

**Remete FARKAS LÁSZLÓ**

## **RÉGIES, HÁZI ALKÍMIA**

Avagy,

„Mit, miért és hogyan kotyvasztottak” egykor elődeink

### **I. kötet: Zsiradékok korabeli felhasználása**

Régi, Kárpát-medencei, egykor ismert házi-hétköznapi, eljárások leírása.  
Korabeli leírások és hagyományok, néprajzi- és saját gyűjtések felhasználásával.  
Részben emlékek és megfigyelések alapján, részben kísérletekkel kipróbálva.

Bemutatva, hogy egyszerű-természetes alap-anyagokból mire voltak képesek elődeink.  
Rávilágítva, hogy módszerek nemcsak hatékonyak voltak, de időtállóak is.  
Utalva arra, hogy az egykori eljárások többségét a modern ipar is átvette.  
Bizonyítva, hogy eleink hasznosítható tudása jól igazodott az akkori körülményekhez.  
Belátva, hogy ami egykor természetes volt, azt ma már megérteni is nehéz.  
Érzékeltetve, hogy az idők során mennyi mindent elfelejtettünk.  
Elgondolkodva: vajon nem kéne-e a régi ismereteket, hagyományokat feleleveníteni?

---

KÉZIRAT

Budapest, 2019.

## TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS.....	6
ZSIRADÉKOK FELHASZNÁLÁSA.....	7
<i>Zsiradékok csoportosítása.....</i>	7
Faggyú.....	7
Zsír.....	7
Olaj.....	7
Vaj.....	8
<i>Házi zsír és olaj-félék.....</i>	8
Állati eredetű zsír-félék.....	8
Növényi eredetű zsír-félék.....	8
Kevert zsír-félék.....	9
<i>Zsír-félék kinyerése.....</i>	9
Kifölözés.....	10
Kiveretés.....	10
Kipréselés.....	10
Kifőzés.....	10
Kiforralás.....	10
Kioldás.....	11
Kisütés.....	11
Töpörtyű-sütés.....	11
Abárolós kisütés.....	12
Részes olvasztás.....	12
<i>Zsír-félék javítása.....</i>	12
Kimosás.....	12
Kifagyasztás.....	12
Kihavazás.....	12
Kiszívatas.....	13
Kigyúras.....	13
Kisózás.....	13
Kifrisstítés.....	13
Kiolvasztás.....	13
Kicsapatás.....	14
Kiszagosítás.....	14
Kimosás.....	14
<i>Avas zsír-félék kezelése.....</i>	14
Kigyúratás.....	14
Ojvasztás.....	15
Felfőzés.....	15
Borozás.....	15
Kiszilés.....	15
Börözés.....	15
Savózás.....	15
Hagymázás.....	16
Szívatas.....	16

Tisztítás .....	16
Lesütés .....	16
Átsütés .....	16
Elfedés .....	17
Torosítás .....	17
<i>Zsír-félék hamisítása .....</i>	<i>17</i>
Faggyúsítás .....	17
Fiatalítás .....	17
Nemesítés .....	17
Keményítés .....	18
Libazsír-szaporítás .....	18
Tyúkszír-hamisítás .....	18
Halzsír-merevítés .....	18
Vajazás .....	19
Átsavózás .....	19
Átköpülés .....	19
Vaj-szaporítás .....	19
Vajasítás .....	19
Szilárdítás .....	20
<i>Zsír-félék tisztítása .....</i>	<i>20</i>
Ülepítés .....	20
Átszűrés .....	20
Átfőzés .....	21
Átrázás .....	21
Átmosás .....	21
Átsütés .....	21
Józanítás .....	22
<i>Ízesített zsír-félék .....</i>	<i>22</i>
Hurkás-zsír .....	22
Kolbászos-zsír .....	22
Toros-zsír .....	22
Pecsenyész-zsír .....	23
Májás-zsír .....	23
Töpörttyűs-zsír .....	23
Tokányos-zsír .....	23
Gulyás-zsír .....	23
Füstös-zsír .....	24
Halász-zsír .....	24
Mogyoró-vagy mandula-vaj .....	24
<i>Zsír-maradék ételek .....</i>	<i>24</i>
Kenyér-hurka .....	24
Lisztes-hurka .....	25
Koldus-kása .....	25
Kolbászos káposzta .....	25
Kolbászos krumpli .....	25
Hurkás krumpli .....	25
Toros tarhonya .....	25
Pörkölt-zsír .....	26
Török-vaj .....	26

<i>Zsír-félék egyéb hasznosítása.....</i>	<i>26</i>
Gyertya-faggyú.....	26
Hordó-faggyú .....	27
Mécses-olaj.....	27
Szagos olaj.....	28
Szagos kence .....	28
Szirmos kence .....	28
Szagos víz.....	28
Beléndék-olaj .....	29
Pata-zsír .....	29
Seb-balzsam .....	29
Szíj-balzsam .....	29
Csizma-balzsam .....	29
Lenolaj-lakk .....	29
Lenolaj-kence .....	30
Tikmony-kence.....	30
Gyanta-kence.....	30
Viasz-kence .....	30
Kátrány-kence .....	30
Enyves kence.....	30
Tömő-kence.....	31
 ZSÍR-FÉLÉK ÁTALAKÍTÁSA .....	 31
<i>Házi alapanyag-gyártás .....</i>	<i>31</i>
Szóda .....	31
Oltott mész .....	32
Nátron-lúg .....	33
Hamu-zsír.....	33
Hamu-lúg.....	34
Mész-hó .....	34
Bacsa-só .....	34
Hajtó-só .....	34
Sütő-só.....	35
Nyaló-só .....	35
Gyanta .....	35
Méh-viasz .....	35
Nyers-salétrom .....	35
Mész-salétrom .....	35
Káli-salétrom .....	36
Korom.....	36
Fa-szén .....	36
Fa-kátrány.....	37
Terpentin .....	37
Szesz.....	37
Bor-ecet .....	37
Savó-lé.....	37
Kovács-lé.....	37
Zsír-viasz .....	37

<i>Házi szappankészítés</i> .....	38
Szappan-főzés.....	38
Sziksó-szappan .....	38
Pásztor-szappan .....	38
Hamu-szappan .....	39
Boksa-szappan.....	39
Szóda-szappan .....	39
Kenő-szappan .....	40
Nátron-szappan.....	40
Káli-szappan.....	40
Hideg-szappan .....	40
Olaj-szappan .....	40
Mosó-szappan.....	41
Krumpli-szappan .....	41
Vaj-szappan .....	41
<i>Módosított szappanok</i> .....	41
Szín-szappan.....	41
Fehér szappan .....	41
Kemény-szappan .....	42
Folyós-szappan .....	42
Kátrány-szappan .....	42
Savós-szappan .....	42
Szagos-szappan .....	42
Gyógy-szappan.....	42
Szódás-szappan .....	42
Kréta-szappan.....	42
Terpentin-szappan .....	42
<i>Furcsa szappan-félék</i> .....	43
Gyanta-szappan .....	43
Viasz-szappan.....	43
Epe-szappan .....	43
Permet-szappan .....	43
Kocsi-kenőcs .....	43
Mész-szappan .....	44
Seb-olaj.....	44
Pilács .....	44
Réz-szappan .....	44
Ólom-szappan.....	44
Csúszda-szappan .....	44
Ragaszt .....	45
<b>BEFEJEZÉS</b> .....	46

## BEVEZETÉS

Nemrég, néhány igen érdekes régi könyv került a kezembe. Meglepve olvastam, hogy elődeink milyen sokrétű ismeretekkel rendelkeztek. Főleg, hogy milyen gyakorlatiasan tudtak olyan „tudást” alkalmazni, amelynek nyomai manapság már az iskolai kémia-fizika órákról is kikopnak. Vagy, amelyek „felfogása” ma már középiskolás számára is nehézséget jelentene.

Csodálatosnak tűnt, hogy a régi „egyszerű és iskolázatlan” (annak hitt) emberek olyan tudással és tapasztalattal rendelkeztek, amilyenek manapság már egy szakmunkás felkészültségét is meghaladná. E tudásra volt szükség a régi mindennapokban ahhoz, hogy mindazt előállíthassák saját maguknak-családjuknak, amire szükség volt a túléléshez és az akkori kényelemhez.

E kötet, néhány korabeli „házi kotyvasztást” igyekezett egy csokorba köti. Olyanokat, amelyek egykor többnyire női munkának számítottak. Amelyek, szinte minden-naposak voltak a régi háztartásokban. Olyanokat, amelyet egy házasságra érett leánynak illett tudnia, és amelyeket egy újdonsült feleségtől már joggal elvártak. Amelyek nélkül egy háziasszony (gazdasszony) nem tudta volna a megfelelő otthoni életkörülményeket megteremteni. Vagyis olyanokat, amelyek egykor az „asszonynép” általános műveltségéhez tartozott.

Jelen kötet célja, egyes korabeli, házi alapismeretek bemutatása. Elsősorban azért, hogy e régi eljárások ne felejtődjenek el. Másodsorban azért, hogy a tanuló fiatalok az iskolában szerzett, gyakran igencsak elméleti ismereteiket, egykori gyakorlati ismeretekhez hozzáköthessék. Valamint, hogy az olvasót gondolkodásra készítse, kíváncsiságát elébressze: vajon mit-miért tettek elődeink? Egyúttal, természetesen ötleteket adva lelkes hagyományőrzőknek, laikus kísérleti régészeknek, és a régi módszerek iránt érdeklődőknek. Néhány módszer leírása talán arra is alkalmas, hogy a „száraz iskolai tananyagot” élet-közeli példákkal megvilágítsa.

Jó szórakozást és kellemes időtöltést kívánva, a kötet olvasásához!

## ZSIRADÉKOK FELHASZNÁLÁSA

Az állati és növényi eredetű zsiradékok - egykor - nemcsak élelemként, hanem fontos házi és kézműves alapanyagul is szolgáltak<sup>1</sup>. A korabeli gazdaságokban, lehetőség szerint igyekeztek mindennemű zsiradékot (beleértve a hulladékokat is) célszerűen hasznosítani. Táplálékként elfogyasztani, elraktározni vagy feldolgozni, más termékek alapanyagául felhasználni.

### *Zsiradékok csoportosítása*

Régi időkben, a kinyert zsiradékokat felhasználhatóságuk és állaguk alapján csoportosították. A paraszti gazdaságban többnyire az egyszerű fogalmak és a közérthető osztályozások terjedtek el. Úgymint: étek-zsír vagy étek-olaj (étkezésre), szer-zsír vagy szer-olaj (feldolgozásra). Amelyek tovább osztályozódhattak, mint például: mécs-olaj (világításra), kence (test bekenésére), kocsi-kenőcs (tengely zsírozására). Vagyis, zsiradékból a zsír vagy olaj kivonása: gyakran, csak a további felhasználás kezdetét jelentette. Ha felelevenítjük a régi tudást, magunk is meglepődhetünk azon, hogy őseink mi mindenre voltak képesek, és hogy' mennyi - talán ma is hasznosítható tudás - merült feledésbe.

A zsiradékokból kinyert zsír-féleségeket - többnyire - négy csoportba sorolták.

Faggyú: kissé sikamlós tapintású, de kézben fogva is szilárd (kéz-melegtől nem olvad). Az ilyen zsír-féleség, főleg telített zsírsav-vegyületeket<sup>2</sup> tartalmaz. Ezért, a kiolvasztott zsír olvadás-pontja 45-50 °C értéket általában meghaladja. Ez azt is jelenti, hogy a zsiradékban ez a zsír-féle közel szilárd állapotban található. Vagyis, a kinyeréséhez ezen felüli hőmérséklet szükséges. Mint pl.: a szarvasmarha, juh, kecske, birka, szarvas, és részben a sertés zsírja. Amelyet egykor - az étkezésen túl - gyertya készítésére, bőr kikészítésére, szappan, tömítő-szigetelő és más hasznos anyag előállítására, élelem konzerválására stb. is használtak. Különösen jól megfelelt hájas tésztafélék vagy zsíros krémek készítéséhez.

Zsír: sikamlós tapintású, kéz-melegtől már olvadó zsír-féleség. Amely, sztearin- és palmitin-sav mellett, jelentős mennyiségű telítetlen zsírsavat (olajsavat) is tartalmaz (gyakran többféle más telítetlent is<sup>3</sup>). Ezáltal az olvadáspontja 25-45 °C közöttire tehető. Legmagasabb a disznó-zsír olvadáspontja (35-45 °C körüli), a tyúk-zsír esetében ez kevesebb, míg a liba-, kacsa- vagy némely hal-zsír esetében az olvadás már 20-30 °C körüli hőmérsékleten bekövetkezik. Ez azt is jelenti, hogy a zsiradékban: ez a zsír-féle részben szilárd állapotban található. Vagyis, a minél hatékonyabb kinyeréséhez itt is legalább 50-70 °C hőmérséklet szükséges. Az ilyen folyós zsírokat főleg főzéshez és sütéshez használták.

Olaj: sikamlós tapintású, átlagos környezeti hőmérsékleten (15-20 °C körül) már folyékony zsír-féleség. Amely, összetételét többnyire különböző telítetlen zsírsav-vegyületek alkotják. Ahogy, sok növényi magolaj, úgymint: a len-, kender-, repce-, napraforgó-, mák, dió-, tőkmag stb. olaja. Az ilyen olajok, többnyire már erőteljesebb préseléssel kinyerhetők<sup>4</sup>. Főleg sütéshez, ízesítéshez, ritkábban főzéshez használták (bőjtös ételeknél). Esetleg más zsiradékok

<sup>1</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Zsiradékhasználat. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>2</sup> Sztearin- és palmitin-sav glicerinnel alkotott észtereit.

<sup>3</sup> Úgymint: olaj-sav, linol-sav, linolén-sav stb. glicerinnel alkotott észtereit.

<sup>4</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Olajkészítés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

kisütésénél, vagy faggyúval összefőzve annak lágyítására. Ezen kívül többféle házi készítmény alapanyagául (részletesen ezekről később).

Vaj: tej felszínéről összegyűjtött zsír-gazdag rétegből kicsapatott zsír-féle<sup>5</sup>. Amikor, a tejet „állni hagyták” (zavartalanul kissé megsavanyodni), akkor a felszínén egy sárgásabb és sűrűbb rétegben összegyűlt (felúszott) a tej-zsivadék. Ezt lemerték, majd egy edény öntve kb. 10-15 °C-os hőmérsékletre hűtve, rázták-törték (köpülték) vagy kevergették. Ennek hatására a tej zsivadéka apró gömböcskékké formálódtak, majd egyre nagyobb darabokba összeálltak. Amit aztán leszűrhettek, igény esetén tovább is feldolgozhattak. A vaj minőségét nemcsak az határozta meg, hogy mely állat tejéből és hogyan készítették. Hanem az is, hogy az állat mivel táplálkozott és milyenek voltak az időjárási-tartási körülmények.

### Házi zsír és olaj-félék

Ezeket, többnyire házilag nyerték ki, különböző zsír- vagy olaj-tartalmú állati vagy növényi nyersanyagokból. Az állati eredetű zsír-félék egykor főleg táplálékként szolgáltak, Míg a növényi eredetűek - többnyire - más célra. Íme, a leggyakoribb házi zsír-félék főbb jellemzői:

Állati eredetű zsír-félék: egykor, talán az egyik legfontosabb élelem-források, a korabeli sütés-főzés elengedhetetlen alapanyagai. Amelyek, egyúttal a korabeli önellátó gazdaságok fontos nyersanyagai is voltak. Alapvető fontosságúak, a szappan- és gyertya-készítéshez, szerkezetek kenéséhez és tömítéséhez, bőrök kikészítéséhez és tartósításához, gyógy-kenőcsökhöz.

1. táblázat: Állati eredetű zsír-félék főbb jellemzője

Állati eredetű zsír-félék	Jellemző				Zsírsavak (%)				
	Olvasáspont (°C)	Állag (20 °C-on)	Színe	Sajátossága	Telített	1-szer telítetlen	2-szer telítetlen	3-szor telítetlen	Egyéb
Marha-faggyú	45÷50	kemény	világos sárga	nehezen avasodó	43-55	50-37	2-3	1	3
Birka-faggyú	44÷49	kemény	fehéres	nehezen avasodó	43-47	44-41	6-5	2	5
Disznó hasi-zsír	43÷48	kemény	fehér	nehezen avasodó	41-43	47-45	8-7	1	3
Disznó háti-zsír	30÷40	kenőcs	fehér	kissé avasodó	37-40	50-48	10-9	1	2
Olvasztott vaj	29÷39	kenőcs	sárgás	nehezen avasodó	49-66	33-24	3-1	3-1	12-8
Liba-, kacsazsír	25÷34	sűrű, ikrás	halvány sárga	kissé avasodó	27-32	57-55	11-9	2	3-2
Tyúk-zsír	23÷40	lágú	sárga	kissé avasodó	26-30	46-45	23-20	1	4
Ponty-, harcsa-zsír	-32÷-10	lágú	szürkés	avasodó	20-26	45-63	17-6	14-1	4-3

Az ilyen zsír-félék jellemzők sajátossága, hogy minél magasabb az olvasáspontjuk (minél magasabb a telített zsírsav-tartalmuk), annál kevésbé hajlamosak az avasodásra. Ugyanakkor, annál nehezebben is emészthetők, viszont alapanyagként - többnyire - emiatt alkalmasabbak. Élelmezésre az a zsír-féle kedvezőbb, amelyik több telítetlen zsírsavat tartalmaz (mert könnyebben emészthető). Ugyanakkor, ezek hamarabb is avasodnak, így, ezért a tárolásuk is körülményesebb volt (levegőtől elzárva, sötét-hűvös helyen). Hogy étkezési célra melyiket kedvelték? Az többnyire a helyi hagyományoktól, elkészítendő ételektől és ízléstől függött.

Növényi eredetű zsír-félék: egykor, főleg a böjtös vagy szükség-étkezések étolaja. Amelyet, a Kárpát-medencében hosszabb ideig (ha nem volt kötelező) szinte sehol sem fogyasztottak.

<sup>5</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Vajkészítés, vaj. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Ugyanakkor, a régi időkben fontos világító-olaj, lakk- és festék-alapanyag, szappankészítésre alkalmas zsír-félék. Pontosabban, az állaguk és a népi szóhasználat szerint: olaj-félék.

2. táblázat: Növényi eredetű zsír-félék főbb jellemzője

Növényi eredetű zsír-félék	Jellemző				Zsírsavak (%)				
	Olvasás-pont (°C)	Állag (20 °C-on)	Színe	Sajátossága	Telített	1-szer telítetlen	2-szer telítetlen	3-szor telítetlen	Egyéb
Tökmag-olaj	10÷16	sűrű	sötét barna	kissé avasodó	21-29	25-33	52-36	1	1
Bükkmakk-olaj	6÷10	folyós	világos sárga	avasodó	10-12	57-45	38-33	1	2-3
Mandula-olaj	<-15	folyós	halvány sárga	kissé avasodó	7-8	63-70	25-17	<1	5
Mogyoró-olaj	<-10	folyós	sárgás barna	avasodó	7-8	75-78	13-10	1	4-3
Repce-olaj	-2÷-10	folyós	sárga, szürkés	könnyen avasodó	6-10	61-49	21-27	9-11	3
Napraforgó-olaj	-9÷-16	folyós	sárga	avasodó	6-11	29-40	62-46	1	2
Dió-olaj	<-15	folyós	sötét sárga	gyorsan avasodó	9-10	23-14	54-61	12-14	2-1
Mák-olaj	<-18	folyós	színtelen	gyorsan avasodó	10-14	39-20	41-62	9-1	1-3
Kendermag-olaj	-20÷-15	folyós	zöldes barna	gyorsan avasodó	9-10	14-11	60-59	16-19	1
Lenmag-olaj	-25÷-15	folyós	sárga, barnás	avasodva száradó	9-12	21-18	14-17	55-52	1

Ezen zsír-félék esetében is igaz, hogy minél magasabb az olvasáspontjuk (minél magasabb a telített zsírsav-tartalmuk), annál kevésbé hajlamosak az avasodásra. Összetételük alapján, az állati eredetű zsír-félékhez képest, több telítetlen zsírsavat tartalmaznak (ezért, könnyebben emészthetők). Ennek ellenére, megmaradtak böjtös ételek zsiradékaként. Az állati zsír-félékhez képest hamarabb avasodnak (még szappanban is) vagy „gélesednek”, ezért tárolásuk sem egyszerű (levegőtől elzárva, sötét-hűvös helyen). Ugyanakkor, éppen ez a tulajdonságuk teszi alkalmassá némelyiküket, festékek és lakkok készítésére. A nem száradóak és kellően alacsony olvadáspontúak pedig megfelelő lámpa- vagy mécses-olajok.

Kevert zsír-félék: vagyis, állati és növényi zsírok keveréke. Amely, egykor - általában - nem volt szokásban, az étkezésre szánt zsír-félék körében. Esetleg a túl szilárd és erős ízű faggyút „enyhítették” némi dió- vagy tökmag-olaj hozzákeverésével. De ez inkább javíthatás volt, mint szokásos alkalmazás. Bár, találkoztam olyan jászági recepttel, amely a fánk-sütésre: disznózsír és napraforgó-olaj fele-fele keverékét javasolta.

### Zsír-félék kinyerése

Régen, többféle módját ismerték a zsiradékok kinyerésének, amelyet a vidéki ember szinte már gyermek-korába megtanult. Alkalmazásuk hozzátartozott mindennapi életéhez. E módszereket, többnyire az alapanyaghoz és a zsír-féle elvárt minőségéhez igazítva választották. Mint ahogy megtapasztalták azt is, hogy az sem mindegy, milyen eszközöket használnak. Íme, néhány hasznos és megszívlelendő tanács, egy régi szakácskönyvből<sup>6</sup> (meghagyva a régi-eredeti fogalmazást és helyesírást): „*Nagyon sokszor hallottam a gazdasszonyokat panaszkodni, hogy nem tudják miért, de mindig elromlott az általuk olvasztott zsír. Ennek az az oka, hogy rendszeren r é z ü s t b e n szokták a nagy tömeg zsirt olvasztani; pedig ha zsirt réz edényben olvasztják, bizonyosan megavasodik... nagy vasfazékokba kell... A zsirt nem szabad faedényben el tenni, csak uj cserép fazékban, vagy nagy bádóg edényben.*” Az olaj tárolására is mázas agyagedényt vagy üvegpalackot javasoltak. Íme, néhány, leginkább ismert „kinyerési eljárás”:

<sup>6</sup> Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. II. kiadás. „Magyar Nők Lapja” kiadóhivatal. Budapest, 1892.

