

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű régi tejtermékek

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XVI. kötet)

Magyaros és tájjellegű egykori tejtermékek rövid története, elterjedtségük.

Korabeli tej- és tejtermék-változatok ismertetése és rövid bemutatása.

Természetes és mesterséges erjesztési-alvasztási eljárások leírása.

Altatás, indítás, savanyítás, növényi és állati oltós alvasztás.

Tej, tejszín, tejföl, vaj, szurdék, túró és sajt házi készítése.

Egykori módszerek, sózás, fűszerezés, füstölés, érlelés.

Régi emlékek, leírások, szakácskönyvek alapján.

Magyaros túró és sajt-különlegességek.

Sikeres kísérletezést kívánok!

Élvezetes próbálkozást!

Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2019.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	8
TEJ ÉS KEZELÉSE	9
<i>Tej-félék összehasonlítása.....</i>	<i>9</i>
Tehén-tej.....	9
Bivaly-tej.....	9
Szarvas-tej	10
Juh-tej	10
Kecske-tej.....	10
Szamár-tej.....	10
Kanca-tej	10
<i>Fejési megfontolások</i>	<i>11</i>
Fejés gyakorisága	11
Fejési előkészületek.....	11
Fejési gyakorlat	11
Egyes tejbajok és babonák	11
<i>Tej-kezelés</i>	<i>12</i>
Tárolási körülmények.....	12
Edények anyaga.....	12
Tejtartók formája	12
Elmosás	12
Kifőzés.....	13
Kiszáritás.....	13
<i>Természetes tej-változatok.....</i>	<i>13</i>
Nyers-tej	13
Állott-tej	13
Színelt-tej.....	13
Savanyú-tej.....	13
Fölözött-tej	14
Aludt-tej.....	14
<i>Bajos tej-változatok</i>	<i>14</i>
Buggyant-tej	14
Kék-tej.....	14
Zöldes-tej.....	14
Sárga-tej.....	14
Veres-tej	15
Nyúlós-tej	15
Keserű-tej	15
Búzös-tej.....	15
<i>Mesterséges tej-változatok.....</i>	<i>15</i>
Hígított-tej	15
Forralt-tej.....	15
Kevert-tej.....	15
Altatott-tej	16
Alvasztott-tej	16

Buggyantott-tej.....	16
Hamis-tej.....	16
Dajka-tej.....	16
Sűrűs-tej.....	17
KORABELI TEJ-FELDOLGOZÁS FOLYAMATAI	18
VAJ KÉSZÍTÉSE	18
<i>Tejszín és tejfel elkülönítése</i>	<i>18</i>
Tejföl.....	18
Tejszín.....	18
Meleg-tejföl.....	20
Forralt-tejföl.....	20
Édes-tejföl.....	20
Hamis-tejföl.....	20
Hamis-tejszín.....	21
<i>Vaj kinyerése</i>	<i>21</i>
Nyers-vaj.....	21
Köpülés.....	21
Keverés.....	21
Kiveretés.....	22
Kifölözés.....	22
Kioldás.....	22
Író.....	22
<i>Vaj tisztítása.....</i>	<i>22</i>
Kiszívás.....	22
Kigyúrás.....	22
Kisózás.....	23
Salétromozás.....	23
Kimosás.....	23
Ojvasztás.....	23
<i>Régi vaj-féleségek.....</i>	<i>23</i>
Írós-vaj.....	24
Sózott-vaj.....	24
Olvasztott-vaj.....	24
Kemény-vaj.....	24
TÚRÓ KINYERÉSE	24
Nyers-túró.....	24
Nyers-savó.....	24
Főtt-túró.....	24
Főtt-savó.....	25
Zsíros-túró.....	25
Savó-túró.....	25
<i>Természetes alvadású túró.....</i>	<i>25</i>
Tej-altatás.....	25
Egyszerű aludt-tej.....	25
Öreg aludt-tej.....	26

Tört-tej.....	27
Fölözött aludt-tej	27
Sovány aludt-tej.....	27
Sovány vert-tej	27
Alvadási zavarok	27
Hagyományos túró-készítés	27
Savanyú-túró	28
Mosott-túró.....	28
Száraz-túró, aszú-túró.....	28
Gyúrt-túró	28
Sós-túró	28
Csípős-túró	28
Csomós-túró	29
Füstölt-túró	29
Bödön-túró.....	29
Préselt-túró	29
Nyers-savó.....	29
Főtt-savó.....	29
Indított alvadású túró.....	29
Indítók	30
Indítós alvasztás és túró-készítés.....	30
Altatott-tej	30
Főző-tejföl	30
Jagurt	30
Kun-tarhó.....	31
Fölös	31
Savanyítós alvasztású túró	31
Savanyítók	31
Savanyítós alvasztás és túró-készítés	31
Savas-túró.....	32
Savas-savó.....	32
Savas túró savósítása	32
Állati oltós alvasztású túró.....	32
Állati eredetű oltók.....	32
Állati oltós alvasztás és túró-készítés.....	32
Édes-túró	33
Gomolya-túró	33
Kászu-túró	33
Brizna-túró.....	33
Liptói túró.....	33
Sárga-savó	33
Állati oltós túrók savósítása	33
Tarhó	34
Sós-tej.....	34
Jungáta.....	34
Fagylat	34
Zsentica	34

<i>Növényi oltós alvasztású túró</i>	34
Növényi eredetű oltók	35
Növényi oltós alvasztás és túrókészítés	35
Növényi oltós túrók savósítása	35
Borsos-túró	35
Csehán-túró	36
Galaj-túró.....	36
<i>Savó-alapú túró</i>	36
Savó-túró készítése.....	36
Zsendice.....	36
Orda	36
Sovány-savó	36
Pujna.....	37
Savó-túrók savósítása	37
Gyúrt-orda	37
Édes-orda.....	37
Sós-orda.....	37
Savó-túró	37
Savós-orda	37
Savó-pogácsa.....	37
<i>Kelesztős alvasztású túró</i>	37
Kelesztők.....	37
Kelesztős alvasztás és túró-készítés	38
Kelesztős savó	38
Kumisz.....	38
Tej-ser.....	38
Tej-kvasz	38
Köpür.....	38
Sózott-tej	39
Mustos-tej.....	39
<i>Vegyes alvasztású túró</i>	39
Természetes-indítós alvasztás	39
Természetes-oltós alvasztás	39
Természetes-savanyítós alvasztás	40
Indítós-oltós alvasztás	40
Savas-kelesztős alvasztás	40
Kevert alvasztás.....	40
SAJTKÉSZÍTÉS	41
<i>Sajtkészítés folyamata</i>	41
Sajtkészítés ideje	41
Tej előkészítése	42
Sajt-túró leválasztása.....	42
Sajt-túró leszűrése	42
Sajt-túró bekeverése	42
Elegyítés-gyúrás	43
Formázás	43
Sajtolás	43
Sózás, pácolás.....	43

Szikkasztás	44
Kezelés	44
Füstölés.....	44
Érlelés.....	44
Tárolás	45
Minőségjavítás.....	45
Sajt-típusok.....	45
Kemény-sajt.....	45
Lágy-sajt.....	46
Félkemény-sajt	46
Kenő-sajt	46
Kövér sajt	46
Sovány sajt	46
Félkövér-sajt.....	46
Savanyú-sajt	47
Oltott-sajt.....	47
Kettős-sajt.....	47
Vegyes-sajt	47
Keverék-sajt.....	47
Nyers-sajt.....	47
Pállott-sajt.....	47
Savó-sajt	48
Kevert-sajt	48
Párolt-sajt.....	48
Éretlen-sajt.....	48
Érett-sajt	48
Túlérett-sajt	48
Korabeli sajt-körkép.....	48
Érett-sajt vagy érett-túró.....	48
Formált- vagy bődön-sajt	49
Savanyú- vagy édes-sajt	49
Sovány- vagy kövér-sajt.....	49
Lágy- vagy keményebb-sajt	49
Szokványos- vagy füstölt-sajt	49
Korabeli termék-kihozatal	49
Korabeli egyszerű sajtok	50
Pogácsa-sajt	50
Kvargli.....	50
Gomolya-sajt	50
Szerdék-sajt	50
Bődön-sajt	51
Köcsög-sajt.....	51
Csípős-sajt	51
Száras-sajt	51
Kaskavál	52
Bot-sajt	52
Rög-sajt	52
Parenyica	52
Mennykő-sajt.....	52

Likacsos-sajt.....	53
Kolbász-sajt.....	53
Büdös-sajt.....	53
Ordás-sajt.....	53
Csóré-sajt.....	53
Csehán-sajt.....	54
Galaj-sajt.....	54
Veres-sajt.....	54
Régi betétes sajtok.....	54
Ide soroltnak azok a sajtok, amelyek a sajt-túrón és az ízesítőkön kívül más ehető anyagokat is tartalmazott. Ezek vagy a sajt állagát módosították, vagy a sajtot különlegessé tették.	54
Meszes-sajt.....	54
Aszú-sajt.....	54
Füstös-sajt.....	54
Másod-sajt.....	54
Mogyoró-sajt.....	55
Magvas-sajt.....	55
Zöld-sajt.....	55
Kolbászos-sajt.....	55
Szalonnás-sajt.....	55
Savanyós-sajt.....	55
Aszús-sajt.....	55
Szenes-sajt.....	55
Hamvas-sajt.....	56
Túró-sajt és sajt-túró.....	56
Egykori hamis sajtok.....	56
Olajos-sajt.....	56
Kiszi-sajt.....	56
Bálmós-sajt.....	57
Habart-sajt.....	57
Kása-sajt.....	57
Cirmos-sajt.....	57
Megjegyzés.....	57
ZÁRSZÓ a tizenhatodik kötethez.....	58

BEVEZETÉS

Kárpát-medence egykori lakói számára, a tej- és tejtermék-fogyasztás nem számított különleges eseménynek. Régészeti adatok arra utalnak, hogy közel 9-10 ezer évvel ezelőtt e vidéken is fokozatosan teret nyert az állati tej fogyasztása, majd feldolgozása. Ezen időszak egybeesett az állattenyésztés elterjedésével, és a földművelés fokozatos térnyerésével.

Kezdetben, a helyi őshonos és tartásba fogott tulok- vagy szarvas-féle tejét fogyaszthatták. Később, úgy 7-8 ezer évvel ezelőtt kerülhetett sor a szarvasmarha, kecske, majd a juh Kárpát-medencei betelepítésére (Balkán vidékéről). A ló házasítása, a szkíta¹ területekről bevándorolt népek érdeme lehetett. Akik, 4-5 ezer évvel ezelőtt települhettek be a Kárpátok keleti feléről (amely régi ószláv neve: az Ugor-hegyek²), valamint Dobrudzsa és Al-Duna (Kis-Szkítia) vidékéről. A szamár-tartás, a római időszak alatt terjedhetett el, de nem jelentős mértékben. A bivaly-tartásról pedig csak a XVI-XVII. századtól vannak érdemi adatok. Ha volt is szarvas-tartás, az közel ezer évvel ezelőtt már teljesen elenyészhetett. Az utolsó őstulok 1627-ben kipusztult, csak a házasított szürke marha emlékeztet a korabeli marha-ősre. Ugyanakkor, a XVI. századi török megszállás során az addig gyér juh-tartás egyre szélesebb körben terjedt. Ezzel egyidejűleg a lótej-fogyasztás háttérbe szorult, míg a tehén-tej egyre népszerűbbé vált.

A magyar nyelv tej-termékeket idéző szavai közismertek. Ezek döntő hányada még az „írássos időszak” előtről származik, mint például: tej, vaj, szín, föl, szerdék, túró, tarhó, savó, oltó, író, csóré, sajt, gomolya, bálmos, kumisz. De felfedezhetők közöttük meghonosodott jövevényszavak is, úgymint: zsendice, orda, pujna, brizna, bronza, kaskavál. Később pedig megjelentek idegen-átvett termék-nevek is (joghurt, kefir, ghi, ricotta, kajmak stb.) amelyek egykorihazai megfelelőire szintén találunk hasonló Kárpát-medencei példát. Sőt, a nagyszámú és különböző betelepülések ellenére, a vidék termék-választéka viszonylag egységes maradt és a különböző tájegységek ízlés-világa is eléggé hasonló.

Mindezek dacára, a Kárpát-medencei hagyományos tej-termékek választéka szegényesnek tűnhet. Talán azért, mert túl keveset tudunk egykori ételeinkről. A hagyományos készítési módok is részben elfelejtődnek vagy egységesültek. Ezért íródott e kötet, hogy bemutassa a régi-főbb tej kezelési eljárásokat, a korabeli tej-termékek készítési módját. Egyúttal ötletet is adva a kísérletezésekhez, egykori tej-készítmények kipróbálásához, újra-felfedezéséhez. Hogy megismerhessük, mit találhatott a gazdasszony, amikor a vendéget „tejbe ’s vajba fürösztí”.

¹ Az ókori meghatározás szerint: az Al-Duna és Don közötti sztyeppés terület (lásd: Hérodotosz)

² Nesztor krónika, Kijev, 1113. Повѣсть времяньныхъ лѣтъ.

TEJ ÉS KEZELÉSE

A tej minősége nagymértékben meghatározta azok feldolgozhatóságát és felhasználhatóságát. Valamint azon termékek körét is, amelyeket ad adott tejből ésszerű volt elkészíteni.

Tej-félék összehasonlítása

Érdeemes röviden áttekinteni a korabeli Kárpát-medencei tej-választékot. A tej-félék főbb jellemzőit az 1. számú táblázat tartalmazza. Az adatok széles tartománya arra utal, hogy egykor a tejelő állatok igencsak „különböző teljesítményre” voltak képesek. Az anya-tej táblázatba illesztése pedig segítséget nyújt az összehasonlításhoz, élettani hasznosságuk mérlegeléséhez.

1. számú táblázat: Tej-félék arányos összetétele

Összetevők	Tehén-tej	Bivaly-tej	Szarvas-tej ³	Juh-tej	Kecske-tej	Kanca-tej	Szamár-tej	Anyatej
Tejfehérje (%)	2,9-3,5	4,5-5,3	8-10,4	4,4-6,3	3,2-3,7	1,6-2	1,1-1,8	0,9-1,3
Kazein-fehérje (%)	2,4-2,8	3,5-4,2	6,8-8,8	3,5-5	2,6-3,2	0,9-1,1	0,6-1	0,3-0,4
Savó-fehérje (%)	0,5-0,7	1-1,1	1,3-1,6	0,9-1,3	0,6-0,7	0,7-0,9	0,5-0,8	0,6-0,8
Zsír (%)	3,2-5,3	4,9-13,4	7,8-10	4,1-9,3	2,7-3,5	1,3-1,9	0,3-1,8	3,8-4,9
Tejcukor (%)	4,4-5,3	2,9-6,1	2,6-3,3	3,7-5,2	4,1-4,4	6,7-6,9	5,9-6,9	6,7-7,2
Egyéb (%)	0,7-1,2	0,8-1,5	1,6-2	0,8-1,2	0,8-1,1	0,3-0,5	0,3-0,5	0,2-0,4
Víz (%)	89-86	83-80	81-78	84-81	88-85	90-88	91-89	89-85

A tej-félék esetében, a magas zsírtartalommal rendelkező több vajot, tejszín, tejföl és zsírosabb sajtot adhatott. A fehérje-tartalom pedig az adott tejből a készíthető sajt mennyiségére mutat. A kazein-fehérje a savanyítással és oltással leválasztható túró arányára utal. A savó-fehérje pedig az előbbi leválasztást követő, kiforralással még előállítható túró arányát érzékelteti. A tejcukor mennyisége jól jelzi, hogy milyen töménységű ecet-pótló tejsav vagy éppen szeszes ital készíthető a tejből. De azt is megmutatja, hogy mely állat teje és milyen hígítással vagy gazdagítással pótolhatta (szükség esetén) az anyatejet.

Tehén-tej: a XIX. századra egyre legelterjedtebbé vált a Kárpát-medencében, felváltva az addig népszerűbb juh-tejet. A tehén-tej fehér vagy enyhén sárgás-fehér színű, egynemű. Jellegzetes és enyhén édeskés ízű. Egy liternyi tejből 10-15 dkg-nyi sajt volt készíthető (összetételtől és a sajt keménységtől függően). A kihozható túró- és savó-sajt aránya közel 4,6:1-hez. Egy liter tejből közel 4-7 dkg vaj készülhetett. Közvetlen fogyasztása egyre szélesebb körben terjedt. Vízzel hígítva az anya-tejet is részben pótolta. Jellegzetes egykori készítményei: vaj, tejszín, tejföl, túró, túró-sajtok, ritkábban savó-sajt, vagyis szinte minden tejtermék-változat.

Bivaly-tej: a XVI. századtól terjedt el, de csak szórványosan. Porcelán-fehér színű, alig édeskés, kellemes ízű. A tehén-tejénél jóval sűrűbb, mivel közel másfélszerese a fehérje- és zsírtartalma. Ezért ugyanannyi bivaly-tejből közel 1,5-2-szer annyi sajtot készíthettek. A kihozható túró- és savó-sajt aránya közel 3,6:1-hez. Hamarabb megalszik, mint a tehén-tej, ezért kedvelték sajt-készítésre. Tejcukor-tartalma a tehén-tejénél kissé kevesebb, ezért sajtja sem savanykás. Vajból akár kétszer annyit is „adhatott”, és mivel a zsiradék sűrű, akár kavarással

³ Jávor- és gím-szarvas

is leválasztható. A bivaly-tejet közvetlenül nem fogyasztották. Ugyanis, magas fehérje- és zsír-tartalma miatt „annyira sűrű, hogy szinte nyelhetetlen”, és nyersen az emésztőszerveket megterhelte. Ezért, anyatej-pótlóként sem itatták. Jellegzetes régi készítményei: vaj, gomolya, gyúrt sajt, túró-sajt.

Szarvas-tej: a XVII. század végéig, már csak a Felvidék északi és észak-keleti részén volt ismert (igen szórványosan) a „tejadó” szarvas-tartás. A tej színe kissé tört-fehér vagy enyhén sárgás, íze a tehén-tejhez hasonló, de kevésbé édes és sűrűbb állagú. Magas fehérje- és zsír-tartalmának köszönhetően, egy liter tejéből, 2,5-3-szor annyi sajt készülhetett (tehén-tejhez viszonyítva). Vajból is, közel 2-szer annyi. Legsűrűbb, a felsorolt tejek közül. Ugyanakkor, a tejcukor-tartalma csak fele annyi, ezért kezdetben nehezebben alvad. A szarvas-tejet közvetlenül nem fogyasztották, mert „megülte volna az ember gyomrát”, nehezen emészthető és túlságosan sűrű. Anyatej-pótlónak is ezért sem alkalmas. Ami egyúttal arra is figyelmeztet, hogy a „szarvas-tejen felnevelt népi hősök” legendái távol állhatnak a valóságtól. Jellegzetes készítményei lehettek: a vaj és sajt-félék, amelyeket gyógyhatásúnak tartottak.

Juh-tej: a XIX. század közepéig leginkább fogyasztott tej-féle. Csont-fehér színű, kissé édeskés, kellemes illatú (a gyapjú-szag kezelési hibára utal). A tehén-tejnél sűrűbb, és magas fehérje-tartalma sok sajtot ad, legalább másfélszer annyit (literenként), mint a tehén-tej. A kihozható túró- és savó-sajt aránya közel a 3,8:1-hez. Tejcukor-tartalma a tehén-tejéhez hasonló. Vajból kissé többet tartalmaz, az viszont sűrűbb és hamarabb keményedik. Ezért, ez a tej igen alkalmas volt sajt-készítésre. Közvetlen fogyasztása nem terjedt el széles körben, mert emésztési gondokat okozhatott. Anyatej-pótlóként is csak szükség-megoldás volt, e célra előzetes kezelést igényelt. Jellegzetes készítményei: gomolya, kaskavál, zsendice, brizna, orda.

Kecske-tej: amely mértékében mindig szerény volt, viszont szinte mindenhol ismerték. Sárgás-fehér színű, kissé édeskés-tejszínes ízű. A tehén-tejnél kissé sűrűbb, bár közel ugyanannyi sajt hozható ki (literenként). Vajból viszont némileg kevesebbet tartalmaz, és az is szinte fehér színű. Tejcukor-tartalma a tehén-tejéhez képest kissé kevesebb, viszont a tej eltérő összetétele miatt kevésbé viseli meg az érzékenyeket. Tejfehérjéje is könnyebben emészthető. Közismert volt gyógyító hatása (főleg tüdő- és gyulladásos betegségeknél). Közvetlen fogyasztása nem volt gyakori, mivel ritkasága miatt szinte orvosságnak számított. Elsőrangú anyatej-pótlónak tartották. Jellegzetes régi készítményei: gomolya, kaskavál, zsendice, brizna, orda.

Szamár-tej: a kecske-tejhez hasonlóan, ez sem terjedt el széles körben, és ezt is gyógyhatásúnak tekintették. Vízszerűen híg, halvány kékes-fehér színű, sajátos illatú. Édes ízű, mivel tejcukor-tartalma 6% körüli. Nehezen alszik meg, több napot is kibír savanyodás nélkül, de utána hirtelen betúrósodik. Fehérje- és zsír-tartalma az itt felsorolt tejek közül a legalacsonyabb. Ezért, leginkább közvetlenül fogyasztották, a termékeit gyógyszernek tekintették (emésztés-javítónak). Összetétele az anya-tejéhez közeli, ezért egykor anyatej-pótlóként használták, és gyermek-erősítőként. Jellegzetes készítményei: gyógy-savó, bőrkezelő vaj.

Kanca-tej: a XV. századtól fokozatosan visszaszoruló tej-féle. Fehér, halványan kékes, enyhén fanyar ízű. Néhány óra alatt képes betúrósodni. A tehén-tejnél kissé hígabb és közel fele annyi fehérjét tartalmaz. Ezért, literje is csak annyival kevesebb sajtot ad, viszont a kihozható túró- és savó-sajt aránya 1:1-hez közeli. Vajból is csak alig felét adja a tehén-tejtől megszokottnak, és az is folyékonyabb. Ugyanakkor, tejcukor-tartalma jelentősebb (> 6%), ami lehetővé teszi, hogy alkoholos itallá erjeszthessék. Közvetlen (nyers) fogyasztása egykor

általános volt, kifejezetten egészség- és erőnlét-javítónak tartották. Gyógyhatása a kecske-tejéhez hasonló. Összetételében az anyatejéhez közelít, bár annál kevesebb zsírt tartalmaz, viszont igen kedvező fehérje- és cukor-összetételben. Egykor közismert anyatej-pótló, de csak frissen fejtve (mert néhány órányi „állás után” hasmenést okozhatott). Jellegzetes készítménye: kumisz.

Fejési megfontolások

A fejhető tej mennyiségét alapvetően meghatározta a tejet adó állat fajtája, egyedi sajátossága, táplálkozása. De a környezeti hatások, és a tejadó állat egészségi-elégedettségi állapota is.

Fejés gyakorisága állat-fajtánként, tartási módonként és évszakonként változhatott. A tehenet májustól szeptemberig általában naponta háromszor fejték. Napkeltekor, dél felé és napnyugat kör nyékén. De ha csordában kihajtva legeltették, akkor csak a reggeli kihajtás előtt és az esti behajtást követően. Szeptember végétől április végéig kétszer (néhol egyszer) fejték naponta. A bivalyokat naponta kétszer fejték, mindig ugyanabban az időben. Szarvas, csak a nyári rövid időszakban volt fejhető, naponta kétszer. A juhokat és kecskéket április közepétől októberig fejték, napi két alkalommal. A tejelő ló-kancákat pedig naponta 3-4 alkalommal, míg a szamár-kancákat naponta csak 3 alkalommal. Amelyek, csak akkor adták le a tejüket, ha a szoptatott csikójuk is a közelükben volt, és ellésüket követően legfeljebb 6 hónapon át voltak fejhetőek.

Fejési előkészületek nagyban meghatározták a fejés eredményességét. Főleg az állat etetésére és itatására ügyeltek. Fontosnak tartották a reggeli és esti itatást, valamint a heti „só-nyalatást”, amelyre többnyire a szombati itatáskor került sor. Egyes vidéken, a jászol mellé egy nagy darab sót raktak, hogy az állat azt kedvére nyalogathassa. Máshol, a sót némi darával (őrölt gabonával) keverve adták az állat elé. Száraz időben, vagy ha igen dús volt a legelő, akkor előbb a sós darát etették, majd utána itattak, hogy az állat „jól teleigya magát”. A legelőről behajtott állatot először hagyták pihenni, közben itatták és etették. Csak, miután lenyugodott és az ember érintését-simogatását szívesen vette, csak akkor álltak neki a fejésnek.

Fejési gyakorlat egyes mozzanatai idővel szinte házi rituálévá alakultak. A fejésre mindig itatás után került sor. Csak, olyan személy végezte a fejést, aki azt értette és nem restellte. Fejés előtt a tőgyet-csecset gyengéden és alaposan megmosták, tiszta ruhával megtöröltették és kevés írósvajjal megkengették (hogy védjék a kiszáradástól, kéz is jobban csússzon). A fejést gyenge és nem csiklandó fogásokkal végezték. A tejet igyekeztek az állat tőgyéből, csecseből teljesen kifejni. Ugyanis, a nem kellően kifejt állat a következő fejésnél már kevesebb tejet adhatott, tőgye-csecse pedig „a benne szorult tejtől begyulladhatott”. Azért is igyekeztek a tejet teljesen kifejni, mert a tej „utólja” volt általában a legzsírosabb, legtartalmasabb. A népi tapasztalat szerint, a fejés vége felé levett tej, közel másfélszer annyi tejfelt tartalmazott, mint fejés elején. Ezért, ha valaki lustaságból nem fejté le az állatot rendesen, a tejhaszna is igencsak megcsappant. Fontosnak tartották, hogy az állat fejés után nyugodtan ehessen, emészthessen. Ellés előtt 4-5 héttel, a fejést feltétlenül elhagyták (ha addig az állat teje el nem apadt magától), hogy az anya- és a születendő állat jól fejlődhessen.

Egyes tejbajok és babonák egykor gyakran „együtt jártak”. A Kárpát-medencében sokfelé úgy tartották, hogy a kékes (alacsony zsírtartalmú) tej: boszorkány műve vagy rontás eredménye, amely „elvette a tej hasznát”. Ez, rendszerint a gyenge táplálkozás volt, vagy az állat „nem neki valót evett” (például: friss tölgy-, bükk-, éger- vagy birs-fa levelét). Gyakran azt is

boszorkány „számlájára írták”, ha a rendesnek látszó tejből kevés tejfölt tudtak lemerni, kevés vajat tudtak köpülni⁴. Pedig, gyakran ez is inkább a gyenge legelőnek, hitvány takarmánynak volt az eredménye. Vagy, ha a tejes fazekakat nem tartották tisztán (nem mosták-főzték ki rendesen, kenyérmorzsa kerülhetett bele) és abban a tej kissé megbuggyanhatott (élesztősen erjedt). De az is előfordulhatott, hogy a tejet meleg helyen tartották, és hamarabb megaludt, mielőtt a tejföl a felszínén összegyűlhetett volna. Ha pedig a tej megkeseredett, akkor túl hideg helyen tarthaták, esetleg az edény volt szennyezett, vagy nem megfelelő anyagból készült. A véres-tejet is többfelé rontásnak tartották, amely gyakran tényleg az állat megbetegedésére utalt.

Tej-kezelés

Az állat tartása, táplálása és gondozása, valamint a fejés körülményei gyakran meghatározták a kifejt tej minőségét. Ezért, a korabeli gazdasszonyok, fejők és tej-feldolgozók szinte kényszerűen ügyeltek a tisztaságra és a hagyományok betartására. Valamint, a tapasztalatok „célszerű” hasznosítására, ide értve gyakran a korabeli - tejjel kapcsolatos babonák - „túlértékelését” is.

