



A TEJFELDOLGOZÁS NÉPI (PARASZTI) ESZKÖZEI

Dr. Kenéz Árpád
(Állattenyésztési Teljesítményvizsgáló Kft., Gödöllő)

A magyarok elődei nomadizáló állattartó népek voltak, ezért a tej mindig is fontos szerepet töltött be a magyar táplálkozásban és kulináriában. Mint sok más területen (díszítőmotívumok, ruházati elemek, eszközök stb.), a tejtermékek előállítása kapcsán is a pásztori kultúra őrizte meg leginkább az ősi szokásokat.

Különbőle érlelt és friss tejtermék előállítása volt jellemző a magyarokra, melyek akár tájegységenként is változhattak akár megjelenésükben, akár elkészítésükben vagy

elnevezésükben. Ezen cikk keretében azonban azokat a népi eszközöket ismerhetjük meg, amelyeket a tejtermék előállításakor használtak elődeink, felmenőink (esetleg még a mai napig használatban vannak). Bármely háztáji tejtermékről is legyen szó, legalább egy tucat eszközre van szükség, míg abból elérjük a kívánt végeredményt. Ezeket, a teljesség igénye nélkül, most kategorizálva, rövid ismertetővel, alant mutatom be.

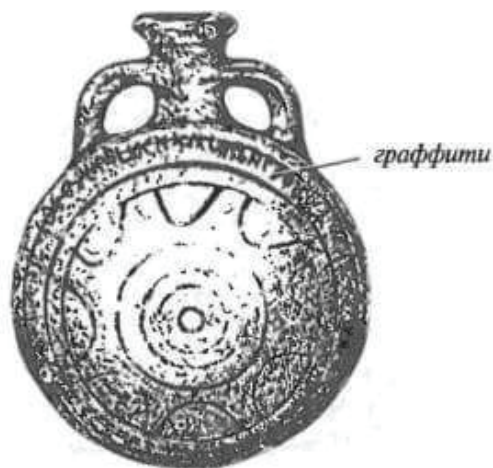
TÁROLÓESZKÖZÖK (ÜST, DÉZSA, CSOBOLYÓ, VÖDÖR, SAJTÁR, TEKNŐ, TÖMLŐ)

A tej felfogásához, összegyűjtéséhez és tárolásához különböző anyagokból készült edények voltak használatosak. A faedényeket a kádárok (bodnárok, pintérek) készítették, dongás-abroncsos szerkezettel a nagyobb hordókhöz, kádakhoz hasonlóan, de előfordultak a réz- és vasüstök is, később a faedényeket leváltották a fémből készült zománcos eszközök. A tej összegyűjtésére szolgált a dézsa, a sajtár, a vödör. A tehének tejt általában közvetlenül a sajtárba fejték, míg a juhoknál egy kis bögrébe fejték a habosodást elkerülendő (pl. kis bögrét a sajtár szájának közepére feszítették kötéllel). Egy darab faanyagból faragott faedények voltak a teknők (pl. túrógyúró teknő) (Surányi 2015, Kálnási 2015, Magyar Néprajzi Lexikon). Fából készült dongás szerkezetű kulacs volt a csobolyó, amely formáját tekintve már a késő avar kortól jellemzően elterjedt kerámiakulacsok formáját idézi. A csutora és a csikókulacs is ezekből, valamint a bőrtömlőkből alakult ki. A kulacs tehát a tej, az erjesztett tejitalok, víz szállítására szolgált. Az aludttej tárolására pedig az agyagból égetett, sokszor mázas köcsögöket használták. A vaját és túróát kisebb fedeles kupákban

vagy cserépfazekakban tárolták (Surányi 2015, Magyar Néprajzi Lexikon). Az elmosott edényeket a köcsögfára akasztották száradni (Magyar Néprajzi Lexikon). Régi nomád eredetű tárolóeszköz a bőrtömlő, mely kecske, juh egészben lenyúzott bőréből készül. A kumiszt is régen nagy tömlőkben állították elő. Mongóliában még most is találkozni ilyen megoldással.