**Kifölözés:** a legegyszerűbb olaj-kinyerési mód. Amikor, egy keverék folyadékból a zsíros fázist külön választják. A módszer lényege, hogy a zsiradékos keveréket annyira felmelegítik, hogy a zsíros összetevők folyékony állapotba kerüljenek. Ezt követően 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. Mert ilyenkor, a keverék tetején a zsírok megszilárdultak, és így már könnyen le-szűrhetők azokat. Ezt a módszert alkalmazták a vajban lévő savós folyadék eltávolítására (hogy nem avasodjék), vagy a főző- és abáló-levek zsiradékainak összegyűjtésére. Valamint, a szennyezett zsírok tisztítására, amikor vízzel felöntve felfőzték, majd a felszínen összegyűlt és tisztább zsiradékot összegyűjtötték (miközben a szennyeződések az edény aljára ülepedtek, vagy a vizes fázisban maradtak).

**Kiveretés:** egy ma is alkalmazott eljárás. Amely során, a tejzsírt tartalmazó tejfölt vagy tejszínt erős rázásnak vagy keverésnek teszik ki. Erre szolgált egykor a köpülő, rázókorsó vagy a forgó hordócska (esetleg csak egy edény, keverőkanállal). A rázkódások, ütések és mozgatások hatására a tejzsír 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 vaját kigyúrták (lásd később).

**Kipréselés:** egyszerű olaj-kinyerési eljárás. Olyan esetben alkalmazható, ha az alapanyag folyós állapotú olajat tartalmaz. Az olajos növényi magvakat megtisztították (mosták, többnyire hántolták). Sokfelé, a magbelet a héjától és törekektől elkülönítették, majd alaposan összetörték (zúzták, őrölték). Ezután, a pépesre tört magot sűrű szövésű zsákba töltötték, és olajat kipréselték. Az így kapott olajat leszűrték, majd lezárható edényekbe töltve hagyták, hogy a szennyeződései kiülepedjenek. Ezt az olajat - manapság - hidegen sajtoltnak nevezi a szakirodalom. A régi nyelvezet pedig hidegen ütöttnek, törtnek vagy vertnek. Ez az olaj néha eléggé nyers ízűre, kissé zavarosra és romlandóra sikeredhetett, ezért később még tisztítást is igényelhetett. A préselés után visszamaradt olaj-pogácsából - kiforralással - még legalább 15%-nyi zsiradék „volt összegyűjthető”. A kipréseléssel nyert olajat többnyire bőjtös ételekhez, salátákhoz és sütéshez, világításhoz, tisztító és bőrvédő szerként használták.

**Kifőzés:** a legkíméletesebb zsír-kinyerési eljárás. Többnyire akkor alkalmazták, ha az alapanyag nehezen folyós vagy szilárdas állapotban tartalmazta a zsír-féleséget. Ilyenkor, az alapanyagot (olajos magvakat, aprított zsiradékot) közel ugyanannyi vízzel felöntötték, majd egy ideig forráspont közelében abálták. Ezt követően a levét leszűrték, és hagyták állni, hogy a zsír-féle a forralóvíz tetejéről lemerhető legyen. Ez volt az olvadékonyabb összetevője. Ezt követően a leszűrt sűrűjét erős szövésű zsákba töltve, alaposan kipréselték. Amely oldatot szintén hagyták kiülepedni, majd a tetejéről lemerték az ott felgyülemlett zsír-félét (a kevésbé olvadékonyt). A kifőzéssel nyert zsír-félét főleg a hétköznapi főzéshez és sütéshez használták.

**Kiforralás:** az előbbihez képest kissé erőteljesebb zsír-kinyerési eljárás. Akkor célszerű, ha a zsiradék szoba-hőmérsékleten többnyire kemény, vagy ha erősen kötötten tartalmazza a zsír-féleséget (szalonna, hártya, faggyús részek, csontok). Ilyenkor, a zsiradékot (ami lehetett növényi mag is) alaposan ledarálták (csontot apróra összetörték), és két-háromszoros mennyiségű vízben alaposan kifőzték. Majd ennek levét leszűrték, és némi ülepedés után a tetején összegyűlt zsír-félét lemerték. Hasonlóképpen, a leszűrt főtt zsiradék-darát (sűrű szövésű kendőbe kötve), alaposan kipréselték, amely levéről a zsír-félét szintén lemerték. A kiforralással nyert

zsír-félét (mivel igen tiszta és szinte szagtalan volt), főleg sütemények, krémek és tészta-félék készítéséhez használták. Valamint, egyes összetevőinek bekeverésével némely értékesebb zsír-félék hamisítására.

Kioldás: amely valójában a kifőzés vagy a kiforralás egyfajta változata. Amikor, a felaprított zsiradék-tartalmú alapanyagot melegítő vízhez kevés olajat vagy alacsony olvadáspontú zsír-félét is hozzáöntöttek. Amely, elősegítette a keményebb és kötöttebb zsír-részecskék kioldódását-olvadását. Egyúttal, a kinyert faggyú vagy kemény-zsír állagát is puhítva. Ezt a módszert gyakran használták a kinyerhető zsír-féle állagának javítására.

Kisütés: amely valójában nem más, mint a régóta ismert háj-kisütési eljárás. Amikor a zsiradék-alapanyagot nem túl apró darabokra összevagdosták. Majd, kevés folyékony zsír-félében lassú tűzön a zsiradék-darabokat kisütötték. Állandó kevergetés mellett. Azért nem túl apróra vágva, nehogy lesüljön. És azért nem túl nagy darabokra vágva, hogy át is tudjon sülni, zsíráját is ki tudja engedni. Vagyis úgy, ahogy régen a disznóvágáskor a zsír-szalonnát vagy a hájat kisütötték. De többnyire csak üvegesre, vagy fehéresre, nehogy a zsír sötét vagy égett legyen. Ennek ellenére, az így kiolvasztott zsiradék, az előbbi módszerek termékeihez képest kissé sötétebb, enyhén pecsenyés ízű lehet. Főzéshez és sütéshez azoknál kiválóbb-ízesebb, de édes tésztafélékhez és süteménybe már nem való. A kisütés állandó figyelmet és óvatosságot igényel, mert a leégett zsiradék füstös-keserű ízt kaphat. Néha, a hájból kisütött zsír szagos is lehetett, ami ha zavaró volt - és nem tudták eléggé megtisztítani - szappant főztek belőle.

Töpörtyű-sütés: talán a legismertebb és legelterjedtebb házi zsír-kinyerési eljárás<sup>7</sup>. A zsír-kiolvasztásra szánt sertés-zsírszalonna bőrét lefejtették. A szalonnát közel 2x2 cm-es kockákra darabolták. A kiolvasztást egy nagyobb vasbográcsban vagy üstben végezték (később már zománcozott edényben). A kiolvasztó edénybe töltött szalonna-kockákra némi vizet (1 kg-onként kb. 0,5-1 dl-nyit) öntöttek. A kisütést először is lángon kezdték, hogy elkerüljék a leégést, túlpörköldést. Ezért, fontos volt, hogy a kisütés ideje alatt állandóan kevergessék. Amikor a víz már elpárolgott, és az addig kiolvadt zsírban a szalonna felülete már üvegesről fehérre váltott, akkor fokozhatták a tüzelést. Amikor már annyi zsír kisült, hogy a sült töpörtyűket már jól ellepte és a habzása is elmúlt, megkezdődhetett a zsír fokozatos lemerése. De annyi zsírt mindig hagyva, hogy a töpörtyűket éppen ellepje. A sütés befejeződhetett, ha a töpörtyűk arany-barnára sülték, és az edény falához nyomva a piruló szalonna-kocka már nem adott sistergő hangot (vagyis a zsíráját már kiadta). Ezt követően a sütőedényt levették a tűzről, és a töpörtyűket szűrővel kimerték. Néhol még a töpörtyű zsíráját „krumpli-nyomóval is kipréselték. Az edényben maradt zsírt pedig hagyták kiüledni. Majd leszűrve tárolóedénybe töltötték. Az ilyen zsír - hacsak nem égették meg kissé - szinte hófehérre dermedt, és gyenge szaga még sütemények készítésére is alkalmassá tették.

Néhol, a töpörtyű kisütésének befejezése előtt, a zsírhoz kevés tejet öntöttek (1 liternyihez kb. 1-2 evőkanálnyit), majd gyorsan elkeverték. Ezáltal, a tej fehérje- és cukor-tartalma a töpörtyű felületére rápörköldött, amely kellemes és kissé karamell-szerű ízt adott. Az ilyen töpörtyűket pirosas-barnára és kopogósan szárazra sütötték, majd kiszűrésük után a bennük maradt zsírt még kinyomkodták (krumpli-nyomóval). Az ekként sült zsír néha kaphatott gyenge vajsín-szerű árnyalatot, viszont a zsír nyerses ízét is tompította (ha a tej „nem égett oda”).

---

<sup>7</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Töpörtyű. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Abárolós kisütés: egykor, főleg a felvidéki részekben elterjedt töpörtyű-sütési eljárás. Amikor, a zsírszalonnát először kissé sós vízben „megabálták”, vagyis forráspont közelében tartva, a gyöngyöző vízben puhára főzték. Ezt követően hagyták kihűlni, majd a bőrét lefejtették, és a szalonnát felkockázták. Ezután egy nagyobb üstben, az abált szalonnából töpörtyűt sütöttek, a „Töpörtyű-sütésnél” leírtak szerint. Az előbbihez képest, az így készült töpörtyű lényegesen puhább állagú volt, és a kisütése is kevesebb időt igényelt. Az abáló-lé felszínén összegyűlt és leszedett zsírt - ami igen tiszta és fehér volt - főleg sütemények készítésénél, túl folyékony baromfi-zsírok vagy étolajok keményítésénél, esetleg gyógy-kenőcsként hasznosíthatták.

Részes olvasztás: amely, során, a faggyú zsiradékából elkülönítve vonták folyósabb éték-zsírt és a kemény gyertya-faggyút. Ilyenkor, az apróra vagdalt faggyút ugyanannyi (legfeljebb kétszer annyi) 45-50 °C körüli vízben olvasztgatták, több órán át. Majd, ezt leszűrték, és a folyadékot hagyták lehűlni. E folyadék adta (tetején összegyűlve) az étkezésre alkalmas zsír-félét. A leszűrt faggyú-darabokat pedig vízzel újra felöntötték, de azt már majdnem a víz forráspontján abálták. Majd, ennek is leszűrték a folyadékját, hozzáadva a főtt faggyú kipréselt zsiradékát is. Ez a folyékony elegy adta majd (tetején összegyűlve) a gyertyának már éppen megfelelő, kemény és nehezen csepegő faggyút.

### ***Zsír-félék javítása***

Az előbbi leírt módszerek főzéshez és sütéshez alkalmas zsír-féle kinyeréséhez, általában megfeleltek. Ugyanakkor, előfordulhatott, hogy a zsiradékot tartalmazó alapanyag nem volt kellően tiszta vagy friss. Esetleg, a kapott zsír-féle nem felelt meg az elvárásoknak. Ilyenkor segíthetett a népi furfang, vagy az idősektől-tapasztaltaktól ellesett (néha családi titokként őrzött) zsírijavító módszer. Amely, némelyike szinte „csodákra” volt képes.

Kimosás: a legegyszerűbb, és talán a legrégebbi tisztítási eljárás. A hidegen sajtolt növényi olajok esetében ma is ismert módszer. Amikor, a folyékony zsír-félét meleg (de nem forró vízzel) egy zárható edényben közel fele-fele arányban összekeverték. Ezt az elegyet alaposan összerázták, „mint a vaját, megköpülték”. Majd hagyták pihenni, hogy kiülepedjék, ezután a felületén összegyűlt folyékony zsír-félét sűrű szöveten átszűrték. Zárható edényben tárolták, gyakran kevés sót is adva hozzá, hogy az avasodását csökkentsék.

Kifagyasztás: amely eljárással, a szoba-hőmérsékleten is kellően folyékony zsír-féléket tisztíthatták. Ilyenkor, a folyékony zsír-félét hidegre tették (télien a szabadba). Addig hagyták hűlni, hogy a folyékony zsír-féle kezdjen „beopálosodni”, de még folyékony maradjon. Ekkor, egy szöveten át leszűrték. Természetesen, ezt a munkát is hűvös helyen végezték, nehogy a kiszűrt (és a szennyeződésekkel magába foglaló) viasz-szerű szüredék megolvadjon. Amely, főleg telített zsírsavakat tartalmazott, a kicsapódott szennyeződésekkel, kiülepedve a kivált víz-részecskéekkel. E módszer, leginkább az erősen szennyezett és vizes éték-vagy lámpa-olajok tisztításánál vált be.

Kihavazás: egykori, télidőben alkalmazott eljárás, folyós olajok tisztítására. Főleg, a házi festék- és lakk-olajok „javítására” szolgált. Ilyenkor fontos, hogy az időjárás havas, és a külső hőmérséklet legalább -5 °C alatt legyen. A módszer egyszerű: a tisztítandó olajat a szabadban hagyták lehűlni (nem megfagyni), majd egy edényben közel ugyanannyi mennyiségű tiszta-laza hóval alaposan összekeverték. Vigyázva, hogy a hó meg ne olvadjon a kéz melegétől. Ezután, ezt az elegyet egy zárt edényben, legalább 1 hétig kint hagyták a szabadban. Majd, egy meleg helyiségbe téve, hagyták lassan felolvadni. A keverék ekkor három rétegre külö-

nült el. Legfelül egy zsíros-nyálkás réteg (amit lekanalaztak, és ami legfeljebb szappanfőzés-hez volt jó). Középen pedig a tiszta olaj (vagyis a hasznos anyag), amit óvatosan leöntöttek az alatta összegyűlt szennyes vízről (ami semmit sem ért). Az így tisztított olaj olvadáspontja is alacsonyabbá vált, színe világosodott. Viszont, lényegesen gyorsabban avasodott és száradt, ami elengedhetetlen volt ahhoz, hogy a házilag készített festék vagy lakk jól száradjon.

Kiszívatas: régi eljárás a nyers vaj tisztulásra. Valójában, hideg vízbe történő kiáztatást jelent. Amikor, a vajat eldarabolták és hideg vízben „tartották” időnként megkeverve. Naponta legalább kétszer hideg vizet cserélve rajta. Az ilyen „szívatas” több napot is igényelhetett. 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 még kevés só is oldottak, hogy a vaj tovább tartható legyen.

Kigyúras: a nyers vaj régóta ismert tisztítási eljárása. A kiszívatas erőteljes változata, amikor a hideg vízbe tett vajat tiszta kézzel alaposan átgyúrták, majd a vizét leöntötték. Majd, tiszta vízzel felöntve az eljárást néhányszor megismételték (amíg a víz tiszta nem maradt). Gyúras alatt arra ügyelve, hogy a vaj meg ne olvadjon. Ezt is víz alatt tárolták. Bár az így tisztított vaj hosszabb ideig megmaradt, a gazdasszonyok mégsem kedvelték ezt a módszert. Ugyanis, egy idő után a vaj szép sárgás színe kifakult (ezáltal gyenge vagy hamis vaj látszatát keltette). És, bár a szagtalan maradt (nem avasodott) az íze megkeseredhetett. Ennek akadályozására ennek tároló-vizébe is só tettek.

Kisózás: a középkor végétől egyre terjedő eljárás (az olcsóbb só hatására). Amelynek lényege, hogy a nyers vajat hideg helyen - víz hozzáadása nélkül - sóval alaposan összegyúrták. Az így kezelt vaj hosszabb ideig (6-8 hétig) megőrizte frisségét, majd teljesen váratlanul, gyorsan és bűdösen megavasodhatott. Mivel az így tárolt vaj nagyon sós volt, ezért felhasználás előtt vizes kigyúrást igényelt. Így távolították el belőle a tartósító só. Ez a módszer alkalmassá tette a vajat arra, hogy melegebb időkben hosszabb távolságokra szállíthassák vagy néhány hétig hűtés nélkül tárolhassák. Ahol aztán a só belőle vízzel kigyúrva, ismét friss vajhoz jutottak.

Kifrisítés: a kisózás XVII. század végi javított változata<sup>8</sup>. A kisózással javított-tartósított vajat 4 hét elteltével újra kigyúrták. De nem hideg vízben, hanem hideg tejben. Ezáltal, a vaj íze és illata olyanná vált, mintha frissen köpülték volna. Más változat szerint, a sós vajat ugyanannyi tejben olvadásig felmelegítették, majd lehűtötték, és alsó sós-tejes levet leöntötték. A felső rétegben összegyűlt vaj olyan volt, mintha friss tejszínből éppen akkor köpülték volna.

Kiolvasztás: amely eljárás során a kenőcs-szerű zsír-félét egy szilárdabb és egy folyékonyabb állagú részekre osztották. Ilyenkor, a zsírfélét lassan felmelegítették annyira, hogy éppen elolvadjon. Alaposan összekeverték, majd hagyták lehűlni kb. 30 °C-ra, és e hőmérsékleten pihenni. Amikor a zsiradék közel harmada már megszilárdult, akkor a híg folyós részét leöntötték (vagy lemerték) egy külön edénybe. Ez a folyékony zsír, főleg telítetlen zsírsavas összetevőket tartalmazott, és állaga leginkább a liba-zsírera emlékeztetett. Míg, a szilárd zsír inkább a kemény faggyúra hasonlított, mivel többnyire a telített zsírsavas összetevőket foglalta magába. A folyékonyabb zsír kiváló volt főzésre, sütésre, de hamarabb avasodhatott. A szilárd pedig - mivel nehezebben avasodott - sült húsok „zsírban eltartására”, keménysége miatt pedig gyertyák és szappanok készítésére volt alkalmasabb.

---

<sup>8</sup> Nagyváthy János: Magyar házi gazdasszony. Pest, 1820.

Kicsapatás: amely eljárással eltávolíthatták a zsír-félében lévő nyálkákat, szennyeződéseket, uszadékokat, avasodást okozó tisztátalanságokat. Tiszta, házi-gyógyászati célra is alkalmas zsír-félét szolgáltatott. Módszer egyszerű. A zsírfélét közel 2-3 szoros mennyiségű vízben, közel negyed óráig forralták, gyakori kevergetéssel. Néhol kevés só is adtak hozzá (1 liter vízhez 1-2 kávéskanálnyit), vagy negyed ennyi tiszta sziksót vagy hamu-zsírt (ezek készítéséről később). Forralást követően a keveréket hagyták lassan kihűlni, majd a tetején összegyűlt folyékony zsír-félét sűrű szűrőn (kendőn) át egy edénybe szűrték. Ezután, ugyanannyi tiszta vizet adva hozzá, újra kiforralták. A felszínen összegyűlt folyékony zsír-félét tiszta és zárható edénybe lemerték, aljára kevés tiszta „főzött só” szórtak, hogy a nedvességet magába szedje.

Kiszagosítás: régóta ismert módszer. Alkalmazása kellemetlen szagú, enyhén romlott vagy szennyezett zsírszövet feldolgozásakor lehet indokolt. A zsiradékot hűvös helyen tartva hagyták „megmerevedni”. Majd, - mint a szalonnát - apró kockákra darabolták, némi sóval meghintették és kevés ecetes vízzel elkeverték. Hagyták, hogy a „maga eresztette levében” jól kiázzon. És, hogy „szagát is veszítse”, időnként alaposan átkeverték, hogy kiszellőzhessen. Ezt követően némi vízzel felöntötték, és a már leírt módon „kiforralták”. A levét leszűrték, a kifőzött zsiradékot pedig még melegen kipréselték. A levet és kipréselt zsírt összeöntötték, majd hagyták pihenni, hogy a felszínen a zsír összegyűljön. Amit, kihűlés után a folyadék felszínéről lemerhettek, vagy ha megszilárdult, akár le is szűrhettek. E módszer, a „szagosabb” háj- vagy bél-zsiradék, esetleg a vadak zsír-szöveiteinek kinyerésekor terjedt el. De az elhullott állatok zsírájának kiolvasztásakor is alkalmazták annak érdekében, hogy azok - emberi fogyasztásra „már nem való” - zsiradékaikat hasznosíthassák (gyertyához, szappanhoz).

Kimosás: egykori, nem túl ismert módszer a zsír-féle tisztítására és keményítésére. Amely, az avas zsírok vagy égett zsírok feljavítására is alkalmazható. A tisztítandó zsír-félét közel ugyanannyi vízzel feltették melegedni. Ehhez, hozzáadhattak némi só és szódát (nem hamu-zsírt), úgy literenként 1-2 evőkanálnyit. Ezt a keveréket állandó keverés mellett, lassan melegítették. Amikor a folyadék habzása megszűnt (vagyis, a sziksótól már nem pezsgett), a folyadékot leszűrték, eltávolítva a szilárd szennyeződéseket. Majd, némi ecetet öntöttek hozzá, miáltal a zavaros elegyből „pelyhek” váltak ki, összegyűlve a folyadék tetején úszó zsiradékkal. Amikor ez a réteg kissé megszilárdult, az oldalról leszűrték, és összeolvasztották. Az ilyen zsír-féle az eredetijéhez képest lényegesen tisztább, fehérebb és keményebb. Úgy mondták, ily módon még a dögfaggyú bűzét is el lehetett űzni, abból is lehetett „szagos gyertyát mártani”.

