba. A folyamat természetesen bonyolult, de a lejátszódó biokémiai és enzimikus hatások a kazein kolloid állapotára, alapját képezik minden tejfeldolgozási műveletnek, akár népi, akár üzemi tejgazdálkodásról legyen is szó. Végső soron a tejsav-baktériumok konzerválják a tejet. A legősibb módon az egyszerű „savanyodás”-nak mondott bomlási, erjedési, fermentálódási módon készülnek tehát a tejtermékek.

¹Természetesen nemcsak egyfajta baktérium, hanem a klímától, a környezettől (magas hegyvidék, erdőség, meleg, száraz alföldi pusztaság stb.) függően többféle tejsav-baktérium állandó együttese végzi az erjesztést. Vannak, amelyek a tej zsiradékát, mások a kazeint stb. alakítják át, de életműködésüket, átalakító munkájukat mindenkor determinálja a tejsavas erjedés, illetve az, hogy milyen tejsav-baktérium törzs végzi a tejcukor erjesztését. Ez szabja meg, hogy pl. minden háznál más, minden esztenán más a tejtermékek íze, zamata stb.

Időközben, mialatt a tejcukor tejsavvá erjed és a kolloid állapotú kazein alvadásnak indul, a tej harmadik fontos alkotó eleme² — a tejben parányi golyócskák alakjában szuszpendált — zsiradék lassan felfelé száll a tejben és annak felszínén gyülekezik, mint *tejföl*, vagy *tejszín*. Hogy mennyi zsiradék gyülemlik össze a tej felszínén, az több tényezőtől függ, de függ mindenekelőtt attól, hogy a tej az edényben milyen vastag réteget alkot és hogy az alvadás folyamata milyen gyors, mert ezek a tényezők szabják meg, hogy mennyi tejszírnak sikerült az alvadás teljes beálltáig a felszínre jutnia. Ha ugyanis a tej keskeny, magas edénybe került, és amellett gyorsan is következett be a megalvadás, csak nagyon kevés tejföl gyűlhetett össze a felszínén. A zsiradék tetemes hányada bezárult az alvadékba. Ez a tény nagyon lényeges következményekkel jár a tejtermékek állapotát, értékét illetőleg; pl. nagyon tápláló lesz az aludttej, de ugyanígy zsíros lesz a túró stb. De ha gyors volt az alvadás, ugyanígy magába zárta az alvadék a tej víztartalmát (amit erjedés után már *savónak* nevezünk) és a tejcukor még bomlatlan részét is, természetesen a tejsav-baktériumokkal együtt. Ennek is fontos következményei vannak a tejtermékek állapotát, további sorsát, értékét stb. illetőleg. Az ilyen aludttej, ha állni hagyják, úgy *megkel*, mint a kenyértészta, mert az erjedési gázok felfújják, mint a szivacsot, de ha az ilyen aludttejet túróvá hevítik az alvadás befejeződése után nyomban, akkor a túró fog utólag erősen erjedni.

A tejnek ebből a természetes erjedési állapotából kiindulva — mint az eddigiek is sejtetik — számtalan tejterméket lehet előállítani.

Van azonban egy másik eljárás is — ami szintén meglehetősen régi — tejtermékek előállítására. Éspedig az a mód, amikor nem várják meg, hogy a tejsav-baktériumok megkezdjék a tejben a tejcukor erjesztését, tejsavvá bontását, hanem bizonyos enzimekkel, az ún. *tejoltókkal* pár perc alatt — tehát még ún. *tőgymelegen* — koagulálják, azaz megalvasztják a kazeint. Az így kapott alvadék természetesen *minden cukrot és minden zsiradékot magába zár*, minthogy sem az erjedésre sem a zsiradék felszállására nem volt semmi idő. Egészen természetes, hogyha ebből az alvadékból indulunk ki, hogy tejtermékeket kapjunk, a termékek egészen másként viselkednek majd a fermentálódás során, mint azok, amelyeket a savas erjedés által kiválasztott, illetve megalvasztott kazeinből kaptunk. Bár hangsúlyoznunk kell, hogy a tejtermékek fermentálását ennél az alvadéknál is a tejsav-baktériumok végzik a továbbiak során, de a kiindulás, mint láttuk, egészen más származású kazeinből történt. Indokolt tehát, hogy ezen az alapon a tejkonzerválást, illetve a tejtermékeket két alapsoportra osszuk:

- A) *Oltó nélküli vagy túró-tej kultúra*
- B) *Oltós vagy saját-tej kultúra.*

Ezen az alapon osztályozni, karakterizálni lehet az egyes tejtermékeket, azaz rendszerezni, csoportosítani lehet a produktumokat, miáltal azok alapot nyernek az összehasonlító vizsgálatokhoz, minden aspektus (ergológiai, technológiai, kultúrtörténeti stb.) szerint.

Mi ez alkalommal az *oltó nélküli tejkonzerválási* módokhoz közlünk adatokat.

² A tej többféle anyagot tartalmaz, mi azonban a népi tejtermékek vizsgálata során elég, ha csak a kazein-, tejcukor-, zsiradék-, víz-, illetve a savótartalmat tartjuk számon.

Az aludttej

Az aludttej, mint konzerválási termék, technológiai bemutatása fölösleges, hiszen bárki ismeri, miként készül. Csupáncsak azt jegyezzük meg, hogy az *aludttej* nemcsak végtermék, hanem kiindulási alapanyag is. Nem közömbös tehát, hogy milyen fokát érte el az alvadásnak: hogy csak gyengén alvadt-e meg, vagy olyan erősen, hogy részben már elvált a savótól és a beléje zárt tejcukor erjedése folytán lyukacsossá vált, mint a kenyér. Az előbbi esetben ugyanis bő savótartalmú, nagyon gyengén savanykás, szinte kenhetően puha túró *hevíthető* az ilyen alvadékból. Nem úgy a másikból.³

Ma a megalvadt tejet, szinte az egész magyar nyelvterületen, *aludttej*-nek nevezik, azonban vannak vidékek, ahol még a századforduló táján is *szerdék* volt az aludttej neve.⁴ A Kis-Alföldön, illetve a Szigetköz néhány helységében (Dór, Szil, Szilsárkány, Nemeskér, Lipót, Arak, Darnó-Zseli, Szógye, Kunsziget, Cikolasziget stb.) még ma is tudják az öregek, hogy az aludttejet az ő gyermekkorukban (1870 körül) nagyjából *szerdék*-nek nevezték.⁵ Némely vidéken pedig *aggott tej*-nek mondták az aludttejet.

PAIS Dezső igen elmélyült, sokoldalú vizsgálata eredményeként megállapította, hogy a *szerdék* szó a *szēr sēr* nyelvelem származéka és a szó jelentését illetőleg — hogy az ő szavait idézzük —: „A jelentés szempontjából tapasztalható változatosság, illetőleg tárgybeli ingadozás mellett ...” két alternatívára utal, amelyekben „... az eredeti vagy legalábbis az eredetibb jelentés” kipuhatolható.⁷ Nézzük ezeket az alternatívákat abban az előadásban, ahogy azt PAIS Dezső mindenkinél gondosabban okadatolta:

1. „Az egyik indíték — amire régebben gondoltam (írja PAIS) — a tejnek „sodrása”, forgatása, keverése alkatrészeinek elkülönítése végett. Efféle technika alkalmazásának és nyelvi tükröződésének lehetősége mellett szólhat az ilyen adat: PP., PPB.: 'Rudicula: Ágas-bogas fa, *Sodró-fa*. Valami levét *sodró* ágas vessző.' MA. 1604. még ezt tartalmazza: 'Rudicula: Agasbogas, Nyés vesszős, *Abarlo Vesszős*.' PPB. szerint pedig: '*Sodrófa*: Spatha, ein Zwirn-Holz.' Megjegyezni való — folytatja PAIS —: *sodró* 'faeszköz, amellyel a tejből habot vernek' az abaúji Buzitáról (MTsz). Valamit a *köpü*-ről, illetőleg a *köpülés*-ről. MÉSZÖLY (MNY. XI, 15—20) a *köpü* szót azzal a nézettel szemben, mely szerint az török jövevény (GOMBÓCZ, BTLw, 105), hangutánzó eredetű nyelvmeléként a *gübül* családjába vonja. N. Gy. (MNY. XI, 144) és GOMBÓCZ (MNY. XII, 2—3) azt a kifogást, amelyet MÉSZÖLY a törökből való magyarázat ellen a szóvéggel kapcsolatban támaszt, — jogosan — megcáfolják. CzF. (III, 1090—1) *köpülő* címszavában olvasható, hogy a *köpülő*-ben vagy *köpü*-ben 'keverés, zavarás által a tejfölben együtt levő vajat és írot elválasztják, mi a közönséges *köpülő*kben fa nyél végére ütött fa tányér rángatásával történik'. Előfordul a *vert-tej* például a *szerdék* egyik: erdővidéki

³ A technológiák részletes leírásától — helyszűke miatt is — most el kell tekintenünk, inkább a tejtermékek bemutatására, identifikálására törekszünk. A technológiák valamelyes leírását lásd: K. Kovács László 1962. és 1969, 652—691.