Tárolási körülmények: amelyek a régi időkben igen korlátozottak voltak. Legtöbb helyen, a frissen fejt tejet azonnal leszűrték. Majd, olyan hűvös pincében (esetleg közös barlangban) tárolták, amely hőmérséklete nyáridőben sem haladta meg a 13-16 °C, de télen sem csökkent le hőmérséklete a fagyponthoz közel (4-8 °C alá). Sokfelé, a tejes-edényeket kötélre kötve a kútba engedték, hogy a tej hűvös maradjon. Egyes vidékeken olyan szokás is kialakult, hogy a feldolgozásra szánt tejet szűrés után rögtön felforralták, majd az edényébe töltve „kútba engedték” (pince földjébe ásták). Ezt a módszert főleg ott alkalmazták, ahogy a tejtől édes-tejszínt is akartak „leszínelni”, vagy több nap fejését próbálták összegyűjteni.

Edények anyaga: amely a régi időkben többnyire a faedények használatát jelentette. Nem véletlen, mert a korabeli réz-, bronz- és ón-edényekből a tejsav: ártó anyagokat oldhatott ki. Akárcsak a régi mázas edények felületéről is. Ezek nemcsak a tej avasodását okozhatták, hanem tartósabb kioldódás esetén akár mérgezhettek is. Ezért, a cserép-edények közül sem választottak díszeset-mázast, hanem egyszerű só-mázast. Vagyis olyat, amelyet kiegészítés után tömény sós vízbe áztattak, majd nem túl erős tűzön újra kiegészítettek. Ilyenkor, az agyag-edény pórusaiban lévő só megolvadt, és a kerámiával egyesülve egy üvegszerű réteget alkotott. Egyúttal eltömítve az edény pórusait is. Így, azokba „tej nem ragadhatott”, „bele nem penészesedhetett”, a friss tejet „meg nem ronthatta” (erjeszthette). Mert, a máz nélküli cserép-edényekben a tej gyorsabban savanyodott, közben megbuggyanhatott, elnyálkásodhatott vagy megkeseredhetett.

Tejtartók formája: amely a tej kezeléséhez és felhasználásához igazodott. Kárpát-medencében a magas-nyúlánk cserép-köcsög⁵ terjedt el. Ugyanis, ebben a tej jobban megőrizte az eredeti állagát, kevesebb volt a tejszín- vagy tejföl-kiválás. Ami érthető, hiszen e vidéken főzéshez-sütéshez inkább zsírt használtak. Ha viszont kifejezetten vaj-készítés volt a cél, akkor lapos-széles szájú és felfelé bővülő edényekben, teknőkben pihentették a tejet. Ezekben gyorsabb volt a tejföl-kiválás. Kárpát-medencén kívül is ez volt általánosabb, az itteni köcsögök helyett.

Elmosás: amely alapvetően meghatározhatta a tej további felhasználhatóságát, eltarthatóságát. Ezek között legfontosabbnak tekintették a tejes eszközöket (fejő-edények, fazekak, köcsögök, tej-merők, szűrő-kendők stb.) tisztaságát. Azokat, amelyek a tejjel közvetlenül érintkeztek. A hagyomány szerint, ezeket minden használat után alaposan mosták-súrolták és tiszta-szellős

⁴ Magyar Néprajzi Lexikon. Köpülő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Tejtartó edény. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

helyen szárították. Mindig nyílásával lefelé, hogy belsejéből a víz kifolyhasson. Használat előtt, pedig tiszta vízzel kiöblítették, néhol akár forró vízzel ki is forrázták.

Kifőzés: amely a tejjel tartósan érintkező edények és szűrő-kendők, merő- és mérő-edények, valamint leginkább a tejes fazekak és köcsögök fertőtlenítését jelentette. A gondos gazdasszony ezeket hetente legalább egyszer „kifőzte”. A forró vízbe némi kakukkfűvet (szurokfűvet vagy majoránnát) is szórva, a fertőtlenítéshez.

Kiszáritás: amely fontos művelet, mivel az edényben pangó víz a szálló port begyűjthette, fa-edények és eszközök penészesedését, korhadását eredményezhette. Ezért, az alaposan „kifőzött” edényeket napra kitéve vagy meleg (nem forró) kemencében alaposan kiszáritották.

Természetes tej-változatok

A kifejt tej minősége adott volt. Az ezt követő tej-kezelés ezen már nemigen javíthatott, viszont alaposan ronthatott. Főleg, a tárolási hőmérséklet és a higiénés feltételek okozhattak nem kívánatos eredményeket. Ugyanakkor, megfelelő kezelésekkel (adalékok nélkül) lehetőség volt a tej „változási folyamatainak” némi irányítására. Ugyanis, megfelelő és célirányos kezeléssel már ekkor megkezdődhetett a felkészülés az egyes tej-termékek későbbi elkészítéséhez. A régebbi leírások és a jelen közlések könnyebb megértését segíthetik egyes fogalmak tisztázása:

Nyers-tej: olyan tej, amely közelítően megőrizte a fejés-kori állapotát. Vagyis, a természetes savanyodás hatása még nem érvényesült. Az ilyen tej felforralva nem túrosodott, csak a felszínén alakult ki egy fehérje-habszerű bőrös réteg, amit könnyen lemerhettek.

Állott-tej: olyan nyers tej, amelyet a fejest követően hűvös helyen tároltak és a természetes savanyodása (bár megkezdődött) még nem okozott gondot, forraláskor még nem túrosodott. A tárolás „pince-hőmérsékleten” történt, vagyis többnyire 8-16 °C-on. Az ilyen tej felszínén a tejből kiváló zsír-részecskék sűrűbb rétegbe tömörödtek. Ez volt a tejszín, amit ha leszedtek: ételek főzésénél, vaj vagy krém készítésénél felhasználhattak. A tejszín kiválását azzal csökkenthették, hogy a tejet magas, hosszúkás és szűkebb nyakú edényben tárolták. Nem véletlen, hogy a Kárpát-medencében, az állott-tej tárolására a só-mázás⁶ agyag-kerámiás tejes-köcsögök terjedtek el. Vagy, a fából készült hosszúkás és fedeles tejtartó edények.

Színelt-tej, vagy más néven: fölözött-tej, sovány-tej, híg-tej. Olyan állott- vagy forralt-tej, amelynek tejszínes felső rétegét lekanalazták (más célra felhasználva). Ahhoz, hogy a tejszín kiválását felgyorsítsák, e célra tejet lapos és széles edénybe öntöttek. Ezáltal, az ilyen állott-tej zsírtartalma jelentősen csökkent, „tejfelt szinte nem is adott”, vagyis a további feldolgozás során az ilyen tejből már csak sovány túrot vagy sajtot lehetett készíteni.

Savanyú-tej: olyan tej, amely természetes módon savanyodott a benne lévő tejsav-baktériumok hatására. Ugyanakkor, még továbbra is folyékony, mivel nem alakult ki benne az aludt-tejre jellemző alvadék. Az ilyen tej enyhén savanykás ízű-illatú, melegítés hatására „túrosodik”. Vagyis, benne puha-fehér túró-darabok állnak össze, a folyékony része pedig áttetsző sárgás savóvá világosodik. A kivált darabkák leszűrése „adta” az étkezési túrot. A zsíros, kissé édes-savanykás savót pedig ivóléként vagy ételek ízesítőjeként, kásafőző lének használták.

⁶ A korabeli ólom-, ón- vagy réz-mázból, a tejben képződő savak mérgező vagy avasodást okozó vegyületeket oldhattak ki. A só-máz jól elzárta-beolvasztotta az égetett agyag pórusait, és a tejet sem „mérgezte”.

Fölözött-tej: olyan savanyú tej, amelynek felső, zsíros gazdag rétegét lekanalazták. Amit, híg tejfölként vagy vaj előállítására, étel ízesítésére használhattak. A fölözött-tej altatásával sovány aludt-tejhez, melegítésével sovány túróhoz jutottak, amiből sovány sajtot is készíthettek.

Aludt-tej, más néven: szerdék, aggott-tej: Természetes módon (gyorsító, savanyító vagy oltó nélkül) megalvadott tej. Vagyis, szobahőmérsékleten, külső beavatkozás nélkül, a tejben lévő tejsav-baktériumok hatására megalvadó nyers tej. Ilyenkor, felszínén sárga rétegben zsír-részecskék válnak ki, némi sűrű savóval (vagy savanyú tejjel) keveredve. E réteg alatt, pedig a tej savanykás alvadéka helyezkedik el. Amely kocsonyás anyagból (nyers-túró és savó keverékéből) és részben különvált nyers savóból áll. Többnyire túró készítésére használták. De sokfelé önálló ételként és kenyérrrel is fogyasztották, kanalazva a kocsonyás aludt-tejet. Vagy krém-szerűen kikeverve ették, gyakran kására öntve, ahogy egyes székely és csángó vidékeken volt szokásban.

Bajos tej-változatok

Időnként előfordult, hogy az elődeink által begyűjtött tej minősége eltért a természetestől. Attól, amit - aggály nélkül - fogyaszthatónak és feldolgozhatónak tartottak. Ezek természetes okait egyesek felismerték, míg mások bajnak (csapásnak rontásnak) vélték. Íme, néhány példa:

Buggyant-tej: olyan tej, amely kívülről belekerült élesztő-gombák hatására erjedésnek indult. Az ilyen tej enyhe élesztő-szagú volt, és a benne keletkezett buborékoktól felhabzott. A régi tapasztalat szerint, ez rendszerint akkor következett be, ha a nyers-tejbe kenyér-morzsa vagy gyümölcs-darabka kerülhetett. De okozhatta olyan tároló-edény is, amely előzőleg „cukros vagy keményítő” dologgal érintkezett. Nem véletlen, hogy elődeink kínosan ügyeltek a tejjel érintkező edények-eszközökre, azok tisztaságára. Ugyanis, a buggyant-tejet már nem lehetett jól alvasztani, abból „tisztességes” savanyú túró vagy tartós sajtot készíteni. Még a tetejéről leszedett zsíros réteg adta vajban sem bíztak, mert hamarabb avasodhatott. Legfeljebb úgy menthették meg, ha besavanyították és felforralták, hogy némi főtt-túró nyerjenek belőle. Néhol, úgy próbáltak az ilyen tejből „használhatót” varázsolni - ha nem volt túl élesztős - hogy közel egy órán át kb. 50-60 °C-ra melegítve tartották. Majd, kevés szűrt aludt-tej savót öntöttek hozzá. Az ilyen tejet azonban egy napon belül felhasználták, mert hamar megaludhatott.

Kék-tej: amely elszíneződésnek több oka is lehetett. Kanca-tej esetében az ilyen halvány elszíneződés gyakran természetes lehet. Más állat esetében, a gyenge táplálkozás okozta alacsony tejszír-tartalomra utalhatott. Eredményezhettek ilyen elszíneződést egyes növények (például: nefelejcs, gyermekláncfű, kakascímer, káka, friss tölgy-, bükk-, éger- vagy birs-fa levele). De kialakulhatott egyes hűtve tárolt szennyezett-tej felületén is kék színeződés. Hogy miként hasznosíthatták e tejeket, az a tejhiba okától és a tapasztalattól függött.

Zöldes-tej: amely, többnyire alacsony fehérje- és zsír-tartalomra utal. De okozhatják egyes legelt növények is. A túl savós tejnél is jelentkezhethet a halvány-zöldes árnyalat.

Sárga-tej: amely lehetett túl korai (ellés utáni) vagy késői (elapadás előtti) fejés következménye. Okozhattott ilyen tej-elszíneződést a tej magas zsírtartalma is. Eredményezhettek hasonló jelenséget egyes „tejet színező” lelegelt gyomnövények is. Sőt, a takarmány magasabb karotin-tartalma is megszínezhette a tejet. Ritkán talaj-szennyeződés is kiválthatott ilyen színeződést a szobahőmérsékleten tárolt tej felületén (amely leszedése után a tejet általában felhasználták).

Veres-tej: amely halvány pirosas színeződésre utalt. Elődeinket leginkább ez a tej-változat aggasztotta. Ugyanis, utalhatott a tőgy belső vérzésére (túl korai fejesre vagy durva fejes okozta sérülésre). De komolyabb állat-megbetegedésre is (lépfene, rovarcsípés okozta fertőzés). Egyes elfogyasztott gyomnövények is színezhatték a tejet kissé veresre (zsurló, kutyatej, fenyőtű). Ez volt az a tej-baj, amit sokfelé a „boszorkányok rovására írtak”. Az ilyen tejtől igyekeztek minél gyorsabban és a háztól minél távolabb megszabadulni, még véletlenül sem fogyasztani.

Nyúlós-tej: amely sűrűen folyt, nehezen és gyakran nem túl savasan alvadt. Ilyen lehetett az ellés után közvetlenül fejt, vagy a tőgybeteg állat teje. De nyúlósságot okozhatott a tisztátalan kezelés okozta tej-fertőzés is. Az ilyen tej fogyasztását és feldolgozását kerülték (főleg, ha az ilyen tejhibához még kellemetlen szag is társult).

Keserű-tej: amely gyakran a tej feldolgozása után sem vesztette el kesernyés ízét. Ami származhatott keserű ízt adó növényt fogyasztó vagy ellés után közvetlenül fejt állat tejétől. A ló- vagy szamár-tej pedig magától is megkeseredhetett, ha a fejest követő néhány órán belül nem forralták fel, vagy ha nem kényszerítették erjedésre vagy alvadásra. De okozhatta a keserű ízt a tej szennyeződése előidézte alacsony hőmérsékletű erjedés is. Az ilyen tejet sem tartották alkalmasnak sem a fogyasztásra, sem a feldolgozásra.

Bűzös-tej: amely kifejezés nem szorul bővebb magyarázatra, magától értetődik. Az ilyen hiba többnyire abból adódott, hogy a szennyezett tejet nem hűtve tartották. De okozhatta, hogy a tejes edény előzőleg más „szagos” anyagokkal is érintkezhetett, a tejszűrőt (tejes-kendőt) előző használat után nem mosták ki alaposan, fejeskor nem „kívánatos dolgok” kerülhettek a tejbe.

Mesterséges tej-változatok

Gyakran előfordult, hogy a tej minőségét - nem természetes módon - megpróbálták javítani, vagy az erjedési-szétválási folyamatokat gyorsítani, módosítani. Ezáltal, lehetővé téve olyan tej-alapanyagok készítését is, amelyek természetes módon nem jöhettek volna létre.

Hígított-tej: amelyiket valamilyen célszerű okból hígabbra készítettek. Például, ha a sűrű juh-tejet némi (felényi-ugyanannyi) vízzel hígították, hogy a tehén-tejhez hasonló módon ihassák. Egykor, hamisításként így „szaporították” a tehén-tejet is, vagyis a tejet némi vízzel hígították. Ennek kimutatására már a középkorban kitaláltak egy igen egyszerű módszert: ha a hüvelykujjunk körmére cseppentünk a tejből és az egy gömbben megáll, akkor a tej nem vizezett. Ha viszont a körmünkről lefolyik a csepp, akkor vízzel hígították (vagy más miatt kevés a zsírja).

Forralt-tej: olyan tej, amelyet felforraltak, és a tetején összegyűlt bőrös-habos réteget pedig leszedték. Ez a tej már jóval kevésbé volt hajlamos savanyodásra. Többfelé édes-tejnek is nevezték, mert a forralás után az íze édeskésebbé vált. Önmagától már nagyon lassan savanyodott és aludt meg, helyette gyakrabban megbuggyant vagy megkeseredett, nyúlósodott. Ugyanakkor, a nem romlott forralt-tejet - nyers tej, savanyító vagy oltó hozzáadásával - még könnyen megalvaszthatták, belőle vaját, túrót vagy sajtot készíthettek.

Kevert-tej: különböző tej-fajták keveréke. Például: 70% tehén-tej és 30% juh-tej keveréke, amely változat Székelyföldön terjedt el, a XX. század elejétől. Régebben ez az arány 2/3 rész tehén-tej és 1/3 rész juh-tej. Egykor, ilyen tejet szinte csak túró-sajt és préselt-sajt készítésére használták.

sénél használtak. Vagy, a kelendőbb tejet hamisító „szaporítására” (helyi olcsóbb tejjel keverve). Ismert eljárás volt az is, hogy magas zsírtartalmú bivaly-vagy juh-tejet színelt (föložött) tehén-tejjel keverték. Azért, hogy a készítendő sajt ne legyen túlságosan zsíros. Vagy, hogy az eredetileg sűrű tej könnyebben fogyasztható legyen (hígabb és kevésbé zsíros).

Altatót-tej: amikor „altató” hozzáadásával gyorsították az aludt-tej képződését. Ilyen altató volt, az előzőleg készített aludt-tej, vagy annak savója. De gyorsíthatták az altatót előzőleg lemer (vagyis régebbi) tejföl hozzákeverésével is.

Alvasztott-tej: savanyító vagy oltó hozzáadására megalvadott tej. Mivel az ilyen alvadás gyors, ezért „nincs idő arra”, hogy a felszínén a zsír-részecskék összegyűlhessenek. Vagyis, a vaj: ilyenkor az alvadékba „szorul”. Ezért volt „zsíros”, az ilyen alvadott-tejből készült túró vagy sajt.

Buggyantott-tej: olyan tej, amelyet szándékosan hozzáadott élesztővel „buggyantottak”. Az erjedés irányításával pedig fogyasztásra alkalmas, kefir-ízű italt állíthattak elő. Ezt a módszert alkalmazták az alkoholos erjedésű kumis készítésénél is.

Hamis-tej: a korabeli tej-piaci furfang találmánya. Amikor, a már savanyodó tejhez tisztamosított hamu-zsír vagy szik-sót⁷ keverték. Amely, a savanyó-tej sav-tartalmát (némi pezsgés mellett) közömbösítette. Így, a tej savanyú szagát és ízét elvette. Ugyanakkor, ez a tej már minőségileg teljesen más lett. Legfeljebb ivásra és főzésre volt alkalmas, mivel „magától meg nem aludt, tejfelt sem adott”, és az íze is kissé édeskés-szappanosná vált. Csak erőteljesebb savanyítással vagy oltással lehetett alvadásra bírni, túróvá alakítani. Ha pedig timsóval szüntették meg a savanyodását, akkor az íze is kissé fanyar lett. Néhol ezt cukorral próbálták ellensúlyozni, de akkor meg az íze lett édesebb a szokottnál.

Dajka-tej, vagy cuclis-tej: az egykori anyatej-pótló. Szükség esetén - anyatej hiányakor - a csecsemőt állati tejjel táplálták. Erre a célra a kanca- és szamár-tej általában megfelelt. Ezek fehérje- és tejcukor-tartalma megfelelő volt, de zsír-tartalmuk nem érte el a szükséges mértéket. Ilyen tejből legalább másfélszer annyira volt szükség, mint anya-tejből. Gyermek táplálására a szarvas- és bivaly-tej nem jött szóba. Főleg ritkaságuk, sűrűségük és kedvezőtlen összetételük miatt. Viszont, megfelelő kezeléssel, a tehén- és kecske-, valamint végszükségben a juh-tej is alkalmas lehetett csecsemő táplálására. Erre több példa is lelhető a paraszti hagyományban.

2. számú táblázat: Tej-félék arányos összetétele

Összetevők	Anyatej	Anyaelő-tej	Tehén-tej (1/2-es)	Tehén-tej (2/3-os)	Kecske-tej (1/2-es)	Kecske-tej (2/3)	Juh-tej (1/3-os)	Kanca-tej teljes	Szamár-tej teljes
Tej mennyisége %	100	100	50	66	50	66	33	100	100
Tejfehérje (%)	0,9-1,3	2,4-2,6	1,5-1,8	1,9-2,3	1,4-1,7	1,9-2,3	1,4-2,1	1,6-2	1,1-1,8
Zsír (%)	3,8-4,9	2-2,4	1,6-2,7	2,1-3,5	1,6-2,5	2,1-3,5	1,3-3,1	1,3-1,9	0,3-1,8
Tejcukor (%)	6,7-7,2	5,4-5,8	2,2-2,7	2,9-3,5	2,2-2,6	2,9-3,5	1,2-1,7	6,7-6,9	5,9-6,9
Hozzáadott cukor (%)	0	0	4	4	4	4	6	0	0
Hozzáadott víz (%)	0	0	50	33	50	33	66	0	0

E célra, a fejés vége felé lejjövő (magasabb zsírtartalmú) tejet használták. Amelyet valamennyi vízzel felöntöttek és némi mézzel ízesítettek, majd felforralták és a habjától leszűrték. Kézzel melegre hűtés után e tejjel itathatták a csecsemőt. Tehén-tejből egészen fiatal csecsemőknek

⁷ Hamu-zsír = kálium-karbonát, fahamuból kioldva. Szik-só = nátrium-karbonát, szikes talaj fehér porából.

általában feles (1/2-es) keveréket készítettek. Amely közelítő összetétele: 1 dl tehén-tejhez 1 dl víz és 1 kiskanál (teáskanálnyi) méz. Néhány hónapos kicsinek már két-harmados (2/3-os) keveréket adtak: 2 dl tehén-tejhez 1 dl víz és 1,5 kiskanál méz. Féléves kisgyermeket már hígítatlan forralt és édesített tehén-tejjel itattak. Vagyis, 2 dl tejhez 1 kiskanál mézet keverve. Mivel a juh-tej sűrűbb és zsírosabb volt, ezért abból csak harmados keveréket készítettek. Vagyis, 1 dl juh-tejet 2 dl vízzel és 1,5 kiskanál mézzel keverték, majd azt felforralták és habjától leszűrték. Juh-tejből feles keveréket fél évnél idősebb gyermeknek adtak.

Sűrűs-tej: amely valójában forralással besűrített tej. Főleg, Borsod és felső-Tisza vidékén volt ismertebb. A friss tejet három egyforma lábasban feltették főni. Lassan, hogy nem forrva, csak annyira melegítve (35-45 °C-on, 6-10 órán át), hogy elpárologjon nagyrészt a levük, hogy a maradék egy lábasban is elférjen. Vagyis, a tejet harmadára besűrítették. Néhol 1-2 evőkanál mézet is adtak hozzá (literenként), hogy melegítéskor biztosan ne menjen össze. Túl sok figyelmet és tüzelőt igényelt. Ritkán, csak különleges csemegékhez készítették.

KORABELI TEJ-FELDOLGOZÁS FOLYAMATAI

Az egykori feljegyzések arra utatnak, hogy a „tej hasznát” leginkább négy fő termék adta. A tejföl, a vaj, a túró és a sajt. Még a XIX. század közepén is ezek uralták a városi és falusi piacokat, a házi tej-feldolgozás is ezek előállítására szakosodott. Természetesen e tej-termékek többféle tejből készülhettek, különböző módon és változatban, sajátos ízesítésekkel.

A korabeli egyszerű és gyakorlatias felfogás szerint: „*A tej három nevezetes és egymástól különböző részekből áll. Vagyon benne 1. olaj, 2. túró 3. víz. Az olaj az a’ miből vaj, a’ túró a’ miből sajt, a’ víz, a’ miből savó leszsz.*”⁸ Ezért, az házi tej-feldolgozás lényegében arra irányult, hogy a tej e három alkotó-részét elkülönítsék. Valamint, a szétválasztás során kapott köztes- és vég-termékeket igény szerint feldolgozzák, tartósan tárolgatóvá teszik.

VAJ KÉSZÍTÉSE

A vaj (vagyis, a tejszír, amit régen „olaj”-nak is neveztek) használata egykor közel sem volt annyira elterjedt, mint manapság. De a XIX. században, a böjti előírások enyhülésével, (nem szólva külföldi kereslet növekedéséről) és a „nemzetiségi konyha-technikák keveredésével”, a házi vaj-készítés is fellendült. A régi „vaj-kinyerési módszerek” nemcsak megőrződtek, de más eljárásokkal ötvöződve egyre hatékonyabbá is váltak.

Tejszín és tejfel elkülönítése

Vaj-kinyerés eljárások első és legfontosabb lépése a tej: zsírban gazdag részének elkülönítése. Amelyet azután követhet a vaj kiválasztása és tisztítása. Azzal minden tej-használó tisztában volt, hogy a magára hagyott tej felszínén - egy idő után, lassan és önmagától - kialakul egy zsírosabb réteg. Amely egyfajta sűrű folyadék, íze és állaga pedig a tej alvadásának módjától és mértékétől különböző lehetett. Ezek nevei is ennek megfelelően különböztek, úgymint:

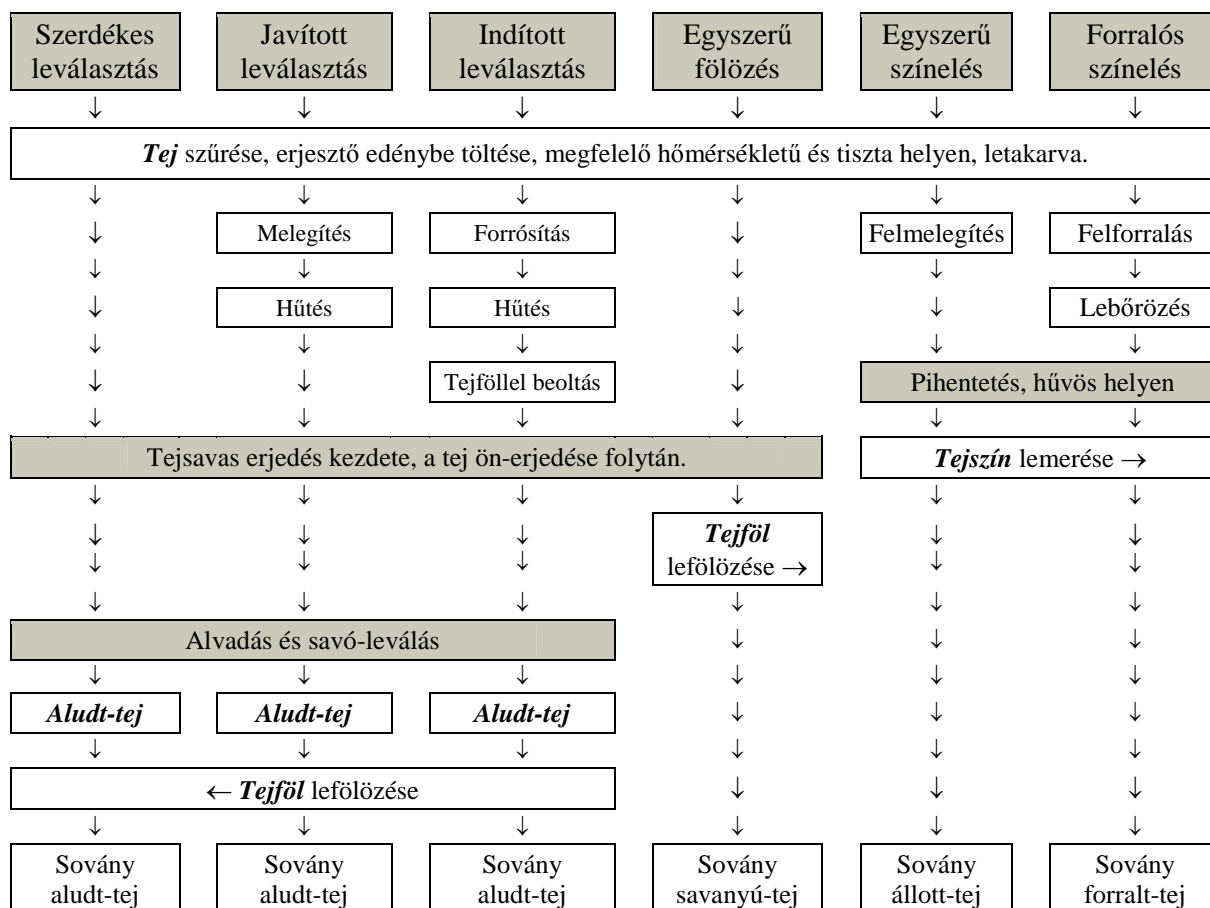
Tejföl vagy tejfel, régebbi nevén savanyú tejfel: a savanyú-tej vagy aludt-tej felszínén összegyűlt zsírban gazdag és savanykás réteg. Amely, annál tömörebb és vékonyabb, minél több idő alatt következett be a tej alvadás. A tejföl: valójában a vaj és aludt- vagy savanyú-tej egyfajta keveréke. A korabeli vaj-előállítás leggyakoribb alapanyaga, valamint közismert és kedvelt konyhai főző-ízesítő. A tejfölös réteg leszedésével sovány savanyú-tej vagy lefölezött aludt-tej marad vissza. Amelyekből, egykor leginkább sovány savós-túrót vagy sajtot készítettek (ezen folyamat leírására később kerül sor).