### ***Avas zsír-félék kezelése***

A korabeli háztartásban, az akkor szokásos kiolvasztási és tárolási viszonyok között, a zsír-félék avasodása igen gyakori volt. Annyira, hogy a kissé avas íz, (egy bizonyos mértékig) szinte megszokott volt. Ezzel magyarázható, hogy egyes ételeknél (mint: savanyú káposztaleves) szinte elvárás volt avas alap-anyagot használni. Ennek ellenére, a korabeli háziasszonyok igyekeztek étek-zsíraik avasságának túlzó jeleit elfedni. Íme, néhány egyszerű, sokféle ma is ismert házi-módszer az avas zsírok csípős ízének és jellegzetes szagának csökkentésére:

Kigyúratás: az avasodó vaj helyrehozásának régi, és csak mérsékelten sikeres módja. A kigyúratás célirányos változata az avasodás elfedésére. Az ilyen vaját először tized-annyi finomra tört sóval alaposan összegyúrták, majd hagyták legalább 1 óráig pihenni. Ezután, kissé langyos vizet adtak hozzá (hogy a vaj elég puha legyen, de fel ne olvadjon). Ezután, ezt a

keveréket addig gyúrták-leverték, ameddig „ki nem adta a levét” (a víz opálössz-zavarossá vált). A kivált vizes lét leöntötték és a vaját újra tiszta vízzel felöntötték. Újból gyúrták-keverték, az ismét opálós lét leöntötték és friss a folyamatot újra kezdték. Általában a harmadik-negyedik vízcsere elég volt a vaj kitisztításához. Mivel az ilyen „kimosott vaj” íze már nem „igazán vajas”, ezért azt módosították. Erről többet, a hamisításoknál.

Ojvasztás: az avasodó vaj helyrehozásának régi módja. Amely, hazánkban manapság, már nem nagyon ismert. Viszont a Kárpát-medence keleti részén gyakori módszer volt a vaj hosszabb idejű tárolására. Az avasodó vaját 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 és hideg helyen hagyták a keveréket „szétválni”. Ilyenkor elkülönült egymástól a felső zsíros, és az alsó vizes fázis. Amikor a felső fázis megszilárdult, akkor az edény tartalmát leszűrték. A szilárd vaját, pedig egy edénybe rakva olvadásig felmelegítették. Ezt követően már úgy használhatták, mint a zsírt. Az ilyen „ojvasztott” vaj íze már nem volt annyira tejes-savanykás, sokkal inkább libazsír-szerű.

Felfőzés: legegyszerűbb régi ismert módszer, amikor az avasodó zsír-félét közel háromszoros mennyiségű vízzel felöntötték. Majd, legalább egy órát át gyengén gyöngyözően főzték. Ezt követően kevés (1 liternyi keverékhez 0,5-1 kávéskanálnyi) szóda-bikarbónát (tiszt szikát) adva hozzá, alaposan elkeverték. Miután a keverék pezsgése megszűnt, hagyták állni és kihűlni, hogy a felszínen összegyűlt és megszilárdult zsiradékot leszedhessék. Néhol úgy tartották, hogy a vízhez öntött kevés pálinka vagy bor (esetleg kevés só) segíti a zsír-féle tisztulását.

Borozás: nem túl ismert, egykori alföldi eljárás, az avas zsírok és faggyúk „helyrehozására”. Amikor, az avasos zsír-félét folyósra felmelegítették, és azt közel ugyanannyi mennyiségű savanyú fehér borral elkeverték. Ezt az elegyet legalább 2-3 órán át, 60-70 °C-on tartották (például: kenyérsütés után kihűlő kemencében). Majd, hagyták kihűlni a keveréket, hogy annak felszínén a zsír összegyűlhessen és megdermedhessen. Az így megtisztult zsírt ezután egy bödönbe merték, meleg helyen abban hagyták felolvadni. Ezt követően abban tárolták, szokott módon használták. Állítólag, ez az eljárás a zsír-féle túl faggyús ízét és szagát is tompította.

Kiszülés: a borozásnál leírt módszer felvidéki vagy erdélyi változata. Amikor is, az avasodó zsírfélét - bor helyett - savanyított káposzta vagy korpa-lé tisztára szűrt levében felfőzték (a borozásnál már leírtak szerint). Az így „megjavított zsír” jól harmonizált az arrafelé kedvelt savanyú levesek és ételek ízéhez, így azok készítésénél jól hasznosult ez a módszer.

Börözés: kissé bonyolultabb „avastalanító” módszer. Amikor, a megolvasztott avas zsír-félét közel ötöd-annyi nyers tejjel összekeverték. Ezt követően ezt az elegyet lassan-óvatosan felforralták (nehogy a tej az edény aljára leégjen), közben kevergetve. A felszínen képződő habot és tejbőrökét pedig eltávolították. Amikor a keverék már tisztának tűnt, akkor hagyták kiülepedni és hűlni. A felszínen összegyűlt zsírt lemerték, majd egy másik edényben tiszta vízben felfőzték (lásd az előbbi módszert), majd az ekkor már teljesen tiszta zsírt tároló edénybe olvasztották. Az így megtisztított zsír - ha a tej nem égett oda az edényben, vagy ha az sem volt avas - igencsak megközelítette a frissen kiolvasztott zsír minőségét.

Savózás: a börözés egyszerűbb és olcsóbb változata. Amikor, - nyers tej helyett - aludt-tej tisztára szűrt savójával főzték az avas zsír-félét. Az előbbi „börözéses” eljáráshoz képest nagyobb óvatosságot igényelt. A forralás itt is óvatosan történt, éppen csak gyöngyözésig,

mert ilyenkor a felszínen nem jelentkezik „bőrösödés”, de az edény alján kicsapódó túrosodás könnyen odakozmálhatott. Ha nem aludt-tej savóját használták, hanem az „ojtós túró” vagy a vaj készítésekor keletkezett „írót”, akkor az némi savanyítást igényelt. Ecettel, savanyú káposzta vagy éretlen-fanyar gyümölcs levével. Ez biztosította, hogy a keverék tejfehérjéi kicsapódhassanak, magukba zárva a zsír-féle nem kívánatos szag- és íz-anyagait.

Hagymázás: amely módszert, minden egykori fehérnép ismert. Amikor, a kissé avas zsír-félét felolvasztották és közel a víz forráspontjáig felmelegítették. Ezt követően tized-annyi, vékony karikára vagdalt vöröshagymát adtak hozzá. Amit aztán, lassú tűzön és állandó kevergetés mellett, üvegessé (legfeljebb igen halvány zsemleszínűvé) pirítottak. Óvatosan, nehogy a hagyma megégjen, mert az a zsírt besötétíthette, megkeseríthette. Ezután, az így feljavított zsírt leszűrték. Enyhén fűszeres jellege miatt, rátáshoz és sütéshez, sütekhez megfelelt.

Szívatás: hasonlóan régi, asszony nép által egykor közismert módszer. A műveletek többnyire megegyeznek a hagymázásnál leírtakkal, de egy lényeges eltéréssel. Ugyanis, vöröshagyma helyett, kisebb kockákra vagdalt friss kenyeret dinszteltek-pirítottak a zsír-félében. Lassan és gyenge lángon, hogy hosszasan, de ne túl erősen piruljon a kenyér. Amikor a kenyér-darabkák zsírral már alaposan megszívták magukat és halványra is pirultak, a zsírt leszűrték. Ekkor is ügyelni kellett, nehogy a kenyér túlpiruljon, és a zsírnak égett ízt ne adjon. A tapasztalat szerint, a pirított kenyér „magába szívta” az avas ízeket. Az így „javított” zsírt - igényesebb sütemények készítésén kívül - „szinte mindenféle” ételhez használhatták.

Tisztítás: egy régi, közismert módszer, amely a már idézett szakácskönyvben is olvasható. *„Hogy kell az avas zsírt jóvá tenni? A romlott zsírt egy lábasban tüzhöz kell tenni, hogy felmelegedjék. Ha egészen felolvadt és jó meleg a zsír, 8 liter zsirhoz tegyünk fél kiló kenyeret, 2 fej vereshagymát (egészen hagyva) és egy maréknyi zöldpetrezselyem levelet, összekötvé; ezekkel együtt a zsírt egészen addig kell forralni, a míg a kenyér benne megpirult. Ekkor le kell szűrni tiszta új edénybe; de az edény nehogy fából való legyen, mert abban a zsír leg hamarabb megavasodik. Evvel az eljárással a zsír annyira kitisztul kellemetlen ízétől és szagától, hogy csak a legkényesebb csukros tésztákhoz nem lehet használni; minden egyébhez használható.”* Természetesen a kenyeret nem egy darabban, hanem ujjnyi vastag karéjokra szeletelve tették a zsírhoz. Vagyis, ez az eljárás a hagymázás és szívatás egyfajta egyesített változata.

Lesütés: a XIX. században elterjedt zsír-feljavítási módszer. Folyamata lényegében megegyezik a kenyérdarabos „szívatásával”. Annyi eltéréssel, hogy a meleg zsírból (friss kenyér-kockák helyett) vékonyra metszett burgonya-szeleteket sütöttek. Lassan, és csak egészen halványra. A tapasztalat szerint, az így sült burgonya-szeletek „magukba szívták” az avas ízeket-szagokat. Sőt, ezzel a módszerrel a sült zsírok nem kívánatos ízeit is próbálták tompítani. Biztosan sikeres lehetett, hiszen e módszert ma is ajánlják a különböző szakácskönyvek. Ugyanis, az ilyen módszerrel szerencsésen és ügyesen javított zsír, sokféle étel készítéséhez megfelelt.

Átsütés: amikor az avas zsírt először - kevés szódabikarbónával (vagy sziksóval) - a *felfőzés-nél leírtak szerint* előtisztították. Majd, kevés sós (és nem avas) szalonnát kisujnyi kockákra vágta és azt a *felfőzés után* leszűrt zsírból üvegesre-fehéresre sütötték. Ezt követően, a forró zsírt szűrték, eltávolítva belőle a sült szalonna-darabkákat. Néhol szokásban volt, hogy a szalonna-kockákat kevés tejjel benedvesítették, és úgy sütötték ki. Ilyenkor a sütést addig folytatták, (lassan óvatosan), amíg a szalonna világos zsemleszínűre pirult.

Elfedés: amikor az avas ízt nem tüntették el, hanem kedvezőbbé alakították. Ugyanis, a régi időkben - néhol, és bizonyos ételeknél - kifejezetten kedvelték a füstös-avas ízt. Ezért, az avas zsír-félében kevés frissen füstölt (és nem avas) szalonna-darabkákat sütöttek. Ezt a zsírt (gyakran a benne hagyott füstös ízű szalonna-darabkákkal) bizonyos ételek főzésénél kifejezetten kedvelték. Főleg, az olyan ételeknél, amelyek többnyire füstölt vagy sózott hússal, esetleg babbal vagy káposztával készültek. Ugyanis, a korabeli sózott és füstölt húsok, a hosszabb tárolás után úgyis némileg megavasodtak, így az ilyen íz régen elfogadott volt.

Torosítás: az elfedés sajátos és igen elterjedt és kedvelt módja. Amikor, a még javítható avas zsírt először *felfőzéssel* (vagy más, előbbi módszerrel) avasságát enyhítették, majd új ízt adva neki élek-zsírként használták. Új ízt adhatott, a hozzá kevert frissen sült disznótoros (kolbász, hurka) leszűrt zsírja. Az ilyen zsírt többnyire kenyérre kenve - önálló ételként - fogyasztották.

Ha valamely zsír-féle már annyira megavasodott, hogy „ehetlenné vált”, az sem veszett kárba. Mivel, sok egyéb-hasznos célra használhatták, de erről majd később és részletesebben.

### ***Zsír-félék hamisítása***

Régen, még az egyszerű embereknek sem okozott gondot a zsír-félék megkülönböztetése. Leginkább, ízük-szaguk vagy állaguk alapján. Így aztán érthető, hogy az egyik zsír-féle (itt vagy ott) népszerűbb lehetett, mint a másik. Az is, hogy a helyi ízlések és hagyományok is eltérhettek, a zsír-féléket is igen eltérően értékelhették. Ezért, nem csoda, ha a zsír-féléket is megpróbálták hamisítani. Vagyis, olcsóbb zsírokból drágábbhoz hasonlót „kikotyvasztani”. Esetleg, az avasodót újszerűbbé vagy tartósabbá „varázsolni”, egyszerűbbet népszerűbbé „formálni”. Íme, néhány fennmaradt (tehát, feltehetően egykor bevált) hamisítási eljárás:

Faggyúsítás: vagyis, disznó-zsírral szaporított marha- vagy birka-faggyú. Ehhez, szükség volt némi kiolvasztott marha- vagy birka-faggyúra. Célszerűen, egy idősebb állat vágásából származó, hogy „jól hozza az állat szagát”. Majd, legfeljebb ugyanannyi mennyiségű disznó-zsírt *kiolvasztással* (lásd: az étek-zsírok javításánál) szétválasztottak. A „szilárd fázisát” pedig összeolvasztották a marha-vagy birka-faggyúval. Ezt a keveréket összeolvasztották, majd hagyták lehűlni. Közben többször is megkavargatták, hogy egyneműen szilárduljon. Az így „kikeveredett” zsír-féle illatában-ízében és állagában „jól pótolta” a faggyút. Az ilyesfajta „faggyúsnak álcázott” zsír-féle, főleg a Kunságban és Hajdúságban volt ismert és népszerű. Mivel, „jól hordozta az eredeti ízt és illatot”, nem volt hajlamos az avasodásra, „szilárd volta” is megkönnyítette a szállítást és tárolást. Egyes vidékeken, a kecske-vágásokból származó zsír-félékkel keverve „szaporították” a marha- vagy birka-faggyút. Ami, igencsak nehezen feltárható hamisításokat eredményezett.

Fiatalítás: valójában, az előző módszer alkalmazása, csak más megfontolásból. Amikor, a túl öreg állatból nyert erőteljes aromájú és sötétebb színű faggyút „gyengítettek”. Úgy, hogy azt, az előbbieket szerint (disznó-zsírból) nyert „szilárd fázissal” összeolvasztották. Ezáltal a faggyú színe világosabbá, aromája pedig a fiatalabb állat faggyújához hasonlóvá vált. A disznó-zsír legfeljebb egyharmadnyi arányú lehetett, nehogy túlhígítsa a faggyúnál szokásos aromákat.

Nemesítés: amikor, valamely értékesebb vad zsírt házilag tenyésztett állat zsírjával keverék. Például, a vaddisznó lefejtett zsiradékaiból kifőzött zsírt, a disznó-zsír „folyékonyabb fázisával” keverték. Vagy, a szarvas faggyújából nyert zsír-félét kecske-faggyúból nyert folyékonyabb

zsír-félével szaporították. Hogy a nemesebb vadállat zsírjának aromája és állaga megmaradjon, a házi állatból származó zsír legfeljebb negyed-harmad résznyi lehetett. Úgy tartották, hogy az ilyen zsírt legalább kétszer fel kellett olvasztani (csak annyira, hogy keverhető legyen), majd visszahűteni, hogy „az ízek érlelődjenek”. Ismert volt olyan nemesítési eljárás is, amikor a nemes vad zsiradékát (szalonnáját, háját) harmadrésznyi házi-zsír hozzáadásával kisütötték. Az így kapott zsírféle még inkább hordozta a „vad ízeit”.

Keményítés: amikor, valamely szobahőmérsékleten folyékony állati eredetű zsír-félét, legalább kenőcs-szerűvé keményítették. Főleg, a könnyebb tárolás és az avasodási hajlam csökkentése érdekében. Ez, többnyire 5-50%-nyi tiszta, fehér és szagtalan-íztelen (vagyis kifőzéssel vagy kiforralással nyert) disznó-zsír hozzáadásával történt. Ezt az eljárást, többnyire liba-, kacsá-, valamint más folyós baromfi- és hal-zsír keményítésére és megőrzésére alkalmazták. Egyfajta átmenetnek tekinthető az állagjavítás és a hamisítás „határán”.

Libazsír-szaporítás: amikor, az értékesebbnek tartott liba-zsírt más állat (kevésbé értékesnek tartott) zsírjával keverték. Ilyen „mennyeség-növelésre” leginkább a kacsá-zsír volt alkalmas. Mivel annak jellemzői igen hasonlatosak a liba-zsíréhoz. Ugyanakkor, a kacsá-zsír a liba-zsírt kissé folyékonyabbá is tehetette. Ezért, szükség lehetett némi disznó-zsírral is adni hozzá, hogy szilárdítsa rajta. Ismert olyan módszer is, amikor (kacsá-zsír hiányában) a disznó-zsírból leválasztott „folyékonyabb fázissal” szaporították a liba-zsírt. Nem több, mint negyed-harmad résznyi folyékonyabb disznó-zsírral, nehogy a liba-zsír aromái nagyon letompuljanak. Ismert az a megoldás is, amikor a liba zsiradék részzeit, eleve némi disznó-zsírban kezdték kisütni. Fontos volt, hogy az e célra használandó disznó-zsír tiszta, fehér, szagtalan-íztelen legyen.

Tyúkszír-hamisítás: az egykori háziasszonyok leleményessége. Ugyanis, a sárgás-aromás tyúkhús-leves: a ház büszkeségének számított, a gazdasszonyt vagy a szakácsot dicsérte. Ezért, igyekeztek a tyúk-zsírt tartalékolni, amely akár a gyengécske csirke- vagy aprólék-levest is tyúk-aromássá tehetette. Vagy, megpróbálták olyan „tyúk-zsírt” hamisítani, amely könnyen tárolható, és nem romlandó, sőt ízre-szagra is megfelelő. Az ilyet, öreg tyúk sötét hájából és kopasztott-lenyúzott bőréből főztek ki. Hozzá adva kétszer-háromszor annyi csirke-bőrt és csirkeháját. Vagy, fele ugyanannyi súlyú disznó-zsírral, hozzá ötöd-annyi apróra vagdalt sárgarépat, és tized annyi petrezselyem (vagy zeller) zöldjét. Mindezeket egy nagyobb edénybe töltve, kétszeres mennyiségű vízzel felöntötték. Majd, 2-3 órán át lassú tűzön abáltak, hogy a zsír alaposan kiolvadjon, és a lé tetején mind összegyűljön. Az abálás befejezése előtt, úgy fertály (negyed) órával, gyakran némi fűszert is adtak hozzá. Mintha levest főznének, a helyi ízlés szerint (reszelt gyömbért, tárkonyt, sáfrányos szeklicét, stb.) Némi összefőzést követően a levet leszűrték, és hagyták kiülepedni, teljesen kihűlni. Amikor a szűrt lé tetejére „felszállt zsír” megmerevedett, akkor azt leszedték, levéről lecsöpögtették. Majd újra felolvasztva (éppen csak, hogy folyós legyen), egy jól zárható edénybe öntötték. Ahol keményre szilárdulva, sokáig és avasodás nélkül tárolhatták. Ezzel ízesíthették a gyenge csirke-leveseket, készíthettek zöldséges „hamis-leveseket”. A zsírtalan lé sem veszett kárba, mert kiváló húsleves-alapként jó téstészta levest főzhettek belőle.

Halzsír-merevítés: a régi halászok széles körében ismert és lenézett, de titokban alkalmazott módszer. Amelynek célja, hogy az erősen folyós hal-zsírt keményítsék, és avasodását-romlását csökkentsék. Ezt a halzsírt, a halászásra alkalmatlan időszakokra tartalékolták, hogy akkor is főzhessenek hal-ízű hamis étkeket. Leginkább a ponty és harcsa zsírját tartósították. Amely eljárás igen egyszerű. A hal háját lefejtették, apróra összevagdosták, majd két-három-szoros mennyiségű vízben a hal-zsírt kifőzték (forráspont alatt abálva). Mintegy 1-1,5 órányi főzés után a forró folyadékot egy edénybe leszűrték. Megjegyzendő, hogy néhol szokásban

volt az is, hogy némi fűszert is adhattak hozzá, az utolsó negyed-órán (gyömbér, örölt bors vagy fűszerpaprika, esetleg ezek helyett borókabogyó). Majd, közel annyi tiszta-fehér és szagtalan olvadt disznó-zsírt kevertek bele, mint amennyi hal-zsír a folyadék tetején összegyűlt. Ezt követően, a forró folyadékot hagyták lassan kiüledni és hűlni. Amikor a felszínen összegyűlt zsír-réteg megkeményedett, akkor azt leszedték. Egy tároló edényben kissé megmelegítették, hogy egybeolvadjon, belőle a levegő eltávozzon. Ez a zsír jól megőrizte a hal aromáját, és sokkal kevésbé volt romlandó, mint a folyós hal-zsír.

Vajazás: talán, kétes eredményt adó, régi házi eljárás. A kigyúrással „helyrehozott” jellegű vaj ízének egyfajta helyrehozása. Ilyenkor, a kigyúrt vajat olvadtá melegítették (de nem forróvá), majd fele annyi „aludttejről összegyűjtött tejfellel” vagy ötödresnyi friss vajjal összekevertek. Majd ezt - ahogy szokás volt - újra vajjá köpülték (kavarták), majd felmelegítve vajformába öntötték<sup>9</sup>. Az így „feljavított vajat” néhány napon belül felhasználták, mert hajlamos volt az avasodásra. „Ojvasztással” is feldolgozhatták a keveréket, úgy tovább elállt.

Átsavózás: Ismert volt olyan eljárás is, amikor a „kigyúrással” feljavított vajat „aludttej szűrt savójában” főztek. Vagyis, „savózták” (az ott leírtak szerint). De, mivel többnyire olvasztott vajat készítettek (ami kevésbé avasodott), és vajból sokat többnyire nem készítettek (a tejszírt inkább a sajtban hasznosították), így ezeket az eljárásokat sokfelé nem is ismerték.

Átköpülés: hatásos vaj-javító módszer. Amikor a kigyúrással kifakult vagy „kigyúratással” avastalanított közel ugyanannyi némi friss tejjel összeolvasztották (40-45 °C-on), majd lehűlés után újraköpülték (kiverték). Ilyenkor - ha a mennyiséget növelni akarták - némi (tizednyi-ötödnyi) fehér folyósabb disznózsírt is hozzáadhattak, ami gyorsította a vaj-kiválást. Az átköpülés után benne maradt tej, néhány nap után már erőteljes vaj-illatot eredményezett.