⁴ Vö. K. Kovács László 1969, 673. — Ecsedi István 1935, 160—161. — PAIS Dezső 1962. Ez utóbbi helyen a *szerdék* szóra vonatkozó minden történeti, nyelvi anyag megtalálható.

⁵ Az adatok többségét TIMAFFY Lászlónak köszönöm.

⁶ Vö. BÁTKY 1934, 88., továbbá a Tiszántúlon, Tiszacsegén, Nádudvaron, Körös-tarcsán és Pl. Várongon (Somogy m.) ez utóbbi adatot TAKÁCS Lajosnak köszönöm.

⁷ PAIS 1962, 21—22.

értelmezésében (MTsz. 3.). Székelyföldi közlésekből *vert-tej* 'író' értelemben ismeretes (MTsz.). Úgy látszik, a tejrészek elkülönítésének régi és elterjedt módja a 'verés' volt, de valószínűleg egyik és nem egyetlen módja. Egy másik lehetett a forgatás, 's o d r á s' is.⁸

2. „A tejnek összemenesé, megalvása: 'm e g z s u g o r o d á s a' vagy sűrűvé válása ugyancsak számba vehető mint indíték a tejjel kapcsolatos *szerdék* kifejezés keletkezésében. — A tej összemenesének, megalvadásának, megoltásának jelenségére alkalmazott régi nyelvi és nyelvjárási kifejezés a *megzsugorodik* és *megzsugorít*. Adatok rájuk: Radv: Szak. (14, 29, 43, 189), Radv: Csal. (III, 43): *meg-sugorodik* 'coagulo (a tejjel kapcsolatban)' (NySz.) | hol?: *meg-sugorodik* 'összefut, összemegy': 'Megsugorodott a tej' (MTsz.) | Szeged: *sukorodott tej* 'összefutott, összement' (uo.) || Radv: Szak. (40, 69, 112): *megsugorít* 'coagulo (a tejjre vére vonatkozólag)'. — Ha ami ezekből az adatokból — folytatja PAIS — kiderül: a zsugorodásnak a tejjre való vonatkoztatását figyelembe vesszük, annak a valószínűsége fokozódhatik előttünk, hogy a *szerdék* is mint a *zsugor* ~ *sugor* ~ *sukor* tövel rokonértelmű *szēr* ~ *sēr* nyelvelem származéka lépett a tejjel: az összement, oltott tejjel kapcsolatba. — Nádasdy Tamás írja 1559-ből való levelében: 'szent Orsolának [N. feleségének] vagyon *sós teje* is, hideg *kásája* is, de az ü *sós teje* nem híg, hanem *sűrű*' (Nádasdy lev. 47). Cal. 306: 'densus: *Sűrű* | denso: *Meg swrwytóm* | denseo: *Meg aluszom*, *meg swrwdóm* | densatio: *Meg oltás*, *swrwytés* (auagy) *sűrűdés*'. MA. 1604., 1611., 1621.: 'Denseo: *Meg sűrűdóm*, *Meg aluszom*'. PP., PPB.: 'Dense: *Megsűrűdóm* (Virgil.) Densere lac non patitur haec herba: Ez a' fű nem engedi, hogy *megaludjék a tej*'. (MA., PP., P PB. a *Sűrű*-vel kapcsolatos tételeiben nem jelez a tejjre vonatkozó mozzanatot (Kisvárdá: *meg-sűrved* 'megsűrűsödik (a tej)' (MTsz.). Tehát a *szēr* ~ *sēr*-rel etimológiailag rokon *sűrű*, *sűrít*, *sűrűdik* és *sűrved* a tej összemenesének a tárgykörében tűnnek fel.⁹ — írja PAIS Dezső.

Mi úgy véljük, hogy a 2. alatt előadottak visznek közelebb a *szerdék* eredeti jelentéséhez. Tárgyi szempontból, illetve tejterméktörténeti és technológiai szempontból a *sűrűsödés*, a *m e g z s u g o r o d á s* kifejezések utalnak arra a fizikai állapotra, amit a *megalvadt tej* mutat (vö.: *Szērdék*: *Lac coagulum*, *oxigalum*; *Zusammengeronnene Milch* [NSz 2. és 1. jelentése]). A szónak nyelvjárásainkban előforduló változatos jelentése bizonyára a szó régiségéből következik. Így nem csodálható, ha a jelentésben változások állottak elő. Érdemes ideírni azokat a megállapításokat, amiket éppen PAIS Dezső tett a *szerdék* jelentésváltozatosságával kapcsolatban, annál is inkább, mert ennek a megállapításnak az elvi jelentősége messzemenően érvényes, amikor valamely szónak a jelentését kutatjuk Íme ezeket állapítja meg PAIS: „... a jelentésbeli változékonysága (a *szerdék*-nek) annak a következménye, hogy az idevágó tárgyi mozzanatok a szinkroniában vagy diakroniában erősen egymásba bonyolódnak. A tejtermékek tárgyilag könnyen átjátszhattak egymásba, s ezzel együtt járt, hogy nyelvi hangjelöléseik, neveik is könnyen felcserélődhettek. Bizonyára ebben a körben is, mint egyebütt, megtörtént, hogy ha valamiről nem tudjuk, miből való, hogyan készült stb., de érezzük, hogy például az íze vagy halmazállapota emlékeztet más valamire, az elegendő lehet, hogy az ismert tárgy nevét ruházzuk rá. Más szóval tanácsos arra is

⁸ PAIS 1962, 21–22.

⁹ PAIS 1962, 22.

gondolnunk, hogy a tájékoztatlanságnak nem egyszer szerepe lehet a jelentésváltozásban.”¹⁰

Nem érdektelen a jelentésváltozás, illetve annak ingadozására közölnünk az alábbi adatokat Köröstarcsáról¹¹: ”A habart füstölt disznóhúst úgy főzték, hogy a sózott, füstölt húst — miután megmosták — bárdal, vagy fészével ökölnyi darabokra vagdalták. Majd nagy — 15—20 literes — fazekakba rakták, szabadkonyhán megfőzték annyira, hogy a hús lemállott a csontról; a leve pedig rövidre főtt.¹² Ekkor hagyták, hogy meglangyosodjék, mialatt a nagy szilkékben a már jó erősen megaggtott tejet¹³ habarófával, vagy fakanállal jól felverték, némelyek, hogy haladósabb legyen: köpülőben törték meg a tejet, hogy olyan legyen, mint a téfel: olyan sima. És akkor ezt a szerdékert ráeresztették a húsrá. Jól összekavarták vele. Ha a lé melegebb volt még — mint fentebb a Pais-féle idézetben is láttuk — kellemes volt a lé, máskülönben csak ikrás, mint az író. Az íze jó sós és kellemesen savanykás volt. Aki savanyúbbra szerette, az egy hétnél is tovább guggoltatta a savón az aggtott tejet, hogy amikor verte, úgy forrott, pezsgett, mint a must, vagy az öntött ser.”

Ezt az ételt *kanecetes* néven Debrecenben,¹⁴ Nádudvaron (Hajdú m.), Hajdúböszörményben, Tiszacsegén (Hajdú m.) és a hortobágyi pásztorok körében is készítették ugyanolyan recept szerint, mint fentebb írtuk és a habarást is szerdéknek (Debrecen, Nádudvar) mondták. A *vert tej* kifejezés is előfordult a köröstarcsai, de a nádudvari adatban is és ez az elnevezés — mint fentebb a Pais-féle idézetben is láttuk — ismeretes volt a Székelyföldön is. Mi úgy találtuk — éppen az erdővidéki, illetve székelyföldi gyűjtéseink során — hogy a *vert tej* elnevezés mindig a megtört aludttejre, vagy a veréssel vajjá vert tejföldre (illetve íróra), esetleg a megalvadt juhtej (amin rajta volt a föle is) „köpülésére”,¹⁵ verésére vonatkozott.

Meg kell még itt jegyeznünk azt is, hogy adataink szerint különbséget tettek adatközlőink, a természetesen megaludt tej és a tejoltóval előállított aludttej között. Az egyiket, a tejsavas erjedés hatására megalvadtat, mindig: 1. *aludttejnek szerdéknek*, vagy *aggtott tejnek* mondták, míg 2. a tejoltó hatására megalvadt tejre azt mondták: *sajt*.¹⁶ Erdélyben, de főleg a székelyek körében, mindig és következetesen *sajt*-nak¹⁷ mondták a tejoltó által megalvasztott tejet, ha pl. egyébként azt mondták is: „hüdegben sok oltóval aluszik

¹⁰ PAIS 1962, 23.