Tejszín, régebbi nevén édes-tejföl: az állott- vagy forralt-tej felszínén összegyűlt zsíros és édeskés (nem savanykás) réteg. Annál sűrűbb, minél több ideig elhúzódhatott a kiválása. Valójában, a vaj és állott-tej édeskés ízű keveréke. Ami azt is jelenti, hogy a tejszín - a tárolása során - hajlamos volt a savanyodásra, és tejföllé alakulhatott. Ezért, rendszerint egy-két napon belül felhasználták (ételek ízesítésére, sütéshez-főzéshez), vagy vajjá feldolgozták. A tejszín lemerését követően visszamaradó sovány színeltejt fogyaszthatták tej helyett. De megaltatva vagy beoltva készíthettek belőle sovány édes-túrót vagy sajtot. Néhol, a túl zsíros nyers-tejet ilyennel hígították. Felhasználhatták kumisz készítésére is (erről is később, részletesebben).

⁸ N. Nagyváthy János, Ts. Zala vármegyei táblabíró: Magyar házi gazdaasszony. Második kiadás. Pest, 1830. Petrózai Trattner J. M. és Károlyi István Könyvnyomtató Intézetében.

A tejfől és tejszín kiválását igyekeztek segíteni. Ilyenkor legfontosabb, a tej nyugodt pihentése, mert a rázkódások a „kivált réteg” vissza-keveredését eredményezhette. A tej hűvösen tartása is jelentőséggel bírt. Ugyanis, a hőmérséklet növekedésével - kezdetben - a kiválás is gyorsult, de egy határon felül (kb. 20-25 °C felett) a tej savanyodása vagy erjedése is meglódult. Ami gyorsította a tej alvadását, egyúttal akadályozva a zsír kiválását is. Ezért, néhol igyekeztek a tej savanyodását akadályozni (előzetes „csírátlanító” melegítéssel, savasságot csökkentő anyag bekeverésével). Ha a hőmérséklet túl alacsony volt (<10 °C), akkor „volt elegendő idő a zsír-réteg elkülönülésére”, de a kesernyés erjedésére-avasodásra is. Nem véletlen, hogy többfelé úgy vélték, hogy a kiválásához legjobb a pince-hőmérséklet (10-20 °C). Pontosabban: a tejfől „begyűjtésére” a 20-25 °C, tejszínél a 10-15 °C közötti hőmérséklet ad kedvező eredményt. A régi leírások szerint, a tejfől- vagy tejszín kiválás közel 24-36 órát igényelhetett, de előfordulhatott (tejtől függően), hogy 12 óra is elegendő volt. Tejfől és tejszín kinyerése többféle módon történhetett. Ezek közül a legismertebbeket a 3. számú táblázat szemléletesen és egyszerűen bemutatja.

3. számú táblázat: Tejfől és tejszín kinyerése



A tejfől és tejszín készítésénél nagyon fontos volt a hőmérséklet betartása és a tej „nyugton hagyása”. Valamint, az erjedés figyelemmel kísérése, és a tej időbeni lefölezése vagy színelése. Ha a tejfől készítésekor az erjedés rövid volt, akkor kevés tejfőlt lehet lemereni. Ha viszont az erjedés túlságosan elhúzódott, akkor a tej túlságosan savasra erjedhetett, és a „savó magához kapcsolhatta a vaját”, amitől ismét kevesebb a tejfől. Néhol, a tejet szinte „bugyborékolásig” engedték erjedni, ami azt eredményezte, hogy a tejfőle is túl savanyúra és bugyantra érett. Sőt, ilyenkor előfordulhatott, hogy a tejfől teteje megkeseredett, avasodott

vagy penészedett. Ezért, általában csak addig hagyták aludni a tejet, amíg a savója elkülönült. A kivált tej-savó halvány kékes vagy zöldes árnyalat jelezte, hogy a tej hígult, szétválása már megtörtént.

A tejszín készítésekor is fontos volt a kiválás figyelemmel kísérése. Általában 12-24 óránál tovább nem halasztották a tejszín lemerését. Ezen túl, a tejben már erőteljesebben megindulhat a savanyú erjedés, és a tejszín elvesztheti édeskés ízét (tejfölössé alakul). Valamint, a tej is annyira megsavanyodhat, hogy melegítéskor „összemehet, megtúrósodhat”. A tej egészen halvány kékes vagy zöldes színezete itt is jól érzékeli a tejszín kiválásának befejeződését.

Egyes népi tapasztalatok szerint, a tejföl és tejszín készítésekor az őszi eléggé „veszélyes időszak” volt. Mert „valami okból”, az őszi tejfel és tejszín, valamint az azokból készített vaj hamarabb keseredett. Ezért, sokfelé ősszel nem készítettek a tejfölt vagy tejszín, hanem a tejből inkább sajtot készítettek. Ami viszont, őszi tejből készítve adta a legzamatatosabb ízeket.

Néha előfordult, hogy a „tej nem adta le a tejfölt”. Ilyenkor, a tejes-edényt egy nagyobb, langyos vizet tartalmazó edénybe (vízfürdőbe) tették, hogy az, a tejes-edényt (és benne a tejet) gyengén felmelegítse (legfeljebb 25-30 °C-ra). Óvatosan, nehogy a tejes-edény rázkódjon, és a kiváló tejföl újra belekeveredjen. Ezzel meggyorsíthaták a tejföl kiválását, de a tej alvadását is.

Meleg-tejföl: vagy melegített tejföl. A meleg (nem forró) tűzhelyre egy nagyobb edényt tettek, abba némi vizet öntöttek. Majd ebbe a vízbe beleállították a savanyú tejet tartalmazó edényt. Ügyelve arra, hogy a víz nem melegedjen 50 °C-nál magasabbra. A savanyú tejes edényt addig hagyták e „vízfürdőben”, amíg az szét nem vált az alján összegyűlt ritka-kékes savójától. Amit leöntöttek. A zsíros alud-tej tetejéről leszedték a zsíros-sűrű tejfelt, a maradék sovány aludt-tejet pedig tört-tejként fogyaszthatták. Az így készített meleg-tejföl idővel kissé savanyodott, de nem keseredett. Ezért, a naponta így nyert tejfölt akár egy hétig is gyűjtögethették, mielőtt vajat köpültek volna belőle.

Forralt-tejföl: amely egyfajta tartósított tejföl. Amennyiben naponta csak kevés tejfölt tudtak „kinyerni”, akkor több napig is kellett azt gyűjtögetni, hogy a köpülő megteljen vele. Ilyenkor, (hogy az összegyűjtött tejföl meg ne buggyanjon vagy keseredjen), két nap elteltével a tejfölt felforralták néhány percre, majd hagyták kihűlni. A következő napokban ismét hozzáadhatták a begyűjtött tejfölt. De hozzákeverés előtt - minden alkalommal - a forralt-tejfölt egy tiszta edénybe átöntötték. 6-7 napnál tovább nem gyűjtögették, hanem a tejfölből vajat készítettek.

Édes-tejföl, vagyis a hagyományosan készített, híg tejszín. Előző este lekanalazták az aznap fejt állott tej „fölit”, vagyis a felszínén összegyűlt zsírosabb réteget. Azt felforralták, és lefedve hagyták hűlni-pihenni. Reggel, régebbi tejszín keverték hozzá és azzal újra összeforralták. A XIX. században a kávé és pótkávé elterjedésével sokfelé ilyet használtak azok ízesítésére.

Hamis-tejföl, egy régi trükk, amely még a XX. század második harmadában is ismert volt a nagyvárosi piacokon. Egy olyan tejföl, amelyet savóval vagy savanyú-tejjel kikevert búzaliszt pépjével elegyítettek. Természetesen csak annyival, hogy ne nyomja el a tejföl ízét. Ezt a hamis tejfölt még aznap el kellett adni, különben habosan mebuggyant, mert egy idő után élesztő-szerűen kezdett erjedni. Ezért, az ilyen tejfölt árusító kofa (akiket a budapesti piaci nyelv „milimári”-nak nevezett), kénytelen volt egy fakanállal gyakran kevergetni, nehogy a hamis tejföl kifusson az edényből. Néhol, ezt úgy próbálták megakadályozni, hogy a lisztet forralt savóval keverték, de ezt is elárulta gyengén élesztős illata. Ugyanis, a rendes tejfölnek mindig savanykás tejszaga volt, és a tapintása sem kovász-szerű, hanem krémes.

Hamis-tejszín általában hamis-tejből készült, és rendszerint piacra-eladásra. Olyan savanyú-tejből, amely savanyodását szódával (sziksóval vagy hamuzsírral) közömbösítették. Vagy, ha a tej természetes erjedését, alvadását cukor vagy timsó hozzáadásával gátolták. Az ilyen tejszín lassan savanyodott tejföllé, viszont gyorsan avasodott és keseredett, a penész is ellephette. Sőt, a cukorral készített hajlamos volt a megbuggyanásra is, túlzottan édes íze elárulta. Míg, a timsóval „megállított” tejből készült az enyhén fanyar háttér-íze tette felismerhetővé. A szódával közömbösített tej hamis tejszínét egy halvány szappanos-lúgos íz tette felismerhetővé.

Vaj kinyerése

A vaj készítése - bár könnyen kinyerhető a tejből - csak késve terjedt el. Az első írásos emlék erről, Hérodotosz szkítákról írt művében a lótejből készített vaj megemlítése. Majd, közel két évszázaddal később Hippokratész említi ugyanezt. Görög vaj-készítésre utaló leírás eddig nem ismert, de a rómaiak már készítették ilyen. Feltehetően eltanulva a dákoktól vagy inkább a keltáktól és az alföldi jazigoktól, „Római” körökben egyfajta barbár-paraszti ételnek tartották. Magyarság körében a vaját régóta ismerték, de hétköznapi zsiradékként csak ritkán használták. Nem véletlen, hogy a „tejbe s’ vajba fűrésztés” a különleges bánásmódot jelentette.

Nyers-vaj kinyerése⁹ tejfölből és tejszínből nem bonyolult, de esetenként munka- és idő-igényes folyamat. A művelet lényege, hogy ezeket a zsíros-alvadékos és savós keverékeket erőteljes rázással vagy leveréssel szétválásra kényszerítették. Amely eredményeként, a kicsapódó nyers-vajat elkülöníthették, majd egyéb eljárásokkal tovább tisztíthatták és tartósabbá alakíthatták.

Köpülés: Kárpát-medencében - a Hernád-Tisza vonalától nyugatra - a legelterjedtebb ez a vaj-kinyerési eljárás. A köpülő¹⁰: egy olyan hosszúkás és henger alakú edény, amelyben egy dugattyú-szerű keverő mozog. Ennek föl-le mozgása a vaj-tartalmú keveréket olyan áramlásra készítette, hogy a vaj (a beletöltött tejfölből vagy tejszínből, esetleg aludt-tejből) kicsapódjon, és több-nagyobb csomóba összegyűljön. Ezáltal a vaját elkülöníthették, elválaszthatták a híg tejszerű folyadéktól, az írótól. Ezt követően, a vaját még tovább tisztíthatták.

Az összegyűlt vajnak-valót legjobb volt naponta köpülni. A köpülőt csak félig töltötték meg tejföllel vagy tejszínnel, hogy a dugattyúja és a betöltött anyag jól mozogjon. Általában két köpülőt használtak egy kisebbet vagy egy nagyobbat, hogy igazodjék a köpülendő mennyiséghez. Használat után ezt az eszközt mindig alaposan kimosták és kiforrázták, majd alaposan kiszárították. A köpülés némi hozzáértést igényelt, mert a kinyert vaj mennyisége nagyban függött a köpülő mozgásának erősségétől és ritmusától, valamint a hőmérsékletétől. A tapasztalat (néphit?) szerint, a zivatart előtti párás-meleg időben nem célszerű köpülésbe fogni, mert a vaj ilyenkor nehezen válik ki, sok munkát és időt igényel az ekkori köpülés.

Keverés: Kárpát-medencében - az Ung-Szamos és Körös-Berettyó vidékén Hernád folyásától keletre és Maros alsó folyásánál - ez volt az ismertebb vaj-kinyerési eljárás. Főleg a sűrűbb juh- és bivaly-tej esetében vált be ez a gyakorlat. E módszer szerint: a tejfelt vagy tejszín, tálban vagy bögrében - fakanállal vagy habverővel - addig verték-kavargatták, amíg a vaj kivált és leszedhették. Ezután, a vaját még tovább javíthatták.

⁹ Magyar Néprajzi Lexikon. Vajkészítés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁰ Magyar Néprajzi Lexikon. Köpülő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Kiveretés: egy régi, gyakran manapság is alkalmazott eljárás. Amikor, a tejsírt tartalmazó tejfölt vagy tejszín erős rázásnak teszik ki. Erre szolgált a rázókorsó vagy a forgó hordócska. A rázkódások és mozgatások hatására a tejsír kivált, amit összegyűjtöttek. A kiverést általában 10-16 °C körüli (pince) hőmérsékleten végezték és csak olyan erővel-sebességgel, hogy a vaj meg ne olvadjon, mert akkor újból beállhatott az összekeveredés (a már különvált savóval). Ez volt a nyers-vaj, amit további tisztítás nélkül néhány napon belül fel kellett használni, nehogy megavasodjon vagy megkeseredjen. Ezért gyakran az ilyen vajat kigyúrták (lásd később).

Kifölözés: egy régen is ritkán alkalmazott eljárás. A módszer lényege, hogy a vajnak-valót annyira felmelegítették, hogy a zsíros összetevők folyékony állapotba kerüljenek, de a keverék ne legyen túl forró. Ezt követően alaposan összekeverték, hogy a kivált túró szétverődve leülepedjék. Majd, a keveréket - ezen a hőmérsékleten - „hagyták állni”. Ilyenkor, a keverék zsír-részecskéi kiváltak és a folyadék tetején összegyűltek. Ezt követően a zsíros réteget lemerhették, de gyakran inkább hagyták jól lehűlni. Mivel ilyenkor a keverék tetején a vaj megszilárdult, és így már könnyen leszűrheték azokat. Kifölözés előtt a vajnak-valót gyakran megsózták, mert ez siettette a vaj kiválását, és növelte annak tartósságát is.

Kioldás: nem túl ismert, és csak kényszerhelyzetben alkalmazott megoldás. Olyankor, amikor a tejfel vagy tejszín túlzottan savós, és nehezen adná „ki a vaját”. Ilyenkor, egy kevés szagtalan és íztelen étolaj vagy tiszta liba-zsír hozzákeverése segíthetett, mert magához vonzotta a vaj-cseppecskéket. Ezáltal, a köpülés, keverés vagy kiveretés kevesebb időt igényelt. De ez már vaj-hamisításnak minősült.

Író: a tejszín vagy tejföl köpülése, keverése vagy kiveretése során a vajtól elváló fehéres folyadék. Leginkább a lefölözött tejhez hasonlítható. Íze pedig - a tejszín vagy tejföl érettségétől függően - az édeskéstől a savanyúig terjedhet. Az édeskést minél hamarabb elfogyasztották vagy felhasználták (például: savanyú tejhez öntötték, felforralták), mert önmagában néhány órán belül kesernyész-édeskés ízűvé vált. Ugyanakkor, zsírosabb volt a savanyú írónál, mert a tejszínből nehezebb volt a vajat kinyerni.

Vaj tisztítása

Az előzőekben leírtak szerint kitermelt nyers-vaj csak néhány napig volt eltartható. Ugyanis, a benne rekedt savó-maradékok további erjedést eredményeztek, amelyek savanyodáshoz, avasodáshoz vagy keseredéshez vezettek. Ezért, a vajból igyekeztek eltávolítani a káros savó-maradékot. A következőkben e módszerekből érdemes megismerni néhány változatot.

Kiszívatas: régi eljárás a nyers-vaj tisztítására. A vaját eldarabolták és néhány napig (akár egy hétig is) hideg vízben „tartották” időnként megkeverve. Naponta legalább kétszer hideg vizet cserélve rajta. Az így tisztult vaj már néhány hétig is elállt. Fontos volt, hogy a tárolás ideje alatt a vajat mindig ellepje a víz. Ez megakadályozta, hogy levegővel érintkezzen, avasodjon vagy penészesedjen. Néhol a vízbe kevés sót is keverték, hogy a vaj tovább tartható legyen.

Kigyúrás: a nyers-vaj régóta ismert tisztítási eljárása. A kiszívatas munkai igényesebb, de gyorsabban eredményt adó változata. Ilyenkor, a hideg vízbe tett vaját tiszta kézzel alaposan átgyúrták, majd a vizét leöntötték. Tiszta vízzel felöntve az eljárást néhányszor megismételték (amíg a víz tiszta nem maradt). Gyúrás alatt ügyelve arra, hogy a vaj meg ne olvadjon. Ezt a vaját is víz alatt tárolták. Bár az ekképpen tisztított vaj - a „kiszivatotthoz” képest - tovább

megmaradt, a gazdasszonyok nem kedvelték ezt a módszert. Mert, idővel a vaj szép sárgás színe kifakult (ezáltal gyenge vagy hamis-vaj látszatát keltette). Bár szagtalan maradt (nem avasodott), de az íze megkeseredhetett. Ennek akadályozására sót tettek is a tároló-vizébe.

Kisózás: a középkor végétől elterjedt módszer (az olcsóbb só hatására). Ennek lényege, hogy a nyers-vajat hideg helyen - víz hozzáadása nélkül - sóval alaposan összegyúrták. Mivel az így tárolt vaj nagyon sós volt, ezért felhasználás előtt vizes kigyúrást igényel, hogy eltávolítsák belőle a tartósító sót. Ez a módszer alkalmassá tette a vajat arra, hogy melegebb időkben hosszabb távolságokra szállíthassák vagy néhány hétig hűtés nélkül tárolhassák. Ahol aztán a sót belőle vízzel (vagy friss tejjel) kigyúrva, ismét „friss-vajhoz” jutottak. Az így kezelt vaj hosszabb ideig (6-8 hétig) megőrizte frisségét. De ezt követően, váratlanul és gyorsan, bűdösre megavasodhatott. Ezért, 4 hét elteltével újra kigyúrták. Az így frissített vaj újabb 4 hétig elállt.

Salétromozás: felvidéki részeken egykor ismert vaj-tartósító eljárás. Lényegében egy olyan kisózás, amelyet só helyett, só és kálsalétrom fele-feles keverékével végeztek. Ezt a vajat is felhasználás előtt vízzel alaposan ki kellett „gyúrni”, hogy a tartósítót abból eltávolítsák.

Kimosás: egy régi nyers-vaj tisztító eljárás. A nyers-vajat közel ötször annyi sós vízben olvadásig felmelegítették Legalább néhány órán át így melegen tartották, de nem forrhatott (nehogy az alja lesüljék). Gyakran kevergették, majd engedték lassan kihűlni. A felső rétegben megszilárdult vajat leszűrték, az alsó sós-savós vizet leöntötték. A leszűrt vajat felmelegítették, formába vagy tartó-edénybe öntve hagyták kihűlni.

Ojvasztás: régi és általánosan ismert módszer, különösen a Kárpát-medence keleti végein volt népszerű. A nyers-vajat egy cserépedényben felolvasztották és ugyanannyi vízzel elkeverték. Majd, egészen forráspontig melegítették, de csak lassan, hogy a felszínén keletkező habot fokozatosan lemerhessék. Ezt követően, a keveréket sűrű szövésű anyagon átszűrték (hogy a savóból kicsapódott túrót „megfogják”). Majd, a leszűrt folyadékot hideg helyen hagyták a „szétválni”. Ilyenkor elkülönült egymástól a felső zsíros, és az alsó vizes fázis. Amikor a felső részen kivált vaj megszilárdult, akkor az edény tartalmát leszűrték. A szilárd vajat olvadásig felmelegítették és egy tároló-edénybe öntötték, ahol megmerevedhetett. Ezt követően már úgy használhatták, mint a zsírt. Az ilyen „ojvasztott” vaj íze már nem volt annyira tejes-savanykás, sokkal inkább kissé édeskés és libazsír-szerű.

Régi vaj-féleségek

A vaj árusítását már a középkorban is figyelemmel kísérték a céhek és hatóságok. Nemcsak előírták piacon-vásárokon eladásra kínált vaj-féleségeket. Hanem, ellenőrizték a termékek minőségét, büntették a hamisításokat. A XIX. században néhol már azt is elvárták, hogy a vajat „formázzák”, vagyis vajnyomó-mintával¹¹ (jellel) nyomassák, hogy készítőjét azonosíthassák. Fontos megjegyezni, hogy egykor a vajat nem fogyasztották önálló ételként (a XX. század elejéig a vajas-kenyér a köznép körében ismeretlen volt). Még sütemények készítésénél sem terjedt el szélesebb körben, inkább böjti zsiradéknak tartották. Íme, néhány régi vaj-féleség:

¹¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Vajnyomó-minta. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Írós-vaj: vagyis olyan friss-vaj, amely tejfölből (nem tejszínből) köpüléssel készült. Valamint, savó-tartalma nem haladta meg a vaj-zsír mennyiségének ötödét (20% alatti savó-tartalom). Az ilyen vaj íze enyhén savanykás volt, mert akkoriban még a tejszínből nem készítettek vajat. Ugyanis, tejszínből kevesebb vaj volt nyerhető, mint tejfelből. És, a tejszínből készített édes vaj hamar megsavanyodott, de meg is keseredhetett. Az írós-vaj eléggé sárgás színű volt, íze leginkább az aludt-tej tetejéről leszedett savanykás zsiradék-tejföl keverékéhez hasonlított.

Sózott-vaj: olyan írós vaj, amelyet finomra tört sóval alaposan átgyúrtak. Ilyenkor, a só egy része a savóban feloldotta és azt kiválásra készítette (amit a vajról leöntöttek). A savó kisebbik hányada a vajban maradt, igen tömény sóoldat formájában, megvédve a romlásból. Nagy tételben- sokfelé - így szállították és raktározták a vaját.

Olvasztott-vaj: vagyis „ojvasztással” savótlanított vaj. Ez a vaj igen tartós volt, böjti ételek fontos zsiradéka, ízesítője (ahol a növényi olajokat nem kedvelték a főzéshez-sütéshez). A vaját vastag fenekű edényben és lassú tűzön melegítették. Addig, mire átlátszó-aranszínűvé vált és a habzása is megszűnt. Finom szöveten átszűrték a tároló edényébe és hagyták megmelegedni. Árusításkor egy szalmaszálat szűrtak az edény aljáig, hogy a vevő megbizonyosodhasson arról, „nincs-e savó, víz vagy ülepedés az alján”.

Kemény-vaj, vagy népiesen: mogyoró-vaj. Amely soha sem látott mogyorót, hanem az íze miatt kapta ezt a becenevet. Az ilyen vaj nem tejfölből, hanem tejszínből készült. Ezt is „ojvasztással” tisztították, de mivel melegítéskor a tejszín tejcukor-tartalma kissé karamellizálódott, az a vajnak sötétebb színt és mogyorószerű ízt adott. Ennél a vajnál elnézték, ha az alján némi író is maradt, mert annak színe és szaga jól jelezte a vaj frissességét és tisztaságát.

TÚRÓ KINYERÉSE

A túró - vagyis a tejben lévő fehérje - többfélfé módon kinyerhető. Ezért, a túró minőségét és ízét nagyban meghatározta az alkalmazott módszer és a kinyerés érdekében felhasznált vagy keletkezett anyagok. A túrókészítési eljárások mindegyike azon alapul, hogy a tejfehérjéket (amiből többféle van) valamiképpen kiválásra (kicsapódásra) készítették. Majd, az elkülönülő képlékeny fehérje-tömeget elválasztották a folyékony savótól. Ezt követően, a nyers-túrót közvetlenül vagy tisztítva-ízesítve felhasználták, esetleg tartósították, netán sajttá alakították. Az alap-anyagtól és a leválasztás hőmérsékletétől függően a túró lehetett:

Nyers-túró, más néven. első-túró. Vagyis, a tejből forralás nélkül leválasztott túró. Amely leválásának elősegítésére - vagyis a tej-fehérje (kazein) kiválásának gyorsítására - enyhe melegítést (55-65 °C-on) is alkalmazhattak. Ilyenkor, a nem túl magas hőmérséklet csak a gyors „megbuggyanást okozó” élesztő-sejteket pusztította el. Meghagyva az érlelődést és tartósítást elősegítő tejsav-baktériumokat. Az ilyen túró, a leszűrése után: puha, fehér darabkákból áll, sokféleképpen feldolgozható, enyhén hajlamos az avasodásra.

Nyers-savó: más néven, első-savó. A nyers-túró (vagyis az első-túró) leválasztása után visszamaradt folyadék, amely még alkalmas savó-túró kinyerésére.

Főtt-túró: olyan túró, amely leválasztásánál a hőmérséklet meghaladta a tejsav-baktériumok túróképességét (80-95 °C-t). Vagyis, erőteljesen hő-kezelt nyers-túró. Ez a túró - még ha előtte természetes módon is erjedt - a tejsav-termelő képességét elvesztette, így a nyers

túrónál lényegesen romlékonyabb, keseredésre, folyósodásra és penészesedésre hajlamosabb. Mielőbbi felhasználást, tartósítást vagy sürgős ledolgozást igényelt.

Főtt-savó: főtt-túró leválasztása után visszamaradt folyadék, amely még alkalmas lehet savó-túró kinyerésére vagy erjesztett ital készítésére.

Zsíros-túró: fölözetlen tejből készített nyers- vagy főtt túró. Olyan túró, amely nagymértékben megőrizte az alapanyagául szolgáló tej zsírtartalmát.

Sovány-túró: fölözött tejből aludt-tejből készített túró. Olyan, amely zsírtartalma lényegesen alacsonyabb az alapanyagául szolgáló nyers-tejénél.

Sűrű-savó, más néven: első-savó, édes-savó, anya-savó, vastag-savó, zsíros-savó, kövér-savó. A leválasztott túró kiszűrése után visszamaradt, még feldolgozható folyadék.

Savó-túró: más néven másod-túró, főtt-túró. Amelyet, a nyers- vagy főtt-túró kiszűrése után visszamaradó savóból választottak le, további forralással és savanyítással. Ez a túró még a főtt-túrónál is romlékonyabb, ezért frissen felhasználták vagy gyorsan tartósították. Jellegzetes képviselői: a zsendice-túró, orda, pujna.

Ritka-savó: más néven másod-savó, szegény-savó. A leválasztott savó-túró után visszamaradt édeskés vagy savanykás folyadék.

E termékek bármely túró-leválasztási módszer esetében megjelenhetnek. Ugyanakkor, némelyik olyan sajátos megnevezéssel is bír, amely csak egy adott készítési módszerre utal. Ezekről a további túró-erjesztési eljárások leírásai részletesen megemlékeznek.