Fából készült csobolyó (Átány) (http1).



Kerámiakulacs a VIII-IX. századból
(szaltovo-majaki kultúra, Novocserkaszk, Oroszország) (http2).



Fából készült csobolyó (Átány) (http1).
A népi sajt készítés néhány jellegzetes eszköze: a - fejedény; b - csobolyó; c - dézsa; d - putyina; e - tejtörő fa; f - lapocka; g - szedőkanál; h - túrógyűrő teknő; i - fedeles túróskupa (http5, Surányi 2015).

FEJŐÁGAS, FEJŐSZÉK

Főként a pásztorberkekben a legelőn használták a fejéshez a fejőágásokat, amely vagy természetes úton ott álló fa, vagy leásott fatörzs, ágas volt. A kifogott állatot fejéskor ehhez kötötték ki (Magyar Néprajzi Lexikon).

Abban az esetben, amikor nem állva vagy guggolva fejt az illető, széket használt. A fejőszékek egyszerű kialakítású ülőalkalmatosságok, melyek lábainak száma és ülőfelületének alakja is igen változó. A legelterjedtebb forma a négylábú, négyszögletes lapú. De előfordult a

félkör, kör ülőlapú 3 és 4 lábú változat is. Egyszerűbb kivitele a tőke, vagy régen a ló- vagy marhakoponya (letisztított koponya felső részére ültek). Gyakran taplóból és egy darab fatörzsből kialakított (ahol az ágak alkották a lábakat) székeket (gyalogszék) is használtak. Főként nyugaton és északon az iparosodást követően terjedtek el az üzemekben az egylábú, szíjjal a fejő személy ülepére rögzített példányok.



Fejőszék két típusa és fejéshez is használható gyalogszékek (Magyar Néprajzi Lexikon).



A bizarrnak tűnő egylábú fejőszék (Németország, 1934) (http3).

SZŰRŐK (SAJTRUHÁK, GOMOLYAC SINÁLÓ RUHA, GOMOLYAKENDŐ, SZITA)

A túró és sajt készítés során a kazeinfehérje és a savó elkülönítésére ruhákat és szűrőket használtak. Ezek erős, de ritka szövésű vásznak voltak (feltételezhetően lenvászon, esetleg pamut vagy kevertszálás vászon). Így a sajttésztát vagy a túrórt ebbe becsomagolva és fellógatva vagy sajtprésbe téve a maradék savó is eltávolítható volt (http4). A sajtruha jellegzetes mintázatot is ad a sajtnak. A gomolyacsínáló ruha pl. egy kb. 1 m²-es gézszerű anyag, amelyben a 0,5-1 kg gomolyatömbök készülnek. Egyes források szerint 2-3 kg-osak is (Surányi 2015) vagy 1-5 kg-osak (Varga 1993). Speciális szűrő az ordás zacskó, amelyet a savó újrafőzésekor még kicsapódó fehérjerögök felfogására használnak az orda (v.ö. ricotta) készítésekor (http5).

Ezeket a szűrésre használt eszközöket sok esetben már leváltották a műanyag vagy saválló lemezből készült sajtszűrők, sajtfurmák.



Sajtkészítéshez ma is kapható, több méretben is ritka szövésű ruha (http6).

KEVERŐK, KANALAK (TEJTÖRŐ, ORDAKEVERŐ, LAPOCKA, SZEDŐKANÁL)

A háztáji túró- és sajtgyártás során melegítéskor az alvadékot (kazeinfehérje) kevergetni kell, fel kell törni, hogy a savó felszabadulhasson és az alvadék egyenletesen melegedhessen. Az alvadék pl. ruhára való szedéséhez merőkanalat használtak. Ezek a lapátszerű keverők,

törők (lapocka), szedőkanalak elsősorban fából készültek, hosszú nyéllal (Surányi 2015). Manapság a házi sajt készítés során fanyelű, dróttokkal ellátott keverőket, sajtthárfákat használnak.