¹¹ Az adatokat 1945 júniusában jegyeztem fel. Az ételt a múlt század végén szénakaszálaskor, takaráskor, nyomtatáskor főzték és majdnem mindennapos étel volt. A környező falvakban is így készült.

¹² Ez annyit jelent, hogy a húslé körülbelül egyharmadát töltötte meg az edényt.

¹³ Az *aludttej* elnevezés is járatos volt már az 1870-es években is.

¹⁴ ECSEDI István 1935, 74—75. A *kanecetes*-be sem fűszert, sem ecetet nem tettek. Ízét a füstölt hús adta, savanyúvá pedig a savó tette.

¹⁵ Volt eset rá, hogy ősszel a megalvadt tejet — juhtejet — vajjá verték. *Vert-tejnek* azonban a pogácsa-túró készítéséhez megtört vagy ivásra megtört tejet nevezték.

¹⁶ A Mezőségen (Erdély) *méd-tej*-nek mondják az oltó által megalvadt, de már tejtörővel összekevert masszát.

¹⁷ Ebből az alvadékból valóban *sajt* is készült; a *gomolya* és a belőle készült *juhtúró* is *sajt*. A juhtúró, vagy román nevén *brinza*, nem más, mint a *sajt* egy változata. Ezt a terméket, amely a Balkánon (de lehet hogy Erdélyben) keletkezett, a vlach-juhászok terjesztették el a Kárpátokban és annak kapcsolt vidékein. — a XV. század első felétől kezdve. A *brinza* név *Brimzen* alakban csak az osztrák-német nyelvben fordul elő.

meg a tej.” (Barót, Bibarcfalva, Haraly, Dálnok, Csikszereda, Ditró, Székelyvasság stb.).

Az íménti tények alapján talán feltételezhetjük, hogy a *szerdék* az *oltó nélküli*, a tejsavas (azaz: *savanyú alvadék*), illetve a *túró-tej*kultúrában jelentette az *aludttejet* és nem az *oltós* (azaz: *édesalvadék*) illetve a *sajt-tej*kultúrában. A kettő között, ez is mutatja, lényeges különbség van. És itt felvetődik ismét *túró* és *sajt* szavaink egymáshoz való viszonya, illetve a tárgyi viszonyok mellett, hogy *sajt* szavunk mely török néptől való, milyen korú stb.

Megjegyezzük még itt azt is, hogy — főleg alföldi pásztor adatközlőink szerint — a *juh-tejet*, sűrűsége miatt, nem is szólvá zsírosságáról, sem nyersen,¹⁸ (azaz frissen) sem forralva nem tudták fogyasztani, csak úgy, ha előbb meg-alvasztották és utána az erősen *aggott-tejet* alaposan *felverték*, *megtörték*: „... aki szerette itta...”.¹⁹

*

A túró, illetve a túró-sajt

Mellőzve most a túrókészítés technológiájának részletes leírását, annyit mégis meg kell említenünk, hogy a cél érdekében többféle erősségűre alvasztották meg a tejet. Ha *gyenge*, *friss-túrót* akartak, amit eladásra szántak, vagy valami tésztába kellett, akkor a tejet 1–2 napnál tovább nem altatták. Ügyeltek arra is, hogy az ilyen tejet „a maga csuporjában,” kiöntés és törés nélkül *hevítsék ki* és hogy a hevítés ne történjék nagyobb hévvel, mint amit a kéz elbír. Az ilyen túrót nem nagyon nyomkodták ki, hogy jó puha és omlós maradjon. Eladásra is az ilyen túrót szánták, mert az „többet mutatott” és nemcsak súlyosabb volt a benne maradt savótól, hanem a vevő igényeihez is jobban alkalmazható volt utóérleléssel.

Az így hevített túróból készült a *túró-sajt* is. Ez úgy készült Pl. a Cikolaszigetiek szerint, hogy a *szerdéket* lefölozték és lassú tűznél kihevítették. Az így kapott túrót sóval, paprikával és köménnyel elegyítve jól összegyúrták, illetve dagasztották. Majd az egész masszát egy cserépedénybe (aminek a szája jó bő volt) feszesen beletömtek és az edény száját vászonruhával lekötötték. Így addig érlelték, amíg a teteje be nem bőrödzött. Évekig is elállt az edényben. Különösen böjti napokon fogyasztották, kenyérre kenve. Ha nagy szájú edénybe, vagy fatálba gyúrták be, akkor bebőrödzés után egy lapos fatálra ki is fordították az edényből, amikor is körös-körül bebőrödzött. Az ilyen sajtot, aminek a súlya 3–6 kg is volt, sajtszáritón is száritották; olykor füstölték is. Ezeket a sajtokat *szerdék-sajtnak* is nevezték. Vend vidéken, továbbá a Rába, Rábca mentén és Göcsejben is találtunk adatokat ennek a sajtféleségnek a készítésére.

Az oklevelek is emlegetik a *szerdék-túrót*. A XVI., XVII. századi uradalmak és a török ellen küzdő várak élelemkészletében is gyakran találkozunk ezzel a névvel. Az egyik — 1638-ban készült — összeírásban Pl. *300 db szerdék-*

¹⁸ Úgy tapasztaltuk, hogy a múlt században, de még a század fordulóján is, a falusi nép — elsősorban a Tiszántúlon — nemigen fogyasztotta a *nyers* azaz friss tejet. Úgy tekintették azt, mint valami élő lényt, amit késsel nem szabad volt megszární, megütni, tűzbe locsantani, szidni stb.; az *aludttej*, az már más, az „olyan mint a meghótt” (Hortobágy). A tejfogyasztás ritkaságáról ír ECSENI is (Vö. 1935, 159–162.) de más szerzők is, Pl. TÁLASI 1936, 218., úgy nyilatkoznak, hogy a pásztorok vagy *tárhót* vagy *aludttejet*, de nem friss tejet esznek.

¹⁹ A nagyiváni és kunmadarasi juhászok, de a szoboszlaiak is ezt tették össze, amikor már keveset fejtek. A borsavölgyiek *tört-tejnek* azt nevezték amikor a tehéntúró tédestejjel törték írószerű folyadékká.

túrót említene²⁰. Nem meglepő, hogy az összeírás darabszámról beszél, hiszen az elnevezés alatt az a tejtermék rejtezik, amit Pl. a Szigetközben az arakiak *szerdék-túrónak* vagy *szerdék-sajtnak* (akárcsak a Cikolasziget lakói) nevezték, vagyis *túró-sajtról* van itt szó. És nem is kis mennyiségről, ha tekintetbe vesszük, hogy Pl. Cikolaszigeten 3–6 kg, Arakon (1948-ban) 3–5 kg súlyú volt egy-egy szerdék-sajt.²¹ Az oklevélben említett 300 db *szerdék-túró* ezek szerint egy tonnánál is súlyosabb mennyiség lehetett. Tanulságos az is, hogy milyen tejtermékek társaságában szerepel a 300 db *szerdék-túró*: „6 putton orda (túró), 16 putton túró, 20 tömlő túró, őszi sajt 11, szerdék-túró 300 db.”²²

Pogácsa-túró

Ennek a készítése pl. Lipóton, a Szigetközben, a következőképpen történt: a *szerdéket* lefőlőzték és enyhe tűznél kihevítették. A finom, lágy túró²³ háromszög alakú túrós-zacskóban kicsöpögtették, majd kinyomkodták. A szikkadt túró²⁴ azután egy cserép- vagy fatálban sóval jól össze gyúrták; néha piros paprikát is gyúrtak bele, majd apró gombócokat formáltak a finomra megdolgozott masszából. A gombócokat deszkára rakták és feltették a füstre: a *füstölő-rudakra*. Amikor halványan megfüstölődött,²⁵ aranysárga lett, leszedték a kéményből. Ha nagyon kormossá füstölődött volna, akkor forró vízbe mártott kefével mosták meg, majd tiszta vászontarisznyába rakva száraz helyre, felakasztották a padláson. Egy évig is elállt. Amikor használni akarták, vettek belőle, megreszelték, tésztára tették, vagy friss túróval keverve ették. Böjt-időben levest főztek belőle. De felhasználták úgy is, hogy megreszelték, vagy mozsárban finomra törték, friss túróval, tejföllel, paprikával gyúrták össze és ökölnyi nagy gombócokat, esetenként 3–5 kg súlyú gömböket is formáltak a finom masszából, amit *szerdék-túrónak*, *szerdék-sajtnak*, vagy *házi-sajtnak* is neveztek. Egy hét alatt vékony kéreg képződött rajta. Száraz helyen tartották és vagy frissen fogyasztották, vagy tartogatták a böjti napokra.