Természetes alvadású túró

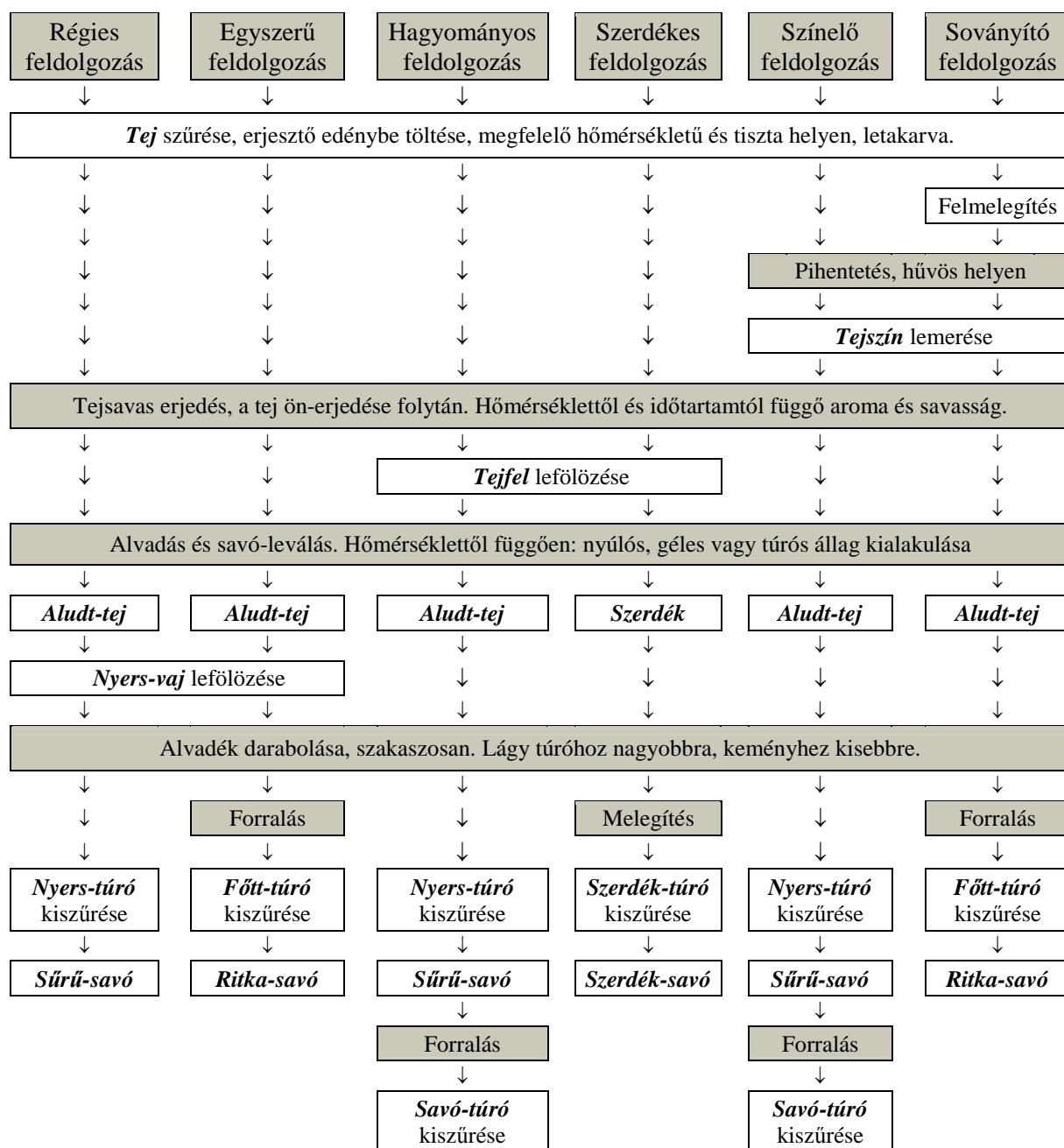
E túrókat az különbözteti meg a más módszerrel készületektől, hogy az alapanyagot képező tej erjedése és alvadása: természetes módon történt. Vagyis, a tej alvadását a környezetében élő és a tejjel érintkező tejsav-baktériumok idézik elő. Mivel ezek tájanként eltérhetnek, idegen terméktől is származhatnak, ezért a házilag készített aludt-tejek íze jelentősen különbözhetett. De még az ugyanabban a házban altatott tejek sem voltak mindig egyformák. Azért, mert az adott helyen élő többféle tejsav-baktériumok sem egyformán érvényesülhetnek. Ugyanis, az adott körülmények között, leginkább mindig azok fejtik ki alvasztó-erjesztő hatásukat, amelyek az adott hőmérsékleten a legzaporábbak, leginkább életképesek.

Tej-altatás, a legrégebbi természetes eljárás. Amikor a tejet valamilyen edénybe tették, és portól védve-lefedve (de nem légmentesen), hagyták a tejet önmagától erjedni-megaludni. A körülményektől függően 1-3 nap alatt összeállt az aludt-tej, de állaga igencsak különbözhetett. Ugyanis, a tej kiindulási- és altatási hőmérséklete sajátos aludt-tejeket eredményezhetett.

Egyszerű aludt-tej: vagy szerdék. A leginkább ismert és elterjedt változat. Amikor, a friss-tejet 20-25 °C-os szobahőmérsékleten, magas tejes-korsóban hagyták megaludni. Általában 1-2 napot igényelt az altatás. Az ilyen aludt-tej tetején csak kevés vaj gyűlt össze (vagyis az alvadék vajjas maradt), az egész selymes és egynemű kocsonyává merevedett. És, csak kevés savót adott ki magából. Amelynek az ekkori íze: kissé savanykás és enyhén édeskés. Ez volt az az aludt-tej, amely egyaránt kedvelt volt a Kárpát-medence bármely szögletében.

Öreg aludt-tej: az egyszerű aludt-tejből formálódott. Ugyanis, ha azt tovább altatták, akkor a tetején összegyűlt vaj-réteg (bár nem vastagodott), de erőteljesebb ízűvé érett. A tej selymes alvadéka pedig besűrűsödött, és az aludt-tej alsó részén világos-tiszta és szinte vízszerű savó-réteg alakult ki. Olyan képet adva, mintha azon úszna az alvadékos réteg. Minél tovább hagyták az egyszerű aludt-tejet „öregedni”, annál több savó gyűlt össze az alvadék alatt. A kivált tejsavó is savanyúbbá érlelődött, édeskés íze is eltűnt. Egyúttal, az alvadékos réteg is vékonyabbá-tömörebbé zsugorodott. Minél tovább hagyták a tejet érlelődni, annál több savót adott le és annál tömörebb lett az alvadék-réteg is. De néhány napnál tovább már nem volt érdemes altatni, mert a tetején lévő vajréteg megavasodhatott, esetleg penészesedhetett.

4. számú táblázat: Természetes erjedésű tej feldolgozása



A leszűrt savót híg ecet helyett étel-ízesítésre és kovász-készítésre használhatták. Az alvadékból akár savanykás túrót is készíthettek, de többnyire kenyérral önálló ételként is fogyasztották.

Tört-tej, más néven: zsíros vert tej. Keveréssel összetört olyan aludt-tej. Amelynek a kivált savóját előzőleg gyakran leöntötték. Ugyanakkor, a felső zsíros (tejfeles) rétegét meghagyták, és a megalvadt tej-anyagba belekeverték. Ez a keverék, leginkább egy alacsony zsírtartalmú tejfelhez vagy joghurthoz hasonlítható. Ritkán aludt-tejként vagy sűrű tejtalként fogyasztották, de többnyire inkább ételek ízesítésére tejföl-pótlónak használták.

Fölözött aludt-tej: olyan aludt-tej, amely tetejéről a felső zsíros (tejfeles) rétegét leszedték. Amit aztán tejfölként felhasználtak, vagy amiből vajat köpültek-kevertek. A fölözött aludt-tejből többnyire túrót készítettek.

Sovány aludt-tej: olyan aludt-tej, amelyet előzetesen „leszínelt” (tejszínét leszedett) állott-tejből vagy „lefölözött” (tejfölet lemert) savanyú-tejből „altattak”. A vaj-réteges változatokhoz képest kissé bizonytalanabb és sérülékenyebb lehet az erjedése, a felületéről hiányzó védő-zsír réteg miatt. Száraz-sovány túró vagy sajt készítéséhez éppen megfelelt.

Sovány vert-tej: keveréssel összetört olyan aludt-tej, amely tetejéről előzőleg már leszedték a „vajnak való” zsíros (tejfeles) réteget. De, ilyen tejnek nevezhették a „vajától kiköpült” tört tejet is, vagyis a köpülés után visszamaradt aludt-tej és nyers-savó keveréket. Többnyire kiegészítő ételként fogyasztották, de száraz-kemény túró vagy sajt készítéséhez is bevált.

Alvadási zavarok az aludt-tej ízét és állagát kedvezőtlenül befolyásolhatják. Amikor, a tejsavas erjedés mellett nemkívánatos folyamatok is beindulnak. Például, ha a tej alvadásakor annak hőmérséklete tartósan 35-40 °C fölé növekszik, akkor az aludt-tej ecetes-csípős ízűvé válhat. De ugyanez történhet szennyezett tej esetén is. Ha pedig 10 °C körüli-alatti hőmérsékleten alvadna, akkor az íze keserűvé vagy avassá válhat. A 28-35 °C közötti hőmérséklet buggyant aludt-tejet (vagyis élesztősen erjedőt) eredményezhet, amit előidézhet a tejbe került liszt, dara vagy kenyér-morzsa is. De ilyen gázos erjedést előidézhet a takarmánnyal vagy földdel szennyezett tej is. Ha pedig a tejet előzőleg alaposan felmelegítették, esetleg a savanyodását szóddával vagy hamuzsírral próbálták csökkenteni, akkor az abból „édesen alvadtt” a tej. Vagyis savanyú íz nélkül, a kezdeti édeskés ízét idővel kesernyéssé torzítva. Erőteljesebben szennyezett tejnél (ha azt gyakran mozgatják, netán kevergetik) az erjedés rothadókorhadó jellegűvé is válhat. Különösen akkor, ha az alvadás alatt a hőmérséklet 25 °C-nál magasabb, és sok levegő éri. Mindezekből egyértelműen kiderül, hogy a korabeli tej-feldolgozók miért ügyeltek a tisztaságra, és miért nem bízták „akárkikre” a tejjel való foglalatosságot. Valamint, hogy miért volt annyira fontos a tej „altatás-kori” hőmérsékletének figyelemmel kísérése.

Hagyományos túró-készítés: amely általánosan ismert volt a Kárpát-medencében. Dunántúlon szinte általános volt, Erdélyben inkább csak szórványos (ott az oltós vagy indító túró-készítés terjedt el). Az eljárás lényege: a fölözött aludt-tejet - kevergetés mellett - lassan melegítették, hogy az aludt-tej betúrósodjon (tejfehérje kicsapódjon). A gyengéd-lassú keverés darabos túrót, az erőteljesebb-gyorsabb pedig aprózottat adott. A nem túl erős melegítés során a túró puhább-savósabb maradt, míg a magasabb hőfokon kicsapódott keményebb-szárazabb lett. Fontos volt, hogy az aludt-tejet ne melegítsék fel forrásig. Amikor a túró „elvált a savójától”, egy vászondarabra kimerték, majd abba belekötve felakasztották, hogy a savó a túróból kicsöpöghessen. Ezt a gömbölyűre szikkadt túrót nevezték többfelé „gomolya-túrónak”.

Ritkábban az is előfordult, hogy a vászonba között túróra nehezeket tettek, hogy a savó kinyomódjon. Ezt a préselt (vagy sajtolt) túró neveztek „prés- vagy sajt-túrónak”.

Szerdék-túró, amely hagyományos alvasztású aludt-tejből, enyhe melegítéssel készült nyers-túró. Erdélyben ritka, más vidékeken közismert, Dunántúlon szinte egyeduralkodó volt. A melegítés hőfoka nem haladta meg az 50-60 °C-t. Ezért, a benne maradt életképes tejsavbaktériumok a kész túró még tovább savanyíthatták, tartósabbá is teheték. A szerdék-túrót is vászonba kötve „gomolyaként” szikkasztották. A korabeli sajtok többsége ilyen túróból készült.

Savanyú-túró: igen érett, öreg és sózott aludt-tejből készített túró. Amely íze - a leszűrés és a savójának lecsepegtetése után is - erősen savanykás és némileg sós volt. Az ilyen túró (a savójában, az avasodást okozó levegőtől elzárva) elég sokáig tárolhatták. Ilyenkor, sós-tejsavas leve tartósította, ezért akár meleg időben is szállíthatták. Felhasználás előtt savóját leöntötték, sőt gyakran át is „mosták” (hideg vízzel vagy friss savóval vagy tejjel).

Mosott-túró: olyan túró, amelyet hideg vízzel (tejjel) újra felöntöttek, és gyengéden átmostak. Ezt követően, ismét vászon kendőbe kötve hagyták „kicsöpögni”. Tették mindezt azért, hogy a túró savanyú vagy sós ízét csökkentsék. Vagy, az öreg aludt-tejből készült túró zsenegének érzékeltessék. Állítólag ezzel a módszerrel a túró keserű ízét is lehetett kissé tompítani-javítani.

Száraz-túró, aszú-túró, morzsolt-túró: szárítással tartósított túró. A friss túró apró darabokra szétmorzsolták, és napos-szellős helyen megszáritották. Majd, ezt a túró-morzsálékot (mint a szárított tészta-tarhonyát) vászonzacskóban tároltatták. Felhasználás előtt vízben vagy tejben (esetleg tejsavóban) áztatták, majd (ahogy a friss túró) tészta-ételekhez felhasználták. A túró-száritás főleg észak-Tiszántúlon volt szokásban, de ismert volt egyes kunsági vidékein is.

Gyúrt-túró: sóval és némi fűszerrel alaposan összekevert túró. Egyéb nevei: legyúrt-túró, érett-túró, keserű-túró. De keverhették füstölt túróval is. Többnyire cserép-fazékba tömörítették (hogy romlást okozó levegő ne maradjon benne). Általában egy-két héten belül csípősre érett. Szokásban volt, hogy a cserép-fazékból fogyasztásra kivett-csípős túró friss-túróval pótolták, azt a már össze-érettbe jól belekeverték (időnként némi sót és fűszert is hozzáadva). Dunántúl északi és nyugati felén főleg a borsos (borsfüves) és köményes ízesítés terjedt el. Felvidéken ezt kiegészíthette a majoránna is. Déli és alföldi részeken inkább az örölt pirospaprikás volt népszerű, néhol némi köménymaggal vagy borssal is tovább fűszerezve.

Sós-túró: amely úgy készült, mint a gyúrt túró, de csak sóval keverve. Közel 2-3%-nyi sót tartalmazott, ezért - bár savanyúra érett - akár egy évig is elállt. Tároláskor, a felületén kemény-sós réteg alakult ki, ami megvédte a penészesedéstől és az avasodástól. Kiskunság egyes vidékein¹² az 1970-es években még készítettek ilyen házi-túrót juh-tejből, amely szinte csípősre érett. Az ottani birka-pásztorok között egy egyfajta csemegének számított.

Csípős-túró: csípős fűszerekkel készített, enyhén sós gyúrt-túró. Felvidéken többnyire a bors és boróka-bogyó, valamint a gyömbér örleményét kedvelték. Dunántúlon a gyömbért felváltotta a köménymag. Alföldön a csípős örölt paprika (néhol némi borssal kiegészítve) adta a csípős ízt. Erdélyben inkább a borsfű vagy a tárkony volt kedveltebb, gyakran bors-örleménnyel is kiegészítve. A csípős-túrót gyakran apróra vágott vörös- vagy fokhagymával (ritkán kaporral)

¹² Bösztör-pusztá (akkori nevén: Homokszentlőrinc), Szabadszállás és Kun-pusztá vidékén.

is keverték. Természetesen ezek az ízesítések csak közelítőek, mert helyenként és ízlésenként szokásonként keveredhetnek. Mindenesetre érdekes jelenség, hogy a csípős túró ízesítése sokfelé igencsak hasonlított a helyileg szokásos csípős kolbászok fűszerezéséhez.

Csomós-túró, vagy pogácsa-túró. Olyan gyúrt-túró, amelyből apró pogácsákat vagy golyóbisokat gyúrtak, majd azt napon megszáritották. Erdély kivételével, egykor szinte mindenhol gyakori volt az efféle túró-tartósítás. E módszerrel a túró akár több hónapig is eltarthaták. Felhasználás előtt vízben vagy tejben, esetleg savóban vagy borban (néha korpa-kiszi vagy savanyú káposzta-lében) beáztatták és túró-szerűvé törték.

Füstölt-túró: más néven füstös-túró. A pogácsa-túró sajátos dunántúli változata. Ugyanis, arrafelé szokásban volt, hogy az pogácsa-túró nem napon szárították. Hanem a szellős-füstös padláson, ahol átvette a füst aromáját, és füstöléssel tartósítódott (mint az ott füstölt hús- vagy szalonna-féle).

Bödön-túró: más néven vendely-túró. A friss túró diónyi vagy mogyorónyi golyókká sodorták és napon vagy füstön jól megszáritották. Majd a golyóbisokat egy nagyobb fedeles edénybe (bödönbe, vendelybe) rakosgatták. Rétegenként és szorosan, közben meghintve sóval és őrölt paprikával. Miután az edényt közel $\frac{3}{4}$ részig rétegesen megrakták, alaposan megöntötték. Annyi tejet, tejsavót vagy bort öntöttek rá, hogy a golyóbisokat jól elfedje. Ezután egy oda illő deszka-koronggal lefedték, nehezéket is rakva rá, hogy a lé teljesen ellepje a túró-golyókat. Ez az eljárás leginkább Dunántúl nyugati részén volt kedvelt, keresett cikk volt az egykori piacokon-vásárokon. A XIX. század elején, az ilyen túró ára a kövér-sajtéval vetekedett.

Préselt-túró, más néven sajtolt- vagy sajt-túró. Olyan szerdek-túró, amelyet lecsöpögtetés után sajt-formára préseltek. Majd, ezt a préselt túró sós vízzel (vagy szűrt-ülepített sós tej-savóval) ellepve tárolták, szállították. De szárazon is tárolhatták, vajjal vagy étolajjal lekenve (hogy ki ne száradjon), vagy sóban forgatva (hogy tartósra száradjon). Ez könnyen prés-sajttá érett.

Nyers-savó: így nevezték a természetes módon altatott tej savóját. Azt, amelyet a túrókészítés során kivált, összegyűlt, ami abból kipréselődött. De csak azt a savót, amely megőrizte élő-flóráját (tejsav-baktériumait), vagyis nem melegítették 50-55 °C-nál magasabbra. Az ilyen savót a továbbiakban még természetes alvadást előidézőként, tartósítóként alkalmazhattak.

Főtt-savó: melegítés hatására „sterilizálódott” savó, amely tejsav-tartalmát megőrizte, de már nem rendelkezett tejsavat termelő élő-flórával. Az ilyen savó - a további tej-feldolgozási eljárásoknál - legfeljebb savanyításra vagy ízesítésre volt alkalmas.

Indított alvadású túró

E túró a különböztette meg a természetes alvadásútól, hogy az alapanyagot képező tej erjedésének és alvadásának elindítása: mesterséges módon történt. Vagyis, a tej alvadását elsősorban nem a tej saját, vagy a környezetéből abba belekerülő tejsav-baktériumok idézték elő. Hanem, a készítő által a tejbe bevitt tejtermékekben lévő. Amelyekkel, a tej alvadását nem csak meggyorsíthatták, de a folyamatot irányíthatták és a kész-terméket is meghatározhatták.

Indítók: valójában természetes alvasztás során keletkezett, tejsav-baktériumokat tartalmazó tej-készítmények. Úgymint: savanyú-tej, aludt-tej, tejföl, nyers-túró, nyers-savó. Minél érettebbek, annál erősebb hatásúak. Gyorsabb alvasztásuk azon alapul, hogy ezek a termékek már jelentős mennyiségben tartalmaznak olyan erjesztő mikrobákat, amelyek természetes módon csak hosszú idő után tudtak volna a tejben elszaporodni ilyen mennyiségben. Ezáltal, az erjedési-alvadási folyamat - az átlagoshoz képest - igen jelentősen felgyorsul. Különösen jó „hatásfokú indító” az öreg aludt-tej leszűrt savója, vagy az ilyen tejről lemert tejföl (esetleg annak savanyú írója). Az indítóval alvasztott tejből készült aludt-tej és túró zsírtartalma magasabb volt, mint a természetes alvasztással készülteké (mivel a gyors alvadás miatt a tejföl kiválására is késett).

Indító alvasztás és túró-készítés: amely nem sokban különbözik a hagyományos tej-altatástól és túró-készítéstől. Az alapvető eltérés, hogy a tej-alvadását - előző altatásból származó indítóval, (tejföllel, aludt-tejjel, savóval) - indítóval gyorsították. Általában, 1 liter tej indításához elég volt 1-2 evőkanál régi tejföl vagy 0,5-1 dl öreg-savó. Ez az indító 40-45 °C-on erjeszti a tejet darabosra és savósra. Mivel, az indító tejsav-baktériumai az alvasztandó tejben túlsúlyba kerültek, így a kialakult „aludt-tej” az indító tulajdonságait nagyban leképezték. Ezért igyekeztek az indítóként, a rendelkezésre álló legjobb és legízletesebb tej-termékeket használni. A keletkezett alvasztott tejből pedig a *hagyományos túró-készítésnél* leírtak szerint készítettek túró. Amelyből, szinte ugyanolyan (az ott leírt) tejsavas túró-termékeket készíthettek. Ezen eljárás - a gyorsabb alvadás miatt - már lényegesen kevesebb tejfölt adott, viszont zsírosabb túró. Egyaránt jól alvasztotta a nyers-, állott-, színelt- savanyú- vagy fölözött-tejet. Kevert tej esetében pedig kifejezetten előnyös volt. De szükség esetén, ezzel az eljárással feldolgozhatták a kissé hibás (buggyant, kissé szennyezett, de nem bűdös) tejet is. Ilyenkor, a hibás tejet megszürték, és 80-85 °C-on legalább negyed óráig melegítették (elkerülve a forralást). Majd, a tejet hagyták leülepedni, és tiszta kendőn újra átszürték egy tiszta edénybe. Miután ott 40 °C körülire (kéz-melegre) hűlt, hozzákeverték az indító tej-terméket és hagyták alvadni. A megalvadott tejet pedig a hagyományos túrókészítés módszerével feldolgozták. Megjegyzendő, hogy a 60-65 °C-nál magasabb hőmérsékletre melegített tej már nehezebben alvadott ezzel a módszerrel, de még mindig gyorsabban, mint természetes körülmények között.

Altatott-tej: vagyis indítóval alvasztott egynemű aludt-tej. A tehén-tejet előzőleg 80-90 °C-ra felmelegítették, majd nyugodt helyre tették, lefedték és kéz-melegre (30-35 °C-ra) hagyták visszahűlni. Ezután, nem túl savanyú régebbi aludt-tejjel beoltották, 1 literhez 0,5-1 dl-nyit adva. Arra ügyelve, hogy az alvadás során a hőmérséklete ne csökkenjen 20-25 °C alá. Közel egy nap alatt a tej elég keményre megalvadott úgy, hogy a tetején nem alakult ki tejfölös réteg. Az állaga pedig selymes-kocsonyás volt, savó-kiválás nélkül, íze kissé savanykás, némi édes háttérrel. Aludt-tej helyett (mivel annál gyorsabban készült) fogyasztották. Egy-két napnál tovább nem tartogathatták, mert gyorsan tovább savanyodott, és a savóját is kiengedte.

Főző-tejföl: egyfajta zsírszegény házi ál-tejföl. A friss tejet 70-80 °C-on közel fél óráig melegen tartották, majd 40 °C közelébe hűtötték. Ezután, hozzákeverték friss tejfölt (1 liter tejhez kb. 2 dl-nyit), és krémszerűvé kikeverték. Néhány óras állás után, a tej selymes-krémes állagúvá alakult, ízében a fiatal tejföléhez (pontosabban a tejszín és tejföl keverékéhez) hasonlított. Zsírtartalma alig érte el a 8%-ot. Ételek ízesítéséhez, habarásokhoz használták. Felmelegítve az altatott-tejhez hasonlóan szétvált, túróra és savóra.

Jagurt, juhurt, vagyis a régi joghurt. A török megszállás idejében terjedt el szélesebb körben a Kárpát-medence juh-tartó vidékein. Valójában: előző készítésből származó jagurt-tal indított

és alvasztott juh-tej. Amelyet, kevés mézzel is édesíthettek. Úgy készült, mint az oltott-tej, de a sűrűbb juh-tej miatt az állaga keményebb volt, savóját is nehezebben adta ki. Készítést követően 3-4 napig is elállt, de akkorra már erősen savanyodott, és az íze is kissé csípőssé válhatott.

Kun-tarhó: alföldi tartó-változat, amely nemcsak juh-tejből készülhetett. Régebbi aludt-tej érett savójával indított friss-tej. Amely gyorsan betúrósodott, mivel egyszerre zajlott az indítás és savanyítás alvasztás. Ezt követően, vászon-zacskóba öntötték és engedték, hogy savója lecsöpögjön. A túróját frissen fogyasztották. A kicsöpögő savót egy edényben összegyűjtötték, és hagyták érlelődni (tovább erjedni-savanyodni). Ezzel indítva a következő friss-tej adagot. Az erősen besavanyodott savót - szűrve - ecet helyett is használhatták étel-ízesítésre, savanyításra.

Fölös: valójában olyan kun-tartó, amelyet az előbbi készítésű tarhóval indítottak. Oly módon, hogy abból egy kisebb adagot friss-tejben krémesre kikeverték, majd fél-egy óra állás után az alvasztandó friss-tejhez hozzákeverték. Amikor a tej már savanykás illatot adott - néhol oltót adva hozzá, máshol csak gyengén melegítve - hagyták a túró kicsapódni. Amit aztán leszűrték és krémes állagúra kikeverték. Készíthették fölözött-tejből, de gazdagíthatták tejföllel is. A tejfölt jól helyettesítette. A savóját felhasználhatták a következő fölös indításához.

Savanyítás alvasztású túró

Olyan alvasztásos eljárás, amikor a tej fehérje-tartalmának ki csapódását - tejsav-baktériumok helyett - hozzáadott természetes *savanyítók* segítik. Ilyenkor, a túró-kicsapódás igen gyorsan, akár néhány percen belül is bekövetkezhet. Mivel ilyen rövid idő alatt nincs lehetőség a tejföl kiválására, ezért a tejsír (vaj) jelentős része a túróban marad, illetve a savóba kerül. A tejsav-baktériumok és tejsav-termelődés hiánya miatt, az ilyen túró - a természetes vagy indított alvasztásúhoz képest - lényegesen romlékonyabb, gyors feldolgozást és tartósítást igényelt.

Savanyítók: amelyek valójában természetes módon előállított erősebb savak. Mint például egykor a legelterjedtebb: az ecetsav, amelyet gyümölcs-borból erjesztettek. Vagy az almasav tartalmú gyümölcs (éretlen alma, savanyú szőlő, berkenye, eper, kökény, sóskaborbolya, homoktövis) leve. De szóba jöhetett, citromsav tartalmú gyümölcs (ribizli, egres, eper, málna, vörös-áfonya, berkenye) leve. Elterjedt savanyító volt a tejsavas erjedésű korpa-kovász savanyú-érett leve (kiszi, keszőce, cibere), mint ahogy a savanyú káposzta vagy kovászos uborka érett, szűrt-letisztult leve is. De jól savanyított az érett tej-savó forralt és kiülepített leve, a víztiszta főtt-savó. Gyorsabb alvasztó hatásuk azon alapul, hogy ilyen savak a tejben lévő kazein-fehérjét kicsapódásra készíteti. A savanyítók oltó-hatását leginkább a sav fajtája és erőssége (töménysége) határozta meg. Az ilyen oltó magasabb hőmérsékleten (forrás közelében) mutat jobb eredményeket (gyors túró-kiválást).

Savanyítás alvasztás és túró-készítés: talán a leggyorsabb és legegyszerűbb túró-készítési mód. A feldolgozandó tejet közel forralásig felmelegítették, és hozzáöntötték a savas indítót. A tapasztalat szerint, 1 liter tej alvasztásához 0,5-2 dl savas lére lehetett szükség. Nem túl erőteljes keverhetés mellett - a sav hatására - a tej „összement”, vagyis darabos túros és vizenyős-savós állagú összetevőkre szétvált. A levált túró - a kazein-túró mellett - a savós túró is tartalmazza. Ezt a túró, a szokásos módon vászonkendőben szűrték, fellógatva kicsöpögtették.