Vaj-szaporítás: már a középkorban is üldözött „rafinéria”. Amely során a vajat, „ügyesen kezelt” állati zsír-félével összeolvasztották. Erre leginkább a csirke-zsír felelt meg, mivel sárgás színe, lágyulási hőmérséklete és lágy kenhetősége is az olvasztott vajéhoz hasonló. A hamisításhoz használt csirke-zsiradékot (tisztított bőrt, hájat) felaprították, és kb. négy-ötöszer annyi szűrt aludt-tej savójában a csirke-zsírt „kifőzték”. A főzés egy-másfél órát vett igénybe, forráspont alatt úgy 70 °C-os „gőzölős” hőmérsékleten. Ezt követően a levet leszűrték, majd hagyták leülepedni, időt adva arra is, hogy a zsír összegyűlhessen a lé felszínén. Az így „vajasított zsírt”, amely részben átvette a tejsavó aromáját (elvesztve csirke-jellegét), már összeolvaszthatták a vajjal. Hamis vajakban az ilyen zsír mennyisége elérhette a 25-40%-ot. Ismert volt olyan hamisítás is, amikor csirke-zsír helyett más zsírt használtak. A kacsazsír is megfelelő lehetett, de az néha a vajat kissé „ikrás állagúvá” tehetett. A disznó-zsír pedig fakóvá (vagy barnássá) és a szokottnál keményebbé. Növényi olajok pedig még a lehűtött vajat is túl lágynak hagyhatták, míg melegben túl olvadékonnyá tették, és tejsavós aromájuk sem volt intenzív. Valamint, a növényi olajok az „ilyen vaj” avasodását is gyorsíthatták.

Vajasítás: amikor, tiszta disznó-zsírt vagy fehér-lágy marha-faggyút „vajszerűvé kezeltek”. Amikor az avas vajat 4-5-szörös mennyiségű vízzel felforralták, majd hagyták kissé hűlni. Ezt követően a felszínen összegyűjtött zsír-réteget leszedték és olvasztott vajként használták. Az alsó vízréteget sűrű szövetet átszűrték, és némi kendermag-olajat kevertek bele (literenként 1 evőkanálnyit). Majd, a folyadék közel hatod-heted részét kitevő konyhasót oldottak fel benne. Ezt követően hidegre (de nem fagyos helyre) tették. Idővel, a folyadék tetején kialakult egy olyan olajos réteg, amelynek „szaga” igencsak a vajhoz hasonlított. Amely aztán közel

---

<sup>9</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Vajkészítés, vaj. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

tízszeres mennyiségű zsír vagy faggyút is képes volt „vajszagúvá” tenni. Ezt a módszert alkalmazhatták aludt-tej savó vagy a sajtkészítéskor visszamaradt író „vaj-aromájának” kivonására is. Bár sok sót igényelt, a kisózásra igénybe vett kipárlással újra felhasználhatták.

**Szilárdítás:** egyfajta eljárás, a hígabb zsír-félék kemény gyertya-faggyúvá „alakítására”. A zsír-félét felolvasztották és tized-annyi oltott meszet adtak hozzá. Amely meszet előzőleg némi vízben, csomómentesre-tejszerűvé elkevertek (közel annyi vízben, mint amennyi zsírt akartak „szilárdítani”. Majd, ezt a meszes vizet lassan - állandó keverés mellett - hozzácsorgatták az olvadt zsírhoz. Ezután lassan felforralták, közben kavargatva az elegyet. Egy idő múlva, ez a keverék fokozatosan szétvált. Egy túroszerű fehér viaszos-pelyhes és egy folyékony zsíros felső, valamint egy tejszerű vizes alsó-részre. Amikor az alsó vizes rész már kezdett kitisztulni, a keverékhez némi sót vagy mész-salétromot adtak. Ekkor, a felső zsíros és pelyhes réteg még inkább elkülönült. Ezután, a keveréket már nem melegítették, hanem hagyták kihűlni. Ami által, a felső zsíros-viaszos réteg összeállt és kikeményedett. Ezt leszűrték, hogy egy másik edényben összeolvasszák, a benne maradt nedvességet kipárologtassák. Az így kapott „faggyút” formába öntve hagyták megszilárdulni. A mész mennyisége - a zsír-félétől függően - több vagy kevesebb is lehetett a megadottnál. A túl sok mész kagylósan és viasz-szerűen törekennyé keményíthetett, a túl kevés pedig puhává és kissé ragacsossá. Ezért, inkább keményre készítették, amihez szükség esetén még zsírt vagy olajat keverhettek (hogy elérjék a faggyú-szerű állapotot). Az ilyen faggyú, gyertyához vagy tömítéshez, esetleg kocsi-kenőcshöz „még elment”, de tisztességes szappant belőle már csak körülményesen lehetett főzni.

### ***Zsír-félék tisztítása***

Gyakran előfordult, hogy a főzés-sütés során keletkezett zsírokat érdemes volt megőrizni. Olyanokat, mint: főzött étel vagy abáló-lé tetejéről lemerít felesleges zsírok, pecsenyék és disznótorosok kisült zsírja, kisütő zsírok maradéka (fánk vagy rántott húsok vagy vagdaltak sütése után) stb. Ugyanakkor, az ilyen zsír-félék „némi kezelést” igényeltek. Hogy tisztábbak legyenek, tárolás közben ne romoljanak, illatuk-állaguk javuljon. Íme, néhány régi eljárás.

**Ülepítés:** amikor a levesek vagy abáló-levek felszínéről lemerít zsírt igyekeztek megőrizni. Ilyenkor, a lemerít forró zsírt egy szűrőn át egy edénybe töltötték, amelyet takaróba bugyoláltak. Ezáltal, a zsír nagyon lassan hűlt ki, így „volt ideje kiüledni”. Amikor a zsír már kezdett kissé megmerevedni, akkor - már takarás nélkül - az edényt hidegre (nem fagyra) tették, hogy a zsír jól megkeményedjék. Ezután összetörték, és egy tiszta abroszon leitatták a zsír alján kiüledett vizes üledéket. Majd, a már nem nedves zsírt tároló edénybe tették, és abban annyira felmelegítették, hogy darabjai egybe olvadhassanak (ne legyen levegős). Amennyiben az abáló-lé a bőröktől és csontoktól eléggé „enyves volt” (ujjak között dörzsölve ragacsosnak tűnt), akkor az összetört kemény zsírt nem a tárolóedénybe tették egybeolvasztásra. Hanem előzőleg 3-szoros mennyiségű vízben „kifőzték”, negyed óráig kevergetve. Azért, hogy az enyv kioldódjon a zsírból, és később romlásával a zsírt ne bűdösíthesse. Majd, ezután újra lehűtötték, és a felszínek megszilárdult zsírt olvasztották egybe a tároló-edényben.

**Átszűrés:** Ha a sült hurka- vagy kolbász-zsír nem volt szennyezett (kifolyt töltelék kevés volt, zsír sem volt leveses), akkor elegendő volt alaposan leszűrni, majd azután „ülepíteni” (az előbb már leírt módon). Ilyenkor, az összegyűjtött zsírokat folyósra melegítették, majd egy nem túl sűrű szövésű kendőn átszűrték. Ezt követően egy tárolóedénybe töltve, hagyták lassan kihűlni, üledni. Az edény aljára kiüledett vékony sötétebb réteg nem rontotta a zsír ízét.

Átfőzés: amikor, a hurkák és kolbászok zsírtartóját igyekeztek megőrizni. Abban az esetben, ha a sütés után visszamaradt zsír elég sok maradványt (kifolyt tölteléket, levet) tartalmazhatott. Mert ezektől, a zsír igen hamar megavasodhatott, megsavanyodhatott. Ezért, az ilyen zsírt (szűrés nélkül) közel ugyanannyi vízzel felöntötték, majd legalább fél órán át abálták. Ekkor, a tölték-maradványok „a magukban tartott zsírt is kiadták, magukat vízzel megszívták”, és nagyrészt az edény aljára süllyedtek. A folyadék felszínén összegyűlt melegfolyékony zsírt leszűrték, és egy edényben hagyták ülepedni, kikeményedni. Az ilyen hurka-vagy kolbász-zsír sokáig megőrizte az ízét és lassabban isavasodott.

Átrázás: amikor, a zsír túlságosan fűszeres illatát és ízét próbálták enyhíteni. Ilyenkor, a zsírt egy lezárható edénybe töltötték. Majd, az edényt elég meleg vízbe tették, hogy benne a zsír felolvadjon. Ezután, valamely nem túl aromás (alma- vagy gabona-) pálinkából öntöttek hozzá, úgy 1 kg-nyi zsírhoz kb. 0,5 dl-nyit. Majd, ezt az edényt visszatették a meleg vízbe, legalább egy órán át abban olvadtan tartották. Közben, legalább 5 percenként, úgy fél percig alaposan összerázták, hogy a szeszes folyadék átjárja a zsírt. Egy óra elteltével, az edényt hideg vízbe áttették, hogy a zsír megszilárduljon. Ekkor a zsíros és szeszes-vizes fázis elkülönült. A szilárd zsírt elkülönítették, összeolvasztották és tárolhatták. Ha jó aromája volt a zsírnak, „de erős”, akkor némi tiszta-fehér disznó-zsírral „hígították”, és fűszeres zsírként használták.

Étek-zsírok tisztításánál (bonyolultsága és munkaigényessége miatt) ez a módszer nem terjedt el. Viszont, éték-olajok esetében már nem okozott különösebb nehézséget. Ugyanis, az eleve folyékony olajat - pálinkával keverve, melegítés nélkül - egy cserép-, vagy üvegpalackba töltve is „kirázhatták”. Majd némi pihentetés után, a felszínen összegyűlt és tisztult olajat leönthették, és főzéshez-sütéshez felhasználhatták.

Átmosás: az előbbinél ismertebb módszer. Amely, hatásosan tompította a „már használt” és megmaradt zsiradékok (zsírok, olajok) „nem kívánatos aromáját”. A „kimosás” kifejezés onnan eredhet, hogy a „nemkívánatos” aromákat rendszerint kevés sziksó<sup>10</sup> vagy hamu-zsír<sup>11</sup> hozzáadásával végezték. Amely anyagokat, egykor leginkább mosáshoz használtak. Az eljárás lényegében az avas zsiradékok feljavításánál ismertetett „felfőzés” kiegészített változata. Amikor, a már használt zsiradékot folyékonyra melegítve egyszerű szövésű kendőn átszűrték. Majd, közel ugyanannyi vizet sziksóval vagy hamu-zsírral (1 literhez 1 kávéskanálnyi adva) felforraltak. Miután kissé lehűlt, hozzáöntötték a folyékony zsiradékhoz. Olvadtan tartva (nem forralva) és gyakran kevergetve engedték a zsiradékot kitisztulni. Időnként pihentetve, hogy a keverék két fázisa elkülönülhessen. Ha a felső zsíros fázis már átlátszóra kitisztult, és az alsó fázis opálos vagy zavaros maradt, akkor az eljárást befejezték. A felső részen összegyűlt, tiszta zsír-félét egy tárolóedénybe merték. Amit étel-zsírként főzéshez-sütéshez használhattak.

Átsütés: régi, közsímtartó módszer a kissé égett zsírok és olajok helyrehozására. Az égett zsírt szűrőn keresztül egy főzőedénybe csorgatták. Ehhez hozzáöntöttek közel ugyanannyi vizet, és némi sziksót (hamu-zsírt) és konyhasót. Egy 1 liternyi vízhez 1-1 kávéskanálnyi elegendő. Majd állandó kevergetés mellett, lassan forrásig melegítették, és legalább fél órát rotyogtatták. Ezt követően a keveréket lehűtötték, a felszínen összegyűlt zsírt külön edénybe merték. Ahol negyed-harmad annyi tiszta vizet adtak hozzá és újra felmelegítették. Néhol kg-onként egy felszeletelt almát adva hozzá, máshol egy közepes nagyságú, burgonya tiszta szeleteit, esetleg

<sup>10</sup> Sziksó = főleg nátrium-karbonát és nátrium-hidrokarbonát keveréke. Házi kinyeréséről későbbi résznél.

<sup>11</sup> Hamu-zsír = főleg kálium-karbonát és kálium-hidrokarbonát keveréke. Házi kinyeréséről későbbi résznél.

egy kisebb fej félbevágott hagymát. Mindezt állandó kavarással mellett addig hevítették (de csak módjával, hogy a víz lassan párologjon belőle), mindezt addig, hogy a szeletek enyhén pirulnak. Ezután a zsírt leszűrték, amely addigra megszabadult az égett szagtól és kesernyész íztől.

Józanítás: régi, nem túl ismert, nagyon hatékony módszer a disznó-zsír és faggyú tisztítására. A hozzáértő népi gyógyítók (füves, javas, tudó, kenő, fürösz, olejkár), valamint orvosok és patikusok alkalmazták, az illatos és orvosságos kenőcsök készítésére. Az e célra szánt tiszta és szagtalan (előzőleg „átmosott”) zsír-félét némi meleg-tömény szeszszel újra „átrázták”. Majd, lehűtés és kiszűrés után a zsír-félét összeolvasztották. Belőle, pedig a maradék vizet és szesz kiforralták. A meleg-tömény szeszt jól helyettesítette a cserép-párlón kétszer „áthajtott” (vagyis nem réztartalmú) tömény gabona- vagy méz-pálinka. Nem véletlenül cserép-párlót javasoltak. Ugyanis, a rézből készült vagy ólommal forrasztott lepárlóból annyi fém kerülhetett a szeszbe, ami a zsír-féle avasodását meggyorsíthatta. Vagy, ha csak „rezes pálinka” volt, akkor azt előbb „réz-mentesítették” (erről később).

### ***Ízesített zsír-félék***

Néha, a használt vagy főzés-sütés után maradt zsír-félét már túl bonyolult és munkaigényes lett volna „újra varázsolni” (tisztítani). Ilyenkor, igyekeztek úgy hasznosítani, hogy a „hibájából erényt kovácsolhassanak”. Arra törekedve, hogy minél kevesebb zsiradékot kelljen kidobni. Íme, néhány régóta ismert (gyakran ma is alkalmazott) módszer:

Hurkás-zsír: amelyhez, kifejezetten a hurkából kisült zsír illik. Ez, a zsíros és pástétom-szerű keverék egykor igen kedvelt volt a gyermekek körében. Frissen sült és meleg kenyérre kenve, egy bögre tejjel, mennyei ételnek számított. A készítése igen egyszerű, hiszen lényegében nem más, mint hurkaszírból elkevert, sütéskor kidurrant hurkák tölteléke. Természetesen, a túlsült vagy a sütéskor edényhez égett részek nélkül. Az ilyen töltelékot villával alaposan összetörték, majd kétszer-négyszer annyi szűrt hurka-zsírral összeolvasztották és egy zárható edényben tárolták. Jászságban, Kunságban és Mezőföldön széles körben ismerték és kedvelték. Apai Nagymamám ezt mindig megőrizte az unokák megvendéglésére.

Kolbász-zsír: amely, a kolbász kisült zsírjának hasznosításának kedvelt módja volt. Ez az éték-féleség, a hurkás-zsír „kolbászos változatának tekinthető”. Ugyanis nem más, mint kolbász kisült zsírjában elkevert, sütéskor kidurrant sültkolbász-töltelék. Úgy is készült, mint a hurka-vagdalt, de sült kolbász „maradványokból”. Általában, egy rész kidurrant kolbász-töltelékhez négy-öt rész kolbász-sültzsírt is kevertek. Nem véletlen, mivel az egykori kolbászok a maiaknál lényegesen csípősebbre-fűszeresebbre készültek. Ennek tudható, hogy az ilyen vagdaltat főleg felnőttek fogyasztották. Többnyire reggelire aludt-tejjel, vagy a háztól-tanyától távolabb dolgozva akár ebédre is (némi borral, vöröshagymával). Többnyire 2-3 napos kenyérre kenve, hogy a kolbász-vagdalt zsírját „magában tartsa”. Alföldön és Somogyban kedvelt emberes-étel volt, különösen a téli-tavaszi szabadtéri munkákat végzők között. Apai Nagyanyám, ilyen zsírral megkent kenyereket csomagolt a munkába induló Nagyapámnak.

Toros-zsír: amikor nem bonyolították a hasznosítást. Hanem a hurkák és kolbászok sütésakor kidurrant töltelékeket egybe-keverték. Hozzá adva a kisült kolbász- és hurkaszírokat (de csak négy-öt résznyi anyagban). Talán annyi személyes vélemény engedhető, hogy megjegyezzem: nekem, gyermekkoromban ez volt az igazi csemege. Amikor, a paprikás-fokhagymás és a borsos-majorigánás íz találkozott a frissen sült paraszt-kenyéren.

Pecsenye-zsír: a pecsenyéből kisült zsírok egykor kedvelt hasznosítási módja. A disznótoros pecsenye-sütés zsírját összegyűjtötték. A sült húsok szeletelésének maradványait (vagy a maradék sültet) apróra összevagdalták. Természetesen eltávolítva az égett, túlpörköltött és megkeseredett részeket. Ezt a pecsenye-vagdalékot kevés vízzel lassan puhára párolták, majd hozzáöntötték az előzőleg leszűrt pecsenye-zsírt, és azzal egybeolvasztották. Fontos volt, hogy a zsír, legalább 1 hüvelyknyivel (kb. 2,5 cm-rel) elfedje a pecsenye-vagdalékot (hogy ne romolhasson, zsír se avasodjon). Kenyérre kenve fogyasztották (nem frissen süttötre), a leány- és asszonynépek, többnyire valamilyen savanyúsággal (ritkábban gyümölccsel). Ugyancsak ez volt Édesapám (aki nemrég, 97. évében elhunyt) egyik kedvence vacsorája, friss kenyérre kenve, meleg vörös-boros teával „leöblítve”.

Májas-zsír: a pecsenyék sült-zsírjának közismert, ma is népszerű módja. Készítése egyszerű. A zsírban lassan és puhára sütött májat összetörték. Ha durvára zúzták, akkor háromszoros, ha egészen finomra, akkor ötszörös mennyiségű pecsenye-zsírral keverték össze, olvasztották egybe. Kissé sózhatták. Sokfelé, csemegének számított, leginkább gyermekeknek készítették. Rég lehunyt Apósom imádta ezt, másnapos kenyérrel és savanykás (izsáki sárféher vagy kövidinka) saját borával lesegítve a falatokat.

Töpörtyűs-zsír: a kisütött töpörtyű-zsír vagy a maradék pecsenye-zsír hasznosításának kedvelt eredménye. Az ilyen zsírt leszűrték és lemérték. Majd, fele-harmada annyi bőr nélkül sütött, rózsásra pirult (nem égett) töpörtyűt ledaráltak (pépesre törtek), és a kimért zsírral (forrón) összeolvasztották. Az ekképp elkészített és lekötve tárolt töpörtyűs zsír, több hónapig is elállt. Sokfelé, ilyen töpörtyűs-zsíros kenyeret ettek reggelire. Elfogadott uzsonnája volt a mezőn dolgozóknak, favágóknak és kubikusoknak is. Néhol, a kolbász kisütött zsírjába keverék a töpörtyűs-pépet, paprikázva és fokhagymázva. Gyermekkorom sok iskolai uzsonna emléke kötődik a töpörtyű-zsíros kenyérhez.

Tokányos-zsír: a pecsenye-nyesedékek eltartásának székely- és palócföldön egykor ismert-kedvelt módja. Amikor, a disznótoros pecsenye sütésekor, az edény széléhez sült vagy a szeleteléskor levált sült-hús-darabkákat, fűszeres zsírban tartósították. E célra, az abáló-léről leszedett vagy töpörtyű kisütésekor az edény aljáról összegyűjtött zsír volt szokásban. A hús-darabkákat (az égett darabkái nélkül) apróra vagdalták, és kevés vízzel (még el se lepje), gyengéden puhára párolták. Közben, sóval, borssal és majoránnával fűszerezték. Amikor a levét elfőtte, az így fűszerezett húshoz 4-5-ször annyi zsírt adtak. Mindezt, lassan felmelegítették, hogy a hús-darabkák néhány percig „süldögéljenek benne”, majd zárható edénybe merték. A téli-szabadtéri munkálatok ízes-kenyeres uzsonnája, vagy bográcsban főtt étel ízesítője. A borsot gyakran bors-fű (csombor) vagy tört borókabogyó helyettesítette. Néhol, majoránna helyett zúzott köménymaggal vagy reszelt gyömbérrel fűszerezték. Ahol a kolbászt nem fűszerezték paprikával, ott annak kisütött zsírját is használhatták ilyen célra. Nyitra és Zólyom vidékén kóstoltam ilyenkel kent kenyeret, az 1970-es évek végén. Amihez igencsak illett, a nem túl kesernyés és kissé édeskes szlovák fél-barna sör.

Bevallom, a disznó-zsírral készültet kedveltem, de a grízesen birka-faggyús már idegennek és nehéznek tűnt. Amit, a kíséreként hozzá kitöltött eper-pálinka sem tudott feledtetni.

Gulyás-zsír: a pörkölt-zsír egyfajta egyszerűsített változata. Amikor, az abáló-léről lement zsírhoz, paprikás-hagymás zsírt keverték. Amely: kissé halványra pirított vöröshagyma, őrölt fűszerpaprikával megszórva, esetleg kevés őrölt bors vagy köménymag hozzáadásával). Ezt is főleg pásztor-ételek készítéséhez használták, egyfajta ízesítő zsiradékként. Nem sokáig

tarthatták, mert egy-két hónap után már avasodhatott, Viszont, jól illett pusztai környezetben készülő tarhonya- vagy köles-alapú ételekhez, levesekhez. Kenyérre kenve sem megvetendő.

Füstös-zsír: amikor a füstölt húsokból (bőrkéből) készített kocsonyák zsiradékait keverték a kolbász kisült zsírával. Nagykunság egyes vidékein, így szaporították a karácsonyi kolbász-sütések megmaradt zsírjait. A módszer igen egyszerű. Kocsonya-főzéskor, az abálást követően, a lé felszínén mindig összegyűlt elegendő füstös és kissé avas ízű zsír-féle. Amely, az akkori ízlés szerint ízletesnek számított. Ha ezt a zsírt, közel ugyanannyi mennyiségű paprikás kolbász-zsírral összeolvasztották, akkor annak íze: a füstölt kolbászéhoz hasonlított. Amely, nemcsak kenyérre kenve volt kíváncsú. Ízes alapanyagul szolgált a paprikás-krumpli, pásztor-tarhonya, lebbencs-leves, valamint a köles- vagy kukorica-kása készítéséhez. Meglepő módon, ilyen zsíros-kenyeret a Somogyban kóstoltam, és igen csak kíváncsú volt. Jól illett hozzá a zöldhagyma és az oportó-szőlőből készült bor, vagy az akkor sokfelé ismert göcsei barna sör.