A *pogácsa-túró* készítése általában azokra a tájakra a jellemző (Dunántúl) ahol az oltó nélküli tejkultúra a jellemző a tejtermékekre. A századforduló előtt készítették azonban nemcsak a Dunántúl számos vidékén, pl. az Őrségben is, hanem adataink vannak rá Palóc területről, a Hajdúságból, Nagy- és Kiskunságból.²⁶ NAGYVÁTHY is említi a *pogácsa-túrónak* egy változatát, eképpen írván: „... a' friss túró²⁷ golyóbisokba össze kell nyomni és napon vagy füstön jól megszáraztani. Mikor ezek meggyültek: illy szárazon apróra össze kell vágni: vendelekre verni tömötten sorban, és jól megpaprikázni 's illendően megsózni, édes tejjel vagy savóval igen gyengén megöntözni és

²⁰ TAKÁTS Sándor 1907, 209.

²¹ K. Kovács László 1969, 673–674.

²² K. Kovács László 1969, 674. és 107. jegyzet.

²³ Ezt a *pogácsa-túrót* nemcsak a Szigetközben, a Nyugati Kis-Alföldön, hanem az Őrségben is készítették, Vö. KARDOS László 1943, 139, 141. — BÁTKY 1934, 88. — NAGYVÁTHY János 1830, 172–174.

²⁴ Ez utóbbi három vidéken azonban a század fordulóján, a két háború között azonban már *oltós-eljárással* készült, amennyiben a *zsenedice-túrót* gyúrták *gőfőjékké* (Pl. Nagyivánon, Heves megyében,) ezt az adatot TÁLASI István jegyezte fel 1938-ban, a szóbeli közlésért ezúton is köszönetet mondok. Ugyanezt jegyezte fel BORZSÁK Endre is 1938–39-ben a Hortobágy és a Nagyunság pásztoraitól.

kővel lenyomtatni. Savó helyett egy meszely bor még jobb egy vendelhez. Az ilyen túró igaz tsak fele lesz a' friss túrónak: de egy áron kél a' kövér sajttal.”²⁵

Pogácsa-túrót készítettek a székely havasokban is az ún. *tehén-esztenákon*. A túrórt valami fatálban alaposan meggyúrták és ökölnyi gombócokat formáltak belőle. Napon, deszkára téve, vagy a szikrafogón szárították. Ha tejfelt is gyúrtak bele (Székelyvarságon pl.), akkor a pogácsából néhányat azon frissiben, ellapítva, forró kövön meg is pirítottak. Mi 1942-ben Székelyvarság havasán fogyasztottunk így *pirított túrórt*. ORBÁN Balázs a Hargitában, Oroszhegyen jegyezte fel a kövön sült vagy pirított túrórt, amiről vers is szól:

Jó is igazán a túró,
Mert én is a havason,
Ha egy kövön megpiríthattam.
Ebédeltem urason.²⁶

Erdélyben a pogácsa-túrót nem a házaknál, hanem — mint már említettük — fent a havasokon, a *tehén-esztenákon* készítették, leginkább a nyár vége felé (augusztus hónapban), amikor a tej már sűrű volt és a hideg éjszakák miatt nem volt egyenletes az alvadása, tehát sajtnak már nem volt alkalmas. A múlt században még sok esztenán készítettek tehénsajtot és akkor volt „évadja” a pogácsa-túró készítésének is. Az első világháború után nagyon meggyérült a készítése, mint ahogy a tehén-esztenákon sem igen készítettek már sajtot. A tejet túróvá és vajjá dolgozták fel. A pogácsa-túrónak, amit Székelyvarságon, Erdőfűlén, Nyárádselyén, Homoródszentpál, Vajasd, Nagy-ernye és Nagyajta lakói *száraz-túrónak* mondtak, még 1940-ben eleven volt az emléke. A készítésének két módja volt: 1. Székelyvarságon pl. úgy készült, hogy a 2—3 napon át alvadt tejet lefölozték, kihevítették és a kapott túrórt egy fatálban, sóval, alaposan meggyúrták. Némelyek ezt a műveletet egy rőfnyi hosszú, alsó végén 10 cm átmérőjű bunkóval, a *túróverővel* végezték, addig törve a túrórt, amíg az finom masszává nem vált. „A régiek” — mint mondták — (1870 körül) az ilyen módon elkészített túróba 2—3 marék, apróra vágott *csombord* levelet is „beletörtek”; 3—4 kg túróhoz vettek 2—3 marék *csombord* levelet. Az így készült masszából tyúktojás nagyságú kúpot formáltak, amiket deszkára téve a napon, esetleg a szikrafogón szárítottak meg. 2. A másik készítési mód valamivel eltért az elsőől, amennyiben nem közönséges aludttej szolgált alapanyagul, hanem erre a célra külön készítettek aludttejet. Ez pedig úgy történt, hogy a reggeli fejésből 2—3 litert töltöttek egy 10—15 literes deberkébe, vagy egy *fejőüderbe* és az edényt a tűzhely közelébe állították, letakarva, hogy melegben maradjon. Másnap reggel ezt a tejet a *tejrontóval*²⁷ alaposan *felverték*. Ezután az új fejésből hozzá öntöttek 2 liternyi tejet és azzal ismét jól felverték. Ettől kezdve nem hagyták nyugton a tejet, hanem majd minden órában *verték* a tejrontóval, még éjjel is, ha valaki fenn járt, hogy az állatok körül szétnézzen, akkor is verte a tejet. Ez így folytatódott egy héten át, akkor egy éjjelen át nyugton hagyták, másnap reggel azonban olyan finomra verték az alvadékot, mint a tej-

²⁵ NAGYVÁTHY 1830, 174. Egy font kövér sajt 8 garas volt akkor.

²⁶ ORBÁN Balázs 1868, I. kötet 98.

²⁷ K. Kovács László 1969, 659. III. Tábla 4. és 6. kép.

föl és ezután lassú tűzön, ordafőző üstben, *megordáztatták*, azaz *kihevítették*. A leszűrt és kiszikkasztott túró (*ordának* is mondták)²⁸ az 1. módnál leírtak szerint gyúrták össze sóval, esetleg csombord levéllel is (mint mondták: ehhez jobban illett a csombord) és kúpokká formálva az előbbihez hasonló módon szárították meg. A kúpokat télen puliszkára reszelve, vagy tésztába sűtve fogyasztották, de böjti időben ebből főztek *domika levest* mások szerint *túró-lét* (Székelyvarság), a katolikusok.

Erdély területén — ezeken kívül — ismeretes még egy harmadik fajtája is a pogácsa-túrónak, amelyet főleg az örmények kedvelnek és ők is terjesztették el, a neve: *hurut*.²⁹ Ma már nem annyira táplálék, mint inkább ételízesítő,³⁰ de vannak olyan *hurutok* is, amelyekből leveseket lehet főzni.³¹ A hurutot azonban nagyobbbrészt tehéntejből készítik a következőképpen: egy nagyobb edénybe 2 liter forralatlan friss tejet öntenek, hogy megaludják. Ezt a folyamatot azonban 1–2 óránkénti alapos felkeveréssel állandóan zavarják. Így a tej nem a szokásos konzisztenciában alvad meg — a mintegy 36 óra alatt — hanem sűrű folyadék-állapotban. Amikor ez a különös halmaz-állapotú „alvadás” bekövetkezett, akkor egy fél liter friss tejet öntenek hozzá és jól összekeverik. A folytonos — 1–2 óránkénti — kevergetést tovább folytatják. Másnap ismét öntenek a masszába egy fél liter friss tejet és a kevergetést az előbbiekhöz hasonlóan, szakadatlanul folytatják. Ez így megy nyolc napon át. Az edény ekkorra már megtelt és a massa kellemesen savanyú ízű sűrű folyadék. Ha úgy találnák, hogy még nincs meg a speciális illatos savanyúsága, akkor a savanyítást — további friss tej hozzáadása nélkül — egy ideig még folytatják, természetesen a kavargatást ez alatt az idő alatt sem szüneteltetik. Arra pedig vigyáznak, hogy a helyiségben a hőmérséklet állandó legyen, a processzus teljes ideje alatt; úgy 20–22° C.

Amikor a massa elérte a kívánt savanyúsági fokot, akkor egy főzőedénybe töltik és lassú tűzön, folytonos kevergetés közben a massa kétharmadát elpárologtatják. Mielőtt a besűritést befejezték volna, vesznek egy tő csombordot és egy negyedórát azzal — mint valami habarófával — kevergetik a masszát, hogy a csombord ízét magába vegye. Majd ezután vágott petrezselyem levelet — mintegy 2 liternyit finomra vágva — kevernek a masszába. Némelyek a petrezselyem zöldjéhez egy tizedrész zeller levelet is kevernek. Az így fűszerszámozott masszát sűrű, kásaszerű péppé főzik. Amikor pedig kihűlt a massa, tyúktójas nagyságú, de hegyes kúpokat formálnak belőle, amiket végükre állítva napon megszáritanak. Használatkor reszelővel aprítják. Ételeket ízesítenek vele, levessé is főzik.³²

A pogácsa-túró természetesen nemcsak magyar területen ismeretes. Erre utal már BÁTKY is, amikor rámutat, hogy a túró füstölése ismeretes a szlávoknál is.³³ De csak futólagosan körültekintve is, kelet felé még széle-

²⁸ Ez a név bizonyára juhtej feldolgozása köréből tapadt ehhez a tejtermékhez.