Savas-túró: a savas indítású alvasztás során készült túró. Amely enyhén savanykás ízét nem a saját tejsavas erjedése eredményezte, hanem a hozzáadott savé. Mivel élő-flórás tejsavat (ami tartósította volna) nem tartalmazott, ezért igyekeztek minél hamarabb felhasználni, feldolgozni. Az így készített túró tulajdonságai a főtt-túróéhoz hasonlatos, savanykás íze pedig a savanyítóéra emlékeztet (amely szükség esetén kimosható).

Savas-savó: a savas indítású alvasztás során kivált savó. Mivel savó-túrót sem mindig tartalmazott, ezért kissé zsíros és enyhén édes-savanykás folyadékát tej-termékekben nem hasznosították. Viszont kalácsok és sütemények készítésénél jól dagasztottak és ízesíthettek.

Savas túró savósítása: amely tekinthető minőség-javító tartósításnak, de túró-hamisításnak is. A rég ismert eljárás lényege, hogy a savanyítással leválasztott és kicsepegtetett túró nem túl apróra szétmorzszolták. Majd, egy edényben ezt a túró felöntötték természetes vagy indító módszerrel készült aludt-tej savójával, ahhoz kevés só is keverve. Néhány órán át hagyták ebben ázni, majd kendőbe kötve a túró újra kicsöpögtették. Az áztatás ideje alatt a túró tejsavat vett fel, felületén a tejsav-baktériumok is megkötődtek. Amelyek, a túróban lévő tejcukrot hasznosítva elszaporodhattak. Ezáltal, nemcsak természeteshez hasonló ízt és illatot adva a savanyított túrónak, de egyúttal növelve annak tartósságát is.

Állati oltós alvasztású túró

Olyan tej-alvasztásos eljárás, amikor tejsav-baktériumok vagy savas közeg nélkül, a tejhez kevert állati enzimek hatására következik be az alvadás. Az ilyen enzim-tartalmú anyagokat, „oltónak” nevezték. Míg, a természetes alvadáshoz egy-három napra volt szükség, úgy az „oltós” alvadáskor a folyamat néhány óra alatt bekövetkezett. Ugyanakkor, e módszer egyik hátránya szintén a gyorsaságából adódott. Mivel, ilyen rövid idő alatt nem volt lehetőség a tejfőlv kiválasztódására, sem a tartósságot biztosító tejsav-baktériumok elszaporodására.

Állati eredetű oltók: régóta ismert házi készítmények. Valójában olyan fiatal állati gyomor-részek, amelyek tej-oltó enzimet tartalmaznak. Ilyen készítmény, a borjú, bány, kecskegida, malac és házinyúl gyomrából készült oltó. A borjú-oltó (Felföld, Dunántúl), a bány-oltó (Duna-Tisza köze, Hortobágy, kelet-Erdély), disznó-oltó (Tiszántúl nagy része, nyugat-Erdély), kecske- és nyúl-oltó (Erdély) volt ismert. Amely lehetett tisztára mosott, sós vízben áztatott és felfújva kiszáritott gyomor. Vagy apróra vagdalt tisztított gyomor sózva, majd kiszáritva (néhol túró vagy korpát is hozzá keverve, azzal együtt szárítva). Az ilyen szárított gyomor-darabokat aztán sós vízben vagy tejsavóban néhány napig áztattak, és az így kinyert lével készítették alvadásra a tejet. Az ilyen oltó 40 °C körüli tejben volt a leghatékonyabb (leggyorsabb alvasztó hatású). A szükséges oltó-mennyiségét jelentősen befolyásolhatta a gyomor állapota, kikészítésének és tartósításának módja, kiáztatásainak száma.

Állati oltós alvasztás és túró-készítés folyamata viszonylag egyszerű, gyors és könnyen kézben tartható. A tejet kendőn át leszűrték, és közel 40 °C-ra (kéz-melegre) felmelegítették. Néhol, hogy az alvadék tartósabb legyen, a tejet úgy 80-90 °C-ra melegítették (a nemkívánatos erjedések, romlások elkerülésére), majd hagyták visszahűlni közel 40 °C-ra. Ezt követően hozzáadták az állati oltót (állati gyomor-szövet kiáztatott levét). Az oltó mennyiségét mindig tapasztalati úton határozták meg (mivel annak „ereje” nem volt állandó és kiszámítható). Többnyire, 1 liter tejhez 1-3 teáskanálnyi oltó-lé elegendőnek bizonyult. Miután az oltót a tejbe keverték, azt hagyták nyugodtan alvadni. Amikor a tej „gyenge kocsonyaként” megmerevedett (felszínét megérintve rugalmas volt, kézhez sem tapadt), folytatódhatott a művelet.

Ilyenkor, az alvadékokat egy hosszú vágóval¹³ először nagyobb darabokra vágják. Majd, miután a savó egy részét az alvadék kiadta, tovább darabolták. A nagyobb-darabosabb alvadék nedvesebb-lágyabb túrókat adott, míg az apró darabos alvadék keményebb-szárazabb túrókat eredményezett. A savó gyorsabb leválása érdekében az alvadékokat kissé melegíthették, de nem túl forróra (<60-65 °C-ra), hacsak nem főtt-túrókat akartak készíteni. Amikor a túró elvált a savótól, akkor kimerték és vászonkendőbe szorosan bekötve a savóját ki csöpögtették. Ez volt a „gomolya”.

Édes-túró: az oltós eljárással készült túró sajátos elnevezése. Amely arra utal, hogy nem savas környezetből leválva az íze sem volt savanykás. Mivel az oltós túró nem tejsavas (élő-flórás) környezetben vált ki, ezért érzékeny volt. Hamar penészedhetett, keseredhetett és avasodhatott (sokkal gyorsabban, mint a hagyományos, indító vagy savasító módon készült túró). Ezért, az ilyen túrókat igyekeztek mielőbb felhasználni, vagy tartósíthatóvá (például sajttá) feldolgozni.

Gomolya-túró: a juh-tejet egy üstben kéz-melegre hevítették, majd birka-oltóval keverték. Miután megalvadott, az alvadékokat darabolták és keverték, hogy a savója szétváljon. A kicsapódott túrókat sűrű vászonba kötötték. Ezt a kerekded alakú csomagot hagyták kicsöpögni, majd rárakott nehezekkel vagy présel megnyomatták. Amikor már „nem adta a savóját”, fellógatva hagyták, hogy a levegő szárítsa. Néhol csak szellős helyre akasztva, máshol gyenge tűz fölött, hogy a füst is „átjárhassa”. Némi szárítás után a gomolyát kibontották és a túrókat felhasználták. Esetleg, némi só és fűszert hozzá keverve még szikkasztották. Tárolhatták szárítva (morzsolva vagy pogácsáknak formázva), vagy bődönbe préselve.

Kászu-túró, vagy szemerke-túró: egyfajta székely-földi különlegesség. Olyan gomolya-túró, amelyet szikkasztás után luc- vagy boróka-fenyő kérgéből készült tartóba gyömösöltek. Mivel az ilyen tartó nem zárt légmentesen, ezért a túrókat alaposabban sózták, és nem sokáig tartogatták (mert hamarabb romlott, mint a bődön-túró).

Brizna-túró vagy brizna-túró: amely szűrt juh-tejből készült, birka-oltóval, a gomolyánál leírattal. A tejet előtte soha sem színelték vagy fölőzték. Mielőtt vászonba kötötték a túrókat, vízzel is átmosták. A fellógatott gomolyát néhány napig szoba- (20 °C körüli) hőmérsékleten szárították, érlelték. Majd ezt a csomagot szétbontották, és a gomolya külső (vászonnal érintkező) szárazabb kérgét eltávolították. Az érett túróban maradt felesleges savot kinyomkodták, majd a túrókat összetörték és sóval keverték. Lezárható, néhány literes cserép-edénybe gyömösölték, ahol még erjedhetett. Hideg pincékben tárolták, csípős ízűre érlelték.

Liptói túró: olyan brizna-túró, amelyet 1-2 kg-nyi befogadású fa-bődönökben tároltak. Hogy szelíd ízét megőrizze, ezért csak gyengén érlelték (nem lehetett csípős az íze).

Sárga-savó, néven: fehér-savó, sajt-tej. Az a sűrű savó, amelyet az édes- vagy gomolya-túró engedett magából, a gyúrás, formázás vagy préselés során.

Állati oltós túrók savósítása: amely lehetett tartósító és minőségjavító célzatú, de hamisító is. Ezen eljárás lényegébe megegyezik a „savanyító savósítása” leírásban részletezettel. E módszerrel az állati oltós-túrókat tárolhatóságát javíthatták, azokat ízesebbé teheték.

¹³ Ami lehetett: hosszú kés, túró-gereben, alvadék-fésű, sajt-kard, pallós, sajt-hárfa, líra, lapocka, pereszlen stb.

Tarhó¹⁴, vagy oltott-tej: sűrű juh-tejből készült, birka-oltóval. A tejet 40-45 °C-ra melegítették, majd oltóval elindították az alvasztását. Ezután hagyták kihűlni. Mivel nem melegen (hanem 20-25 °C körül) alvadt, így az állaga kocsonyásnak alakult, a savóját csak részben adta ki. Leginkább az aludt-tejhez vagy joghurthoz hasonlított. Más változat szerint, a friss juh-tejet előbb óvatosan felforralták, majd 40-45 °C-ra visszahűtve beoltották, utána pedig hűvös helyen hagyták megalvadni. Általában kenyérral fogyasztották. De ha kevergetve melegítették, akkor ez is betúrósodott és kiadta a savóját. Az így készített túró neve: tarhó-túró.

Sós-tej: egyfajta erdélyi oltott-túró. A juh-tejben kevés sót oldottak, majd birka-oltót is adtak hozzá. Alapos elkeverés után, kissé hűvös helyen, egy faedénybe töltve két-három napig hagyták erjedni-alvadni. Ezalatt, a túró magától kicsapódott és az edény alján összegyűlt. Az enyhén sós savó pedig a tetején összegyűlt, megvédve a túró a penészesedéstől. Néhol só nélkül készítették, de az a változat sokkal romlékonyabb volt. A savót leöntötték (leitták), az összeállt alvadékot túróként fogyasztották. A hosszú érlelődés (és a tejsavas erjedés beindulása miatt) az íze leginkább a kissé sózott a nyers-túróéhoz hasonlított.

Jungáta: már a XVI. században is ismert, egyfajta édes alvadt-tej. A kéz-meleg friss-tejet (vagy a felforraltat és visszahűtöttet) némi mézzel édesítették. Majd, állati oltóval kezelve gyors alvadásra készítették. Ezt az alvadékot egykor csemegeként (édes tej-kocsonyaként) tálalták.

Fagylat: ami nem „fagylalt” (csak az állaga hasonló), és amelyet Sultz néven is ismertek. Néhol tévesen (talán a juh-tejre utaló sűrűsége és alvasztásának hasonlósága miatt), tarhónak is neveztek. Főleg Borsod és felső-Tisza vidékén volt ismertebb. A friss tehén-tejből sűrű-tejet készítettek (harmadára főzéssel besűrítették, kevés mézzel édesítették). A kész sűrű-tejet hűvös pincébe vitték, és ott a tejes-edényt nyakig földbe ásták (hogy hűtve maradjon). Néhány cseppnyi borjú-oltót adtak hozzá, és egy napig hagyták erjedni. Másnap az edényt kiemelték. Abban a sűrű és kissé édeskés tej kocsonyássá erjedt, mivel alacsony hőmérsékleten nem adta ki a savóját. Ezt a csemeget többnyire reggeliként, kenyérral fogyasztották. Igen kelendő árunak számított a XIX. századi miskolci piacokon. Sokáig nem tartogathatták, mert a második nap után ez a fagylalt enyhén savanyodni kezdett, kocsonyás állaga szétesett, savóját is „elengedte”.

Zsenticá, vagy zsincica: a brizna-túró készítésének egyfajta régi „mellékterméke”. Eredetileg, a gomolya eltávolított kérgét hasznosító erjedék, amelyet italként fogyasztottak. A száraz vagy szikkadt gomolya-kérget összetörték-szétnyomták, majd állott tejjel keverték. Többnyire hígabb tehén-tejjel, vagy felesre vizezett juh-tejjel. Közel egy napig hagyták érlelődni, időnként alaposan átkeverve. Tartalmas italként fogyasztották (kenyérhez vagy kásához), mint a tarhót vagy a vert-tejet, de tejföl helyett is felhasználhatták. Néhány napon belül elhasználták, mert idővel a túró és savó elvált, és a szétvert túrója már nehezen volt szűrhető.

Növényi oltós alvasztású túró

Olyan tej-alvasztásos eljárás, amikor tejsav-baktériumok vagy savas közeg nélkül, a tejhez adagolt növényi enzimek hatására következik be az alvadás. Ez esetben sem volt szükség több napos „altatásra”, mert az alvadási folyamat akár néhány óra alatt bekövetkezett. Mint az állati oltó alkalmazásakor, ennél sem volt elegendő idő a tejföl kiválasztódására, sem a tartósságot biztosító tejsav-baktériumok elszaporodására.

¹⁴ Többfelé, tarhónak nevezték a régebbi aludt-tejjel (tejfellel, túróval) indított alvasztású tej túróját is.

Növényi eredetű oltók: amelyek némi növényi savak mellett, tej-oltó (tej-fehérjét kicsapó) hatású enzimeket is tartalmaznak. Alvasztó hatásuk többnyire az enzimeknek köszönhető, amelyek a tejben lévő kazein-fehérjéket összekapcsolják. Ezáltal azok a tejből kiválnak, elkülönülve a tej-savótól és a savó-fehérjétől. A növényi oltók savtartalma ezt a hatást némileg erősíti. Legismertebb korabeli növényi oltók: a tejoltó galaj szár-levél, sóska- vagy csalán-levél, articsóka vagy rebarbara szár-levél, mángold vagy cékla szár-levél, vadkörte-lé, vadalma-lé, sárgadinnye, bogáncs-virág, sáfrányos szeklice virága, fehértejű keserű-gomba. Pontosabban: ezek frissen préselt leve, vagy szárított részeiből kiáztatott lé. A régi leírások szerint, a *tejoltó galaj* (Kárpát-medencében közönséges gyomnövény) kipréselt leve adta a legkellemesebb ízű és sárgás sajtokat. Nem véletlen, hogy sokfelé (főleg Mezőség környékén) kedvelték. A mezei sóska leve is közismert volt (Nyírség, Ecsedi-láp és Hargita népszerű oltója). A *csalán-* és *bogáncs-virág* is előfordult oltóként (Alföld és Dunántúl vidékén). A keserű-gombát csak más oltó hóján alkalmazták (Székelyföldön), mert „névéhez híven” keserűnyés túró eredményezett. A növények oltó-hatását befolyásolta a növény állapota, szárításának és nedve-kinyerésének módja. Ezért, az ilyen oltó kimérését a „tapasztalat irányította”.

Növényi oltós alvasztás és túrókészítés, amely sajátos keveréke az állati oltós és a savanyító eljárásnak. Ugyanis, a növényi oltók, nemcsak tejoltó-enzimet, hanem növényi savakat is tartalmaznak. A régi leírások alapján úgy tűnik, hogy az eljárás nagyban hasonlított az állati oltós alvasztáshoz és túró-készítéshez. Egy XIX. századi leírás szerint, némely vidéken a tejet: tejoltó galaj szárából szőtt szitán keresztül öntötték, hogy alvadásra bírják. Máshol, a galaj (vagy más oltó-növény) kipréselt levéből adtak a tejhez (1 liter tejhez 1-5 kiskanálnyit). Némely utalás szerint, szárított oltó-növények langyos vízben kiáztatott levével is alvasztották a tejet (1 liter tejhez 1-2 evőkanálnyit szárított növény kiáztatott levét). Az ilyen oltók 40-60 °C hőmérsékleten már elég gyorsan alvasztottak. Ezért, a tejet erre a hőmérsékletre melegítették, vagy előzetes felforrósítás (80-85 °C-os hőkezelés, csíráltatás) után e hőfokra visszahűtötték. Ettől kezdve a túró-készítés folyamata már megegyezett az állati oltós eljárásnál leírtakkal. Vagyis, hozzákeverték a növényi oltót. És, amikor a tej már „kocsonyásodott” vagy túrósan elvált a savótól, akkor kezdődhetett ennél is az alvadék darabolása. A savó elválasztását itt is segítette a melegítés. Ezt követte a kivált túró szűrése és lecsöpögtetése.

Növényi oltós túrók savósítása: amely lehetett tartósító és minőségjavító célzatú, de hamisító is. Ezen eljárás lényegébe megegyezik a „savanyító túró savósítása” leírásban részletezettel. E módszerrel a növényi oltós-túrók tárolhatóságát is javíthatták, azokat ízesebbé tehettek.

Borsos-túró: amely valójában török-borsos (vagyis paprikás) alvasztású tej. Oltóként forralt tejet használtak, amelyet szobahőmérsékletre hűtöttek. Ebbe, darabosra tört szárított piros-paprikát szórtak, néhol kevés só is adva hozzá. Majd, legalább fél-egy napon át hagyták, hogy a szárított-paprika belső felületén tenyésző tejsav-baktériumok elszaporodjanak, és a paprika oltó enzimeit is kioldódhassanak. A beoltandó tejet először 70-80 °C hőmérsékletre melegítették és legalább fél óráig azon tartották (de formát nem engedték). Ezután a tejet kézmelegre hagyták kihűlni, majd belekeverték a leszűrt oltót. Az oltó mennyiségétől és erősségétől, valamint az alvás alatti hőmérséklettől függően, a túrózás legalább 0,5-1 napot igényelhetett. A borsos-tejet főleg ételek ízesítéséhez használták (tejfől helyett), vagy melegítve túróként készítették. Kiskunság solti-szabadszállási részein, az ilyen birka-túrót sóval összegyúrva és köcsögbe döngölték, és hagyták érlelődni. Néhol, az ilyen túró csípős örölt paprikával is vegyítették. Nevét - a „borsos-túrót” - még abból az időből „örökölte”, amikor csípős paprika helyett örölt borssal fenyő-borssal (boróka-bogyóval) ízesítették.

Csehán-túró: amely sokfelé volt ismert, csalán-oltóval alvasztott tejből készült, úgynevezett gyors-túró. Az oltó: friss csalán kipréselt leve, vagy szárított csalánból kioldott lé. Az alaposan megmosott csalánt aprították, és aludt-tej szűrt (kéz-meleg) savójával felöntötték. Annnyira, hogy alaposan lelelje és a csalán nedvei kioldódhassanak. Tapasztalat szerint, a savanykás-érett savó több enzim kioldásra volt képes. Legalább fél napig áztatták, egy fakanállal gyakran megkevergetve, nyomogatva-roncsolva az ázó növényi részeket. Majd az oltót leszűrték, és a nyers-tejbe öntötték, abban elkeverték, amely hőmérséklete 30-40 °C közötti lehetett. Az oltó mennyiségét az erőssége és az alvasztás hőmérséklete határozta meg. E módszer a nyers- és állott-tej oltására egyaránt megfelelt, sőt még a savanyú-tejet is jól oltotta. A nyers- vagy főtt-túrója - a csalán kioldott levétől - kissé sárgás vagy zöldes színt is kaphatott. Az íze gyengén savanykás lehetett, esetleg sajátos fanyarkás (de nem zavaró) zöld-ízzel.

Galaj-túró: amely majdnem úgy készült, mint a csehán-túró. Azzal az eltéréssel, hogy oltóként tejoltó galaj nedvét használták. Amit a növény, pépesre tört leveleiből és szárából áztattak ki, sózott nyers savó-lével. Ezt az oldót sokfelé kedvelték, mert a túrónak nem torzította el az ízét, és szép vaj-sárgára is színezte. Az állott-tejből készült kissé savanykás túró pedig kiváló sajt-alapanyagnak bizonyult.

Savó-alapú túró

Az oltós alvasztású túró-készítés során jelentős mennyiségű sárga-savó keletkezett. Mivel a túró nem savas környezetben vált ki, így a tej „nem adta ki a savó-túrót”. Vagyis, a sárga-savó a tej savó-fehérjéit még tartalmazta. Ami érdemessé tette a sárga-savó további feldolgozását, a benne rejlő savó-túró kinyerését is.

Savó-túró készítése, az oltós alvasztású túrókészítés második fázisa. Ennek célja: a sárga-savóban maradt fehérje kicsapatása, és a keletkezett savó-túró kiszűrése. Az eljárás egyszerű, a savanyító alvasztás forralásos változata. A sárga savót felforralták, a tetején kiváló „habos-túrót” (zsendicét) lemerték. Majd némi savanyítót öntöttek a forró savóhoz, és keverhetés mellett forralták, hogy a benne maradt többi fehérjéje is kicsapódjon. Ezt a „savó-túrót” egy kendőn át leszűrték, lecsöpögtették. Más változat szerint, a sárga-savót még melegítés előtt besavanyították, majd 70-90 °C-ra melegítették (néhol forralták). Ilyenkor a „másod-túró” vagyis a habos- és savó-túró keveréke vált le. A savó-túrókat ritkán tartogatták, néhány napon belül elfogyasztották.

Zsendice, más néven kukerca. Eredetileg a sárga-savó *savasítás nélküli* forralásakor, annak felszínén kicsapódó apró "pelyheket" jelentette. Lágú, tejfölre hasonlító állagú, a savó tetején néha habbá is összeállhatott. Többfelé, ez a megnevezés, a szűrés előtti pelyhes savó-túros savót jelentette. Amiből aztán kiszűrheték az ordát vagy a zsendice-túrót.

Orda: eredetileg, a sárga-savó *savanyító* forralásakor leváló pelyhes túró jelentette. Később ez a megnevezés Erdélyben és Moldvában már mindkét savó-túró változatra kiterjedt. Vagyis a leszűrt zsendice és orda keverékére. De sokfelé úgy is értelmezték, hogy az orda: sovány-savójától megsűrt zsendice.

Sovány-savó, más néven: második savó, üres-savó, híg-savó, vékony-savó, szűz-savó, zöld-savó. A zsendice és orda kivonása (kicsapatása és kiszűrése) után visszamaradt savó-lé. Az oldóval készített túró édeskés sovány-savóját néhol itallá (tejes-kvasszá) erjesztették.

Pujna: juhsajt birka-oltós készítésénél visszamaradt sárga-savóból kifőzött másod-túró. Vagyis, a zsendice és orda keveréke. Csak Dunántúl néhány (például: Balaton-felvidék, Bakony, Sokoróalja, Szigetköz) vidékén ismert ez az elnevezés, de Dunától keletre már ismeretlen. Onnantól inkább is zsendice- vagy savó-túrónak, még keletebbre pedig ezt is ordának nevezték.

Savó-túrók savósítása: többnyire tartósító célzatú, alig alkalmazott eljárás. Tény, hogy az előflórás tejsavós kezelés visszafogja a savó-túró romlékonyságát, de eredeti ízét is megváltoztatja. Lényegébe megegyezik a „savanyítós túró savósítása” leírásban részletezettel.

Gyúrt-orda: egyfajta tartósított orda. Olyan savó-túró, amelyet sóval, esetleg még valamilyen fűszerrel (kapor, lestyán, tárkony, bors, köménymag) összekeverték, egybegyúrtak. A tartóság és ízesség érdekében némi természetes alvadásból származó tejföl is adhattak hozzá.

Édes-orda: egyfajta, XVI. században már kedvelt orda-változat. Mézzel krémes állagúra kevert főtt savó-túró. Édes tészta-félék és sütemények „krémjeként” igen kedvelték. Néhol, egy csipetnyi sóval még inkább kiemelték aromáját. Fűszerezéssel (ánizzsal, gyömbérrel, aszalt gyümölcscsel) és hűtve a fagylalt vagy jégkrém elődjének is tekinthető. Nem érlelték.

Sós-orda: már a XVI. században is ismert egyfajta orda-változat. Enyhén sózott és krémes állagúra kikevert orda, Főleg sült-párolt húsok öntetéhez használták, és tejföl helyettesítésére. Sós süteményfélék ízesítésre, tésztájuk gazdagítására is megfelelt. Frissen fogyasztották.

Savó-túró: olyan sós-orda, amelyet érleltek. Kiskunsági változatát fedeles cserép-edényben, az erdélyit inkább faedényben tartották tárolták, amelyben hagyták erjedni. Túlérésre hajlamos.

Savós-orda: hosszabb ideig tárolható gyúrt-orda. Az ordából gyúrt golyóbisokat egy fedeles cserép-edénybe rakták, amit sós nyers-savóval felöntöttek. A golyóbisok tetejére egy cseréplapot helyeztek, hogy azokat a sós-savanyú folyadék alatt tartsa. Mivel az orda-golyók levegővel nem érintkeztek, a sós-tejsavas környezetben akár több hónapig is elálltak.

Savó-pogácsa: amely palóc-vidéken és észak-Tiszántúlon volt ismertebb túró-tárolási mód. A lecsöpögtetett és kipréselt savó-túrót sóval átgyúrták és abból diónyi golyókat formáltak. Amiket aztán szellős helyet kiszárítottak. Felhasználás előtt összetörték és vízben (tejben vagy tejsavóban) hagyták puhára „felázní”.

Kelesztős alvasztású túró

A Kárpát-medencében ez az alvasztási eljárás nem terjedt el. Sőt, sokfelé erjedési hibának is tekintették. Csak a XX. században vált kedveltté ez a tejtermék, de házi készítése sehol sem volt jelentős. Egyfajta erjedős alvasztás, amikor a tejsavas erjedés és alvadás mellett alkoholos erjedés is bekövetkezik. Vagyis, a tejsav-baktériumok mellett élesztő-gombák is részt vesznek az erjedésben. Kárpát-medencében ez a fajta erjesztés (amely a kumisza, kefirre jellemző) a XV. századtól már nem volt túl ismert, se népszerű. Fokozatos enyészetéhez közrejátszhatott, hogy a kelesztős (élesztős) alvasztású tejtermékek kevésbé voltak eltarthatók.

Kelesztők: egyfajta tejsavtermelő baktérium és alkoholos erjedést előidéző élesztőgombák házi „táptalaja”, amivel az ilyen tej-erjedést beindították. A gyakorlatban, ez általában első

indítónak számított. Ugyanis, a továbbiakban már elegendő volt az ily' módon indított tejjel „beindítani” a követő tej-adagot. Az első indító összetétele: frissen fejt tej és tiszta-egészséges, érett-édes és élesztő hatású gyümölcsök (szőlő, szilva, áfonya, csipkebogyó, alma, körte stb.) pépjének kipréselt leve. De jól indított a korabeli sör- és sütő-élesztő is, vagy az élesztős kovász is. Gyakran némi mézet is hozzákeverték az erjedés gyorsításához. Ha beindult az indító-lé „forrása” (pezsgősen erjedt), akkor leszűrték. Ebből huszadnyi rész (tej mennyiségének huszada) már elegendő volt a tej alvadásának beindításához. A továbbiakban, már az ilyen módon olvasztott tejből is elég volt ötöd-huszad rész a következő tejadag erjesztéséhez.

Kelesztős olvasztás és túró-készítés: nagyban hasonlít az indítós vagy oltós olvasztásokhoz. A friss tejet olvasztó edénybe szűrték és azonnal kelesztővel keverték. Amelyhez később még hozzáonthették az újabb friss fejésűeket. Az állott-tejet előbb 80-90 °C-on „jó negyed óráig” melegítették, majd kéz-melegre hűtve belekeverték a kelesztőt. Az erjesztő edényeket 16-22 °C körüli hőmérsékleten tartották. Egy-két nap elteltével, a tej megalvadt. Tetején vékony vajas réteg vált ki, amiből olvasztott vaját készítettek (mert nyersen penészesedésre volt hajlamos). Az ilyen erjesztésű tej alvadéka buborékos-szivacsos volt. Ami, a savójáról leöntve és kissé melegítve laza nyers-túróvá alakult. Ha viszont savójával együtt melegítették, akkor főtt-túróként a savó-túrója is leválasztódott. Ugyanakkor fontos megjegyezni, hogy a kelesztős olvasztású túrot csak erősen sózva és tejsavas savóban tartva lehetett tárolni, mert igen hajlamos volt a penészesedésre, alvadásra és a rothadásra. Vagyis, a korabeli technológiák szerint: alkalmatlan a tartós túrók és sajtok készítésére.