Halász-zsír: amely, valójában disznó-zsírral tartósított, ízesített hal-zsír. Bácskai és baranyai halászsok ismert módszere. Amikor, a zsíros halból készült halászlé felszínéről összegyűjtött paprikás-hagymás halzsírt igyekeztek megőrizni. Ennek érdekében, a könnyen olvadó és avasodásra hajlamos halászlé-ízű zsírt: „kemény disznózsírral” összeolvasztották, és zárható edényben tárolták. Kenyérre kenve vagy főtt, vagy tésztával elkeverve fogyasztották. Baján és Dunapatajon ettem ilyenrel készített, hal-nélküli gyufa-tésztás „halászlét” (ami nem zavart, mert mindig idegesített, ha „halszállka után vadásznom”). Kellemes-könnyű elő-levesként előkészítette a szokásos sós-tepertős túrós-csuszát és az azt követő mézes kukorica-pitét.

Mogyoró-vagy mandula-vaj: amely valójában nem más, mint krémesre tört-főtt mogyoró-vagy mandula-béllel kevert vaj. A pépes mag-beleket édes tejben puhára főzték. Mézzel édesítve sütemények krémjeként használták. Sós változatát, böjtidőben, kenyérre kenve, zsír helyett.

### ***Zsír-maradékos ételek***

Gyakran előfordult, hogy disznótorkor nemcsak a kifőzött vagy kisült zsírok szaporodtak. Hanem, más hasznosítható maradványok is keletkeztek, úgymint: készítéskor abáláskor vagy sütéskor kidurranó hurka-, gömböc-, kolbász-töltelékek, sütéskor leragadt pecsenye-részek. Ezeket, egykor lelkiismeretesen összegyűjtötték, azokból sajátos ételeket készítettek.

Kenyér-hurka: leginkább az abáló-lé felszínéről leszedett, vagy a hurka-sütéskor kifolyó zsírok hasznosítására. Arrafelé volt ismert az ilyesféle hasznosítás, ahol kenyér- (vagy zsemle-) töltelékes hurkát<sup>12</sup> is készítettek. Ilyenkor, az apróra kockázott kenyeret - harmadfele annyi, ilyen zsírral elkeverték (gyakran abban kissé meg is pirították). Majd ehhez adták a darált-abált hurka-töltelék (többnyire bőrkét, kevés hús-nyesedéket, vagy vért esetleg májat stb.). Mindezt összekeverték (ha túl száraz volt, akkor némi abáló-lét is adtak hozzá), majd hurka módján fűszereztek, és összedolgozva bélbe töltötték. Hurkaként sütötték és fogyasztották. Főleg télen volt szokásban ez az eljárás, mert a második téli (farsangi) disznóvágáskor, hasznosíthatták az előző (karácsony előtti) disznóvágás abáló- és hurka-zsír maradékait. Magam is készítettem ilyet, de csak negyed-résznyi zsírral, fenséges és laktató étel.

---

<sup>12</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Hurka. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Lisztes-hurka: szintén az abáló-lé leszedett zsírja, vagy a sütéskor kifolyó hurka-zsír hasznosítására. Készítési módja a kenyér-hurkáéhoz hasonló, de némi eltéréssel. Ugyanis, kenyérkockák helyett búza- vagy kukorica-liszttel készítették a hurkát, amelyet e zsírokkal jól kevertek. Némi abáló-lét is adtak hozzá, hogy az abált-darált hurka-anyaggal jól elegyedjen, puha-tölthető legyen. Ilyen hurka-féléket főleg Somogyban vagy Kisalföldön készítettek. Néhol, a liszt egy részét főtt-tört burgonyával vagy kenyér-morzsaival kiváltották. A próbakészítmények közül a lisztes helyett a morzsás és burgonyás változat tűnt kedvezőbbnek.

Koldus-kása: az előbbiekhöz hasonlóan az abáló-lé zsírja és a kisült hurka-zsír felhasználására. Az ilyen kása-készítés igen egyszerű volt. A kimért kását (ami lehetett köles, kukoricadara, hántolt árpa vagy hajdina) 3-szoros vízzel (vagy inkább abáló-lével) felöntötték. Ehhez hozzáöntöttek a kása harmadát kitevő előbbi zsírt. Néhol, még a kidurranó hurkák sült (vagy töltésből kimaradt) töltelékét is. Mindezt alaposan fűszerezték (többnyire majoránnával, borssal, néhol paprikával). Ezt a kását keveréket majdnem puhára főzték, utána hagyták lefedték és bebugyolálták, hogy lassan hűljön, és a kása megszívhatta magát lével-zsírral. Majd, tepsiben (vagy formában) elrendezve és kissé tömörítve, sütőben kisütötték. A kolduskásák közül különösen a köleses és a kukorica-kásás tűnt kedvezőnek. Hajdinas az érdekes és különleges, a hántolt árpás inkább a hagyományos ízeket kedvelőknek ajánlható.

Kolbászos káposzta: amely főleg a dunai svábok körében volt ismert. Íze, mint a káposztás kolbász (Krautwuerscht). Érthető, hiszen ez is egy módja, a sütéskor kisült kolbász-zsír és kifolyt kolbász-töltelék hasznosításának. A kisült kolbász-zsírt leszűrték, a sütéskor kidurranó kolbász-töltelékeket összegyűjtötték (az égett részek kivételével). Majd, legfeljebb kétszer ennyi tömegű fejes-káposztát apróra reszeltek, és megszóva egy órán állni hagyták. Ezt követően levét kinyomkodták, és negyed-harmad annyi szűrt kolbász-zsírban megpárolták. Ezután hozzákeverték az összegyűjtött sült kolbász-tölteléknek, néhol még némi kenyérmorzsa is elegyítve hozzá. Egy tepsiben elrendezve hidegre tették, de néhány napon belül kemencében kisütötték, és „hamis kolbásznak” kisütötték. Télen-fagyosan egy hónapig is elállt. Karácsony és Nagyböjt közötti időszak laktató hétköznapi étele. Egykor, Tolnában kóstoltam ilyen ételt, amely nyers-fejes káposztával készült, és igen megnyerő volt az íze. A szekszárdi savanyú káposztás ilyesféle étel, inkább már a töltött vagy húsos káposztára emlékeztetett.

Kolbászos krumpli: amely a svábok és palócok konyhája szintén jól ismert. Úgy készült, mint a kolbászos káposzta, de párolt káposzta helyett: főtt és durvára tört burgonyával. Valamint, a krumpli mennyisége elérhette felhasznált kolbász-töltelék négy-ötszörösét is. A kolbász-töltelék részben apróra vagdalt töpörtyű is helyettesíthette. Néhány éve Mátranovákon kínáltak a darabos-burgonyás változattal, amely kolbász-tölteléké még a hagyományos (paprika nélküli) borsos-fokhagymás volt. És, jól illett hozzá a párolt vörös-káposzta.

Hurkás krumpli: palócok, őrségiek és ormánságiak konyhájában terjedt el, de ismert volt a sváb vidékeken is. Úgy készült, mint a kolbászos krumpli, de kisült hurka-zsírral és kifakadt töltelékkel. A burgonyát apró kockákra vágta és úgy főzték meg sós vízben (vagy abáló-lében). Ennek harmadát összetörték, pépesre elegyítve a hurka-zsírral. Ehhez keverték hozzá a főtt burgonya-kockákat és a sütéskor kifakadt hurka-töltelékét. Különösen akkor volt jó íze, ha többféle hurka töltelékével készült. Különösen ízes változatát kóstolhattam a kétezredik évben, Drávafokon, ahol ezt „krumplis csurka” néven említették.

Toros tarhonya: amely, a bográcsban főzött tarhonya sajátos, kunsági változata. Amikor, a tarhonya<sup>13</sup> főzővizéhez hurka- vagy kolbász-zsírt adtak, és gyakran hozzákeverték a sütéskor

---

<sup>13</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Tarhonya. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

„kidurrant” töltelékekből. Főzéskor, a tarhonya magába szívta a „toros ízeket”, és a töltelék-anyagok jól átfőve még kíváncsabbá tették a főtt tésztafelét. Természetesen úgy fűszereztek, ahogy a helyi szokások szerint a hurkákat vagy kolbászokat szokták. Néhol, szokás volt az abáló-lét is leszűrni. Az így kimentett (lében kidurrant hurka vagy gömböc) töltelékkel a tarhonyát elkeverték, majd zsíros abáló-lével felöntve főzték; de szükség esetén lebbencs-tészta is megfelelt e célra. Állítólag, e célra - tarhonya helyett - inkább a köles volt népszerűbb. Nekem, a bösztör-pusztai kolbászos-tarhonyás változata tetszett. Valamint, a hurkás-tarhonyás, amely tüdős- és véres-hurka töltelékkel elég könnyűnek tűnt. Illett hozzájuk a kissé savanykás ezerjő-bor. A lebbencses változatok, nem tűntek annyira toros-jellegűnek.

Pörköltés-zsír: a pecsenye-nyesedékek eltartásának dél-alföldön egykor ismert-kedvelt módja. Amikor, a disznótoros pecsenye lesült vagy vágási nyesedékeit hagymás-paprikás zsírban tartósították. Erre is az abáló-lé tetejéről lemer, vagy töpörtyű kisütésekor az edény alján maradt és leszűrt zsír volt a legalkalmasabb. A pecsenye-maradványokat apróra vagdalták majd kevés vízben kissé megpárolták (mint a tokányos-zsír készítésekor). Eközben, egy másik edényben, a hús fele mennyiségét kitevő vöröshagyma-aprólékot - ugyanannyi zsírban - lassan üvegesre, majd éppen pirulóra sütöttek. Majd ezt megszórták fűszerpaprika-őrleménnyel, és a tűzről levéve, kavargatták (hogy a „paprika kiadja a színét”). Ezt a paprikás-hagymás zsiradékot összekeverték közben 4-5-ször annyi zsírt is hozzáadva. Gyengén melegítették, hogy a keverék összeolvadjon, éppen hogy csak „pöszörögjön néhány perct”, de a paprika meg ne égjen. Zárható edényben tárolták, kenyérre kenve fogyasztották, vagy bográcsban főtt kásák vagy lebbencsek ízesítőjeként használták. Kunságban, a disznó-kolbász kisütött paprikás-fokhagymás zsírjával is készítették ilyen „pörköltés-zsírt”. De azt inkább csak a birka-pecsenye maradékokkal, hogy a faggyús ízt kissé tompítsa. Az 1970-es évek végén, gyakran volt alkalmam ilyen pörkölt-zsíros kenyeret reggelizni a kiskunsági rokonoknál és ismerősök-nél.

Török-vaj: amely, nem más, mint: olvasztott vaj és közönséges (vagy török) mogyoró olajának összeolvasztott keveréke. Egykor, ismert és kedvelt sütemény-alapanyag. A vajhoz mindig csak annyi olajat elegyítettek, hogy a keverék szobahőmérsékleten még ne legyen folyékony. Főleg Felvidéken és Erdély déli részén volt szokásban. Balaton-felvidéken és Baranya egyes vidékein mogyoró-olaj helyett mandula-olajat is használhattak készítéséhez. Készülhetett dió-olajjal is, de az hamarabb is avasodhatott, és az íze is kissé kesernyésebbnek tűnt.

### ***Zsír-félék egyéb hasznosítása***

A zsír-félék nemcsak ételként szolgáltak, hanem eszközként vagy hasznos anyagként. Például, világításhoz, szigetelésre, felület-kezelésre stb. „Magától értetődött”, hogy egykor ezek házi előállításuk nem jelentett nehézséget, az önálló gazdálkodás megkövetelte ezek ismeretét.

Gyertya-faggyú: amely nemcsak az otthoni világítást szolgálta. Mert gyertya<sup>14</sup>: fontos eszköze volt a hit gyakorlásának, és a különböző rituálék elvégzésének is. Az egyszerű házi gyertyabél általában 2-3 szál lenfonál összesodrásával készült. Ezt mártogatták a folyékony faggyúba mindaddig, amíg a faggyúréteg kellő vastagra nem hízott rajta. Más változat szerint, az gyengén és függőlegesen kifeszített és gyertyabélre olvadt faggyút csorgattak, amit aztán egyenletesre próbáltak elegyengetni. A gyertya vastagságát sok minden befolyásolhatta.

<sup>14</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Gyertya. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Például: hány szálból és milyen lazára-szorosra fonták-sodorták a gyertyabelet, milyen faggyút használtak. Ezért, ehhez többnyire a már eltanult helyi gyakorlatot, vagy saját bevált tapasztalataikat hasznosították. Ugyanis, a kanócahoz képest vékony gyertya gyorsan égett, és faggyúja az oldalán lefolyhatott. Viszont, a túl vastag gyertya faggyúja a széleken nem olvadt eléggé, így a gyertyabél környékén felgyülemlett faggyú-olvadék a gyertyát elolthatta. Erről részletesen olvashatunk egyes XIX. századi gazdasszonyoknak szóló leírásokban<sup>15</sup>. Ami egyúttal arra is rávilágít, hogy a gyertya-öntést női munkának tartották.

Mivel e kötet a zsiradékok felhasználásával foglalkozik, így eltekint a gyertya-öntés részletes leírásától. Az alapanyagával kapcsolatosan viszont fontos megjegyezni, hogy a faggyú milyensége igencsak meghatározta a készülő gyertya minőségét. A marha-faggyú sárgás, a birka-faggyú fehéres színű gyertyát eredményezett. A téli faggyú nehezebben olvadt és szilárdabb gyertyát adott, a nedves faggyú sercegően égett, az olajjal kevert ragacsos volt. Ezért, a faggyút „kiolvasztással” szétválasztották, és csak a hamarabb szilárduló „kemény részt” használták „gyertya-öntéshez”. Gyakran, a kemény marha-faggyúhoz még keményebb birka-faggyút keverték, közel harmad-fele arányban. Az ebből öntött gyertya kellemes-világos vajsínű volt, és elég szilárd ahhoz, hogy a nyári melegben is megőrizze a formáját.

A szilárd faggyút (faggyú-keveréket) a gyertyaöntés előtt - két-háromszoros vízben - még egyszer kifőzték (úgy negyed órányit, kevergetés mellett). Azért, hogy tartósabb legyen, ne avasodjon. Majd, miután a kihűlt folyadékról leszedték a szilárd faggyút, azt gyengéden újra felmelegítették, hogy a maradék víznyomok is kipárologjanak belőle. Néhol a gyertya-faggyúhoz kevés tized-huszdad résznyi mész-szappant is olvasztottak (készítéséről később). Amely, a gyertyát keményebbé, kevésbé csepegőssé tette. Viszont, kemény háziszappannal soha sem keverték, mert bár az is szilárdította a faggyút, a gyertya égését zavaróan sercegővé tette. Máshol, kevés méh-viaszt is olvasztottak a faggyúhoz (többnyire régi gyertyák maradékait), ami szintén jól szilárdította a gyertyát. Arra is volt példa, hogy kevés sót, salétromot vagy timsót is belekeverték a faggyúba (legfeljebb 5%-nyit), hogy gátolják a gyertya-faggyú avasodását (lágulását, ragacsossá válását). Az így javított faggyú már alkalmas volt a gyertya öntésére, folytatására vagy mártogatására, esetleg a kézi formálására.

A régi időkben, az asszony nép általában február elején (Gyertyaszentelő Boldogasszony havában) fonta a gyertyabél-szálakat. A gyertyának való faggyút szeptemberben (Szent Mihály havában). A marhák behajtása után, a szelektáló vágások során gyűjtötték. A méh-viaszt is ekkor szerezték be a méhészettől. A gyertyákat, többnyire Szent Mihály napján (szept. 29-én) vagy József napján (márc. 19.) öntötték. Szükség esetén, a régi gyertyákat újra-öntötték (ha a melegben ellágyultak, avasodtak vagy alakjukat veszítették), vagy a gyertya-maradványokat beolvasztva újra felhasználták.

Hordó-faggyú: a hordók és kádak réseinek eltömítésére szolgált. A gyertya-faggyú módjára készült, de kissé eltérő módon. Ugyanis, ehhez sót, timsót, salétromot vagy más vízdoldható anyagot soha sem keverték. Helyettük, némi (3-5%-nyi) lenolajjal olvasztották össze. Ezáltal, az ilyen faggyú szobahőmérsékleten elég szilárd és alak-tartó volt, de megőrizte rugalmasságát, és némileg a képlékenységet is. A hordók, kádak réseit igen jól tömítette az ilyen faggyúval bekent-átitatott kóc vagy gyékény. A belekevert lenolaj pedig jól ragasztotta e tapaszt a faanyaghoz. Nélkülözhetetlen volt vízfordó faedények, kádak repedéseinek gyors javításához.

Mécses-olaj: amelynél, a folyékonyság és gyenge avasodási hajlam volt az elvárás. E célra, sokfelé, a folyós zsír vagy a nem gyorsan avasodó (és főleg nem száradó) növényi olajat

<sup>15</sup> N. Nagyváthy János, Zala vármegyei táblabíró: Magyar házi gazdasszony. II. kiadás. Pest, 1830.

használtak; esetleg ezek keverékét. A mécsesbe<sup>16</sup> szánt „zsír-félét”, előzőleg két-háromszoros mennyiségű vízzel elkeverték, majd legalább negyed óráig lassan főzték. Ezt követően hagyták ülepedni, majd a keverék tetején összegyűlt olajos réteget lemerték. Amit, újra felmelegítettek, hogy a benne maradt vizet kiforralják. Ezután, a kihűlt olajat a tárolóedényébe töltötték. Néhol, ehhez kevés porított sót is adtak hozzá, hogy a benne maradt vizet az edény alján „összeszedje”. Máshol, némi „szagos olajat” adtak hozzá, hogy égéskor jó illata legyen, kevésbé avasodjon.

Szagos olaj: készítési módja már régóta ismert. Valójában nem más, mint illó-olajokkal gazdagított folyékony zsiradék. Amelyet, a zsír-féle olaj tisztaságától és az illóolaj fajtájától függően - használták étel-ízestítőként, gyógyszerként, vagy illatszerként, de akár rovar-riasztóként is. Készítése egyszerű. Szoba-hőmérsékleten folyékony és nehezen avasodó zsiradékot egy üvegedénybe töltöttek. Majd, szárított és részben aprított fűszer- vagy gyógy-növényeket kevertek bele<sup>17</sup>. Az üveget lezárták és melegebb helyen tárolták (25-30 °C-on). De naponta legalább kétszer, alaposan és több percen át összerázták. Úgy két hét elteltével, az üveget kb. 40-50 °C-os vízbe állították, majd amikor átmelegedett, akkor kinyitották, és a folyékony aromás zsír-félét egy másik, tiszta és zárható üvegbe töltötték. Néhány napos (egy hetes) ülepedés után kitisztult, ilyenkor általában egy másik tiszta üvegbe áttöltötték - a kitisztult réteget - óvatosan, nehogy az alja felkeveredjen, és már használhatták is.

Szagos kence: a szagos olajhoz hasonlóan készült, de nem ételbe szánva. Hanem gyógy- és illatszerként, esetleg élősködők ellen. A szárított gyógynövényeket nem túl apróra zúzták, majd egy edényben kenhető (25-35 °C-on olvadó) zsír-félével összekeverték. A gyógynövény mennyisége (a hatásától függően) a zsír-féle tizede-harmada körül lehetett, nehogy túl erős vagy túl gyenge legyen a zsiradék. Ezután az edényt lezárták és 60-70 °C-os vízfürdőbe tették, hogy a zsír megolvadjon, és a gyógynövény részecskéit körbefogja. Ilyenkor, időnként kiemelték az edényt és kissé rázogatták, hogy a keverékbe szorult légbuborékok is eltávozhassanak. Majd, meleg helyre tették és legalább egy hétig hagyták érlelődni. Ezután az edényt annyira felmelegítették vízfürdőn, hogy a zsír megolvadjon, majd átszűrték egy tiszta tégelybe. Az ilyen kence tartalmazhatott némi gyógynövény-port is, de az többnyire kiülepedett a tégely aljára. A kence hatása - természetesen - a gyógy-növény tulajdonságától és mennyiségétől függött.

Szirnos kence: a szagos kencehez hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, nem szárított növényekből, hanem friss és tiszta-egészséges virágszirmokból vonták ki az illanyagot. Egy tégelybe, fehér és szagtalan disznó-zsíról vékony réteget kentek, majd arra rátapasztottak egy réteg virágszirmot. Úgy, hogy a szirm és a disznó-zsír között levegő nem maradhasson. ezután, erre egy újabb rétegnyi zsírt kentek, majd arra, újabb szirmokat tapasztottak. Ezt néhányszor még meg is ismételhették, de legvégül egy zsír-réteggel zárták le a tégelyt. Ezt meleg helyre tették, ahol 1 hét alatt a disznó-zsír teljesen átvette a friss virágszirm-illatot. Ezután, a szirmokat egy kampós vékony dróttal kivették (nehogy avasodást okozzanak), és frissekre cserélték. Általában néhány nap elteltével ezeket is kivették, természetesen a zsír továbbra is őrizte az illatot. Asszonyok-lányok egykor igen kedvelt illatszere.

Szagos víz: amely régen az asszonyok és lányok kölnije volt, a szirnos kencéből készült. Ezt, a virágszirmokkal illatosított zsírt egy edénybe kanalazták. Arra pedig közel ugyanannyi mennyiségű, „nem illatozó” pálinkát öntöttek. Lehetőleg a legtöményebbet, amelyiket már

<sup>16</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Mécs. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>17</sup> Néhol frissen szedett, vagy alig szikkadt növényeket használtak e célra. Ezek hajlamosak lehettek befűlledésre, penészesedésre vagy az olaj vizesítésére, esetleg az avasodás gyorsítására.

háromszor is áthajtottak a lepárlón. Ezt a zsír és pálinka elegyet egy jó negyedóraig (fertályig) keverhették, vagy jól lezárva rázogatták. Majd, az edényt gyengéden felmelegítették. Éppen csak annyira, hogy a zsír megolvadjon és összeálljon egy rétegbe. Ezután az edényt hűvösre tették, hogy a zsír megkeményedjen, és a virágillatú pálinkát arról le önthessék. A szagos pálinkát egy üvegcsébe töltötték, és gyakran vízzel is hígították (így lett a neve „szagos víz”). A zsírt pedig újra felhasználhatták, újabb virágszirmok illatának „begyűjtésére”, fürdés utáni „testápolónak”, vagy szappannal keverve illatos „fürdőszappannak”.