²⁹ Leírását Szamosújvárról közöljük (1941).

³⁰ Ezzel főzik az örmények kedvelt levesüket, az *angadzabor* levest.

³¹ Az olyan *hurut* készítéséhez azonban a tejen kívül tojást és lisztet is használtak. Ezt a fajta hurutot kecske, de méginkább juhtejből készítették (1942). Ez a termék hasonlít a karatepeliek *tarhana* nevű, napon megszáritott tejtermékéhez. Vö. TAGÁN Galimdsán 1940, 15. (Különlenyomatból).

³² Hasonló ehhez a kazah-kirgizek *Kurt*-ja, csak abba nem főznek bele petrezselyemlevelet. Vö. RADLOFF 1884, 427. — MAURIZIO 1933, 87.

³³ BÁTKY 1934, 40. — NOVÁK Vilko 1947, 86.

sebb horizontja mutatkozik ennek a tejterméknek, ami egyúttal a termék régiségére (talán eredetére) is mutat. Megtalálható a mongoloknál,³⁴ a kazah-kirgizeknél,³⁵ a Tiensanban³⁶ és a Kis-Ázsiai Karatepelieknél.³⁷

A szárított-túró vagy a morzsolt túró

Ez a név elsősorban a Tiszántúlon (Hajdúság, Nagykunság) volt használatos, amikor még a vele jelölt tejterméket készítették és fogyasztották. Maga a termék aludttejből készült — oltó nélküli eljárással — kihevítés és szárítás útján. A készítés általános menetét talán a legvilágosabban jellemzi az, ahogyan Pl. Tiszacsegén elmondták, a következő képpen:³⁸ „A száraz-turau, a morzsolt-turau készítésinek az ideje július második fele, augusztus hónapja vaut, amikor a szilva és a dinnye évadja elgyött. Színakaszálláskor, takarás-kor, még hordás, nyomtatás idején minden tej kellett szérdíknék. Avval habarták a füstölt húst. A nagy melegben, kemény munkában azzal túrt az embér leginkább, az adott erőt; nem itták még akkor az isten minden vizit, mint most. Amikor a dinnye ideje elgyött, akkor mán nem vautak olyan nagy melegék, a dolog nagyván is túlvautunk. Ez időben — tallau szabadulás után — a tehének teje is változott: több is lett, még hígabb is. Ezt a tejet, amennyit csak lehetett, nagy fekete tálakra, nádudvariakra, teőtöttük. Ott hamar félatta a félit. Azt megszedték, kiköpülték. A vaját kisütötték és szilkékbe szűrték. Erre legjobb vaut a füredi, még a csáti szilke. A tejet még, ahogy megszedték, nagy fazékakba dűtögették össze, hogy ott megaluggyik. Még is aludt, de hagyták, hogy guggojjék ott a savón, amíg úgy még nem kelt, mint a tiszta. Úgy daugozott a' mint a pár, amikor békóvászolnak: seregett, ha hozzányúltak. Egy hétig is, még még annál is tovább hagyták, úgy hogy mán jaul összezsugorodott a tej. Ekkor a tetejin még összegyűlt félit megszedték, A' mán nem vaut jó sém mire, hacsak kelisre, sebre mire nem: arra igen jó vaut. Máskülönbén keserű vaut ez a féli, még penyviszés is. No oszt ekkor nekiláttak egy nagy fakanállal, istenésen összetörték, habarták. Aki rést asszon vaut, az köpüllőre öntötte, ott verte, törte, amíg olyan nem lett, mint a legjobb író. Amikor ezzel is megvautak, nagy rézüstben, vagy a nagy fazékakban, szabad konyhán, lassú tűzön jaul kihevítették. Furton-fúrt kavarni kellett, nehogy lékozmájjik, még osztán így nem is csomausodott úgy össze: jobban kilökte magából a savaut. Hevítés után, azon melegiben túrós-zsacskauba szűrték. Kicsurgatták. Egy íccaka csöpögött. Másnap kiöntötték a zsacskábul a dagasztau teknőbe: a két terenyük köszt apraura szít-morzsolták. Leterítették nagy vászon lepédőket a tanya olyan ríszin, ahun sè jauszág, sè embér nem ögvelgett, még oszt a légy is távol vaut. Ott ű osztán megszaratt. Valami gyerekféle, vagy arra való öreg cseléd kiült mellé egy kisszékre, oszt legyezgette rulla a firget. A légy az nagyon este. A zeódlégy bē is köpte hamar a vastagját. Ezírt víkonyan terítették: jobban is szaratt így. Napszállatkor csak összekapták a lepédeő nígvszégelettyit, bevitték

³⁴ BURDUKOV 1936, 121—128. Szerző itt 24 tejterméket sorol fel, azok közül csak néhány készül oltóval, azok sem jelentékenyek.

³⁵ RADLOFF 1884, 427.

³⁶ PRINZ Gyula 1913, 169.

³⁷ TAGÁN Galimdsán 1940, 146—165.

³⁸ Az adatokat 1933-ban — BÁTGY kérésére — jegyeztük fel az 1861-ben született *Keszi-Kovács Istvántól*.

sebb horizontja mutatkozik ennek a tejterméknek, ami egyúttal a termék régiségére (talán eredetére) is mutat. Megtalálható a mongoloknál,³⁴ a kazah-kirgizeknél,³⁵ a Tiensanban³⁶ és a Kis-Ázsiai Karatepelieknél.³⁷

A szárított-túró vagy a morzsolt túró

Ez a név elsősorban a Tiszántúlon (Hajdúság, Nagykunság) volt használatos, amikor még a vele jelölt tejterméket készítették és fogyasztották. Maga a termék aludttejből készült — oltó nélküli eljárással — kihevítés és szárítás útján. A készítés általános menetét talán a legvilágosabban jellemzi az, ahogyan Pl. Tiszacsegén elmondták, a következő képpen:³⁸ „A száraz-turau, a morzsolt-turau készítésinek az ideje július második fele, augusztus hónapja vaut, amikor a szilva és a dinnye évadja elgyött. Színakaszálláskor, takarás-kor, még hordás, nyomtatás idején minden tej kellett szérdíknék. Avval habarták a füstölt húst. A nagy melegben, kemény munkában azzal túrt az embér leginkább, az adott erőt; nem itták még akkor az isten minden vizit, mint most. Amikor a dinnye ideje elgyött, akkor mán nem vautak olyan nagy melegék, a dolog nagyván is túlvautunk. Ez időben — tallau szabadulás után — a tehének teje is változott: több is lett, még hígabb is. Ezt a tejet, amennyit csak lehetett, nagy fekete tálakra, nádudvariakra, teőtöttük. Ott hamar félatta a félit. Azt megszedték, kiköpülték. A vaját kisütötték és szilkékbe szűrték. Erre legjobb vaut a füredi, még a csáti szilke. A tejet még, ahogy megszedték, nagy fazékakba dűtögették össze, hogy ott megaluggyik. Még is aludt, de hagyták, hogy guggojjék ott a savón, amíg úgy még nem kelt, mint a tiszta. Úgy daugozott a' mint a pár, amikor békóvászolnak: seregett, ha hozzányúltak. Egy hétig is, még még annál is tovább hagyták, úgy hogy mán jaul összezsugorodott a tej. Ekkor a tetejin még összegyűlt félit megszedték, A' mán nem vaut jó sém mire, hacsak kelisre, sebre mire nem: arra igen jó vaut. Máskülönbén keserű vaut ez a féli, még penyviszés is. No oszt ekkor nekiláttak egy nagy fakanállal, istenésen összetörték, habarták. Aki rést asszon vaut, az köpüllőre öntötte, ott verte, törte, amíg olyan nem lett, mint a legjobb író. Amikor ezzel is megvautak, nagy rézüstben, vagy a nagy fazékakban, szabad konyhán, lassú tűzön jaul kihevítették. Furton-fúrt kavarni kellett, nehogy lékozmájjik, még osztán így nem is csomausodott úgy össze: jobban kilökte magából a savaut. Hevítés után, azon melegiben túrós-zsacskauba szűrték. Kicsurgatták. Egy íccaka csöpögött. Másnap kiöntötték a zsacskábul a dagasztau teknőbe: a két terenyük köszt apraura szít-morzsolták. Leterítették nagy vászon lepédőket a tanya olyan ríszin, ahun sè jauszág, sè embér nem ögvélgött, még oszt a légy is távol vaut. Ott ű osztán megszaratt. Valami gyerekféle, vagy arra való öreg cseléd kiült mellé egy kisszékre, oszt legyezgette rulla a firget. A légy az nagyon este. A zeódlégy bē is köpte hamar a vastagját. Ezírt víkonyan terítették: jobban is szaratt így. Napszállatkor csak összekapták a lepédeő nígvszégettyit, bevitték

³⁴ BURDUKOV 1936, 121—128. Szerző itt 24 tejterméket sorol fel, azok közül csak néhány készül oltóval, azok sem jelentékenyek.