Kelesztős savó: amelyet egykor kedveltek és többnyire italként fogyasztottak. Ugyanis, ízében és állagban, valamint enyhe alkohol-tartalmában a kumiszhoz hasonlított. Ez a savó, forralásra szintén leadta a savó-túróját, de egyúttal az alkohol-tartalmát is elvesztette. A kelesztős savót célszerű volt minél előbb elfogyasztani vagy feldolgozni, mert hamar keseredett és ecetesedett.

Kumisz: eredetileg kelesztővel átitatódott bőrtömlőben erjesztett tej-ital. Amelyben a tej érlelődhetett. Az időnként rázások és köpülések hatására a savója elkülönült és leönthetővé vált, míg a túros-vajas részecskék darabokba összeállva szűrhetően kiváltak. A kumisz-készítés módjairól és régi Kárpát-medencei változatairól, a „Magyaros és tájjellegű házi erjesztett italok” című kötet¹⁵ részletes tájékoztatást ad.

Tej-ser: lényegében olyasféle ital, mint kumisz. Amelyet nem tejből, hanem oltós alvadású túró édes-savójából erjesztettek, sörélesztős kelesztővel. Ezekről is részletesebb leírások és receptek a jelzett IX. kötetben lelhetőek. Legtovább, az Alföld egyes részein maradt fenn a kunok körében, mint a savós-boza. Amely, édes-savón erjesztett egyfajta köles-sörként írható le. A Kárpát-medencéből mára kikopott tej-ital.

Tej-kvasz: a tej-serhez hasonló ital, amely mára szintén elfelejtődött. Olyan „kvasz”, amelyet tejből vagy édes-savóból erjesztettek, gyümölcsös vagy korpá-kovászos erjesztéssel. Ilyen ital egykor a Kárpátok észak-keleti vidékein volt ismert. Erről többet: a már jelzett kötetben.

Köpür, vagyis a magyaros kefir, a habosra erjedt aludt-tej. Neve onnan eredhet, hogy állaga igencsak hasonlított a vaj köpülése után visszamaradt habos íróhoz. A tej alvadását élesztős kovással indították, ezért a tejsavas erjedés mellett az alkoholos erjedés került túlsúlyban.

¹⁵ Remete farkas László: Kárpát-medencei magyaros konyha (sorozat) IX. kötet. Tejes-serek.

Ilyenkor, a keletkezett szén-dioxid az alvadékot felhabosította, a tejcukrot pedig nagyrészt alkohollá alakította. Egyes leírások szerint, a török időkben többféle népszerű volt ez az erjesztett ital. A készítése viszonylag egyszerű volt. A friss tejet mézes kovással¹⁶ vagy előző erjesztésű köpürrel elkeverték (1 liter tejhez kb. 1-2 dl-nyit adva). Majd, 18-20 °C-on (kamra-hőmérsékleten) egy napig hagyták erjedni. A kialakult híg, tejfölszerű alvadék eléggé egyneműre alakult, tejfölös réteg nélkül, kissé savanykás ízzel. Ha állott-tejből készítették, akkor azt előbb 80-90 °C-ra felmelegítették, majd amikor langyosra hűlt, csak akkor keverték hozzá az édes kovászt. A XVIII. század végére ez az ital szinte elfelejtődött. A XX. század közepe felé, - kefir néven, mint „külföldi termék” - ismét divatba jött.

Sózott-tej: valójában olyan köpür, amelyet enyhén sózott tejből készítettek. Amelyet, ízlés szerint fűszereztek (bazsalikommal, mentával vagy kaporral) és kelesztővel keverve érleltek. Hasonló módon, ahogy a köpürt is készítették. A túróját melegítéssel csapatták ki, és úgy szűrték-csepegtették, ahogy az édes-túrónál volt szokás. Ha csak italnak szánták (mint a kefirt vagy tej-sert), akkor a tejet két-háromszor vízzel felhígították, hogy több és hígabb legyen. Ilyenkor, a túros alvadékot a savóval egynemű-krémessé összekeverték. A savószerű tejsavas italt víz helyett fogyasztották, íze a savós-bozáéhoz hasonló. Mára ez is elfeledett készítmény.

Mustos-tej: a sózott-tejhez hasonlóan készült. De nem kovással, hanem forrásban lévő szűrt szőlő-musttal erjesztve. Vörös- vagy kék-szőlővel készítve a túró is beszínezte. Általában egy-két nap elegendő volt az érlelődésére-alvadására. Szükség esetén más gyümölcs erjedő levéllel is alvaszthatták. A só nélküli változata kevésbé volt tartós, viszont az íze gyümölcsösebb.

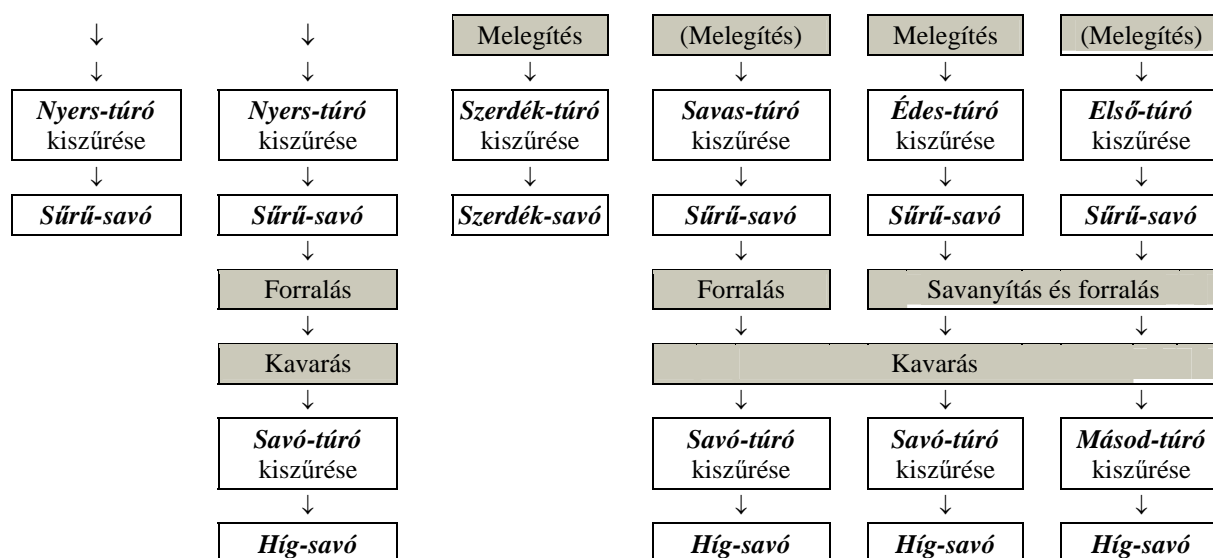
Vegyes alvasztású túró

Olyan eljárás, amikor egyidejűleg többféle alvasztó hatás érvényesült. Például, a természetes savanyodás és az oltós alvasztás. Vagy, az indítás és a savanyítás. Esetleg, a savanyító és oltós alvasztás. De akár háromféle eljárást is ötvözhettek.

Természetes-indító alvasztás: régi, közismert módszer a természetes alvadás felgyorsítására. A legalább egy napig tárolt tejet lefölözték, majd előző altatásból származó tiszta-szűrt, érett nyers-savóval felöntötték. Ezt követően e keveréket 40-45 °C-ra melegítették. Ennek hatására a természetes erjedés és alvadás felgyorsult, és a tej alvadása néhány órán belül bekövetkezett. Amit aztán feldolgozhattak nyers-túrónak, vagy további melegítéssel főtt-túrónak is.

Természetes-oltós alvasztás: régóta ismert és széles körben alkalmazott gyakorlat. Amikor, a kifejt tejet legalább egy-másfél napig hagyták pihenni, majd elfölözték. Ezt követően került sor az oltós alvasztásra. A tejben ekkor már elindult a természetes savanyodás, de az még nem volt elegendő az alvadáshoz. Erre „segített rá” az oltó, mintegy meggyorsítva a folyamatot. Ezt követően az *oltós alvasztású túró-készítés* lépései szerint jártak el. Az ily módon alvasztott tejből készült túró - bár „édes túróként” készült - leginkább a gyengén savósított oltós túróhoz hasonlítható. De, ha a tej már természetes módon előzőleg eléggé „besavanyodott”, akkor a túró alig különbözött a természetes alvadású nyers túrótól. Viszont, ezzel a módszerrel a készítési idejét a két-három napról egy-másfél napra csökkenthették, és még vaját is nyerhettek.

¹⁶ Feltehetően, akkori kovászos kenyér és méz keverékéből erjesztett élesztős-kovász lehetett.



Hasonlóan kevert alvasztásnak tekinthető, ha tejsavóban kiáztatott növényi oltót használtak (amely többnyire növényi savakat is tartalmazott). Ugyanis, ilyenkor az indító, a savas és enzimes alvasztó hatás egyszerre jelentkezett.

A táblázatból egyértelműen kitűnik az indító, savanyító és oltós alvasztások nagyfokú hasonlósága. Valamint az, hogy - a nem ábrázolt - vegyes és erjesztéses alvasztások is jól illeszkednek az általános népi „túró-készítési” technológiához.

SAJTKÉSZÍTÉS

Az előzőekben leírt módon előállított túró jelentős részét feldolgozták, abból sajtot¹⁷ készítettek. Amely minőségét, a felhasznált túró fajtája és készítésének módja alapvetően meghatározta. A túró-készítéshez felhasznált tej pedig megszabta a kinyerhető túró fajlagos mennyiségét és zsírtartalmát. Míg, az alvasztás és leválasztás módja, az alap-íz és tartósságot befolyásolta. A fűszerezés és sózás a sajátos íz-hatásért felelt. Akárcsak a kezelés (pácolás, szárítás, erjesztés-érlelés, füstölés stb.) amely a tárolhatóságot is befolyásolta.

Sajtkészítés folyamata

A sajt, valójában olyan préselt túró, amely utólagos érési folyamatokon ment át. Erre utal a „sajt” megnevezése, amely sajtolt (préselt, nyomott) termékre utal. Az is, hogy egyes vidékeken a bődön-, gyúrt- vagy az érett-túrót is sajtnak vagy sajt-túrónak nevezték. Ahhoz, hogy a túró ízletes sajtá alakulhasson és tárolható legyen, bizonyos munkafolyamatok szükségesek.

Sajtkészítés ideje: amely többnyire a fejesi időszakokhoz illeszkedett. Ezek közül talán legjelentősebb volt szeptember hava. Ekkorra a legyek már eltűnnek. Az őszi fű is zsírosabb tejet ad. A hűvösödő idő is kedvez a túró és sajt érlelődéséhez, tárolásához. Ekkor érdemes nekikezdeni a bőjtői sajtok elkészítéséhez.

¹⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Sajt. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Tej előkészítése: amely alapvetően meghatározta az abból készíthető préselt-érlelt sajt fajtáját és változatát. Friss- és csak kissé állott-tejből még sokféle sajt készülhetett. De a savanyú- vagy aludt-tejből már csak savanyú-sajt (természetes, indított vagy vegyes-alvasztású). Színelt- vagy fölözött-tejből pedig sovány-sajt. Forralt tejből már csak pállott-sajt sikeredhetett (hacsak nem indítóval alvasztják). Sajt-túró készítéséhez többnyire a frissen fejt (vagy 1-2 napig egybe-gyűjtögetett) tejet használták. Esetleg, a nem túl érett aludt-tejet. De arra is volt példa, hogy a tejet előzőleg felmelegítették (60-70 °C-ra, hogy a nem kívánatos erjedést megelőzzék), majd kéz-melegre visszahűtötték. Ami szinte általános volt: az előkészített tejeket általában kéz-meleg állapotra hozva használták a sajt-túró előállításához.

Sajt-túró leválasztása: a házi sajt-készítés legfontosabb kiindulási lépése. Amely, alapvetően meghatározta a készítendő sajt jellegét és minőségét. A savanyítós eljárást szinte mindenhol ismerték. Az aludt-tejből vagy indítóval alvasztottból való „savanyú-túró” készítés főleg a Dunántúlon volt népszerű. Az oltós eljárásos „édes-túró” készítés inkább az Alföldön, Felföldön és részben Erdélyben terjedt el. „Savó-túrót” szinte mindenhol készítettek, de ebből sajtot leginkább csak Erdélyben és Moldvában. Fontos tudni, hogy a Kárpát-medencei sajtoknál a XIX. század közepéig a tejsavas „savanyú-sajtok” voltak népszerűbbek. Csak azt követően terjedtek el az oltós alvasztású „édes-sajtok”, főleg a gyors-ipari termelés eredményeként”.

A sajt-túró leválasztásához, az előkészített tejet alvadásra készítették. Olyan módszert választva (lásd az előző fejezet-részeket), hogy a tejből mielőbb - sajtához szükséges - túró készülhessen. A kapott alvadékat, először nagyobb darabokra vagdalták és hagyták, hogy savót engedjen. Majd, kis idő elteltével az alvadék-darabokat kisebbre vagdalták (kavarták), ezzel több savó leadására készítve. Ezt a műveletet akár többször is megismételhették. Figyelembe véve, hogy minél kisebbre aprították az alvadékat, a kapott túró szemcséi annál kisebbek és szárazabbak lettek. Más változat szerint: a beoltott (savanyított) tejet kissé „utó-melegítették”, hogy „megtúrósodjon”, „összemenjen”. Vagyis, a túró gyorsabban elváljon a savójától. Ilyenkor, a melegített tej kavarással „aprították” a túrókat, ha kisebb szemcséjű és szárazabb túrókat kívántak készíteni. Sovány sajt készítéséhez, fölözött vagy színelt-tejből készült a túróra volt szükség.

Sajt-túró leszűrése: amely művelet alapvetően meghatározta a készítendő sajt keménységét. A savójától elvált túrókat leszűrték és leggyakrabban egy vászonkendőbe kötötték. Ezt valahová fellógatták, hogy a savó kicsöpögessen. Ismert volt olyan eljárás is, amikor a túrókat egy sűrű szűrővel, kendővel kibélelt lyuggatott aljú edénybe (vagy formába) merték. Így, a felesleges savó a lyukakon kifolyhatott. A lágy sajtnak szánt túrókat hagyták, hogy magától „kicsöpögjön”. A tömörebb sajtnak készült pedig kövel vagy présel megnyomták, hogy a savó kinyomódjék. Mégpedig annál jobban, minél keményebb és szárazabb sajtot kívántak készíteni.

Sajt-túró bekeverése: amely művelet során a túróhoz különböző ízesítő-tartósító anyagokat keverhettek. Ilyen volt például: az ízesítő és tartósító só (1 kg túróhoz 5-35 g), a romlást és megbuggyanást megakadályozó káli-salétrom (1 kg túróhoz 0,5-1 g). Valamint, az oltott édes-túró savanyításához szükséges érett-savó vagy érett aludt-tej (1 kg túróhoz 1-5 evőkanálnyi). Néhol, kevés oltott-mésszel kikevert tejsavót vagy túrókat is adtak hozzá, hogy a sajtot keményítse. Máshol, a zsír-szegény túrókat keverték kevés len-olajjal, hogy a sajta ne legyen morzsalékos. Igény és helyi szokás-ízlés szerinti mennyiségben, ekkor keverhették hozzá a fűszer-őrleményeket (piros-paprika, bors, kömény- koriander-mag) és a szárított fűszer-morzsalékokat (majoránna, kakukk-, szurok-fű, bazsalikom, tárkony, borsfű stb.). Valamint, az ízesítő magvakat (fenyő-mag, kömény, ánizs, édeskömény stb.). Sőt, az aprított zöld-

fűszereket (vörös-, fok- vagy új-hagyma, petrezselyem- vagy zeller-zöldje, gyömbér-reszelék stb.) is. Érdekes, hogy az ízesítés mennyire hasonlít az egykori kolbászok és hurkák ízesítéséhez. Arra is volt példa, hogy a túrót kevés bor hozzáadásával ízesítették. De ilyenkor adagolták a túróhoz a színezőket (sáfrányos szeklice, sárgarépa-lé, festő-buzér, mályva-rózsa, dió-héj) és csípősítőket (erős piros- vagy zöld-paprika). Ez volt az a legfőbb lépés, amely lehetővé tette, hogy egyazon túróból sokféle sajt készülhessen.

Hogy mindezeket az anyagokat hozzákeverhessék a túróhoz, az előző művelet során leszűrt és savójától elválasztott túrót kiborították a szűrő-kendőjéből. Egy asztalon szétmorzsolgatták és szétterítették. Miután hagyták kissé szikkadni, megszórták a hozzákeverendő adalékokkal.

Elegyítés-gyúrás: az a művelet, amely során az „adalékokkal kevert” sajt-túrót előkészítették a későbbi formázáshoz. Ha „egynemű sajtot” kívántak készíteni, akkor a bekevert sajt-túrót alaposan, egészen pépesre összegyúrták (néhol, előtte még le is darálták). Ha viszont likacsos vagy „mintás sajt” készítésére törekedtek, akkor a túró-rögöket vagy szemcséket nem törték össze. Csak felületesen kevergették, hogy levegő „belé szoruljon” vagy, hogy túró-szemcsék felszíne egyenletesen „bevonódjon az adalékokkal”. Esetleg, a fehér rögök közé színezett rögöket kevertek (óvatosan, hogy szét ne töredezzenek).

Formázás: amely megadta a sajt későbbi alakját. Egyidejűleg előkészítve az elegyített-gyúrt sajt-túrót a préselésre, majd a sajtá érleléshez. Ekkor formálták a gyúrt-túrót (kézzel vagy sablonnal) a megfelelő formájúra (gömbbé, pogácsává). Ekkor töltötték meg a sajt-formákat az elegyített vagy gyúrt túróval. Egykor, szinte csak fából vagy gyantával ragasztott kéregből készült sajt-formákat alkalmaztak. A kézzel formázott túrót pedig vesszőfonatból vagy faháncsból készült sablonokba (kosárcákba) tették, hogy alakjukat megőrizhessék. Ekkor töltötték sajt-kendőkbe (és kötötték abban szorosra) az abban érlelendő gomolya-túrókat is.

Sajtolás, vagyis préselés. Amely során, a túróval töltött sajt-tormákat sajtoló (vagyis prés) alá helyezték. Ilyenkor, a formában lévő sajt felszínére egy oda illő falapot helyeztek, és arra tiszta követ rakva lenyomták a túrót. A kendőbe kötött gomolyákat két deszkalap közé helyezték, és nehezekekkel terheltek. A sajtóba (présbe) helyezett sajt-forma záró-lapját pedig a sajtó orsójával (vagy nyomó-karjával) a formára szorították. Nyomás hatására a gyúrt-túró össze-tömörödött, kiadva a még benne lévő felesleges savót. Minél keményebb sajtot akartak készíteni (és minél szárazabb volt a túró), annál nagyobb nyomással kellett préselni, vagy súllyal lenyomatni a túrót. A sajtolást először csak kisebb nehezekekkel és erővel kezdték, majd fokozatosan növelték. Szokásban volt, hogy időnként a sajtolást leállították, és a megnyomott-kormázott túrót megfordították. Ezt követően újra folytatták a sajtolást. Amelynek teljes időtartama 12-24 óra is lehetett. Ezáltal biztosítva, hogy a túró egyenletesen szabadulhasson meg „fölösleges savójától”. Lágysajt készülő túrót nem sajtolták huzamosabb ideig. A sajtoláskor kifolyó savót gyakran összegyűjtötték, mert abból még savó-túró vagy erjesztett ital is készülhetett.

Sózás, pácolás elősegítette a megformázott vagy sajtolt túró kérgének kialakulását. Valamint, részleges védelmet nyújtott a nem kívánatos külső hatások ellen. A kézzel formázott kisebb és törekenyebb darabokat finomra tört sóval meghintették. A korabeli lágysajtokat szinte csak sózták. A nagyobb sajtolt darabokat, a félkeményeket és a keményebbeket, inkább só-fürdőben fűrésztették. Vagyis, kútvíz-hűvös (12-18 °C-os), tömény (kb. 20 dkg/liter) sóoldatba helyezték legalább néhány órára, de többnyire egy napra. Ilyenkor, a só részben beivódott a sajt külső felületébe, így gátolva a penészesedést és a rothadást. Ezzel egyidejűleg, a tömény sóoldat „kiszívta” a sajtolt-túró „felesleges savóját is”. Néhol, sós-fűszeres pác-lében fürdették a

sajtot. Ennek összetétele igencsak hasonlított a hús-félék pácolásához készített levekéhez, amelyben lehetett pl.: kakukkfű, bors, borsfű, koriander, boróka-bogyó, esetleg fokhagyma.

Szikkasztás: a sózás, vagy pácolás utáni gyengén szárító pihentetés. A sajtolt túró-darabokat tiszta fadeszkákra vagy léc-polcra helyezték. A lágyabb és kézzel formázottakat pedig fonott vesszőkosarakba vagy rácsra helyezték. A gomolyákat természetesen tiszta sajt-kendőbe kötve a gerendáról lelógatták (hogy jól „körbejárja a levegő”). Szikkasztásra leginkább a pince vagy kamra-hőmérséklet (14-18 °C között) felelt meg. A tiszta és portalan, a kissé légmozgásos, de nem száraz hely, nehogy a sajt túl gyorsan száradjon, és ezért kirepedezzen. A szikkasztás általában 3-7 napig tartott. Ennyi idő elegendő volt a savanyú-túróból készült hagyományos sajtok elkészüléséhez. Fontos szabály volt, hogy a szikkasztóban más terményt, anyagot el tarthattak, nehogy a készülő sajtot penészával vagy bűzával elronthassa.

Kezelés: a szikkasztásra elhelyezett sajt-túró darabokat eleinte naponta megfordították, hogy az alja is száradhasson. Ha a sajt kérgén só vált ki, akkor azt lekefélték (nehogy azon a részen gyorsabban száradjon). Ha viszont nem kívánatos penészedést észleltek, akkor a sajtot tömény-sós vízzel alaposan lemosták és úgy helyezték vissza szikkadni.

Füstölés: régóta ismert eljárás a sajt tartósítására. Természetesen, nem minden sajt esetében került sor e műveletre. Módszere hasonlít a hús-félék hideg-füstöléséhez. Leggyakrabban, ugyanazt a füstölőt (helységet, építményt) is használták e célra. Annyi eltéréssel, hogy a sajtokat többnyire nem „fellógatva” füstölték, hanem vékony lécekből (fonott vesszőkből) eszkábált polcokra rakva, hogy a füst átjárhassa. Ennek érdekében, a sajtokat naponta mindig más helyzetbe fordították, hogy a füst mindenfelől érje. Természetesen a gomolya-, a sonka- és kolbász-sajtokat, vagy a kisebb „felakaszthatókat” gerendáról lelógatva füstölték. E módszer lényegét e könyvsorozat egyik előző kötete már részletesen ismertette. Az ott leírtak¹⁸ sajt füstölésére is értelem-szerűen alkalmazhatóak. Alapszabály volt, hogy a füst hőmérséklete csak 14-20 °C között lehetett, nem lépve túl a 22-25 °C értéket. Gyenge mozgással ölelje körbe a sajtot (nem vigyen magával port, kormot vagy hamut). E célra gyakran megfelelt a füstös-padlás is. Csak tiszta és egészséges fa égéséből származhatott a füst. A gyantás fát kerülték (bár némely vidéken, éppen ez adta az elvárt ízt). Füstölésre általában 1-3 nap elegendő volt (az elvárt füstösség mértékétől, ízléstől és a sajt méretétől függően). A füstölés befejeztével a sajtot sós vízzel letörölggették, eltávolítva a nem kívánt lerakódásokat. E műveletet követhette az érlelés.

Érlelés: amely a sajt-túrót sajtá érlelte. Ezt az eljárást természetes és indító alvasztású sajt-túró esetében általában elhagyták. Mert azoknál már szinte adott volt a savanykás-érett íz, és a tárolhatóság. Az oltós és savó-túrós sajt-túrók viszont kifejezetten igényelték az érlelést, mert ez adta meg a sajt aromáját, tette alkalmassá a hosszabb tárolásra. Úgy tapasztalták, hogy: minél alacsonyabb hőmérsékleten érleltek, annál keményebb és omlósabbá érett a sajt, viszont annál hosszabb érlelési időt is igényelt. Észrevették, hogy az alacsonyabb (10-14 °C körüli) hőmérséklet tömör, a magasabb (16-20 °C körüli) hőmérséklet likacsosabb sajtot eredményez. Az ennél magasabb hőmérséklet már túl gyors érést, sőt erjedést-puffadást, penészesedést és rothadást is eredményezhetett. Kedvező érlelőnek tartották a pince-hőmérsékletet (12-15 °C körülit), és erre alkalmas helyeknek a boros-pincéket és barlangokat.

Hasonló hasznos megfigyelés volt, hogy: minél érettebb a sajt, annál keményebb és sárgásabb színű. Ha pedig az erjesztő helyiség túl száraz (<80% páratartalom), akkor a sajt kérge

¹⁸ Remete farkas László: Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok. Füstölés fejezetrészek. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet)

kiszárad és repedezik. Viszont, ha túl nedves a hely (> 98% páratartalom, amikor a falazaton a pára már lecsapódhat), akkor a sajt-kéreg ragacsos és zsíros lesz, a sajt is hajlamosabb a nem kívánt penészesedésre. Tapasztalták, hogy kemény sajtok érlelésére a szárazabb, lágy-sajtoknak a nedvesebb helyiség előnyösebb. Természetesen gyakran előfordult, ahogy az érlelő helyiség hőmérséklete és páratartalma ingadozott. De ha a páratartalom 80-95% között, a hőmérséklet pedig 12-18 °C között maradt, akkor a sajt érlelődése az akkori átlag-igényeknek megfelelő eredményekre számíthatnak.

Az érlelés egykor - sajt-félétől és helyi szokástól függően - néhány héttől úgy 2-3 hónapig tartott. Ugyanis, a kész sajtokat igyekeztek minél hamarabb felhasználni vagy eladni. Azért, hogy helyet biztosítsanak az újabb készítenő adagnak. Többszörire arra törekedtek, hogy a fejésen kívüli (tejnélküli) időszakok alatt a „sajt-ellátás biztosítva” legyen. Valamint, hogy a hús-nélküli nagybőjti időszakban legalább sajt legyen az asztalon.

Tárolás: ami általában mindig gondot jelentett. Ugyanis, az készre érlelt sajt 4-8 °C közötti hőmérsékleten tartható el legtovább. Ez, a téli időszakban nem okozott gondot. Hiszen, a szeptember végén fejt tejből készült sajt december végére „megérett”. Az akkori hideg időszak pedig lehetővé tette, hogy a sajtokat még nagybőjt végéig tárolhassák. De a tavasszal készült sajtoktól igyekeztek minél hamarabb túladni, hacsak nem volt közösségi jégvermük (vagy jeges barlangjuk) a sajt-tárolásra. Nyáron pedig, a túróból nem sajtot gyúrtak, hanem megszáritották. Amiből aztán, egy későbbi időben - szükség esetén, bármikor - akár sajtot is készíthettek.

Minőségjavítás, amelyre szükség lehetett. Hogy a sajt külső kérge túlzottan és gyorsan ne keményedjen (az kirepedezéshez vezethet), gyakran megkengették írósvajjal (savós tejföllel). Ha pedig már megszáradt, akkor a sajtot salétromos borba áztatott kendőbe bugyolálták. A régi leírások szerint úgy vélhető, hogy 1 kiskanálnyi káli-salétromot 2-3 dl fehér borban oldottak ehhez (más változat szerint összefőzték). Ebbe áztatták az a kendőt, amelybe a sajtot bebugyolálták. Ismert volt olyan megoldás is, amikor a kemény sajtot sós vizes kendőbe csomagolták (vagy sós vízben áztatták), mert a kéreg ettől is hamar, világosodva felpuhult.