Beléndek-olaj: régi „boszorkányosnak tartott” házi készítmény. Valójában nem más, mint olyan olaj, amelyben némi tiszta beléndek-levelet „főztek” (nem sütöttek). Ekkor, a levélből kioldódó hatóanyag átkerült az olajba. A leszűrt olajat fájdalmas testrész vagy fog bedörzsölésére használták. Gyógyszerként tartották, a patikák is árusítottak ilyet. Belsőleg nem használták, kábító és részegítő, hallucinációt és rosszullétet okozó, mérgező hatása miatt. Állítólag, a korabeli „boszorkány-kenőcs” egyik alapanyaga volt.

Pata-zsír: egy régóta ismert loápoló-szer. Segített megelőzni a lovak és marhák patáinak kiszáradását, megakadályozni azok töredezését, kirepedését. A „szagos kence” leírása szerint készült azzal a pontosítással, hogy - a jó kenhetőség és „beszívódás” érdekében - a kence zsírféljét többnyire disznó-zsír (vagy marha-faggyú) és csak kevésbé avasodó (mogyoró-, bükkmakk-, tökmag-) olaj „kettő az egyhez” közeli keveréke alkotta. Az egyszerűség érdekében, - gyakran - a gyógynövények hatóanyagát csak disznó-zsírral (vagy marha-faggyúval) vonták ki, és így is tárolták. Az olajat pedig csak a felhasználás előtt keverték hozzá. Így, tárolás során a kence kevésbé avasodott. Valamint szükség esetén a keverési arányokat még a felhasználás előtt módosíthatták. Gyógynövényként, a rozmaring, kakukkfű, cickafark, szurokfű, volt talán a legelterjedtebb (később ezt a levendula is kiegészítette).

Seb-balzsam: hasonlóan régi loápoló-szer. Segítette a sebek gyógyulását, az élőködők és vérszívók távol tartását. Úgy készült, mint a szagos olaj vagy kence. Gyógynövényként leginkább a kakukkfű, bazsalikom, zsálya, szurokfű, ánizs jöhetett számításba. De ezek kiválasztásakor az állat „viszonyulását és tűrőképességét” is figyelembe kellett venni. A pata-zsírnál már leírt gyógynövényeken kívül: a bazsalikom, citromfű, ánizs, menta, fenyőtű volt kedvelt és elterjedt.

Szíz-balzsam: régi, nyereg, szíjzat és más bőr-lószerszámok ápoló szere. Segített megőrizni a bőr-szerszámok puhaságát és rugalmasságát, akadályozva elázásukat. Valamennyi tisztított méhviaszt felolvasztottak. Ehhez - állandó keverés mellett - tisztított faggyút vagy disznó-zsírt adtak. Annyit, amennyi a tapasztalataik (és az alapanyagok minősége) szerint kenhető és bedörzsölhető, de nem szobahőmérsékleten nem folyósodó kencét eredményezett. Jól tömítette a bőr (sőt a fa) pórusait, vízlepergetővé tette (de nem vízállóvá).

Csizma-balzsam: a szíz-balzsamhoz hasonló, de kifejezetten bőr-termékek, lábbelik, fejfedők, köpenyek) vízállóságának fokozására készítették. De jól bevált felső ruházatok, sátor-ponyvák víz-lepergetésére is. Amely, jól bevált faeszközök esetében is. Úgy készült, mint a szíz-balzsam, de - faggyú vagy disznó-zsír helyett - lenolajjal. Valamint kissé hígabbra, hogy olaj-szerű állagával jól be tudjon szivárogni a pórusokba, azokat el tudja tömíteni. Fontos tudni, hogy az ilyen balzsam az égési sebek kezelésénél is hasznosnak bizonyult. Ezért készültek gyógy-növényes változatban is (sebgyógyító, gyulladás-csökkentő, élőködő-riasztó).

Lenolaj-lakk: egykor ezt is házilag készítették, főleg fatárgyak kezelésére, pórusok eltömésére, vízállóság növelésére. Az eljárás időigényes, viszont kevés munkát igényelt. Az előzőleg

már megtisztított lenolajat egy széles-lapos edénybe öntötték, vékony rétegben. Majd ezt kitették a napra, olyan helyen ahol kevés por érhet. Időnként, egy fakanállal is megkeverték, hogy felszínén megakadályozzák a „bőrösödést”. Fontos volt, hogy „jól érje a levegő, mert attól sűrűsödik”. Amikor a folyós olaj, már méz-szerű állagúvá vált, akkor üvegbe töltötték. Az így nyert lenolaj-lakk jól tapadt a fához és a szövetekhez, gyorsan és keményre száradt, és fényes felületet adott. Porfestékek színét sem sárgította.

Lenolaj-kence: egykor, szinte általánosan használt festő-alapanyag, fa-, textil- és fém-felületek festésére. A legolaj-lakkhöz képest igen hamar elkészíthető volt, viszont igencsak sárgulóra száradt. Alkalmas volt porfestékek befogadására és megkötésére. Elkészítése gyors, de fokozott figyelmet követelt. A tiszta lenolajat egy edényben felmelegítették, közel 200-230 °C-ra, vagyis a füstölési pontja fölé. Nem nyílt lángon, nehogy az olaj belobbanjon. Közben állandóan kevergették. Amikor érezhetővé vált, hogy az olaj sűrűsödik, az edényt levették a tűzhelyről, és kevergetés mellett hagyták lehűlni. Az ilyen kence, vékony rétegben felkenve egy nap alatt megszáradt (míg, a tiszta len-olajnak erre néhány nap is kellett). Kemény és ragyogó felületet adott (porfestékekkel keverve is), amelyet később nehéz volt eltávolítani.

Tikmony-kence: egykor, általánosan használt festő-alapanyag. Amely, az előbbiekhöz képest a fa- és falfelületen, akár a kemencékre festve is jól díszlett, viszont a fémen már nem volt tartós. Készítése egyszerű: felütött tojás sárgáját és fehérjét egy edénybe öntötték, majd hozzákeverték fél-annyi lenolajat és fél-annyi lenolaj-kencét. Mindezt, teljesen egyneművé összekeverték. Ha ebből valamennyit kevés vízzel és porfestékekkel elkeverték, akkor gyorsan és elég keményre száradó festékhez jutottak. Amely, vékony rétegben is jól színezett, valamint erősen tapadt még a meszelt falfelületre is. Néhol - víz helyett - gyümölcsfa törzsén kifolyó mézga szűrt-vizes oldatával keverték, remélve, hogy fa-felülethez jobban kötődne az így kevert festék.

Gyanta-kence: egyfajta házi készítésű lakk. Amely 1 résznyi terpentintből és 2-3 rész lenolajból készült. A terpentintben valamennyi gyantát is feloldottak. Ennek mennyiségétől függött, hogy a lakk mennyire lett kemény vagy rugalmas. Ezt a keveréket többnyire egy edénybe téve, forró vízbe állítva, alaposan összekeverték. Sőt, ha a gyanta szennyezett volt, akkor egy szöveten át is szűrték. Kissé nehezen száradt, de jól beívódott a fába, csillogó sárgás-barnás réteget adott.

Viasz-kence: egyszerű, de nem mindig sikeres lakk-szerű anyag. Úgy készült, mint a gyanta-kence, de gyanta helyett a terpentintben méh-viaszt oldottak. Nem adott csillogó felületet, de jól beívódott a fába és azt vízhatlanná tette. Készülhetett úgy is, hogy kevés méh-viaszt meleg len-olajban oldották. Ezt a - mérgező terpentint nélküli - kencét, már jól használhatták hordók, kulacsok, lopótökök, vízmerők anyagának átitatására.

Kátrány-kence: amely egykor ismert fa-bevonó, védve a nedvességtől és a korhadástól. Egykor a kádak, vödörök, csónakok, földbe ástott oszlopok, esőtől védő fa-zsindelyek, tetőgerendák stb. fontos védőfestéke. Készítése egyszerű: mivel lényegében nem más, mint len-olaj, amelyben melegen némi fakátrányt oldottak. Néhol, ehhez - hogy mélyebben beszívódjon a fába - némi terpentint is hozzákeverhettek. Szürkés-barnás áttetsző réteget adott. Festékporral is keverhették, de azok színét kissé tompította.

Enyves kence: amely, valójában nem kence. Hanem rugalmasabbá és némileg vízállóvá tett enyv-ragasztó. Ugyanis, ha a felmelegített-folyékony csont- vagy bőr-enyvet némi lenolajjal

levettek, akkor az már kissé lassabban száradt, nem annyira törékeny-üvegszerű réteget adott. A benne megkötött len-olaj pedig akadályozta, hogy vizesedés esetén az enyv gyorsan kioldódjék. Az ilyen kence egyúttal alkalmas volt fatárgyak kisebb repedéseinek eltömésére is.

**Tömő-kence:** egy régi tömítő-anyag. Kifejezetten fából készült edények, hordók, kádak, ládák stb. réseinek vízálló eltömésére. Nád puha bugáját, gyékény vattaszerű gypját vagy vékony szálú fűféle levelét megszáritották, majd finom apróra morzsolták. Ezt követően egy edénybe kevés lenolaj-kencét öntöttek, amihez annyi morzsalékot szórtak, amennyit az fel tudott szívni. Az edényt lezárva hagyták, hogy összeérjen (akár egy hónapig is érhetett). Ezt használták a fa-rések betömökésére, mivel levegőn néhány óra alatt már kezdett megkötni, és néhány nap után már ki is keményedett, vízhatlanul lezárva a rést. De ehhez az is szükségeltetett, hogy a fa nem legyen nedves. Ha viszont nedves fa javítására volt szükség, akkor a lenolaj-kencében kevés szappant is oldottak (melegen), hogy tapadhasson a nyirkos fafelülethez.

## ZSÍR-FÉLÉK ÁTALAKÍTÁSA

Egykor, a háznál keletkezett - élelemként nem hasznosítható - zsíros hulladékok nem veszttek kárba. Hanem, alapanyagul szolgáltak a házi szappanfőzéshez<sup>18</sup>, kenésre, szigetelésre, felületkezelésre vagy bőrök állagának javítására, stb.. Ugyanakkor, megpróbálták tenni is azért, hogy minél kevesebb zsiradék menjen veszendőbe. Ezért, igyekeztek célszerűen módosítani vagy tartósítani a zsírtartalmú élelmiszereket és a zsír-forrású alap-anyagokat.

### *Házi alapanyag-gyártás*

Ez előbbi fejezetekből is kitűnt, hogy az étkezési célra készített zsír-félék esetében is, esetenként szükség lehetett bizonyos segéd-anyagokra (például: konyhasó, sziksó, hamu-zsír). Ha pedig más módon kívánták hasznosítani, akkor az eljárások még inkább igényeltek segéd-anyagokat. Amelyeket, egykor a háziak állítottak elő, a természet adta lehetőségek kihasználásával. Íme, néhány házi készítésű - egykor nagy jelentőségű - segédanyag. Amely segítségével nemcsak a zsír-félék tulajdonságait változtathatták. Hanem, szükség esetén, a zsír-féléből akár másféle anyagot is előállíthattak. És, amely alap-anyagok elkészítését egykor még az iskolázatlan paraszt-fiatalok is ismerték.

**Szóda:**  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ , amelyet sziksóból könnyen kinyerhettek. Különösen, a Nagy- és Kisalföldi, lapályos és időszakosan vizenyős részei voltak alkalmasak a sziksó kinyerésére. E vidékeken, különösen a nyári-meleg és száraz időszakban, szinte általános elfoglaltságnak számított a sziksó-gyűjtés. A kitermelésére kiválasztott alkalmas helyen, már kora áprilisban eltávolították az ottani növényzetet és maradványait, a területet kitisztították és elegyengették. Ahogy arrafelé mondták, a „széktalpakat takarítottak”. Azért, hogy - a nedves időszakokban - a víz egyenletesen „átjárhassa”. Valamint, hogy a későbbi gyűjtési munkálatokat megkönnyítsék és a felesleges szennyeződések elkerüljék. Majd, amikor a száraz időszak beköszöntével a lapos terület kiszáradt, kezdődhetett a sziksó-gyűjtés. Ilyenkor (többnyire április vége és szeptember eleje között), a száraz napok reggelén-délelőttjén. a „széktalpak kivirágoztak”. Vagyis, a lapos területen a talaj-nedvesség ásványi sói, a felszínen kiváltak. Amit aztán az „asszony nép” összesöpört (szó szerint értve, seprűvel), vagy egy saraboló-szerű

<sup>18</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Szappanfőzés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

kaparóval vékony rétegben lefejtett. Sokfelé napfelkelte előtt, míg néhol csak délelőtt (a reggeli harmat felszállását követően). Egyes, hűvösebb vidékeken pedig az aszályos délutáni időszakban (amikor a forróság már a széktalpat „felszárította”). Majd, a felületről gyengéden összesepert fehéres-szürkés réteget: kupacokba rendezték, hogy tömörödjének, hazaszállításuk könnyebb legyen. De ha várható volt némi esőzés, akkor inkább még aznap naplementéig hazavitték.

A begyűjtött sziksót 6-7 szeres mennyiségű forró vízben oldották, gyakran kevergetve, néhol még kissé forralva is. Majd hagyták pihenni, hogy kiválhassanak a szennyeződések. A kapott oldatot - szűrőn (szöveten) át - egy kondérba öntötték. Óvatosan, hogy ne kerüljön bele az edény aljára ülepedett szennyeződés. Ezután, ezt a tiszta-sűrű oldatot forralták, kása-töménységűre besűrítették. Majd, lapos edényben (tepsiben) szétterítették és meleg kemencében kiszárították.

Az így „kifőzött” szódának az összetétele - a sziksó kitermelésének helyétől és időszakától függően - igencsak változatosan alakulhatott. Összetételük, az egykori adatok szerint:

- Nátrium-karbonát,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  (szóda): 92-51%;
- Nátrium-szulfát,  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  (glaubersó): 0-29%;
- Nátrium-klorid,  $\text{NaCl}$  (kősó, konyhasó): 7-16%
- Egyéb sók (főleg  $\text{K}^+$ ,  $\text{Mg}^{2+}$ ,  $\text{Ca}^{2+}$ ): 1-4%

Vagyis, a házi szóda több olyan alkotó-anyagot tartalmazott, amelyek többségét tudták hasznosítani a régi gazdaságban. E kötetben, ezek sem maradnak megvilágítatlanul. Ez volt az a „szóda”, amit száraz helyen tároltak. Amivel aztán a zsír-féléket „módosíthatgathatták”, de mosásra és zsírtalanításra stb. is felhasználták. A házi-szappan egyik fontos alapanyaga.

Néhol, a szódát egyszerűbb módok választották ki a sziksóból. Csak hideg vízben oldották, majd hagyták leülepedni a szennyeződéseket. Ezt követően a folyadékot leszűrték, majd a napon szabadban, vagy kondérban melegítve hagyták besűrűsödni. Az ilyen eljárás, több vizet igényelt a sziksó feloldásához, és a kapott szóda sok más - szappanfőzéshez nem előnyös - sót is tartalmazhatott. Ezért, ezt a módszert olyan helyen alkalmazták (pl.: Szabadszállás), ahol a sziksó sok szódát és kevés más sót hordozott (főleg csak anyaggal-homokkal volt szennyezett).

Oltott mész:  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ , más néven mész-lúg. Könnyen előállíthatták, ha égetett mészből ( $\text{CaO}$ ) nyerték. Amit, a mész-árustól (meszestől) beszereztek, vagy mészkőből ( $\text{CaCO}_3$ ) maguk égettek. Amely lehetett hegyi-mészkő (kréta) vagy alföldi tavi-mészkő (darázkő). Amit aztán fa vagy rőzse tüzeiben hosszú időn át égettek. Úgy, hogy a lángok a mészkövet körbeöleljék, és a kő is izzani kezdjen. A kiégetés ideje nagyban függött a mészkő mennyiségétől, a tüzelés módjától és a mészkő-darabok mértétől, a mészégető kemence hatékonyságától.

Ezt az égetett meszet ( $\text{CaO}$ ), hagyták kihűlni. De sokáig így nem tartogathatták, mert a levegővel érintkezve idővel ismét mészkővé alakult volna. Ezért „oltották”, a kisebb mennyiséget egy félig földbe ásott faládában, jelentősebbet pedig egy ásott veremben. Vagyis, annyi vizet öntöttek rá, hogy éppen ellepje, majd kaparófával lassan kevergették. Mindezt óvatosan tették, mert az égetett mész és víz találkozásakor jelentős hő keletkezett. Az ilyen frissen oltódó és meleg mész pedig - szembe és bőrre jutva - komoly sérüléseket okozhatott.

A kevergetést addig folytatták, amíg az égetett mész a vízben szétomlott darabjaira. Közben, az elpárolgott vizet pótolták, vagyis mindig annyit öntöttek hozzá, hogy éppen ellepje az oltódó meszet. Amikor már az egész folyós péppé alakult, akkor az oltás befejeződött. Ezután,

a ládat vagy vermet deszkákkal lefedték (gyakran még földdel is betemették). Ügyelve arra, hogy az üledő mészpép felett legalább 2-3 ujjnyi víz legyen. Így, levegőtől elzárva kezdődhetett a mész beérése. Amely során a részecskék még tovább aprózódtak, és sűrű pépes állaga átváltozott krémtúró vagy kocsonya-szerűvé. Az érett oltott mész felett pedig tiszta-átlátszó vízréteg állt, rajta hártavékony jégszerű mészkő. Ez volt az az oltott mész, amely leginkább megfelelt a szappan- és lúg készítésére, falazat meszelésére.

Nátron-lúg: NaOH, amelyet házilag a szódából nyertek. Oly módon, hogy a szódát vízben feloldották, és ahhoz oltott meszet kevertek. Amelyet, az oltott mész sűrű-kocsonyás részéből kanyarítottak ki. Hogy „miből mennyire” volt szükség, a nagyrész a szóda minőségétől és az oltott mész erősségétől, valamint az oldatok sűrűségétől függött. Arra is ügyeltek, hogy inkább a szódából legyen több a „kelleténél”, mint mészből (mert a többlet-mennyiségű mész a szappant használhatatlanná tehetné). Ugyanis, a házilag „így előállított” nátron-lúgot főleg házi szappan-készítéshez használták. Ezért, sokfelé úgy készítették, hogy a kimért oltott mészhöz annyi vizet kevertek, hogy híg-tejfélszerűen folyós legyen. Majd (a régi tapasztalatok szerint) valamennyi szódát annyi vízzel elkeverték, hogy az teljesen feloldódjon. Ezután, a szóda-oldatot lassan és figyelve hozzáöntötték az oltott mészvizes oldatához, állandó kevergetés közben. Ami, ezáltal kissé átlátszóbbá vált, ugyanakkor apró pelyhes kiválások és fehér csapadék kiülepedése volt megfigyelhető. Mindezt - türelmesen - addig folytatták, mígnem a meszes-opálos oldat tisztult. A folyamat gyorsabban lezajlott, ha az oldatokat meleg vízzel készítették. A kikeverés alapján azt is meghatározhatták, hogy melyik alapanyagból mennyi „szükségeltetik”, hogy a következő alkalommal már ne kelljen „feleslegesen kísérletezgetni”.

A régi leírások szerint: 1 kg oltott meszet 3-4 liter hideg vízben oldottak. A 0,5 kg tiszta szódát pedig 2-3 liter langyos vízben oldották. Majd, amikor ezt a két oldatot összeöntötték, az elegyet kevergetés mellett legalább negyed-fél óráig forralták. A kapott oldatot hagyták leülepedni, majd a tiszta fázisát leöntötték (lemerték). Ez volt az a nátron-lúgos oldat, amelyet a szappan-készítésénél hasznosíthattak. Az edény aljára kiülepedő fehér-pelyhes (mész-hó) csapadékot is megőrizték (annak felhasználásáról később).

Hamu-zsír:  $K_2CO_3$ , amely fahamuból kinyerhető. A „szikszék-nélküli” vidékeken a sziksó helyettesítője. A fahamuból „kilúgozott” (kioldott) hamu-zsír (más néven: szalajka), valójában nem más, mint szennyezett káli-szóda. A manapság hulladéknak tekintett fahamut egykor értékes anyagnak tartották. Mert, a tüzelés során összegyűjtött fahamuból hamu-zsírt főzhettek. Hasonlóan, mint ahogy a sziksoból is a szódát. Az összegyűjtött fahamut 4-5-szörös mennyiségű forró vízbe öntötték, és gyakran-alaposan átkeverték. Majd, némi állás után (hogy a szennyeződések kiváljanak), az oldatot szűrőn (vagy szöveten át) leszűrték. Ezt követően, a tiszta-szűrt elegyet forralással besűrítették, majd kemencében kiszárították (ahogy, az már leíratott a szóda készítésénél).

Az így „kifőzött” hamu-zsírnak az összetétele - az elégetett növény-alapú tüzelő (fa, nád, sás, szalma, széna, avar, növényi nyesedék és hulladék) sajátosságaitól, növekedési környezetétől függően - is változatosan alakulhatott. Összetételük, az egykori adatok szerint:

- Kálium-karbonát,  $K_2CO_3$  (hamu-zsír): 95-97%
- Egyéb sók (főleg  $K^+$ ,  $Na^+$ ,  $Ca^{2+}$ ,  $Mg^{2+}$ ): 5-3%

Vagyis, a „kifőzött” hamu-zsír minősége sokkal állandóbb, mint a „kifőzött szódáé”. A kálium-karbonátja is erősebb zsíroló (a szóda nátrium-karbonátjához viszonyítva). Érthető, hogy miért nem hagyták „veszendőbe menni” a fahamut, még a sziksoban bővelkedő vidékek lakói sem.