³⁵ RADLOFF 1884, 427.

³⁶ PRINZ Gyula 1913, 169.

³⁷ TAGÁN Galimdsán 1940, 146—165.

³⁸ Az adatokat 1933-ban — BÁTGY kérésére — jegyeztük fel az 1861-ben született *Keszi-Kovács Istvántól*.

a komorába másnap reggelig. Amikor a harmat felszállt, vittük kifele. Legjobb vaut a fűvön kiteríteni, mert akkor alaurrul is járt a ajér. Száradás közben, aki nem vaut rést: morzsoltatta. Jau napon két nap lőforgása alatt megszáradt, mint a csont. Minél apraubb szemű vaut, annál többre tartották. — Ha megszáradt, szütyeőbe került és félakasztották a komorában a gērēdára. Ott nem fért hozzá az egér. Nimelyik tanyán 3—4 vikát is szárítottak. Télén osztán ettük mindēnfélekppen: *lének*, (főztik korpacibērēvel is) kásába. *laskatisztába*: ez úgy készült, hogy a száraz laskatisztát sērpenyűbe raktuk, szalonnát aprítottunk aló, akkor egy sor tiszta, egy sor szárazturuau. A tetejire megint szalonnát aprítottunk; saut bele, de előbb színig fēltőtöttük vízzel oszt mán mēnt is bēfelé a forró kēmēncébe (a tanyákat kēmēncēvel fűtöttik). Amikorra a jauszág körül vīgeztünk, akkorra elfeőtte a levit, a szalonna alul-fēlül mēgpirúlt. Ki lēhētett borítani a tálba, úgy körül sült, mint a forgatott slambuc a bográcsba. Nem is sajnáltuk túlle a szalonnát az igaz. — Mēnt az a túra umindēnfēle ítelbe, amibe illēt; sült tiszta is. Vittük tarisznyában, ha dologra mēntek. Még a cseléd, mēg a csősz bírībe is adták. Árulta nimelyik a piacon is. Vēttük, mert jau vaut, de oszt abbamaratt — urasodik a világ.”

Íme az itt elmondottak szerint készült a Tiszántúlon a szárított-túró, vagy a morzsolt-túró.³⁹ A Kiskunságból,⁴⁰ valamint Monorról és környékéről BORZSÁK Endre gyűjtött rá adatokat. BORZSÁK Monor és Gomba ételeinek a leírása során *kēsērű-túró*⁴¹ néven említi, amely úgy készült, hogy a gyengén alvadtté tehenet majdnem forralásig melegítve „kihevítették” és „parázsra öntötték” (daraszerű szemcsésre), zsacsókban kicsurgatták, majd „túrós abroszon” megszáritották „morzsókásra”; amikor már szép sárga lett, akkor tehénvajjal, meg „birkatejföllel” gyúrták be és ún. *totyka-fazekakba* (2—4 literes szilkek) „tömőcskolték” és lekötött szájjal, hűvös szobában érlelték. „ha felpúposodott, akkor már jó volt, később megkeseredett”. Ez átmeneti termék, ami hasonlított a kisalföldi készítményekhez és a NAGYVÁTHY-féle „vendel-túró”-hoz. Volt azonban valódi szárított-túró is az említett vidéken: Monor környékén.

A Kisalföldön, Szigetközben és a Dunántúl nyugati vidékein még a két háború között is szárítottak túró.⁴² Érdekes, hogy a Dunántúlon a túró mindig friss aludttejből, minden előzetes összetörés nélkül, hevítették. A kapott túró jól kicsepegtették, de nem morzsolták apróra, mint a Tiszántúlon, hanem mogyoró nagyságú szemekben hagyták. A szárítás is — mint-hogy kisebb mennyiségekről volt szó — nem lepedőn, hanem deszkán és bent a tűzhely körül történt. Ritka eset volt, amikor abroszon és kint a szabadban végezték a szárítást, mint pl. Cikolaszigeten. Ha nem morzsolták szét apróra a túró, akkor az lassabban száradt ugyan, de mint idős adatköz-

³⁹ Tiszacsege, Egyek, Nádudvar, Karcag, Hajdúszoboszló, Túrkeve, Dévaványa, Abádszalók, Mezőtárkány, Poroszló, Tiszadorogma, Négyes, Sajóecseg, Polgár, Tiszavasvári, Hajdúnánás, Hajdúböszörmény, Nagyiván, Tiszafüred, Tiszaörs, Tiszaigar, Kunhegyes, Kisújszállás, Jászárokszállás, Zagyvarékas, Kerecsend.

⁴⁰ Halasról és Kiskunfélegyházáról.

⁴¹ Gyűjtése az EA-ban, az itt előadottakat levélbeli közléséből vettük, ezúton is köszönjük szíves segítségét.

⁴² Nemeskér, Sopronkövesd, Mosonszentjános, Harka, Sokorópátka, Rábaszentandrás, Kajárpec, Bónyréta, Lipót, Szügye, Bősárkány, Cikolasziget, Dőr, Szil, Szilsárkány, továbbá Óriszentpéter, Ispánk, Szalafő. A szigetközi adatokat TIMAFFY László barátomnak köszönöm.

lőink mondták, jobb is volt az ilyen túró bármi célra, mint ami erősen *összeaszott* (Cikolasziget), vagy nagyon *összezsugorodott* (Lipót, Dőr, Szil) is, mégis alkalmasabb volt ételek (pl. túróstészta), készítésére. Úgy mondták, ha a túrórt abban a szemcsés állapotában szárították meg, amiben kihevítették, akkor meleg vízben, vagy meleg tejben áztatva úgy megkelt, mintha friss túró lett volna. A tiszántúliak más véleményen voltak: szerintük (Pl. Hajdúnánáson) az volt a legjobb, ha tarhonyakészítő szitán morzsolták át, különben mozsárban kellett volna később megtörni.⁴³ Azt is állították, (a dunántúliak) hogy a nagyszemű túró jobban elállott, nem fűledt be olyan könnyen, mint a finom szemcsés. A tiszántúliak viszont azzal érveltek a finom szemcse mellett, hogy az hamarabb megpuhult, törni pedig nem kellett utólag; a törés különben is csak akkor volt eredményes, ha a túró még „nem ereszkedett meg”, mert ha igen, akkor úgy viselkedett a mozsárban, mint az ólom: lapult, de nem tört meg.⁴⁴

Erdélyből csak a Kraszna vidékéről és Szilágy megyéből vannak adataink a túró szárítására. Ott is úgy szárították (Pl. Krasznabélteken) mint a Tiszántúlon. Bereg megyében, a Szernye-mocsár környékén, szintén a Tiszántúlihoz hasonló módon szárították a túrórt. Mindig tehéntejből készítették és *morzsolt-túrónak* nevezték.⁴⁵

A régiségben sem lehetett kicsi a szerepe a szárított-túrónak, erre vallanak a különböző összeírások adatai: Pl. Porumbák (a munkácsi vár tartozéka) 1638. évi összeírásában ezek állanak: „6 putton orda (túró), 16 putton túró, 20 tömlő túró . . .”⁴⁶ A szombat helyi-vár 1617. évi élelmiszerkészletéhez pl. Zsira község — többek között —: „. . . 3 pint vaj, 5 pint méz, 300 tojás, 6 zsák túró . . .” dézsmát szolgáltatott be.⁴⁷

Ugyancsak az oklevelekben szerepelnek adatok a *túró-szákokról*, Pl. 1587-ből: *Turo sák* (quarsack); 1588: *Vaznoth Turo saknak*.⁴⁸ Ezek az adatok — véleményünk szerint — minden bizonnyal a szárított, mégpedig a morzsolt-száritott túróra vonatkoznak.

Népi adatok szólnak a *túró-lé*, *sajt-lé* nevű ételekről, amelyek mint gyűjtéseink során megállapíthattuk, minden esetben *túró-levest*, szárított túróból készült levest jelentettek, amiket böjt idején főztek. De előfordul a *sajt-lé* az oklevelekben is. Pl. az Oklevél Szótárban⁴⁹ ez áll: „*Sajt-lé*: offa Murm., Käsebrühe. 1524—26: Dabuntur fecula duo unum videlicet de carnibus bouinis vel agnellinis aut Kapoztas hws aliud vero ferculum *saythle* aut arpakasa (OL. D. 3286). — 1549: *Turot sayt lenek* (OL. Nád. 40). — 1572: Tykmonyat *saytlenek* (uo.).”