Sajt-típusok

A korabeli sajt-osztályozás közel sem volt olyan sokrétű, mint manapság. Talán azért, mert az egy-két évszázaddal ezelőtti sajt készítés nemigen nevezhető változatosnak. Valamint, az akkori tárolási és szállítási viszonyok között, csak a tartós és könnyen kezelhető sajtokat becsülték. Íme, néhány korabeli sarkalatos sajt-típus. Természetesen, az akkori időkben ezek átmenetei is előfordultak, mint például a félkemény-sajt. Amely a kemény- és lágy-sajt közti főbb tulajdonságokkal rendelkezett, a két sajt készítési eljárás párosításának eredményeként.

Kemény-sajt készítésénél a tejet 40-45 °C-on alvasztották és alvadékát - hogy a savóját jobban kiadja - apróbb (búzaszem nagyságú) darabokra vagdalták. Sőt, gyakran a vagdalt alvadékot még melegítették is (50 °C-ig), hogy több savót adjon ki magából. Ezért, a túró hosszabb ideig hagyják „savót eresztetni”. A szűrt és lecsöpögtetett túró pedig alaposan megpréselték. Az ilyen formára „nyomott” sajtokat szellős helyen szárították (időnként megforgatva), hogy a külső kérge megkeményedhessen, megvédve a sajt belsejét. Közben, naponta tömény-sós vízben megáztatták (vagy ilyen vízzel megkengették), esetleg sóval meg is hintették. Amikor a sajt felületét száradáskor már „kiverte a só” (fehér porként azon megjelent), akkor már csak hetente sózták és forgatták a száradó-érlelődő sajtot. Általában 3-4 hónap

érlelés után alakult ki a sajt végleges íze. A termék tartósságát az alacsony víztartalom, a sózás, a bennük lévő tejsav, vagy a fűszerezés-füstölés biztosította. Az ilyen sajtot, ha jól kiszáradt, hosszú ideig tárolhatták. Mivel a sajt külseje kemény és száraz volt, így szállításkor merev csomagolást sem igényelt.

Lágy-sajt készítésekor a tejet 28-35 °C körüli hőmérsékleten alvasztották, és az alvadékát nagyobb (borsószem-nagyságú) darabokra vágva hagyták, hogy a savót kiadja. Kevesebb időt hagyva a „savó leadására”. Szűrés és lecsöpögtetés után a túró gyúrták és formázták, de nem túl erősen préselték (gyakran csak deszkával és kővel leszorítva a formába). Egy-két napig terhelték így, időnként kivéve a formájából és fordítva visszatéve, hogy a felesleges savóját egyenletesen kiadja. Préselés után a formás sajtot többnyire sós fürdőben áztatták, majd „levegő járta helyen” szikkasztották, hogy a külső része „bőrösödjön”. De arra is volt példa, hogy porrá tört sóban megforgatták. A sajtokat száraz-szellős helyen tárolták, de ennek ellenére (előbb-utóbb) a külső felületükön penész-réteg alakult ki. Amely részben, és egy ideig védhette a sajtot, segíthette az érlelődését. Az ilyen sajt tartóssága nagyban függött a túró készítésének módjától. A természetes és indító alvasztású (nagy tejsav-tartalmú) túrók tartósabb lágy-sajtot „adtak”, mint az oltottak. A kelesztett alvasztású túrók pedig szinte „vonzották magukra a penészt”. Az erősebben sózott túróból készült sajt is tartósabb volt az „édesebbnél”. Ugyanis, a korabeli lágy-sajtok nem voltak nagyon „időt állók”. Közel egy hónapos érlelés után, hamarosan rothadásnak indultak és szétfolynak. Ezért, valamint az ilyenkor „terjengő illat miatt”, népi körökben a lágy-sajtok nem voltak túl népszerűek. Nem szólva arról, hogy a lágy-sajt szállítása mindig gondot okozott (csomagolni kellett, rakodáskor könnyen sérülhetett, nem bírta a rázkódást).

Félkemény-sajt: olyan sajt, amely a lágy-sajtnál nagyobb, de a keményénél kisebb sajtolással készült. Alvasztási hőmérséklete és alvadék-darabolási mérete, valamint az érlelési ideje is a kétféle sajtra leírtak közötti értékekhez igazodik. Egykor, talán az egyik leggyakoribb sajt-féle.

Kenő-sajt készítése a lágy-sajtéhoz hasonló. Azzal az eltéréssel, hogy a túró nem préselték, hanem a lecsöpögtetés után benne maradt savóval együtt pépesre eldörzsölték. E kenőcszerű túró zárható edénybe téve hagyták sajttá érlelődni. Tartósságukat só és fűszerek biztosíthaták. Mivel tároló-edényben voltak, így a szállításuk és raktározások nem okozott különösebb gondot, sem minőség-romlást. A zárható edény pedig visszafogta az „illatozását”.

Kövérsajt készítése során a tej zsírtartalma megőrződött a túróban (leszámítva a technológiai veszteségeket). Sőt, esetenként még kiegészítésre is kerülhetett (más tejről leszedett tejföllel vagy tejszínnel keverve). Az ilyen sajtok fehérje és zsírtartalma közel azonos volt.

Sovány sajt készítésére sovány-tejet (tejszínétől megszegényített vagy lefölözöttet), esetleg sovány aludt-tejet használtak fel. Ezért, az ebből kinyert túró zsírtartalma az eredeti tejénél jóval alacsonyabb volt. A kevés tejszír miatt az ilyen sajt kevésbé avasodott, morzsalékos állaga miatt a só-fürdő és füst is jobban átjárta (de a penész is mélyebbre fészkelődhetett a repedéseibe).

Félkövérsajt: olyan sajt, amely zsír-tartalma csak közel fele a fehérje-tartalmának. Egykor igen népszerű volt az ilyen savanyú-sajt, mivel szokásban volt, hogy az aludt-tejet részben lefölözték (tejfölt és vaját is készítve). Az indító alvasztású túró-készítés is gyakran ilyen sajtához vezetett, ha a teljesen lefölözött aludt-tejvel közel ugyanannyi friss- vagy állott-tejet altattak.

Savanyú-sajt: más néven szerdék-sajt. Természetes vagy indítós alvasztású, erőteljesen tejsavas erjedésű tej túrójából készült sajt. Többnyire félkemény, sovány sajtnak préselték (mivel az alvasztásakor a tejfölt gyakran leszedték és külön hasznosították, leginkább vajnak feldolgozták). Mivel a túrója eléggé savas volt, és gyakran még sózták is, ezért az ilyen sajt jól száradt, keményre érett és hosszú ideig elállt (különösen akkor, ha füstölték is). A sajt szinte egyszerre érett „teljes terjedelmében”, ezért viszonylag egyenletes ízűre és állagúra sikeredett. Nem igényelt hosszú érlelést, 3-14 nap után az íze szinte véglegesre alakult. Azt követően a sajt többnyire szilárdult és száradt (bár hosszabb érleléssel némi csípős íz is megjelenhet). Az ilyen sajt ízét általában nem az érlelés, hanem a sózás és fűszeres ízesítés adta. A XIX. századig Kárpát-medencében ez volt a legelterjedtebb sajt-típus.

Oltott-sajt: oltós alvasztású, gyengén tejsavas erjedésű túróból készült sajt. Többnyire lágy és félkemény, zsíros sajt készült belőle (ugyanis az oltós sajtnak szánt nyers- vagy állott-tejet csak ritkán „színelték” (tejszínét nemigen szedték le). Mivel a túrója alig volt savas, ezért erőteljesebb sózást igényelt. Ugyanakkor, ez azt is jelentette, hogy a tárolás körülményei és a helyi mikro-flóra (baktériumok és gombák sora) erőteljesen befolyásolta a sajt érését. A keményebb sajtok többnyire egész tömegükben egyenletesen érnek. Míg a lágyabb sajtok kívülről befelé, amelyet jelentős mértékben meghatározza, hogy a sajt külső kérge „mivel találkozott”. A kemény-sajtok érése több hónapot is igényelhetett, a külsejük csak vékonyan és gyengén penészesedett. A félkemény változatnak már csak néhány hét érésre volt szüksége és a külsejét vastagabban ellephette a penész. Minél lágyabb volt a sajt, annál inkább különbözött a külső és belső állaga, annál gyorsabban érett, de annál gyorsabban is romlott-szaglott.

Kettős-sajt: amely valójában egy sajátos-vegyes alvasztású túróból készült. Vagyis, a tej először savanyodott, majd állati oltóval az alvadását felgyorsították. Az ezen alvadékból nyert, enyhén savanykás túróból érlelt sajt a savanyú és oltott-sajt közötti tulajdonságokkal rendelkezett. Egykor, talán az egyik legkedveltebb sajtféle lehetett, mert gyorsabb elkészítés ellenére őrizte a hagyományos ízeket.

Vegyes-sajt: érett aludt-tejjel indított nyers-tejből, savanyítással (vagy oltózással) és melegítéses kicsapással készített sajt. Sajt, amely alapanyaga vegyes: egyszerre tartalmazott savanyú-, édes- és némi savó-túrót. Félkemény sajtként formába préselték és 4-5 hétig érlelték.

Keverék-sajt: amely sajt-túrója két- vagy több-féle tej keverékéből készült. Leggyakoribb ilyen tej-elegyek: tehén- és juh-tej, vagy tehén- és bivaly-tej keveréke. De ismert volt a juh- és kecske-tej vagy a kecske- és tehén-tej keverékéből készített sajt is. Ezekből, többnyire félkemény, oltott-sajtokat készítettek. Főleg eladásra, igény szerinti fűszerezéssel.

Nyers-sajt: olyan sajt, amelyet 40-45 °C alatti kezelésű túróból készítettek. Az ilyen túró jól megőrizte tejsavas élő-flóráját, viszont „eléggé megszabadult” a káros „élesztőktől”. Az ebből préselt félkemény-sajt egyenletesen érlelődött, penész sem veszélyeztette (ha elég sót kapott).

Pállott-sajt: olyan sajt, amelyet 50-55 °C feletti kezelésű túróból készítettek. Az ilyen túró a tejsavas élő-flóráját gyakorlatilag elvesztette. Ezért, tartósságát leginkább a benne maradt tejsav és a hozzáadott só biztosíthatta. Az ilyen sajt is egyenletesen érlelődhetett, de érzékenyebb volt a penészesedésre és rothadásra. Ezért, az ilyen túró egykor tiszta-szűrt nyers-savóval vagy friss tejföllel keverték, ekként pótolva a melegítés hatására elveszett élő-flóráját.

Savó-sajt: amelyek túróját a savanyú savó erőteljes melegítésekor (80-95 °C-on) kicsapódó túró (zselnyice, orda) adta. Többnyire túróként fogyasztották, bár megfelelő kezeléssel ezek is sajttá érlelhetők. Mivel a leválasztásuk magas hőmérsékletet igényelt, így az ilyen „főtt-túró” lényegében elvesztette a tartósításához szükséges élő-flóráját (tejsav-baktériumai elpusztultak). Ezért, az ebből készült sajt még az oltott-sajnál is romlékonyabb lehetett. Ennek elkerülésére a némi élő-flórás nyers-túróval (vagy friss tejföllel, nyers-savóval) keverték, ami elősegítette az érlelődést és tartósságot. Az ilyen kevert túrójú sajt, az előbb leírt módok szerint készülhetett. Tulajdonságai inkább az oltott-sajtéhoz hasonlítottak.

Kevert-sajt: olyan vegyes sajt, amely sajt-túrójához a savó-túrót is hozzákeverték. Majd korong vagy téglalakúra préselve, félkemény sajtaként érlelték. Egyfajta takarékos, de nem tartós házi-sajt. Sózással és fűszerezéssel ösztön nagyböjt végéig azért kitartott, ehetséges maradhatott. Lágysajtként gyorsan érett, hamar bűdösödött és „folyósodott”, csípősödött és keseredhetett.

Párolt-sajt: amely valójában egy részben hő-kezelt sajt. Amikor, a már részben érett sajtot darabokra vagdalták, majd forró vízben felmelegítették. De csak annyira hogy a darabok egybeolvadjanak és gyurma-szerűen formálható masszát adjanak (60-80 °C-ra). Ez követően a sajtot szűrővel kiemelték a forró vízből, és a szükséges formára nyújtották-sodorták. Sózás és kihűlés után pedig hagyták érlelődni. A sajt külső rétege kikeményedett, megvédve a belső lágyabb részt a külső „sajt-fertőzéstől”.

Éretlen-sajt, amit zöld-sajtnak is neveztek. Olyan sajt, amely már „túlesett a sózáson” (sófürdőn, pácoláson) és szikkasztási fázisban volt. Íze még túrós, nem érett-sajtszerű, nyers-ízű.

Érett-sajt: egy viszonylagos minősítés. Olyan, amely a helyi elvárásoknak és szokásoknak, amelyet a fogyasztó közönsége megfelelőnek tartott. Ezért, előfordulhatott, hogy ugyanaz a sajt, más-más értékelést kaphatott a különböző szokás- és kultúrkörökben.

Túlérett-sajt: olyan sajt, amelyen már érződtek az erőteljesebb bomlás jelei. Az ilyen sajt már erőteljesen ammóniás és élesztős erjedés-szagú, gumi-szerű, néhol már folyós vagy ragacsos, íze csípős és avasos-kesernyés volt, nemkívánatos penészedés is előfordulhatott. Olyan minőségű, amelyet már a fogyasztó közönsége sem tartott elfogadhatónak. De ez a minősítés is viszonylagosnak tekinthető. Mert, amit észak-Somogyban már túl bűdösnek és csípősnek tünhetett, azt a Kiskunságban még éppen „megfelelőre érettnak” tartották. A színes-penészes (francos, taljános) sajtot a Kárpát-medencében nem kedvelték, a penészt „bajnak tekintették”.

Korabeli sajt-körkép

A XIX. századi Kárpát-medencei „sajt-térkép” nem egységes. Dunántúlon, többnyire csak a Dunántúli-középhegység térségeiben volt jelentősebb. Míg a Dunától keletebbi részeken (valamint Felvidéken, Erdélyben és a déli vidékeken is) általános volt a sajt-készítés. Az utóbbi néhány száz évben több népesség betelepült a Kárpát-medencébe, és jelentős volt a belső lakosság-áttelepülés is. Ezért, a sajt-készítési szokások akár falvanként is változhattak. Ennek ellenére megfigyelhetők bizonyos táj-jellegű sajátosságok, szokás-meghonosodások.

Érett-sajt vagy érett-túró: vagyis, melyik az előnyösebb tárolási mód. Érdekes sajátosság a Kárpát-medencében, hogy míg máshol a tejet főleg sajt-formában tartósították, addig e vidéken inkább a túrót „konzerválták” hosszabb időre. A sajtokat legfeljebb a böjti időszakokra

tartogatták, de többnyire rövid érlelés után elfogyasztották. Míg a szárított túró akár egy évig is tartogathatták. Például, a Kiskunságban és Bácskában lényegesen kevesebb érlelt sajt készült, mint tartósított túró. Egyes vidékeken még az is szokásban volt, hogy a túróból készített sajtot: visszadolgozták túróvá. A Kárpát-medence peremvidékein az érett-sajt népszerűbb volt, míg máshol inkább az érett-túró volt kelendőbb.

Formált- vagy bödön-sajt:

Piacon főként megformált sajtot árultak. A lágy-sajtot viszont szinte kizárólag bödönből és kimérve árusították. Távoli viszonteladók gyakran szívesebben vásárolták a bödön-túró vagy a sajtot túróvá feldolgozva, mert azokat a romlás-sérülés veszélye nélkül szállíthatták.

Savanyú- vagy édes-sajt: vagyis szerdék-tejből vagy oltott-tejből készült-e a sajt. Dunántúlon, többnyire savanyú-túróból (hagyományos vagy indító alvástással) készítették. Erdély keleti és déli vidékein főleg édes-túrból (oltós alvasztással). A többi vidékeken pedig mindkét eljárás előfordult. Oltós alvasztást általában juh-tej „túrósításánál” alkalmazták. Míg az Alföldön, más tejet is alvasztottak oltóval (főleg tehén-tejet). Sőt ott, az oltós édes-túró aludt-tejes savós-túrónál is jobban kedvelték.

Sovány- vagy kövér-sajt: vagyis fölözött vagy teljes-tejből készült-e a sajt. Ahol a savanyú-túró volt népszerű, ott a vaj- és túró-készítés volt a fontosabb, arrafelé inkább a félkövér- és sovány-sajtok terjedtek el. Az édes-túró kedvelő vidékeken a zsírosabb sajtok voltak gyakoriak, mert arrafelé a vajkészítést másodlagosnak tartották.

Lágy- vagy keményebb-sajt: ami úgy is érthető, hogy házi fogyasztásra vagy áru-termelésre készítés volt-e fontosabb. E téren is viszonylag egységes a Kárpát-medencei „sajt-térkép”. Ugyanis, a lágy-sajtok - a XIX. század végéig - a házi készítmények körében többségben voltak. Csak Felvidék és Erdély egyes vidékein alakult ki a félkemény sajtok jelentősebb mennyiségű (városi eladásra) készítése. Valamint, - feltehetően alpesi hatásra - a Mura-vidéki, őrségi és ör-vidéki részeken készítettek félkemény sajtokat, de ott is főleg a városi piacokra.

Szokványos- vagy füstölt-sajt: vagyis a helyi ízléshez igazodás. E téren is hasonló a Kárpát-medencei kör-kép. Ugyanis, szinte mindenhol ismert volt és népszerű a két sajt-változat. És, mindenhol szinte úgy füstölték a sajtot, ahogy azt a hús-félék esetében tették. Vagyis, a sajtokat 1-3 napra, hideg füst-járta helyen (padláson, füstölőben, szabad-kéményben) „befüstölték”.

Korabeli termék-kihozatal, vagyis: ugyanannyi tejből mit és mennyit tudtak készíteni elődeink? Az erre adott válasz - a XIX. századi adatok és megfogalmazás szerint - így is hangozhatna:

Ha szerdék-sajtot (aludt-tej alapút) készítünk, akkor 12 icce¹⁹ (kb. 10,1 liter) jó tejről (átlagos tehén-tejről) lejön 4 icce (kb. 3,4 liter) tejföl. A 4 icce tejföl kiad 1 font²⁰ (kb. 0,54 kg) írósvajat. A maradék 8 icce (kb. 6,7 liter) fölözött tejből pedig lejön 2 font (kb. 1,12 kg) sovány túró. A 2 font sovány túróból kerekíthető 1 font (kb. 0,54 kg) sovány sajt. A 10 icce (8,4 liter) maradék savanyú savóból forralással kihozható ½ font (kb. 0,26 kg) orda.

Eredmény (mai szemmel): 10 liter tejből = 1/2 kg vaj, 1/2 kg sovány sajt és ¼ kg orda.

Ha kövér-sajtot (oltós alvasztásút) készítünk, akkor 12 icce (kb. 8,4 liter) jó tejből (átlagos tehén-tejből) kihozható 3 font (kb. 1,62 kg) friss sajt (vagyis édes-túró). Érlelés során a 3 font friss sajt harmada elapad (érlelődéskor szárad), marad csak 2 font kövér sajt (kövér-

¹⁹ Icce, ittze = régi űrmérték. Magyar icce = 0,848 liter; pozsonyi icce = 0,839 liter; erdélyi icce = 0,707 liter

²⁰ Font = régi tömeg-mérték. Magyar (más néven bécsi) font = 0,54 kg.

félkemény sajt). A 10 icce (8,4 liter) maradék édes savóból forralással kihozható ½ font (kb. 0,26 kg) orda.

Eredmény (mai szemmel): 10 liter tejből = 1 kg kövér sajt és ¼ kg orda.

Az akkori viszonyok között, egy tehén naponta 1,5-5 icce (1,3-4,2 liter) tejed adott, és egy évben 180-280 napon át lehetett fejni. Egy juh fejésenként csak 1/3-1/2 icce (0,3-0,4 liter) tejet adott, napi 2-3-szori fejés volt lehetséges (összesen napi 1 liter tejjel számolhattak), és kb. 100 fejési nappal kalkulálhattak. Más állatok tejhozamaira vonatkozó adatok igencsak hiányosak.

Korabeli egyszerű sajtok

Már a XV. századi szakácskönyvekben is találkozhatunk sajtokkal, gyakran igencsak sajátos megnevezésekkel. Az is észrevehető, hogy a Kárpát-medencei sajt-választék a XIX. század közepétől kezdett jelentősen kibővülni. Miközben, az addig már ismert sajt-fajták készítési módja szinte alig változott (többnyire, gyorsításra törekedve). Íme, néhány korabeli sajt:

Pogácsa-sajt: régi, már a XVI. században is közismert és elterjedt, sovány-savanyú, nem túl lágy (inkább félkemény) sajt. A fölözött aludt-tejből készített savanyú-túrót kevés sóval alaposan összegyúrták. Ízesítésként fűszert is belekeverhettek (például: őrölt borsot, római- vagy fűszer-kömény magot, fenyő- vagy koriander-magot, tört borókabogyót). Esetleg némi salétromot is adtak hozzá, hogy tartósabb legyen. Az így összeelegyített sajt-túróból gyermek-ökölnyi pogácsákat formáztak. Majd tömény-sós, hideg vízben hagyták néhány órát ázni. Ezután engedték szikkadni egy napig szoba-hőmérsékleten, majd hűvös pincében érlelték egy hétig. Néhol, kissé meg is füstölték. Bőjti időszakban szalonna, sonka helyett fogyasztották.

Kvargli: hasonlóan régi, a Kárpát-medence észak-nyugati végeiről elterjedt sovány-savanyú, kissé lágy-érett sajt. Csípős ízű, erős szagú. Tehén-tejből készült, a pogácsa-sajthoz hasonlóan. De csak sóval gyúrták, nem fűszerezték, nem is füstölték. Só-fürdő után pince-hőmérsékleten 1-2 hónapig érlelték. Felületén aromás, halvány rózsaszínű penész is megjelenhetett. Régen volt kerek formájú, közepén lyukas és félkemény változata is, amelyet botra tűzve tároltak. De ismert volt az ujjnyi vastag, kisarasnyi bot-változatban is.

Gomolya-sajt: juh-tejből készült, birka-oltós alvasztású, édes-kövér gomolya-túróból készült. Amelyet, - miután a lecsöpögtetése és némi préselése után leadta a savóját - szétmorzsoltak és némi sóval összekevertek. Egykor, szokásban volt az is, hogy némi apróra vagdalt zöldfűszert is hozzá-levertek (pl.: kaprot, petrezselyem- vagy koriander-zöldjét, hagyma-zöldjét). Ezt követően egy tiszta sajt-kendőbe kötötték, és ezt a gomolyát 1-2 napig érlelték (egy deszkával kissé megnyomatva). Majd a kendőből kivéve a kissé lapított gömbölyű gomolyát, sózás vagy só-fürdő után, pince-hőfokon hagyták érlelődni. Legalább egy hétig érlelték, hogy a sós kérge kialakuljon, és a jellegzetes sárguló szín és kissé csípős íz is megjelenjen. Néhol szokásban volt, hogy az ilyen sajtot a sózás utáni szikkadást követően: 2-3 napra hideg füstre tették.

Szerdék-sajt: régi sajt-féle, amelyet több változatban is ismertek. Az aludt-tejet (szerdékot) lefölozték, majd a sovány-savanyú alvadékat felmelegítették. Kevergetés hatására az alvadék betúrósodott és elvált a savótól, vagyis „eleresztette savóját”. A kicsapódó túró ritka szövésű vásznon át leszűrték és gomolya módjára hagyták lecsöpögni. Ez a túró a savanyú-túró mellett a savó-túró is magába foglalta. Miután a túró már kiadta savóját, sóval, őrölt piros-paprikával

(vagy borssal) és köménymaggal alaposan, szinte krémesre keverték, egyneművé gyúrták (a sajt-rögök szinte nem is látszódtak). Ezt a masszát egy széles szájú, só-mázás cserépedénybe szorosan beletömörítették (levegőt kiszorítandó a túból). Az edény száját sűrű szövésű vászonnal lekötötték. Hűvös helyen addig érlelték, míg a teteje „bebőrösödött”. Megbontás nélkül ez a sajt akár évekig is elállt. Főleg böjti napokon fogyasztották, kenyérré kenve. Néhol, cseréptálba tömörítették a kikevert túró. És, amikor a teteje megbőrösödött, akkor tiszta deszkára kifordították. Ezáltal a levegőn a sajt körös-körül megbőrösödhetett, egyenletesen száradhatott-érlelődhetett. Helyenként a már félkeményre szilárdult sajtot meg is füstölték.

Bödön-sajt: amely fedeles fa-bödönben sajttá érlelt savanyú-túró. A gomolya-túró alaposan savójától kicsöpögtették, sőt még két deszka között alaposan meg is nyomatták. Ezt követően, a sajtkeendőből kibontották, szétmorzsolták és ízlés szerint sózták. Némi szikkadás után ezt a sós túró egy fa-bödönbe tömörítették (3/4 részig). Majd a túró tetejét sóval megintették, és arra egy oda illő kör alakú falapot helyeztek. Amelyre még egy tiszta követ is raktak nehezezként. A só hatására a túró levét engedett, amely a sajt-túró felszínét elzárta a rontó levegőtől. Ezzel a sajttal nem volt sok gond, csak hűvös helyen kellett tárolni. És, ügyelni arra, hogy a tetejét mindig egy vékony réteg só borítsa. A felszíni tömény sós lé védte a penészesedéstől. Megbontatlanul sokáig elállt az ilyen sajt, bár idővel eléggé csípősre érett. Jól viselte a szállítást.

Köcsög-sajt, vagy fojtott-sajt. A bödön-sajt változata, ahhoz hasonlóan készült. De nem fa-bödönben, hanem só-mázás égetett cserép-köcsögben érlelték. Valamint, a ledöngölt túró tetejére (miután megsózták azt) nem fa-korongot helyeztek. Hanem egy ujjnyi, olvasztott vaját (vagy disznó-zsírt) öntöttek. Amely, miután megszilárdult, légmentesen lezárta a sajt-túró felszínét a rontó levegőtől. A köcsög nyílását pedig sűrű szövésű vászonnal lekötötték, hogy megvédjék a szennyeződéstől. Megbontatlanul ezt a sajt-félét is hosszú ideig eltarthatták.

Csípős-sajt, amely ismert volt paprikás gomolya-néven is. Egyfajta kunsági, „férfias” juhász-csemege. Úgy készült, mint a gomolya-sajt, de csak maroknyi golyóbis-méreteken. A nagykeendőben lecsöpögtetett-megnyomatott gomolya-túró szétmorzsálták és néhány órán át hagyták szikkadni. Ezt követően sóval és őrölt csípős-paprikával alaposan összekeverték és azokból tömör maroknyi golyóbisokat gyúrtak. Külsejüket sóval meghintették, és hűvös helyen hagyták érlelődni (időnként másik oldalukra fordítgatva. Egy-két hét érlelődés után a sajt-golyók kissé összetöppedtek, száraz-sós réteg alakult ki rajtuk. A belsejük kissé lágyabb volt, érett juh-sajt szaggal, eléggé sós és igencsak csípős-aromás ízzel. Vagyis, igen kiadós volt, mert „etette hozzá a kenyeret, itatta rá a bort”. Böjtidőben jól pótolta a paprikás-csípős kolbászt.