VAJKÖPÜLŐ

A vaj köpülésére dongás-abroncsos - egy darabból faragott vagy esztergált, - illetve cserépedényeket is használtak. Lényegében egy fel-le irányuló mechanikus behatás során zajlik a zsírrészecskék tejszínből való kivonása és tömörítése (keveréssel és egy zárt edényben történő rázással is elérhető az eredmény). A visszamaradó plazmát írónak hívjuk (Csapó 2012). A kiköpült vajat azonban még át kell mosni és gyúrni. Ezt követően kapja meg a végleges formáját. Annak érdekében, hogy a köpülés pozitív eredménnyel záruljon, több, különböző, még az ősi vallásból eredeztethető praktikát is bevetettek a háztáji vajkészítés során. Így leírások szerint kereszt alakban indították a köpülőfát (verő), vagy pénzérmét, fésűt helyeztek a köpülőedény alá, vagy az abroncsába kést dugtak. Más feljegyzések nyírfaág, szalma, valamint varázsmondókák használatáról is beszámolnak (Magyar Néprajzi Lexikon).

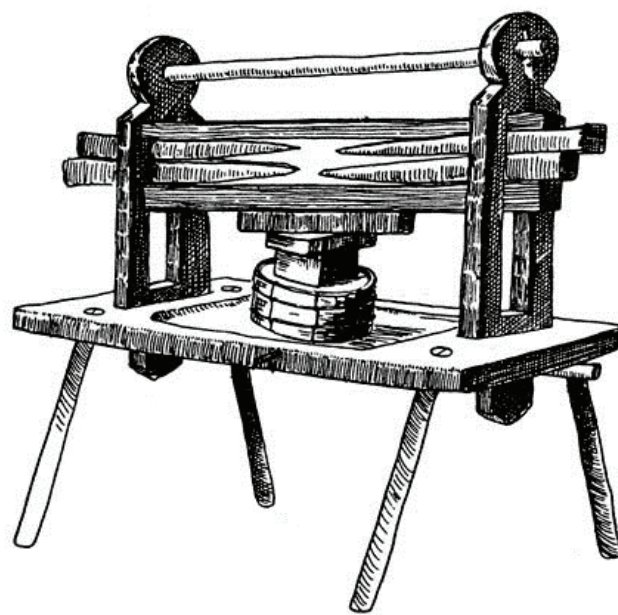


Különböző köpülő típusok: 1 - Felvidék, sok dongás, vesszőabroncsos kialakítás; 2 - Zala megye, sok dongás vasabroncsos, fogantyús kialakítás; 3 - Ung megye, egy darab fából kialakított (v.ö. esztergált) köpülő; 4 - Kevés dongás, vesszőabroncsos kialakítás (Magyar Néprajzi Lexikon).

SAJTSZÉK, SAJTPRÉS, GOMOLYANYOMÓ ASZTAL, GOMOLYANYOMÓ TÁL

Mind a sajt, mind a túró készítése során keletkezik plazmafolyadék (savó), melyet a kívánt végeredménytől függően préseléssel, sajtolással, gravitáció segítségével kell eltávolítani az alvadékból.

A gomolya és a túró készítésekor elegendő a fent is említett gomolyacsínáló ruha használata, melyben fel kellett lógatni az alvadékot és hagyni, hogy kicsöpögjön a savó. Azonban a sajtoknál, mint azt a tejtermék neve is tükrözi, sajtolást, préselést használtak. Ennek legegyszerűbb módja az volt, amikor az alvadékot ruhába, majd egy formába tették (káva) és kövekkel lesúlyozott deszkákkal préselték (gomolya esetében a gomolyanyomó asztal is hasonló elven működött). Az összetettebb sajt székeket azonban lábakon álló deszkalapok alkották, ahol is a deszkákat vagy ékek, vagy menetes szárok (csavarorsó) segítségével közelítették egymáshoz, előidézve a préselő hatást.



Sajtszék ékekkel (Magyar Néprajzi Lexikon).