*

⁴³ Ez így lehet igaz, mert már a XVI. században is ez az utasítás: „Az asszu túró tisztésd meg, réz mosárban igen erősen törd meg, egy darab vaját is törj bele . . .” Vö. RADVÁNSZKY 1839, 219.

⁴⁴ Az első világháború alatt — Tiszacsegén — magunk is kiálltuk a túrószárítás unalmas voltát és tapasztaltuk annak különféle ételek készítésekor való felhasználását. Láttuk azt is, hogy a tanyán, munkára adott hadifoglyok, „a kozákok” milyen ismerősen, örömmel és hozzáértéssel főzték össze a *szárított-túrót* köleskásával, babbal vagy éppen liszttel. Ez utóbbi ételt mi csodálattal néztük — csiriznek.

⁴⁵ Debrecen, Kisbégány, Nagyberég, Gút.

⁴⁶ TAKÁTS Sándor 1907. 209. — A „putton” itt nemcsak mértéket, hanem a túró állapotát is kifejezi. Friss ordát, vagy túrórt nemigen lett volna érdemes összeírni, hiszen az pár nap múlva úgyis megromlott volna.

⁴⁷ P. FEHÉR Mátyás 1943, 197.

⁴⁸ Oklevél Szótár, 1019: OL.UetC 12/42; és OL Nádasy 41.

⁴⁹ Okl. Szótár, 825.

Még folytathatnánk — mind a recens, mind a történeti forrásokból — az adatok elősorolását, azonban arra sem terünk nincsen elég, sem célunkat nem szolgálná jobban az adatok sokasága, hiszen célunk ez alkalommal csak az volt, hogy valamelyest rámutassunk, miszerint népi tejkulturánkban két — egymástól jól elválasztható — réteg mutatkozik. Fentebb ezt „A” és „B” rendszerekben, azaz *oltó-nélküli* és *oltós* eljárással működő tejkonzerválási szisztémákkal igyekeztünk jellemezni. Népi tejkulturánknak ezt a kettősségét hangsúlyoztuk már a *Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn* című rövid összefoglalásunkban is, ott azonban a tejtermékeket inkább megjelenési formájuk, fizikai tulajdonságaik és nevük szerint csoportosítottuk és nem genetikájuk, azaz készítési technológiájuk szerint. Így aztán együvé kerültek az „A” és „B” rendszerbe tartozó tejtermékek. Ez alkalommal éppen az a szándék vezetett, hogy a tejkulturánkban mutatkozó két réteget a fermentálás alapján („A”: *oltó-nélküli* és „B”: *oltós* eljárások) — habár csak az egyik, az: „A”, *oltó-nélküli*, vagy *túró-tej*kultúra reprezentánsainak a bemutatása révén — szétválasszuk. Így népi tejtermékeink történeti vizsgálata — nem is szólva a soraikban oly igen szükséges rendszerezésről — eredményesebben végezhető. Nézetünk szerint a rengeteg tejtermék zűrzavarosnak tetsző névanyaga is kezelhetőbb, az egyes tejtermékek indentifikálhatóbbak (a tudományos vizsgálat számára), egymással inkább összevethetők. Világosabban kirajzolódik, hogy mi hová, melyik szisztémához (az „A” vagy a „B” szisztémához) tartozik és hogy az egyes szisztémákba tartozó tejtermékekre mi a jellemző. A fentiek során az „A” szisztéma néhány reprezentáns tejtermékét mutattuk be. A szisztémához tartozó minden termékre nem terjedhetett ki a bemutatás; nem szöveltünk pl. olyan termékekről, mint a *tarhó* és a különféle savanyú tejek. Ezek a termékek — a *tarhó* is! — *oltó-nélküli* fermentálással készülnek, a „*tarhó* mag” ugyanis nem *oltó*, hanem egy fajtája a tejsav-baktériumoknak (mint pl. a „*kefir*-mag” is!). A *tarhó*, tehát tejsavas erjesztési termék. És még sorolhatnánk példákat, a *savanyú-tejek* közül. A székelyek *savanyú-teje* vagy *sós-teje* pl. már a „B” szisztémához tartozik, mert azt *oltóval* fermentálják (egészen pontosan, ez a termék kombinált fermentálás eredménye: *oltóval* kezdik és közben a tejsavas erjedés is dolgozik; ilyen eset sok van). — Úgy véljük, hogy az ilyen módon való tejtermék-rendszerezés, illetve a két rétegnek a szétválasztása bizonyos észrevételek megtételére is lehetőséget ad.

Feltűnik mindenekelőtt, hogy az „A” rétegre (az *oltó-nélküli*, vagy *túró-tej*kultúrára) a következők a jellemzők, ha az *alaptermékeket* vesszük szemügyre:

1. SAVANYÚ-ALVADÉK, amelyet a tejsavas erjedés hoz létre. Neve több is van: a) *szerdék*, b) *agg-tej*, c) *aludttej*.
2. TEJFŐL, amely további két részből áll: a) *vaj* és b) *író*, ez utóbbi ismét két részre bontható: α) *túró* és β) *savó*.
3. TÚRÓ, amelyből kétféle termék készül: a) *száraz-túrók* és ennek két változata van- α) *pogácsa-túrók* és β) *morzsolt szárított túrók*; b) *túró-sajt*ok (pl. *szerdék-sajt*).
4. SAVÓ.

Vegyük most szemügyre a „B” réteghez (az *oltós*, vagy *sajt-tej*kultúra) rendszeréhez tartozó *alaptermékeket*:

1. ÉDES-ALVADÉK, amelyet valamely tejoltó anyag hoz létre. Neve kissé ingadozó, az Alföldön *ahudttejnek* is mondják, de Erdélyben kivétel nélkül *sajt* a neve ennek az édes-alvadéknak, amelyből a) *többféle sajt* és b) *brinza* (juhtúró, azaz sajt) egy pszeudo túró állítható elő.
2. SAVÓ (édes-savó!), amelyből forralással két termék állítható elő: a) *orda* (vagy „zsenedice-túró”) és b) *édes-savó* (amely ha nem szűrik le belőle a túró egy levest: a „zsenedicét” adja)
3. VAJ, mégpedig három módon: a) a *fehér-savóból*, vagy b) előzetes *fölözés*, illetve c) a *tej köpülése* révén.

Ha mármost a két réteg, illetve szisztéma termékeit összehasonlítjuk egymással, kitűnik, hogy az „A” szisztéma 4. egymástól jól megkülönböztethető, karakterizálható alaptermékből, termékcsoportból áll. Az *alapalvadék* (ez savanyú!) több néven is ismeretes. Ez gyaníthatólag a réteg, illetve szisztéma régiségéből és a történelmi időben való (nálunk mindenesetre) gyakoribb, általánosabb alkalmazásából következik. Igen jellemző erre a szisztémára a tejföl, illetve a *vaj* szereplése, mint fontos zsiradéké. Neve egyenesen finnugor eredetű. De éppen ilyen a jelentősége a *túrónak*, amelyből a tejtermékek egész sora származik. Nem is szólva arról, hogy *száraz* termék is van közöttük! És az is figyelembe veendő, hogy még *túró-sajtok* is szerepelnek itt, noha nincs kizárva, hogy ezek másodlagos termékei a szisztémának, a rétegnek. A túró neve török eredetű. A *savónak* itt nincs sok szerepe, bár ecetnek mindig használták és sok más célra is (Pl. bőrcserzés, festék rögzítő stb.) A savó neve is török eredetű.

A „B” réteg, mint láttuk, csak két alaptermékkel rendelkezik.⁵⁰ Az *alap-alvadék* (ez édes!) tulajdonképpen mindent magában foglal. Neve kis ingadozásoktól eltekintve (a múlt század 70-es éveiben még): *sajt*. Ez török eredetű szó. Belőle sokféle sajt és egy pszeudo túró, a *brinza*, továbbá savó állítható elő. A savóból vaj köpülhető és túró választható ki. Jeleztük, mint lehetőséget, hiszen a mi juhászaink is (még a századfordulón is) megszédtek a tejet és abból vaját köpültek, hogy ennél a szisztémánál is szerepelhet a *vaj*, úgy is, hogy a tejet beoltás előtt köpülik. Ez azonban nem jellemző erre a szisztémára általánosan, csak regionálisan.

Mindent összevetve az „A” szisztémára a *sokféle túró + sajt*, a *vaj* és az a jellemző, hogy *szárított termékek* is tartoznak hozzá. Ez a rendszer tehát *vaját* (zsírt) állított elő, jóval a szeparátorok előtt.