Hamu-lúg: vagy más néven: káli-lúg, KOH, amelyet házilag a hamu-zsírból nyertek. Oly módon, hogy a hamu-zsirt vízben feloldották, és ahhoz oltott meszet kevertek. Amelyet, az oltott mész sűrű-kocsonyás részéből kanyarítottak ki. Hogy melyik összetevőből mennyire volt szükség, a nagyrész a hamu-zsír oldatának töménységétől és az oltott mész erősségétől (víztartalmától) függött. Ügyeltek arra, hogy az oltott mész mennyisége inkább kevesebb legyen a szükségesnél. Mert, a kelleténél több mész az ilyen lúgból főzött szappan minőségét is rontotta. A káli-lúgot, a nátron-lúgnál már leírtak szerint készítették (de szóda helyett hamu-zsírral). A régi leírások szerint: 1 kg oltott meszet 3-4 liter hideg vízben oldottak. A 0,4 kg tiszta hamu-lúgot pedig 2-3 liter langyos vízben oldották. Vagyis, oltott-mész és hamu-zsír oldatot készítettek, azokat összekeverték, forralták, majd hagyták kiüledni és a tiszta hamu-lúg oldatot igény szerint felhasználták. Az edény aljára kiüledő fehér-pelyhes csapadékot sem dobták ki (lásd: mész-hó).

Mész-hó: a nátron- és kálilúg készítésekor az edény alján összegyűlt pelyhes csapadék. Amelyet összegyűjtöttek, és tízszeres mennyiségű meleg vízzel átmostak (hogy a maradék lúgot belőle eltávolítsák). Ezután hagyták kiüledni, a tiszta folyadékot róla leöntötték, és az atmoszféra újra megismételték. Ezután, a vizes fehér krétapor-szerű anyagot megszáritották. Használhatták bor savasságának csökkentésére, gyomorsav-lekötésére, kencés tapaszokban töltőanyagként, stb.

Bacsa-só: amely, valójában szikából házilag kivont konyhasó. Egykor, igen nagy jelentőséggel bírt, mivel a régi időkben a só: szinte „pénznek” számított. Sóra pedig szükség volt minden háztartásban. Mivel az alföldi szikák sótartalma jelentős volt (7-24% között), ezért „szegény helyeken megérte” a sót házilag is kivonni. Az ilyen só-kifőzést akkor volt ésszerű végezni, amikor a külső hőmérséklet a fagypont közelében volt. Ugyanis, a vizet kerti tűzhelyen melegítették, a hideg szabadban. Ahol, a nyáron összegyűjtött szikából kivont, vagyis a már előzőleg tisztított - és jelentős mennyiségű sót is tartalmazó - szódát meleg 50-60 °C-os vízben feloldották. Mégpedig annyit, amennyit a víz képes volt teljesen feloldani, hogy az oldat a lehető legtöményebb legyen. Ezt követően, hagyták nyugodtan kihűlni, lehetőleg majdnem fagypontig. Ilyenkor, az oldatból - a konyhasó kivételével - a többi só (pld: szóda, glaubersó) kristályokban kivált és az edény alján összegyűlt. A leöntött tiszta folyadék pedig 35-38%-os tömény sóoldat volt. Amelyet, főzéssel azután kiszáritottak. Az így kapott sót ételek sózására, húsfélék tartósítására, szappanok kicsapására vagy marha-sóként hasznosíthatták.

Hajtó-só: amely egyes, keserű ízű szikából készülhetett. Amelyet, például Szeged, Hortobágy környékén egykor kitermelhettek. Az ilyen - előzetesen már megtisztított - „glaubersós” szódát alaposan összetörve, portalan-szellős helyen, hosszasan tárolták, „hogy a levegő átjárja”. Egy idő után, amikor már száraz porrá szétdőzsolhették, és a kézhez sem tapadt, akkor az ilyen szikó „megérett a választásra”. Ezt a sót annyi „kéz-meleg” (35-40 °C-os) vízzel felöntötték, hogy éppen csak ellepje és megkavargatták. Ha a vizet magába szívta volna, akkor kevés vizet rátöltöttek, hogy ellepje. Egy idő után a folyékony részt egy edénybe kikanalazták, majd ismét annyi „kéz-meleg” vizet adtak hozzá, hogy a maradék „sót” éppen ellepje. Ismét kavargatták, majd a levét leöntötték. A „maradék só” még más célra felhasználhatták (lásd: sütő-só). Az összegyűjtött folyadékot pedig hideg helyen hagyták kihűlni. Ezáltal, a folyadékból apró kristályos só vált ki (konyhasós glaubersó). Amit kiszűrtek és kiszáritottak. Egykor közismert epe- és hashajtó. A visszamaradt vizes fázis sem ment veszendőbe (lásd: nyaló-só).

Sütő-só: A hajtó-só hideg oldásakor visszamaradt „maradék sót” néhol összegyűjtötték, és szellős-langyos helyen hagyták (akár több hónapon át) alaposan kiszáradni. Majd, amikor beköszöntött a tél, ezt a - száraz és porló, nem tapadós - sót kéz-meleg vízben feloldották. De csak annyi vízben, hogy éppen csak feloldódjék. Ezt az oldatot ilyen melegen tartva hagyták kiülepedni, majd leszűrték. Az így tisztított lével telt edényt pedig „kirakták a téli hidegbe”. Ahol, a folyadékból porszerű sütő-só vált ki. Mai nevén: szóda-bikarbóna, vagyis a sütőpor alapanyaga. Ezzel tették lazává a „kenyér-féléket” ott, ahol az éppen esedékes vallási előírások (az adott időszakban) éppen tiltották a kovász vagy élesztő használatát.

Nyaló-só: a hajtó-só készítésekor visszamaradt konyha-sós folyadékból készített-kivont só. Állatok számára egykor nélkülözhetetlen táplálék-kiegészítő, főleg a téli időszakban. Egy-szerű változatában: e folyadékkal sózták a takarmányt. Bonyolultabb, de sokkal ésszerűbb megoldás, ha a sós folyadékot hagyták „kiszáradni” (például: sütő-kemencében), esetleg kevés méz-hót vagy fahamut is keverhettek hozzá. Ha ezt a só-félét (keves mézes vízzel ke-verve) faformába döngölték, akkor idővel egy darabbá szilárdult (ha szellős helyen tartották).

Gyanta: fenyőfélék kicsordult leve, amelyet régen igyekeztek begyűjteni. Zsír-félékkel keverve sok hasznos házi anyag készülhetett belőle. Úgymint: gyanta- vagy gyantás szappan, kence, ragacs, tömés, gyertya, lakk. Ezekről, a következő fejezetrész részletesebben tájékoztat.

Méh-viasz: a méhek által épített lépek építési anyaga. Zsír-félékkel keverve hasznos házi alapanyag. Olyanok előállítására, mint: gyertya, szigetelő, tömítő, szíj-vagy pata-zsír. A méh-viasz felhasználásával készült egyes házi készítményekre a későbbi írások még kitérnek.

Nyers-salétrom: amely igen hasznos, és már a középkorban is nélkülözhetetlen alapanyag volt. Amely készítési módja egykor természetesnek számított, ami ma már visszataszítónak tűnne. Pedig, ez a „házi termék”, nemcsak a húsfélék tartósításához volt elengedhetetlen. Hanem, a háborúk megvívásához is, mivel ez volt füstös lőpor előállításának egyik legfon-tosabb alapanyaga.

A nyers-salétrom „begyűjtésének” módja nagyban hasonlított a sziksnál már leírtakhoz. Ugyanis, a nyers salétrom „kivirágzása” a talajból, hasonló módon történt. Azzal az eltéréssel, hogy a salétrom nem a helyi talajvíz „kivirágzása” volt, hanem a talaj nitrogén-szennye-ződéséé. Ugyanis, ott jelent meg a felszínen, ahol nagy mennyiségű bomló szerves anyag, emberi vagy állati ürülék keveredett a talaj-közei vízzel. Valamint, a közeg némileg mésztartalmú volt. Nem véletlen, hogy különösen gyakran megjelent istállók, ólak és korabeli döngölt föld-padlójú lakó-épületekben. Ahol, száraz-szellős idő esetén a felületi nedvesség: fehér, kristályos vagy porszerű formában előtűnt. Ezt, a fehér port összesöpörték, esetleg a föld- vagy farréteg felületét le is kaparták. De volt arra is példa, hogy az ilyen kivirágzó föld-felület felső néhány cm-rét is hozzágereblyézték. Ha pedig nagyobb mennyiségben kívánták „szaporítani a salétromot”, akkor egy adott (lehetőleg kissé agyagos, szikes) területet simára elegyengettek, azt trágyával és mészkő-porral vékonyan elterítették, és időnként öntözték (vagy vízzel kissé elárasztották). Amely területen aztán, a szerves anyag rothadásakor keletkező salétrom - a sziksohoz hasonlóan - a száraz időben kivirágzott, amit időnként össze-sepertek, felszínről lekapartak.

Mész-salétrom: az előbbieket szerint összegyűjtött nyers-salétrom<sup>19</sup> túlságosan szennyezett és nedvszívó volt. Ezért, alapos tisztítást és átalakítást igényelt. Az összesöpört-összekapart salétromos porból először is kioldották a salétromot. Többnyire úgy, hogy egy lyukas fenékű

<sup>19</sup> Többnyire  $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2$  mésh-salétrom és  $\text{NaNO}_3$  nátron-salétrom.

hordó alját szalmával-szénával kibélelték. Arra rászórták a begyűjtött salétromos port, és langyos vízzel megöntözték. Legalább 2 ujjnyival többet öntve rá, hogy elfedje a por-réteget. Úgy fél napi állás után, a hordó alján lévő nyílást megnyitották, és salétromos vizet egy edénybe engedték. Ahol, hagyták ülepedni. A kioldódás elősegítése érdekében néhol meleg vizet öntöttek rá. Ami, lerövidítette a kioldódást és kevesebb vizet is igényelt, sőt a későbbi munkákat is megkönnyíthette. Néhol, az így kapott oldatot lehűtötték, és a folyadékból kiváló nedves só-szerű anyagot - vagyis a tiszta nyers-salétromot (mész-salétromot) - jó pénzért eladták a felvásárlóknak, katonai hivataloknak. A saját szükségletű mész-salétromból a hús-félék tartósításához szükséges káli-salétromot főztek, vagy szappan tisztításához használtak.

Káli-salétrom: amit többnyire egyszerűen csak salétromnak neveztek. Az előbbieken leírt mész-salétromos levet 70-80 °C-ra felmelegítették, amihez fahamut (hamulúgot) kevertek. Mégpedig annyit és addig, ahogy a helyi tapasztalat szerint már bevált. Ugyanis, a hozzáadott mennyiség sok tényezőtől függhetett: fahamu minősége és frissessége, salétrom összetétele és mennyisége stb. A fahamut csak apránként adva hozzá, megakadályozva az esetleges túlzó pezsgést és a folyadék „kifutást”. Ezt a folyamatot régen „kiejtésnek” nevezték, mivel ilyenkor a salétrom mész-tartalma az edény aljára kicsapódott, miközben káli-salétrom keletkezett. Ezután, a meleg folyadékot leszűrték, egészen sűrűre bepárolták, majd hagyták lehűlni. Az ilyenkor kiváló tűszerű kristályokat az edény faláról (és a keverő kanálról) letörögették. Ez a káli-salétrom, amely elég tiszta volt szalonnak és hús-félék pácolására, zsiradékok víztelenítésre. De mivel kevés sót és nátron-salétromot tartalmazhatott, így lőporhoz még tisztítást igényelt.

Korom: amelyet régen, főleg festékek és kocsikenőcsök készítésének fontos alkotója. Az egyik legegyszerűbb „gyűjtési mód”, amikor a kémény felső, hűvösebb részébe szakadt rongyokat aggattak. De úgy, hogy a tűzhely égését túlzottan ne zavarja, a füstöt átengedje. A tűzhelyt ilyenkor füstösen égették, „ez adta a kormot”. Úgy tartották, hogy a fenyő-ágak, tűlevelek és a zsíros-olajos fűrészpor juttatja a legtöbb és legfinomabb kormot. Jó alkalom volt, a más célra már nem használható zsiradék, szappanfőzési szenny-maradvány elégetésére. Amikor, a kéménybe aggatott rongyok már korommal telítődtek, azokat enyhén szódás vízben kiáztatták és alaposan kifacsarták. A kormos mosólevet pedig hagyták ülepedni. Amikor a korom már összegyűlt az edény alján, a felső tisztuló vizet leöntötték. A fekete vizes korompépet egy edénybe tárolták, kevés szappant adva hozzá. Azért, nehogy összetapadjanak, vagy kiszáradás esetén újra vízzel oldhatók legyenek. Felhasználásukról később még szó lesz.

Fa-szén: amely, valójában nem más, mit elszenesített faanyag. Amelynél, az alkotó szerves anyagok elszenesedtek vagy elbomlottak és eltávoztak. Házilag - azt a keveset, amire szükség lehetett - egyszerű módon elkészíthették. Egy zárt tűzhelyet nem túl apróra felhasogatott fával megraktak, a nagyobb darabok közé (a résekbe) vékony hasítékokkal. Fontos volt, hogy a nagyobb fadarabok közötti rések „szeleljenek”, hogy a nagyobb fadarabok felülete meggyulad hasson. Ezt követően, a tűzhelyen csak a begyűjtő és levegőző rést hagyták szabadon. De csak annyira, hogy az égés fenntartható legyen. Valamint a kéményt, hogy a füst eltávozhasson. És, ahová éppen ilyenkor érdemes volt rongyokat aggatni, hogy a kormot összegyűjthessék. Ezt követően begyűjtötték a tűzhelybe. Először bőven adva a levegőt, hogy az égés beinduljon. Majd, azt követően a levegőző rést csak annyira hagyták nyitva, hogy a tűz ki nem aludjon. Ha pedig a tűzhely valamely részén füst áramlott kifelé, azt némi sárral gyorsan betapasztották. Az égést addig engedték, amíg a fából kiáramló gázok táplálták az égést, de a fa még nem kezdett hamvadni. Ezt követően, a tűzhely füstnyílását is csak „szűkre engedték” (a levegőző rést is), hogy az égés ki ne aludjon. A tűzhelytől és a famennyiségtől függően, egy idő után a levegőző és füst-nyílást is lezárták, és legalább egy napig hagyták a

fát „saját hevében szenesedni”. Amikor a tűzhely már kezdett kihűlni, a házi faszenet is kivehették. Amely, nem érte el a szénégetők faszenének minőségét (hamu is volt benne bőven), de házi célra megfelelt. Az elszenesedett fa ráspollyal (fareszelővel) készített, majd átszitált pora elegendően finom volt kence- és mész- festékek „színezéséhez”, kocsi-kenőcsök kikeveréséhez. Faszén-darabkái pedig avas szagok és égett színek tompítására, borok színének vagy szagának javításához.

Fa-kátrány: amely előállításához házilag sem volt ördöngösség. Ugyanis, ha a fa-szén „égetésekor” keletkezett gázokat-gőzöket - egy hűvösebb füstjáratban - „megfoghatták”, akkor már csak a lecsöpögő kellemetlen szagú és zavaros folyadékot kellett összegyűjteni. Még eredményesebb lehetett ez a gyűjtés, ha nem fát, hanem gyantás gallyakat és tűleveleket „szenesítettek”. A hűtött füstcsőből kicsöpögő folyadékot összegyűjtötték, forró vízzel összekeverték és néhány napig állni hagyták. Majd az időközben besárgult vizet leöntötték, a visszamaradó olajos-gyantás szerű és sűrű folyadékot több célra is felhasználhatták (később néhány példa erre).

Terpentin: fenyőfából és gyantájából kipárolt egyfajta fa-kátrány. Gyakori volt, amikor a szesz-párlásra már nem eléggé alkalmas cserép-lepárlót át alakítottak terpentin kinyerésére. Ilyenkor, többnyire gyantát, gyantás fenyő-kérget és tűlevelet hevítettek zárt térben, némi vízzel. Majd, annak páráit-gőzeit felfogva jutottak a terpentinhez. Amelyet víztelenítés és tisztítás után len-olajos, kencés vagy gyantás lakkok- és festékek készítéséhez használtak. Mivel egy ebből csak kevés kellett, így többnyire - jó pénzért - eladták mestereknek, felvásárlóknak.

Szesz: házilag készített, legalább kétszer lepárolt gabona- vagy alma-pálinka. Amelyet némi friss faszénnel keverték és legalább egy napig hagyták pihenni, közben több alkalommal is összerázva. Majd, sűrű szöveten átszűrték. Gyakran kiszáritott sót vagy szódát is szórtak bele. Ez a szesz jól oldotta a növények illó-olaját, amivel szappant és kenőcsöt illatosíthattak.

Bor-ecet: régóta ismert, házilag készített, savas kémhatású, savanyító és tisztító szer<sup>20</sup>. Szőlő- vagy gyümölcs-borból készítették. Egy széles szájú edénybe öntve, amely száját szellőző szövetrel borították (hogy szennyeződéstől védje), és melegebb helyre tették. Néhány hét alatt az így hagyott bor megsavanyodott, kissé meg is zavarosodhatott. A keveréket kiüledés után leszűrték és zárható palackban tárolták. Erősségét a bor alkohol-tartalma határozta meg. Zsírok javításánál, lúgos anyagok hatásának csökkentésére, sztearin előállításra használták.

Savó-lé: hasonlóan régi, savanyító és étel-ízesítő szer, tiszta tej-savó. Aludt-tej savóját összegyűjtötték és egy edénybe szűrték. Az edényt jól lezárták (hogy levegő ne érje) és hagyták érlelődni, letisztulni. Az így kapott víztiszta folyadékot egy zárható palackba töltötték. Sokáig elállt, ecet helyett használhatták. Néhol, a tartósság érdekében némi sót keverték bele.

Kovács-lé: szintén régi házi savanyító-ízesítő szer. A savó-léhez hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, hogy aludt-tej savója helyett: erjesztett korpa-léből, esetleg vagy savanyú káposzta vagy kovászos uborka levéből. Ezt is leszűrték, majd levegőtől elzárva, melegebb helyen hagytak érlelődni, letisztulni. Zárható palackban tárolták és savó-lé helyett használták.

Zsír-viasz: mai nevén sztearin-sav. Szappanból készítették oly módon, hogy a szappant vízben feloldották, majd ecetet öntöttek hozzá és azzal melegítették. Ekkor, a keverék felszínén pelyhes, fehér viasz-szerű anyag gyűlt össze, amely kemény zsírként összeállt. Ez az anyag - a

---

<sup>20</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Ecetkészítés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

gyertyák készítésénél - jól pótolta a drágább méh-viaszt, azzal részben keverhették is. Ünnepi alkalmak gyertyájaként népszerű volt, bár néha a lángja sercegő volt (ha készítése után nem forrósították fel eléggé, hogy a vizét teljesen kiadja). Kencék, szigetelések jó anyaga.

### ***Házi szappankészítés***

A házilag kinyert zsír-félék egy részét, valamint a zsíros-olajos hulladékokat többnyire e célra hasznosította. Fontos asszonyi házimunkának számított a szappan-főzés, mert ez biztosította a korabeli háztartás ellátását mosakodó-, mosó- és mosogató-szerrel. Ezek előállítására, többnyire az állatok behajtását követő, állatvágási időszakban került sor. Gyakran, ez a művelet követte a nagyobb disznó-vágásokat is. Néhol, a szappanfőzést a húsvétot megelőző hetekre időzítették. Máshol, ezt az őszi Mihány-napi behajtást követő hétre.

Szappan-főzés: nem bonyolult, de elég munka- és időigényes eljárás. Amely során, a zsír-félét lúgos anyaggal (sziksoval, szódával, hamuzsírral, nátron- vagy káli-lúggal) megbontották, és nátron- vagy káli-szappanná alakították. Ezt többféle módon végezheték, ami igen különböző szappanokat eredményezhetett, és amelyeket különböző célokra hasznosíthattak. E fejezetrész éppen az ilyen házi-sajátos szappanok készítését igyekszik bemutatni.

Sziksó-szappan: talán a leginkább hagyományos módon készített régi szappanfélé. Amely, az alföldi-pusztai körülmények között könnyen elkészíthettek. A talajon kivirágzott sziksót összeseperték, majd vízben feloldották (töményre). Ezt a sós-lúgos oldatot egy kendőn át leszűrték és félretették. Egy nagyobb kondérba némi vizet öntöttek, és hozzáadták az előzőleg már összegyűjtött faggyút, zsiradékot. Csak annyi vizet, hogy a zsiradék le ne égjen (1 kg-hoz kb. 1 dl-nyit). A kondért felmelegítették, de csak annyira, hogy a zsír-félék elolvadjanak. Ekkor, apránként, hozzáöntötték a tömény-szűrt sziksó-oldatot. Egyszerre mindig csak keveset és óvatosan, mert a zsíros főzet ilyenkor habzani-forni kezdett. Állandóan kevergették, majd a forrás-buborékolás alább hagyott, újabb adagnyi sziksós vizet adtak hozzá. Mindezt addig folytatták, amíg az újabb adagnyi sziksó hozzáadásakor már nem tapasztaltak felhabzást. Ezt az elegyet, gyenge tűzön, még legalább fél napig főzték. Ezután hagyták kihűlni, majd a folyadék tetejéről lemerték az ott megszilárdult szappant. Amit aztán tovább tisztíthattak. Az ilyen szappan sárgás, néha kissé barnás lehetett, de mosáshoz és mosakodáshoz megfelelt. A tapasztalatok szerint, 1 kg zsír-féle szappanosításához 40-60 dkg sziksó általában elegendő volt. Mivel a sziksó némi konyhasót is tartalmazott, így a keletkezett szappan többnyire a folyadék felszínén „jól lemerhetően” összegyűlt, így - ha kimeréskor le is szűrték - egészen elfogadható szappanhoz jutottak.

