



GONDOLATOK A SÁRRÉT NÉPSZOKÁSAIRÓL: A TEJTERMÉKEK FELHASZNÁLÁSA

Dr. Kenéz Árpád
Állattenyésztési
Teljesítményvizsgáló Kft.

Néhány hónap kihagyás után folytatjuk a néprajzi ihletésű cikkek sorát. Ezúttal a Sárrét népi szokásait vesszük

görcső alá, különös tekintettel a tejtermékek előállítására és fogyasztására vonatkozóan.

1. ÁBRA: A SÁRRÉT TELEPÜLÉSEI FELSZÍNBORÍTÁSI VISZONYAI AZ 1914-ES ADATOK ALAPJÁN (KÉP FORRÁSA: SZILÁGYI ZS., 2009)



1. Sok, különböző tésztafélét fogyasztottak. Egyik ezek közül a kenyérlángos, amelyet rétiemberek, pákászok csak úgy a tűz mellett, a pernyét eltakarítva sütöttek meg. Egyik változata a „tэфőlős lángos”, amelyet még a sütés előtt tejfőllel kennek meg.
2. Készítettek kenyértészta maradékából pogácsát (molnárpogácsa vagy vakaró), de a klasszikus pogácsát már más módon készítették. A jobb módúak a zsírral elkevert lisztet tejfőllel gyúrták ki, a szegények csak vízzel.

3. A kalácstészták készítéséhez a kóficot használták. Ez nem más, mint liszt, élesztő és tej keveréke. Dagasztáshoz ezt használják, ha már felfutott. Ekkor még cukrozott tejet is adnak hozzá.
4. Igen kedvelt édes tésztájuk a béles, amelyben a töltelék általában túró.
5. Hamari készületű pite: tejjel, tojással kikavart tészta, amit zsírozott tepsibe öntenek. Főleg télen készítik, amikor minden nap fűtenek.

6. A tejfogyasztás hagyományával egyidős lehet a kásaételek kialakulása is. A múltban régre visszanyúló sárréti étkezési szokásokban is ismerték a különféle kásaételeket, amelyekhez tejet fogyasztottak: tejesgombóta, tejespulicka, karimáskása. De ezeken felül készítettek tejestésztát és sokféle tejevest is. A tejesgombóta, tejbegombóta lényegében egy reszelt tészta tejleves, vagy sűrűbbre főzve a tejberizshez hasonlóan készítették. A Szamosközben, de a Sárréttől távol pl. Jósvafőn is ismerték. Valószínűleg országszerte elterjedt volt különböző neveken.
7. Az aludttejet (szerdék) magában, de többféle ételbe is előszeretettel fogyasztják.
8. Disznóvágáskor a vastagbélbe töltik a gömböcöt. Ezt tormás, tejeles vagy pedig hagymás lében főzik meg.
9. Kaszáslé: Disznóvágás során kikerülő „láb-lapocka és keresztcsonti részek” sózóba kerülnek 8-10 napra, utána füstre. Ezeket savanyúlevesnek főzik meg krumplival, hagymával ecettel vagy tejföllel. Az aratók kedvenc étele. „A savanyú lé üdít, a benne úszkáló hús táplál.”



Tájegységenként eltérő díszítésű, de hasonló alakú szilkékből fogyasztották a kaszáslevet. (Ifj. Fazekas Lajos munkája, Hagyományok Háza Népi Iparművészeti Osztály)

10. A tehéntej nagyobb részét frissen fogyasztották (főztek vele), kisebb részét pedig forralták. Ez utóbbi már újabb szokás. A juhtejet többnyire feldolgozták gomolyának, túrónak, sajtnak (ezt így külön említik – a szerző megjegyzése). Túrókészítéskor a gomolyát reszelik meg, amit aztán sóval, esetleg őrölt piros paprikával begyúrnak. A sajt készítéshez a gomolyát préseléskor sózzák, majd a szikkadást követően felfüstölik. A sajt készítéskeletkező savóból készül a zsemlice (zsendice, orda, ricotta, tehát albuminfehérje eredetű ételek – a szerző megjegyzése).



*Gomolyaszűrő feketekerámia
(Készítette: Fazekas József 1976.
Hagyományok Háza Népi Iparművészeti Osztály)*

11. A pásztorok fizetésük egy részét tejben kapták meg. A csordásnak tehenenként járt egy fejsnyi tej. A kondások túrókat kaptak, bár ők inkább szalonnát kértek volna, hiszen úgy voltak vele „Ki mit őriz, abból egyék.”
12. Sokszor még víz helyett is tejet ittak, a megmaradt tejen a sertéseket hízlalták.
13. A vajat kisütik, hogy hosszabb ideig tudják eltárolni. A sült vajat kerámiákban tárolják. A vajlájának nevezett étel nem más, mint a vaj sütése után az edény aljára vert tojás.
14. Néhány szólás-mondás is kapcsolható Sárréten a tejtermékekhez: „Megérett, mint sajt a rácson.” (Idős emberre mondják). A fölözött tejet megherélt, megszedett tejnek mondják. „Amely tejet megherélnek, megszednek, abból olyan túró lesz, hogy góralni lehet az ember után.” A gór, góral szavunk a dob, hajít jelentéssel bír, magyarán a megherélt tejből készült túró csak arra jó, hogy meghajigáljuk vele egymást. „Jó a túró, ha jó a gyúró!”, tehát a szakértelem jó termék előállítását eredményezi.
15. A sárréti tejtermékek nagyon hasonló módon készülnek a kirgiz, török tejtermékekhez, amelyek a régi szavainkkal együtt (sajt, túró, író) szintén a nomád eredetünkre utalnak vissza.



Pákásztanya (Forrás: Herman O.)