A „B” szisztémát karakterizálja a *sokféle sajt* és a *brinza*, valamint az, hogy a vaj másodlagos szereppel bír ennél a rendszernél és hogy hiányzik a száraztermékek változata. (Az ordát ugyan néha szárították pásztoraink az Alföldön, de az ordát — rendszeresen — vagy frissen fogyasztották, vagy begyúrták „túrónak”) Szinte úgy tűnik, mintha a „B” szisztéma: a *sajt-tej kultúra* valami olyan földrajzi környezetben fejlődött volna ki, ahol a *vaj*at valami más zsiradék, mondjuk növényi *olaj*, pótolta volna. A *brinza* a magyar tejkonzerválási módok között úgy tűnik fel, mintha a túrók, a begyúrt túrók hatására, modelljére jött volna létre. Az sajátságos, hogy Erdély-szerte *túró*-nak és nem *sajtnak* („brinzának”, alig-alig pedig a régiség-

⁵⁰ Ha nem vesszük ide az egész tej előzetes — oltás előtti — köpülését, ami nálunk nem jellemző, illetve nem fordul elő. A Mediterránban azonban különféle köpülő mechanizmusok, berendezések segítségével szokás a *tejet* köpülni.

ben „boronza-verést” irogattak az okleveleinkbe) nevezik. Jelzőül eléje téve, hogy miben tárolják: *deberke-túró*, *szemerce-túró*, *kászu-túró*, *tömlő-túró*, *vesling-túró* stb. A brinza keletkezési helyét és idejét még lehet vizsgálgatni.

Mind a két szisztémára jellemző a tejtermékek előállításakor használt edénykészlet alakja, formája. Feltűnő, hogy az „A” szisztémánál csupa széles, lapos edényt találni. Kivétel a tejesfazekak formája, de azt talán indokolja, hogy: „jobb az aludttej, ha minél több föl reked benne”. Az edényeknek ez a formája, alighanem a tejföl kiválasztása végett széles és lapos, valamint azért is, hogy így nagyobb felületen érintkezik a tej a levegővel, hamarabb lehűl és gyorsabban alvad meg. A „B” szisztémánál csupa keskeny, magas edényt találunk. Ez ott a tej melegen tartását is, de főleg azt a célt szolgálta, hogy a zsiradéknak, a vajnak, illetve tejfölnek ne legyen ideje felszállani, elkülönülni, mielőtt a tejet az oltó megalvasztja, azaz, hogy a zsiradék egyenletesen oszoljék el a sajtanyagban. Csakis így lesz homogén minőségű a sajt.

Abban alig van különbség, hogy melyik szisztémát miféle eredetű tej feldolgozásában alkalmazzák. Mégis úgy tűnik — nálunk — az oltós eljárást a népi gyakorlat elsősorban a juhtej feldolgozásában alkalmazta. Ott még nem tartunk, hogy abban a kérdésben, vajon melyik szisztéma régibb népünk-nél, megnyugtató választ adhassunk. Bizonyos jelek, talán a névanyag is, arra enged következtetni, hogy az „A” szisztéma mintha általánosabban használt szisztéma lett volna, de hogy régibb-e? — talán.

Még egy észrevételt tehetünk: okleveleink, az összeírások, kivált a várak élelmiszer-lajstromai elég sok vajról tanúskodnak. Arról nem tudunk, hogy nálunk nagyobb mennyiségben készült volna vaj a juhok tejéből, fel kell hát tételeznünk, hogy sok tehenet fejtek eleink az idők folyamán, tehát a kezestartás ebből a szempontból is, nemcsak az igaerő szempontjából, jelentősebb lehetett, mint ahogy azt olyan nagyon szeretik „elnomadizálni”.

K. KOVÁCS LÁSZLÓ

IRODALOM

- BÁTKY Zsigmond
1934: *Táplálkozás*. In: MN. I. Kötet 37—124.
- BURDUKOV, A. V.
1936: *Значение молочных продуктов и способы их приготовления у монголов в Джаргалануйском и Джебхалануйском округах Монгольской Народной Республики*. In: Szovjetszkaja Ernoграфия No. 1—2: 121—128.
- ECSEDI István
1935: *A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Debrecen.
- P. FEHÉR Mátyás
1943: *A szombathelyi vár tisztjei és cselédsége a XVI—XVII. századfordulón*. In: Dunántúli Szemle 10: 189—204.
- KARDOS László
1943: *Az Őrség népi táplálkozása*. Budapest.
- K. KOVÁCS László
1962: *A borsavölgyi juhászat*. I—II. Kötet. Budapest. (Kézirat).
1969: *Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn*. In: Viehwirtschaft und Hirtenkultur. Red. L. FÖLDES. Budapest. 640—695.
- MAURIZIO, A.
1933: *Geschichte der gegorenen Getränke*. Berlin.
- NAGYVÁTHY János
1830: *Magyar Házi Gazdaasszony*. Pesth.
- ORBÁN Balázs
1868: *A székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismereti szempontból*. I. kötet. Pest.

- PAIS Dezső
1962: *Szer. Egy szövszervezet szétágazásai a magyarban és más finnugor nyelvekben.* Budapest.
- PRINZ Gyula
1913: *Második belsőázsiai utazásom néprajzi eredményei.* In: NÉ. 14: 169.
- RADLOFF, W.
1884: *Aus Sibirien.* I—II. Bd. Leipzig.
- RADVÁNSZKY Béla
1893: *Régi magyar szakácskönyvek.* I. Kötet. Budapest.
- TAGÁN Galimdsán
1940: *A karatepeliek néprajza.* In: NÉ. 32: 146—165.
- TAKÁTS Sándor
1907: *Berbécs és birka.* In: MNy. 3: 207—213.
- TÁLASI István
1936: *A Kiskunság népi állattartása.* Budapest.

Ласло Кесу-Ковач:

ДАННЫЕ К ДРЕВНЕЙ СИСТЕМЕ КОНСЕРВИРОВАНИЯ МОЛОКА У ВЕНГРОВ

(Резюме)

Существуют две системы народных способов консервирования молока, то есть производства молочных продуктов у венгров: «А»: консервирование молока без какой-либо сычужины, — и «Б»: консервирование при помощи какой-то разновидности сычужины. Сущность первого способа состоит в том, что в этом случае казеин, содержащийся в молоке коагулируется путём молочнокислого брожения, — в этом случае получается кислый коагулат, который является как бы полуфабрикатом для изготовления многих молочных изделий. Во втором же случае («Б») казеин, содержащийся в молоке коагулируется при помощи примешивания к свежему молоку какой-то разновидности сычужины, получая таким образом сладкий коагулат. Исходя из этого основного материала тоже можно изготавливать почти бесчисленное количество молочных продуктов в народном молочном хозяйстве. Продукция этих двух систем, естественно перемешивается друг с другом, — как раз в следствии смешанного использования методов обеих этих систем. Всё же таки довольно чётко можно различить и охарактеризовать продукты двух систем. Продукты, полученные применением технологии без сычужины являются всегда кислыми, по характеру, то время, как из казеина, сгущённого при помощи технологии с применением какой-то разновидности сычужины, кислые продукты (как например разновидности кислого или сгущённого молока) получаются сравнительно редко. Многообразие молочных продуктов причиняет немалозначительные затруднения для этнографа при идентификации, характеризации и группирования молочной продукции, произведённой в мелких крестьянских хозяйствах, ведь кислые продукты, например, могут получаться в случае применения методов обеих систем. (А это совсем не удивительно, ведь казеин, сгущённый при помощи применения какой-то сычужины, в следствии переобразуется посредством молочнокислого брожения, и консервируется тоже таким образом.)

Автор в своей статье делает попытку разделить на две группы продукты венгерского народного молочного хозяйства, по принципу рассмотрения их происхождения из упомянутых выше двух молочных культур: «А»: без сычужины — или творожно-молочная культура, — и: «Б», т. е. с применением какой-то сычужины, то есть сыро-молочная культура. В этой своей статье, автор демонстрирует только некоторые продукты молочной культуры «А» (без применения сычужины). При помощи демонстрации этих продуктов он доказывает, что для молочной культуры «А», в венгерском народном молочном хозяйстве характерны разновидности простокваши, кислого молока, как например «тархо» (tarhó — разновидность йогурта), разновидности сбитого молока, и т. д., — многочисленные разновидности творога, среди них многие сорта сгущённого (в виде жмыха (rogácsa) или порошка) и, что существуют ещё разновидности произведённого на основе творога псевдо-сыра (какими например являются так называемый творожный-сыр или сыр-сердек (szerdék-sajt и т. д.), и что также характерны для этой группы различные способы производства сливочного масла, которое при этой системе пахтается из сметаны, и, что в процессе пахтания масла получается пахта (по венгерски: író), который употребляется в качестве напитка, или пойдёт на изготовление творога.