Száraz-sajt: amely leginkább egy kiszáradt sajt-golyóbishoz hasonlítható. Ami egyúttal elárulja a készítési módját is. A savanyú-túró előzőleg jól kipréselték, majd szétmorzsolták és némi sóval alaposan összegyúrták. Ebből kézzel, kisebb golyóbisokat formáltak, amelyeket sóval is meghintettek. Majd, vesszőből font rácsra helyezték és hűvös-szellős helyen hagyták száradni-érlelődni. Naponta megforgatva és sós vízzel átdörzsölve mindegyiket az első héten. Ezután, szinte csont-szárazra hagyták érlelődni a kéréget. Az ilyen sajtot hosszú ideig tárolhatták. Felhasználás előtt, legalább 1 nappal már langyos vízbe tették, hogy a kérge felpuhuljon. Mivel gyors volt a kiszáradása, így a sajt sem érett túlságosan csípősre. A szárított-túró és a sajt közötti egyfajta átmenetnek tekinthető. Ismert volt fűszerezett változatban is (köménymaggal).

Kaskavál: félkemény és félkövér, párolt és melegen gyúrt, erős aromájú és csípősre érett sajt, többnyire szögletesre formázva. Alapanyaga juh- vagy kecske-tej volt, esetleg ezek tehén-tejes keveréke. Sajt-túrója enyhén savanyú tejből, állati oltó rásegítésével alvasztva készült. A nem túl szárazra készített és leszűrt sajt-túrót formába nyomkodták, és magától hagyták kicsöpögni. Időnként a formában megforgatták, hogy az alsó rész időnként felülre kerülhessen. Néhány óra lecsöpögés után a sajt-túrót a formából kivették, összetörték és kevés sóval átgúyruva a formába visszanyomkodták. Közel egy napig hagyták a formába érlelődni, szoba-hőmérsékleten. Majd a formából kiborították, darabokra vágták. Ezeket forró vízben képlékennyé téve, egybegyúrták és formába préselték. Kihülés után a formából kiborították, és a külsejét alaposan megsózták. Így érlelték pince-hőmérsékleten néhány hétig, az első héten még minden nap száraz sóval bedörzsölve, a további napokon már csak az oldalaira átforgatva.

Bot-sajt: már a XVII. században is kedvelt sajt-féle. Úgy készült, mint a kaskavál, de nem tömör-szögletesre formázták a melegen gyúrt sajtot, hanem hosszúkásra és csavargatva (néha több szálát is egybefogva). Az 1-2 ujjnyi vastagra és 1-2 arasz hosszúra formázott sajtokat sós vízzel lemosták, majd kihülés és szárítás után érlelték (néha előtte meg is füstölték). Ellenében a kaskavállal, ennek az érlelése csak 1-2 hét volt, hogy az íze ne legyen csízös.

Rög-sajt: amely a kaskavál módján készült, de erősen savanyú tej beoltásával és igen sajátos érleléssel, furcsa tárolással. A forró vízben megpuhult sajtot kissé ellapított golyókká (többnyire kissé lencse-szerűvé) formázták, majd hideg vízben lehűtötték. A kész sajt-lencsét hordóba tették, amit 5-10%-os sós vízzel feltöltöttek. A víz tetejére egy kerek falapot helyeztek, amit egy kővel lenyomattak, hogy a sajtot ne érhesse levegő. Az ilyen sajt sokáig elállt. Néhol, a sajt-rögöket - sós víz helyett - sós tejsavóban vagy savanyú-káposzta levében tárolták.

Parenyica: félkemény és félkövér, párolt és melegen laposra nyújtott, enyhén sózott-füstölt sajt. Főleg juh-tejből, vagy juh- és tehén-tej keverékéből készült, a kaskaválhoz hasonlóan. Annyi eltéréssel, hogy az 1 napig érlelt sajt-túrót forró vizes melegítés után hosszú szalagokká lapították. Más változat szerint, hosszú-vékony sajt-szalakat húztak, amelyeket szalaggá összefogtak. Az ily módon kialakított szalagokat (megsózva vagy megvajazva, hogy össze ne tapadjanak) csigaként feltekercselték, és meleg sajtból sodort zsineggel átkötötték. Egy napi hűlés-szárítás után sós vízben leöblítették, és szikkadás után hidegen füstölték 1-2 napig.

Mennykő-sajt: korabeli zsíros-kemény, nagyméretű, kerek-gömbölyded, érett-sajt. A túróját borjú-oltóval alvasztott tehén-tej adta. Az alvadékat több művelettel egyre apróbbra vagdalták, és jól elmorzsolták. Az így leszűrt sajt-túró kemény és apró szemcsés sajt-túrót gomolyaként kendőbe kötötték, és két deszka között nagy kövekkel szárazra nyomatták. Közel akkora súllyal nyomatva, mint amennyit a gomolya is nyomott. A keményre préselődött, némileg ellaposodott gömbölyű sajt-testről a sajtkenőt lefejtették, a sajt felületét sóval megszórták. Majd szikkadás következett, egy héten át mindennapos átfordítással és sózással. Ezután, hűvös (12-16 °C-os) helyen legalább egy hónapig érlelték. Időnként a kérgét megkefélték, néhol írósvajjal vagy len-olajjal meg is kenték (nehogy túl gyorsan száradjon és kirepedezzen). Közben, a sajt szép sárgára érett, belseje tömör és kemény volt, ugyanakkor rugalmas és nem morzsálékos. Íze-aromája, leginkább a mostani kerek-félkemény sajtokéhoz hasonlíthatott. Vélhető, hogy az oltóval készült sajt-túrót salétrommal is keverhették (mert az írások nem utalnak sajt-lyukakra).

Likacsos-sajt, vagy szemes-sajt. Hasonlóan készült, mint a mennykő-sajt. Annyi eltéréssel, hogy a gomolyaként kendőbe kötött (kissé sózott) sajt-túrót egy napon át szoba-hőmérsékleten nyomatták, de kisebb erővel. A sózást vagy só-fürdőt követő hűvös érlelése 1-2 hétig tartott. Utána, az érlelést már szoba-hőmérsékleten (20-25 °C-on) folytatták, de ilyenkor is naponta sóval vagy tömény sós oldattal kezelve a sajt kérgét, óvatosan forgatva sajtot. Ha a sajt már szemlátomást gömbölyödni kezdett (3-6 hét után, a belső gázoktól), akkor visszavitték a hűvös pincébe, ahol még 1-2 hétig hagyták érlelődve keményedni.

Kolbász-sajt: amelyre igencsak illik a neve. Nem más, mint vékony disznó- vagy birka-bélbe töltött savanyú sajt-túró. Olyan, amelyet előzőleg sóval (esetleg kevés salétrommal) alaposan kigyúrtak, és gyakran örölt borssal vagy paprikával is fűszereztek. Az alaposan megtisztított és átmosott, majd sóban és mésztejben jól kiáztatott bélbe töltött sajt-túró kinézetre a kolbászhoz hasonlított. Úgy is kezelték, ahogy a kolbásznál szokásos volt. A keményre töltött és végükön bekötött sajt-kolbászokat hideg, tömény-sós vízben áztatták, majd szikkasztották. Ezt követően, 1-2 napra hideg füstre tették, majd hűvös helyen 1-2 hétig hagyták érlelődni. Télen, akár több hónapig is tárolhatták, így böjti kolbásznak éppen megfelelt. Az ilyen kolbász-sajtot gyakran éppen úgy fűszerezték, mint ahogy az a helyi disznótoros kolbásznál volt szokásban.

Büdös-sajt: magától vagy indítóval savanyodott tejből készült, állati oltós alvasztással. Főleg juh-tejből és birka-oltóval készítették, de ismert volt a tehén-tejes és borjú-oltós, vagy e két tej-keverékből összehozott változatban is. Az alvadékból nyert nyers-lágy túrót, gomolyába kötve és fellógatva hagyták kicsöpögni. Majd szétmorzsolták, és közel egy órán át hagyták szikkadni. Többnyire sót is kevertek hozzá (1 kg túróhoz 1-3 g sót). Majd, a túrót alaposan összegyúrták és abból kézi-szappan nagyságú darabokat formáztak, enyhe sajtolással. Ezeket, legalább fél napra tömény só-oldatban áztatták, majd tiszta deszkán, hűvös helyen (12-15 °C-on) engedve szikkadni. Naponta más-más oldalára fordítva egy-két héten át hagyták érlelődni. Akkor számított érettnak, amikor már érződött az ammóniás „lábszaga”, de a felszíne még fehér és halványsárga volt, íze pedig enyhén csípős, és az állaga már gumyszerűen rugalmas. A felületén kiütkező barna foltok vagy a nyúlósság: már „túlérésre” vagy sajthibára figyelmeztetett.

Ordás-sajt: amely a nem tartós, főtt savó-túrót hasznosította. A leszűrt és jól kicsepegtetett ordát kissé szétmorzsolták, sózták és fele annyi vert-tejjel elkeverték. Ezt a keveréket addig hagyták érlelődni (időnként óvatosan keverve), míg a savója kezdett elválni. Majd, sajt-kendőbe kötve és gomolya módjára hagyták először kicsöpögni, majd két deszka között meg is nyomatták. Az így nyert kevert-túróból már többféle sajtot gyúrhattak, préselhettek.

Csóré-sajt: bor-ecettel „összerántott” túrójú sajt. A friss tejet megsózták (2-3 dkg-ot 1 liter tejhez) és felforrósították (80-90 °C-ra), közben állandóan kevergették. Majd, beleöntöttek némi bor-ecetet (0,3-0,5 dl-t 1 liter tejhez), és hagyták túrószodni és hűlni legalább negyed óráig. Ezután sajt-kendőbe öntötték, és a kitúrószodott tejet ekképp leszűrték, lecsepegtették. E túróból aztán (ahogy az oltott, édes-túróból) sajtot gyúrhattak, formázhattak, sajtolhattak. Amelyek sózás (só-fürdőzés), szikkasztás és érlelés után az igazi sajthoz hasonlítottak. Más változat szerint, ezt a sajtot kissé már savanyodó tejből készítették, amelyet még melegítés előtt sóztak és eceteztek. Majd lassan melegítették, hogy a tej „összetúrószodjon”. Ezután, a túrót sajt-kendőn át kiszűrték és abból tetszés szerinti (de az előbbinél lágyabb) sajtot készíthettek.

Csehán-sajt: csehán-túróból préselt-érlelt sajt. A kissé savanykás és állott-tejet csalán-oltóval keverték és enyhe melegítéssel „összerántották”. A túró golyóként sajtkeendőben kiszűrték és lecsepegtették. Némi sóval összegyúrták, arasznyi vastag korongokká préselték. Felületét sóval meghintették és vessző-rácsra helyezve hűvös helyen szikkasztották, érlelték.

Galaj-sajt: galaj-túróból préselt-érlelt sajt. Úgy készült, mint a csehán-sajt, csak tejoltó galaj nedvével elősegítve a túró kiválását. Sokfelé ismerték. Mivel a sajtot érett-sárgára színezte a galaj, ezért az ilyen sajt kövérebbnek, érettebbnek és idősebbnek látszott a valóságosnál.

Veres-sajt: úgy készült, mint a galaj-sajt. Annyi kiegészítéssel, hogy a savójától kipréselt sajt-túróhoz kevés „pirosítót adtak”. Vagyis: festő buzér gyökerének szárított porát kevés tejsavóval elkeverték, majd fél napi áztatás után a vörös levét leszűrték és a sajt-túróhoz keverték. Az ebből préselt és érlelt sajtot pünkösdi-sajtnak is nevezték (akkorra készítették).

Régi betétes sajtok

Ide soroltnak azok a sajtok, amelyek a sajt-túrón és az ízesítőkön kívül más ehető anyagokat is tartalmazott. Ezek vagy a sajt állagát módosították, vagy a sajtot különlegessé tették.

Meszes-sajt: egyfajta kemény-tömör sajt. Úgy készült, mint a mennykő-sajt. Annyi eltéréssel, hogy a sajtnak való - kicsepegtetett és majdnem szárazra kipréselt - túró szétmorzsolták. Ezt követően sóval és némi oltott-meszes tejsavóval²¹ alaposan összegyúrták, és kerek faformába préselték. Ahonnan, másnap kivették és a külsejét sóval átdörzsölték. Ezt követően, hűvös helyet szikkasztották, majd érlelték (az előzőekben leírtak szerint). Az ilyen sajtnak a méz tejsavas sója és a konyhasó helyenként fehér apró foltokban kivált, a kéreg is kifehéredett. Ez a sajt-változat nehezebben penészesedett, és akár fél-egy évig is tárolhatták.

Aszú-sajt: amely nem friss, hanem szárított-túróból készült. Egy edényben, az ekképpen tartósított túró közel ugyanannyi sovány vert-tejjel (lefölözött aludt-tejjel) keverték. Majd, az edényt lefedték, és szoba-hőmérsékleten egy napig hagyták benne a száraz túrót ázni, hogy „fömléledjen”. Időnként alaposan átkeverték, hogy egyenletesen puhuljon, és a savós levet magába szívja. Ez követően, a túró sós (ha a szárított-túró nem volt sós). Miután alaposan átgyúrták, formába préselték és abban hagyták legalább egy napig érni. A további műveletek már megegyeztek a sajt-készítésnél szokásosakkal (sózás vagy só-fürdőzés, szikkasztás, hűvös helyen érlelés). Ezzel a módszerrel könnyen készíthettek sovány lágy- vagy félkemény sajtot. Ha vert-tej helyett érett tejfölt használtak, akkor kövér félkemény sajt formálódott. Ezzel a módszerrel, a szárított savanyú- és édes-túró egyaránt hasznosítható.

Füstös-sajt, ami nem azonos a füstölt-sajttal. Lényegében úgy készült, mint az aszú-sajt, de egyfontos eltéréssel. Alap-anyagként nem aszú-túró, hanem összetört füstölt-túró szolgált. A kész sajt olyan volt ízére, mintha éretten füstölték volna. Ez is szemléletes példa arra, hogy elődeink gyakran miért becsülték többre a tartósított túró a sajtjánál.

Másod-sajt: egyfajta korabeli ésszerű megoldás a sajt-hulladék felhasználására. Ugyanis, a sajt raktározása, kezelése és szállítása során előfordulhattak sajt-sérülések. Olyanok, amelyek miatt a sajt már nem volt eladható, bár „semmi baja nem volt” (pl.: törés, kirepedés, hiányos). Az ilyen sajtot kár volt kidobni, hiszen sok munka volt benne. Ezért, az ilyen sajtot megtisz-

²¹ Készítése: 1 kg száraz túróhoz 1 evőkanál oltott méz 2 dl érett savóban feloldva, túróra szűrve, belekeverve.

tították, a túl száraz vagy penészes kérgét eltávolították, a tiszta sajt-húst pedig alaposan ledarálták. Ehhez közel harmad-annyi vert-tejet adtak és szobahőmérsékleten hagyták a keveréket egy napig érlelődni. Időnként átkeverve hogy az aludt-tej és a sajt-pép egyenletesen összeérhessen. Ezt követően, ebből a keverékből az aszú-sajt mintájára sajtot préselhettek, de felmelegítve akár kaskavált vagy bot-sajtot is készíthettek belőle.

Mogyoró-sajt: olyan sajt, amely túróját héjától megtisztított negyed-ötöd résznyi mogyoróval keverték. Az egész mogyoró-szemeket érett savóban főzték, és kihülés után kissé sós szerdék-túróhoz elegyítették. Abból félkemény-sajtot formáztak (a szokásos módon), amit többnyire felfüstöltek. Palócföld egykori ínycsége.

Magvas-sajt: amely a mogyoró-sajt mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy mogyoró helyett, más olajos magvakkal gazdagították a sajtot. Balaton északi vidékén és Baranyában a hasonló sajtot mandulával is készítették, böjti csemegének. Maros-Szamos vidékén dióval keverték az ilyen sajt túróját. Mura- és Órvidéken ismert volt a tökmagos sajt. A kiskunsági „tutyellás”, a dunántúli „szotyolás” vagy az észak-alföldi „makukás”, a békési „uszus” kifejezés pedig a sajt-túróba kebert hántolt (néha kissé pirított) napraforgómagra utalt. Sokfelé ismert volt a kömény- vagy ánizs-magos; néhol a kapor-, len- vagy fenyő-magos, de még a mákos-sajt is.

Zöld-sajt: apróra vagdalt friss fűszer-zöldjével kevert túróból préselt sajt. Ami lehetett: zeller, petrezselyem, koriander, hagymaszár, medve- vagy metélő-hagyma, lestyán, spenót, sóska stb. zöldje. Kenő-, lágy- és félkemény sajtok készültek ilyen ízesítésekkel. Nem voltak tartósak.

Kolbászos-sajt: olyan sajt, amelyet érett (de nem avas) kolbász töltelék-darabjaival keverték. Úgy készült, mint a mogyoró-sajt. Vagyis, a bőrétől (bélből) megszabadított az érett-füstölt kolbászt apróra darabolták. Majd, kevés tejsavóban kissé megfőzték és kihülés után a szerdék-túróhoz keverték és abból sajtot préseltek, azt kiérlelték (füstölték). Más változat szerint, a száraz-sovány szerdék-túró a kolbász kisüt-szűrt zsírával keverték és abból formáztak sajtot. A kolbász mennyisége nem haladta meg a túró tized-ötöd részét, ezért főleg ízesített.

Szalonnás-sajt: a kolbászos-sajt mintájára készült, sovány szerdék-túróból sajtolva. Annyi eltéréssel, hogy savóban főtt kolbász-darabok helyett szerdék-savóban áztatott füstölt szalonna darabkaival keverték. Egyfajta kiskunsági juhász-étel volt, a nyári szállásokra kitelepülőknek.

Savanyós-sajt: olyan sajt, amely apróra vagdalt „savanyúságot” tartalmazott. Amely többnyire: legfeljebb 1/5 résznyi kovászolt uborka, kerek-répa, cékla, sárgarépa, káposzta vagy zöldséggel együtt kovászolt főtt-gomba. A levéről leszűrt és aprított „savanyúságot” fél-egy napig savóban áztatták, majd leszűrés után a túróba keverték (lehetett édes- vagy savas-túró is). Lágy-, vagy félkemény-sajtnak készítették, és nem sokáig érlelték-tartogatták.

Aszús-sajt: olyan házi-sajt, amely sajt-túróját aszalt gyümölcssel keverték. Úgy készült, mint a savanyós-sajt, de aprított savanyúság helyett aszalt-gyümölcs (szilva, szőlő, alma vagy körte) darabjaival. Amit előzőleg leforráztak, és csak utána keverték hozzá a kissé savós szerdék-túróhoz. Az aszalvány jól magába szívta a túró savóját, így az jól tartósított. Az így készült lágy-sajt nem volt tartós, viszont a félkemény- és kemény-sajt akár fél évet is „kibírt”.

Szenes-sajt: amely, egy sajátosan tartósított lágyabb félkemény-sajt. Amelyet, henger alakúra préseltek, majd a só-fürdőt követő szikkasztás után: tiszta-friss faszén-porban megforgattak. Az így kezelt sajton kialakuló bőrös kéreg - a faszén-por hatására - gyorsabban száradt, és akadályozta a sajt penészesedését. A palóc-vidékeken, főleg a Bükk és Mátra hegyvidékein

volt népszerű, a korabeli szénégetők egyik kedvenc sajtja. Úgy tartották, hogy a bükk- vagy vadalma-fájából, esetleg szőlő-tőkéből égetett faszén-por a legalkalmasabb e célra.

Hamvas-sajt: amely a szenes-sajtnak egy hasonló (talán régebbi) változata. Úgy készült, mint a szenes-sajt, de faszén-por helyett szitált fahamuban forgatták meg az érlelendő sajtot. Ez a sajt-féle főleg Felvidéken volt ismert. Más változat szerint, a préselt és sózás után szárazra szikkasztott sajtokat egy tiszta fa-hamuval töltött ládába rakták (rétegenként vékony hamuval elválasztva egymástól). A hamuban érlelődtek, ahol nem penészedtek, sőt jól ki is száradtak.

Túró-sajt és sajt-túró: egyfajta régi, Kárpát-medencei specialitás. Olyan szerdék-túróból készült sajt, amelyet szükség esetén visszaalakíthattak túróvá. Vagyis, amelynél a sajt-állapot: a túró tárolhatóságát biztosító megoldás. Régen, amikor többnyire a népi eljárással készülő sajtok nem voltak elég kemények és sokáig eltarthatók, a tartósított túró sokkal népszerűbb és megbízhatóbb volt. A túró-sajt: valójában nem más, mint sajt-készítési módszerrel tartósított savanyú-túró (szerdék-túró). A természetes vagy indító eljárással „altatott tejet” lefölozték, majd az alvadékat legfeljebb 50-60 °C-ra melegítve összedarabolták. A nyers-savó kiválása után a nyers-túrót gomolyaként lecsepegtették, majd két deszka között savójától kipréselték. Ezt követően sóval összegyúrták és sovány-kemény sajtnak préselték. Egy napi tömény sófürdős áztatás után hűvös pincében tárolták. Inkább szárították, mint érlelték. Ha a kérge penészedett, akkor azt tömény sóoldattal (esetleg némi ecettel is) lemosták. Ha ismét túróvá akarták visszaalakítani, akkor a túró-sajt kérgét lehámozták, a túró-sajtot szétmorzsolták, és közel fele annyi friss tejjel összekeverték. A túró-sajt újra megpuhult, és visszaalakult sós érett-túróvá.

Egykori hamis sajtok

Ide sorolhatók azok a sajthoz hasonló készítmények, amelyben a tej valamely összetevőjét más eredetű ehető anyaggal helyettesítették. Az ilyen hamis sajtok többnyire a tej-feldolgozási hulladékokat próbálták sajt-szerű készítményben felhasználni. Íme, néhány hamis sajt:

Olajos-sajt: régi hamis-sajt. Olyan sovány-sajt, amelyet növényi olajjal „kövértettek”. Vagyis, a drágább vaját olcsóbb olajjal pótolták benne. Legegyszerűbb változata úgy készült, hogy az enyhén savanyodó állott-tejet lefölozték. Ennek fele-részét félretették (tejfölnek, vajnak), a másik részét pedig fele-harmad annyi tisztára szűrt len- vagy dió-olajjal egyneművé kikeverték. Majd, ezt az elegyet beleöntötték a savanyodó lefölozött tejbe és alaposan összekeverték. Állati oltót adva hozzá gyorsan megalvasztották, hogy az olaj a tejtől el ne váljék. Az alvadékat pedig melegítés nélkül dolgozták fel édes-túróvá, amiből aztán sajtot készíthettek. Más változat szerint, a már alaposan kipréselt, sovány savanyú-túróhoz keverték az olajos tejfölt, majd abból préselték sajt-testeket. Állítólag, e megoldást szárított-túróval is sikeresen alkalmazhatták, amiből így (viszonylag gyorsan) tartós félkemény vagy kemény hamis-sajt készülhetett.

Kiszi-sajt vagy hamis-sajt, amely valójában adalékkal sűrített tej-savó. Fő alapanyaga, a forró kemencében szárított, őrölt és héjrészétől kiszitált zab-liszt. Amelyet kevés forró savanyú-savóval tejfölszerű sűrűségűre keverték, majd lehűlés után savanyú-tejjel újra tejfölszerűvé keverték (mivel lehűléskor kissé megmerevedett). Ezt a keveréket szoba-hőmérsékleten hagyták erjedni-megaludni. Egy-két nap elteltével, a sűrű-merev alvadékat összetörték és sajt-kendőbe kötve gomolyaként hagyták kicsöpögni. Sóval gyúrva formálták és szárították. Mivel a kiszi-sajt közel fele erjesztett zab-liszt, ezért a kovászos illatáról könnyen felismerhették.

Bálmós-sajt, amely több napos és igen savanyúra erjedt tejsavóval készült. A savó 3/4 részében lisztet kevertek, amelyet felforraltak és tejföl sűrűségűre kikevertek. Majd ezt hagyták kéz-melegre hűlni, és akkor hozzákeverték a maradék 1/4 rész savót. Csészékbe töltötték, ahol egy nap alatt megsűrűsödött. Deszkára borítva vagy sajtkendőbe kötve szárították-szikkasztották.

Habart-sajt: a lisztes péppel dúsított sajt. Savóban lisztet elkevertek, majd tejfölszerű habarásá melegítették (állandó kevergetés mellett). Egy másik edényben a már kissé érett édes-túrót vagy sajtkéreg-reszeléket kevés tejben felolvasztották. Ezt követően hozzákeverték a savós liszt-habarékot és egyneművé keverték. Ezt követően a gyurma-szerű keveréket formázták, sózták és egy napig hagyták érlelődni. Hajlott a penészesedésre, ezért nem sokáig tartogatták.

Kása-sajt, vagyis köles-kásával kevert túróból formázott sajt. Egy rész hántolt kölest puhára főztek két rész savanyú-savóban. Amikor a levét felszívta, melegen egy deszkára kiöntötték. Időnként óvatosan megforgatták, hogy „pergősre” megszikkadjon. Ezután kétszer annyi áttört szerdék-túróval összekevertek, sózták-formázták és hagyták kiszáradni. Kiadós erdélyi pásztor-ételnek számított, amely - ha jól sózták és kiszikkadt - sokáig eltarthatták. A XIX. században hasonló sajtot készítettek (köles helyett) főtt kukorica-darával.

Cirmos-sajt: a kása-sajthoz hasonló régi házi-sajt, kiadós felvidéki pásztor-étel. Valójában egy olyan szerdék-sajt, amely túróját kissé megpirított, száraz-barnás rozs-kenyér kockákkal kevertek. Az ebből formázott sajtban a kenyér-kockák magukba szívták a felesleges savót, ezáltal a sajt száradását elősegítették. A kenyér pedig növelte a „sajt-mennyiséget”. Nevét onnan kaphatta, hogy a barna-kenyér darabkái a sárgás-fehér sajtban mintás foltként látszódtak.

Az e fejezet-részben felsoroltakon kívül még számtalan sajt-félét készítettek. Sajnos, mára ezek jelentős része feledésbe merült, vagy készítésük módja megváltozott (ahogy az ízlés is).

Megjegyzés

A magyar nyelv egyes tejtermékeket felidéző szavai sokat sejtetnek. Tej = kifolyó fehéres lé. Vaj = vizes háj, kivált zsír. Túró, tarhó (túr-ó) = túrt-tej, tört-tej, alvadt-tej. Savó (sav-ó) = savany-odó, aludt-tej savanyú leve. Sajt (saj-t) = sajtoló, nyomott túró. Oltó (ol-t-ó) = el-indít-ó, alvadást elindító. Író (ir-ó) = szét-váló, nyír-ó, ered-ő, túrosodáskor kiváló-kifolyó lé. Tejföl, tejfel (tej-föl) = tej felső rétege. Tejszín (tej-szín = tej felszíni rétege). Köpür (köp-ür): habos-lé, vaj-köpiüléskor kivált savó. Kaskavál (kaska-vál): kaskában formált. E szavak szervesen illeszkednek a magyar szókincsbe és fogalmi rendszerbe, régi jelentéseik-használatuk alapján nem tűnnek értelmetlen jövevényeknek. Természetesen némely szó, mint a joghurt, és kvargli: egyértelmű jövevénytűnik. Bár ilyen termékeket errefelé is készítettek (jagur).

ZÁRSZÓ a tizenhatodik kötethez

Röviden ennyit a régi-magyaros, Kárpát-medencei, házias tej-termékekről. Ennyi ismerettel és némi kísérletezéssel magunk is feleleveníthetjük e korabeli étkeket, elkészíthetjük „saját házi tejtermékeinket”. Felidézhetjük az egykori aludt-tejek, házi készítésű vajak és tejfölök, s már csak nagyszüleink emlékeiben élő paraszt-túrók és sajt-félék ízeit.

A leírtak segítséget nyújthatnak, ötletet adhatnak:

- nyájas érdeklődőknek: régi ízek és étkezések élményének felidézéséhez;
- szorgos hagyományörzőknek: korabeli ételek és készítési eljárások megismeréséhez;
- ínyenceknek: korabeli-különleges kóstolók elkészítéséhez, megízleléséhez;
- vendéglátóknak: étlapjaik bővítéséhez, tájjellegű ízek felelevenítéséhez;
- sajt-kézműveseknek: választék szélesítéséhez, új termékek előállításához;

A kísérletezőknek sok sikert, kóstolgotóknak jó étvágyat kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2019. január 12-én.