Pásztor-szappan: amely a sziksó-szappan készítésének igencsak leegyszerűsített eljárása. Ugyanis, alapanyagként nem már kiolvasztott zsír-félét használták. Hanem, a vágások során lenyesegetett faggyút, zsírosabb cafrangokat, tört csontokat. Vagyis, a zsiradék-kifőzést és a szappanfőzést egy műveletbe sűrítették. Sőt, a folyamatot még azzal is egyszerűsítették, hogy az összesepert sziksót fel sem oldották, hanem kis adagokban szórták a meleg vizes-zsíros elegybe. Vagyis, a zsiradékot adó anyagokat egy kondérban annyi vízben abálták, hogy éppen ellepje. Amikor a lé tetején már kezdett „gyülekezni” a kiolvadt zsír, kis adagokban hozzáadták a sziksót. Kevergetés közben és óvatosan, nehogy „kifusson” a lé”. A sziksó adagolását akkor fejezték be, amikor a hozzáadott adag már nem váltott ki élénk pezsgést. Közben, arra is ügyeltek, hogy a szappan le ne égjen. Ezért, szükség esetén némi vizet adtak hozzá. Ugyanis, a főzés akár fél napig is eltarthatott. Azt követően a melegítést befejezték, és a lét hagyták ülepedni. Majd a még meleg és folyós szappan a szappan-tartó fadobozaikba merték,

ahol megszilárdulhattak. Az ilyen szappan elég barnás és szennyezett volt, de pásztor-körülmények között megfelelt. Nemcsak mosakodásra vagy fürdésre, de gyapjú-mosásra is. A tapasztalatok szerint, 1 kg zsiradék szappanosításához 50-80 dkg söpört sziksó is kellett, mert a szennyeződések miatt a hatás eléggé kiszámíthatatlan volt. Több sziksó nem rontott a szappanon, mivel a szappanba épült szóda a mosóhatását megőrizte. A kevesebb, viszont a szappant zsírosabbnak hagyta, gyengébben habzónak. A XIX. században ez már csak egyfajta szükség-szappannak számított.

Hamu-szappan: lényegében úgy készült, mint a sziksó-szappan. Az alapvető eltérés: hogy sziksó helyett fahamut használtak főzéséhez. Amit, előzőleg vízzel elkevertek, majd kiázás után leszűrtek és ezt a hamu-zsíros lúgos levet használták a zsír-féle szappanosításához. A tapasztalat szerint 1 kg zsír-féle biztonságos szappanosításához közel 1 kg-nyi fahamu szükséges. Természetesen attól függően, hogy milyen zsír-félelőből és milyen növény hamujával próbáltak szappant főzni. Az így készült szappan szürkés-zöldes árnyalatú, fényes és kenőcs-szerű. Itt is fontos ökol szabály volt, hogy inkább több hamut bele, mint kevesebbet.

Boksa-szappan: az egykori „erdőjárók”, erdei alapanyagokból készült sajátos szappana. Fő alapanyaga az olajtartalmú bükk-makk, de készülhetett elejtett (vagy elhullott) erdei vadak zsiradékaiból is. Hasonlóan készült, mint a juhász-szappan, de fontos eltérésekkel. Az olaj- vagy zsír-tartalmú „aprítékot” kevés vízben főzték. Néhol, előbb némi tisztább és összetört gyantát is adtak hozzá. Ami, az esetleges „nemkívánatos dögszagot” tompította (kissé fenyő-illatot adva), és a mosóhatását erősítette, de megnehezítve a szappan tisztítását (a felszínén úszkáló apró fadarabkák miatt). Majd, amikor a felületén már összegyűlt egy vastagabb rétegű zsír-féle, folyamatosan fahamut adagoltak hozzá. Állandó kevergetéssel, mert ilyenkor a zsír-féle erős habzással reagált. A fahamu „beadagolását” akkor fejezték be, amikor bekeverésnél már megszűnt a gyors habzás. Az ilyen szappan szürkés-barnás, piszkosnak tűnő, de valójában eléggé tiszta és erőteljes mosóhatású. Valamint, igen képlékeny és szinte krémszerű. A XIX. században az ilyen szappant már csak szükség-szappannak tekintették.

Szóda-szappan: amikor sziksóból főzéssel és szűréssel tisztított szódát használtak a szappan-főzéshez. Példaként szolgáljon, egy XIX. század végi recept<sup>21</sup>: „Tegyünk egy üstbe 16 liter eső-vizet, öntsünk bele két és fél kiló kőszódát. (Nem az ugynevezett szappan-főző olcsó szódát, mert azzal, aki gyakorlatlan a szappan főzésben, könnyen elronthatja az egész szappanhoz való anyagot.) A szódával együtt a zsiradékot is tegyük bele a hideg vízbe. A szappanhoz való zsiradék lehet akár miféle a háznál összegyűlt s egyébre hasznavehetetlen zsir-anyag, u.m.: kövérhus részek, avas tepertő. De az így összegyűlt zsirhoz okvetetlenül kell faggyut is venni annyit, hogy egy negyed része a szappanhoz való anyagnak tiszta faggyu legyen, mert különben a szappan sem elég szép tiszta, sem elég szilárd nem lesz. A 16 liter szódás vízbe tegyük 7 kiló zsiradékot, ezeket az anyagokat össze elegyítve, tegyük az üstöt (vagy a nagy fazékat) láng-tűzre és csendesen főzzük fel, folytonosan kavargatva; egy perczig sem szabad a kavarást félbe hagyni két teljes órán átal, mert különben mind kifut a szappan, minthogy a szappanos rész a tetejére száll a főzés közben. Mikor készen van, a lug ki-ki buggyan a szappan közül; ha ezt látjuk, akkor egy asztalfiókot terítsünk be vastag vászon-ruhával és a fiók üregébe a ruhára szedjük ki a forró szappant nagy fakanállal, vigyázva, hogy a barna és alól lévő lügből ne szedjünk a szappan közé. A szappan kiszedésével gyorsan kell eljárni, mert hamar meghűl s akkor nem lehet felül szépen elsimitani. Egy éjszakán át hagyjuk a fiókban, azután kiborithatjuk. Vagdaltjuk fel azonnal darabokba dróttal, mert ha kiszárad, nem lehet könnyen elbánni vele.”.

<sup>21</sup> Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. II. kiadás. „Magyar Nők Lapja” kiadóhivatal. Budapest, 1892.

Vagyis, mai megfogalmazásban: egy nagy edényben (hogy forraláskor ki ne fusson) tisztított szódát (2,5 kg-ot, nem sziksót) hideg vízben (16 literben) feloldottak. Ehhez hozzákeverték a zsír-tartalmú konyhai hulladékot (7 kg-ot), majd csendesen (nem forralva) főzték, állandó kevergetés mellett (2 órán át). Ezután, a folyadék felszínéről leszedték a világos szappant (de a réteg alatti barna folyadékból már nem). Amit, egy szigetelt nagyobb fakeret-formába mertek, ahol megszilárdulhatott. Ahonnan kiborítva még felvághatták, a teljes megkeményedés előtt. Vagyis, a recept szerint: 1 kg zsiradékhoz 36 dkg szóda és 2,3 liter víz szükséges. Ez, egy tipikus enyv-szappan, mivel a szappanosításkor keletkezett glicerint és a főzővíz egy részét „nem sózták ki a szappanból”. Ami akkoriban - a drága só idejében - érthető volt, hiszen 1 kg-nyi szappan kisózása közel fél kg-nyi sót igényelt volna.

Kenő-szappan: hasonlóan készült, mint a szóda-szappan. Annyi eltéréssel, hogy tisztított sziksó helyett, tisztított hamu-zsír használta a zsiradék szappanosításához. Ez esetben vélelmezhető, hogy 1 kg zsiradékhoz 30 dkg hamu-lúg és 2,3 liter víz elég volt a művelethez. Ez is tipikus enyv-szappannak (glicerinesnek, nem kisóztottnak) számított.

Nátron-szappan: olyan szappan, amelynél a zsiradék (zsír-féle) elszappanosítását nátron-lúggal végezték. Amelyet egykor vagy beszereztek, vagy maguk készítették el otthon (szóda és oltott mész keverékéből). A tapasztalat szerint, 1 kg zsír-féle „elszappanosításához” közel 30 dkg nátron-lúgra volt szükség. Amit, szükség esetén kb. 1 kg oltott mész és kb. ½ kg tiszta szóda oldatainak összefőzésével tudtak előállítani. A nátron-lúgos oldatba ezután beleöntötték az előre felolvasztott zsír-félét, és addig főzték és közben kevergették, amíg egynemű és habszó masszát kaptak. Ezután lassú tűzön, még legalább 2-3 óráig szinte csak abálták. Az így kapott enyv-szappant (ami a szappanon kívül glicerint is tartalmazott) akár le is merhették, formába tölthették. De készíthettek belőle szín-szappant is úgy, hogy a folyadékban sót oldottak, ami által a glicerines víz tetején összegyűlt a tiszta szappan. Amit lemerhettek és formába önthettek.

Káli-szappan: olyan szappan, amelynél a zsiradékot (zsír-félét) hamu-lúggal szappanosították. Vagyis, a nátron-szappannál leírtak szerint készült. A tapasztalat szerint, 1 kg zsír-féle „elszappanosításához” közel 25 dkg káli-lúgra volt szükség. Amit, szükség esetén 1 kg oltott mész és kb. 40 dkg tiszta hamu-zsír oldatainak összefőzésével tudtak előállítani. Az ilyen szappanból is készülhetett enyv-szappan, vagy kisózással szín-szappan.

Hideg-szappan: egy régi, manapság már furesának tűnő, szappan-készítési eljárás. Amikor, a kemény zsír-félét (faggyú-zsír) nagyon tömény nátron-lúggal keverték. Legalább, 25% körülivel, ami azt jelentette, hogy „egy tyúktojás vidáman úszkált a felszínén”. Éppen csak annyira felmelegítve, hogy a zsír-féle folyékony legyen (kb. 50-60 °C körül). Keverés hatására a zsír-féle lassan elszappanosodott, majd egyre inkább kenőcs-szerűvé vált. Ekkor, szétszedhető faformába töltötték, és egy biztos helyen hagyták érlelődni. Közel egy hónap elteltével, a szappan „magától megszilárdult”. Az egykori igényeknek talán megfelelt az ilyen szappan, de manapság már csak rusztikus emlék lehetne. Ugyanis, lehetett túlzottan lúgos, vagy éppen inkább zsíros, mivel a hideg és szilárd szappanosodás folyamatai (és a zsír-féle pontos összetétele) előre nem volt kiszámítható.

Olaj-szappan: amely, a nevével ellentétben, nem kinyert olajból készült. Mert a régi időkben erre a drága lámpa- vagy bőjti étolajat nem pazarolták volna. De a mag-olajak (tök, bükk-makk, kendermag stb.) kipréselése után visszamaradt „olaj-pogácsák”, még tartalmaztak annyi olajat, amiért érdemes volt azokból szappant főzni. Ilyenkor, az olajpogácsákat némi

vízben szétáztatták, majd vásárolt (vagy oltott-mésszel készített) lúggal alaposan kifőzték. Ennek levét leszűrték (vagy a tetejéről lekanalazták. Ilyenkor, egy kenőcs-szerű enyv-szappanhoz jutottak, amely még az összetapadt birkagyapjú kimosásához is hasznosnak bizonyult.

Mosó-szappan: valójában, „vegyes szappan”. Olyan, amelyik - oltott mésszel kezelve - a szóda mellett és fahamu is gazdagította a lúgot. Nagyis, egyfajta nátron- és káli-szappan keverék. Amely zsír-féleségei - faggyútól kezdve az égett bőjti olajig - sok mindent tartalmazhattak, néhol még némi gyantát is. Ennek ellenére, az ilyen szappan egykor nagy értéknek számított, mert erőteljes volt a mosóhatása. Mivel nem volt túl kemény, lehetett darabolni, farigcsálni forgácsokká (áztatáshoz). Készítése: az eddig leírtak alapján értelem-szerűen következik.

Krumpli-szappan: egykor, főleg a nyírségi vidékeken ismert „zsír-takarékos” szappan-féle. Amely, ma már szinte mese-szerű legendának tűnket. Égett, avas vagy szennyes zsíradékot kevertek puhára főtt és szétört burgonyával (legfeljebb egyharmad részben). Majd ebből, lúgos lével (többnyire sziksóval, szódával vagy mésszel kicsapott nátron-lúggal) enyv-szappant főztek. Amely mosóhatása gyengébb volt a „rendes szappanhoz képest”, de szövetek mosására és fürdésre megfelelt.

Vaj-szappan: a kellemetlenül avas és keserű vajból előállítható egykori hasznos termék. Készíthették volna úgy is, mint bármely előbbi szappant, de akkor alig különbözött volna a többi zsír- vagy olaj-szappantól. Ugyanis, az igazi vaj-szappan egyik sajátossága, hogy olyan zsír-savakat is tartalmazott, amelyeket az előbbi szappanokból hiányoztak. Ezért, a vajat először gyengéden felolvasztották. Majd, finoman porított tiszta szódát szórtak bele, állandó keverhetést mellett és lassan, mert pezsgés volt várható. Ha a keverék besűrűsödött volna, akkor kevés vizet is adhattak hozzá. Arra ügyelve, hogy a keverék mindig tejföl-sűrűségű maradjon. Amikor a hozzáadott szóda már nem mutatott pezsgést, a keveréket felmelegítették (kb. 80 °C-ra), majd hagyták kiüledni. Az ilyen vaj-szappan főleg kéz és láb mosásánál volt előnyös, mert természetes fertőtlenítő hatása segítette a kirepedések gyógyulását. A többi szappanhoz képest jobban oldódott, kemény és meszes vízben is jól levitte a szennyet. Úgy tartották, hogy az élősködőket is távol tartja, ezért növényi permetlének is használták. Ha az avas szaga megmaradt, akkor megtisztíthatták, de állítólag akkor a hatása is csökkent.

### ***Módosított szappanok***

Az előbbieken ismertetett szappanokat, az „enyv-szappanok” közé sorolták. Ugyanis, ezek a szappanok nemcsak szappant tartalmaztak. Hanem, a készítése során keletkezett glicerint, technológiai vizet és némi bomlás-terméket is. Ezért, az igényesebb szappanokat tisztították, igény szerint adalékokkal javítva tulajdonságait. Íme, néhány ismert ilyen szappan:

Szín-szappan: amikor, a szappant kisózással készítették. Vagyis, miután a lúgos oldattal főzött zsír-féle szappanná alakult, ennek vizes oldatához konyhasót, szódát vagy mészsárgát adtak. Amely elősegítette a főzött szappan kiválását, a keletkezett glicerint és főzővíz elválasztását. Ezzel elősegítve a szappan keményedését, avasodási hajlamának csökkentését.

Fehér szappan: amikor, a kifőzött szappant újra kifőzték egy friss-tiszta lúgos lében (szódás, hamuzsíros, nátron- vagy káli-lúgos tömény oldatban). Majd azt követően kissózással újra elválasztották, és ekkor már formába öntötték. Az ilyen szappan szinte hófehér vagy enyhén vajszerű volt, és az átlagosnál keményebb, avasodásra alig hajlamos.

Kemény-szappan: olyan szappan, amelyet kifejezetten kemény faggyú-zsír-ból főztek, nátron-lúggal, és alaposan kiszózták. Az ilyen szappan szinte alig avasodott, kiszáradva téglakeménységűvé és alig vághatóvá alakult. Jól viselte a tárolást. Mint a régi katona-szappan.

Folyós-szappan: olyan szappan, amelyet kifejezetten folyós zsiradékból, vagy csak kevésbé avasodó növényi olajból készítettek. Szódával vagy nátron-lúggal készült változat világosabb és zsír-szerű. A hamuzsírral vagy káli-lúggal főzött pedig szürkés-barnás és kenőcs-szerű.

Kátrány-szappan: olyan szappan, amelyik feltétlenül kiszózással készült. Valamint, képlékeny állapotában némi (10-15%-nyi) fakátrányt is kevertek hozzá. Ezáltal a szappan színe barnára módosult, hozzá erőteljes rüh- és tetű-irtó, valamint élösködő-riasztó hatással rendelkezett. Több bőrbetegség (ekcéma, pikkelysömör, kiütés stb.) enyhítésére szolgálhatott.

Savós-szappan: egy régi, sajátos szappanféle. Egy olyan kiszózt szappan, amelyhez még képlékeny állapotában tejsavas erjedésű savanyú káposzta vagy kovászos uborkalevét is levertek. Amely savasságát előzőleg szóda hozzáadásával mérsékeltek. Ez az enyhén tejsavas adalék jól puhította-ápolta a kiszáradt és töredezett kéz- és láb-bőrt.

Szagos-szappan: régi, illatos szappan, amely többnyire kiszózással készült. Sőt, gyakran fehér-szappanból. Olyan, amelyhez a formába öntése előtt kevés szagos olajat vagy szagos kencét levertek. A régi ajánlások kihangsúlyozzák, hogy illó olajokkal csak a jól kitisztított szappanok illatosíthatók. Ugyanis, a főzés ideje alatt hozzáadott illatos olajok szintén elszappanosodnak, illatukat veszítik, vagy éppen kellemetlenre változhat. Ezért, az illatot mindig a szappan utolsó olvasztásakor „keverték bele”, és csak lúg- vagy szóda-mentes, szín-szappanba.

Gyógy-szappan: úgy készült, mint a szagos-szappan. Azzal az eltéréssel, hogy nem szagos olajat, hanem seb-balzsamot kevertek hozzá. Az ilyen szappan fertőtlenítő hatásuk mellett enyhítette a bőr-problémákat is. Ezt a szappant - egyúttal - szagos olajjal is illatosíthatták.

Szódás-szappan: vagyis nem szóda-szappan. Hanem olyan sajátos szappan, amelyet (még képlékenyen) tiszta-kiszáritott szódaporral kevertek. Így használatkor, a szappan és mosó-szóda hatása egyszerre érvényesülhetett. Sőt, az ilyen szappan keményebbre száradt és kevésbé avasodott. Úgy tartották, akár „egy emberöltőig is” megőrzi mosó-hatását.

Kréta-szappan: valójában egy olyan szappan, amelybe belekeverték a szóda (vagy hamuzsír) és oltott-mész elegyítésekor leváló finom mézskőport is. Még akkor, amikor a szappan forró és képlékeny volt. Ezáltal, a szappan színe erőteljesen fehér, állaga kissé keményebb lett. Más változatban, a szappant szitált-finom, kiszáritott súroló-porral kevertek (dolomit porával vagy szitált-mosott homokkal). Az ilyen szappanok az olajos, kormos vagy faszén-poros kezét igen jól tisztították, a zsíros-kormos kondérok és bográcsok mosogatásánál is beváltak.

Terpentin-szappan: amely olyan szappan, amelye kiöntés előtt némi terpentin is kevertek. Jól tisztította a bőrt, eltávolította a gyanta- és kátrány-foltokat, olajos kormot is jól eltávolította. Segítette a szúrásos és vágásos sebek kitisztítását, vérzés elállítását. Állítólag a reumás és gyulladásos, bőr- ízület- és izom-fájdalmak esetében is jó lemosó. A XX. század közepén ilyen szappanokat még a boltokban is árultak.

## ***Furcsa szappan-félék***

Olyan készítmények, amelyek szappan-módjára készültek, de vízben nem oldódódtak. Sőt, a szappanokhoz képest más célt is szolgáltak. Íme, ezek közül is néhány érdekesebb példa:

Gyanta-szappan: olyan szappan, amely valamely fenyő gyantájából készült, némi zsír-féle hozzáadásával. Bár a gyanta igen hatékony szappant ad, de a főzése néha gondot okozhat. Bár, némelyik gyanta már a meleg szóda-oldatban is jól oldódott, sok viszont csak nátron- vagy káli-lúgban. Ugyancsak problémát jelenthetett, ha a gyantát teljesen nem szappanosították el. Mert, a maradék gyanta a szappant ragacsossá tehetette. És, ez a szappan érzékeny volt a mészre, már a kemény víz is oldhatatlanná tehetette. Valamint, ezt a fajta szappant nem lehetett „kisózni”, ezért csak kevés vízzel főzhették. Ezért is keverték a gyantához gyakran némi faggyút is (vagy a gyantát meleg zsírban oldották), mert így a gyantaszappan a zsír-szappannal összeállt, könnyebb volt a szűrése, leválasztása vagy kifagyasztása.

Viasz-szappan: olyan szappan, amelyet méh-viaszból főztek. Pontosabban, az annyira piszkos viaszgyertya-maradékokból, amelyek már nem adtak volna „tisztességes gyertyát”. Mivel a viaszból főzött szappan - a zsír-szappanokhoz képest - gyengébben habzott, ezért legalább ugyanannyi zsiradékot is hozzákeverték. Vagyis, a viasz-szappan: valójában egy viasz-zsír keverék-szappan. A szappan öntését bonyolították, ahogy a viasz hajlamos volt elválni a zsír-szappantól, ezért lehűléskori sűrűsödéséig állandó keverést igényelt. Mosakodásra nem volt túl előnyös, mert a bőrön egy vékony viasz-szerű réteget hagyhatott. Ugyanakkor, éppen ez a tulajdonsága tette hasznossá a fa- és bőr-tárgyak tisztításakor. A fejfedők és köpeny-öltözetek mosására is alkalmas volt, mert azok anyagát kissé víz-lepergetővé tette.

Epe-szappan: szárított marha-epe porával kevert szín-szappan. A kész szappanba belekevert kevés (5-20%) epe-por jelentősen megnövelte a mosóhatást. Különösen beszáradt vér- és más testnedvek, zsír- és olajos festék-színeződések eltávolítására volt hatásos.

Permet-szappan: avas vaj egy részéből főzött folyós szappan. Amikor, az avas vajat 2-3-szor annyi mennyiségű vízben felfőztek, majd hagyták hűlni. A meleg oldat tetején összegyűlt folyékony vajat lemerték, és más célra használták. Vizes oldatot pedig sóval keverték és lehűtötték. A felszínen összegyűlő olajos réteget leszedték. Amit aztán némi szín-szappanos vízben feloldva, levéltetvek ellen használtak. Néhol, ehhez kevés terpentint, vagy rovarriasztó növény szagos olaját is hozzákeverve (hogy a szaga is elviselhető legyen).

Kocsi-kenőcs: más néven: kulimász. Egykor igen fontos, a szekér-, kocsi- és taliga-kerekek könnyű forgását elősegítő kenőanyag. Amely, más szerkezetek csúszó-súrlódó vagy gördülő alkatrészeinek mozgását segítette. A kenő- vagy gép-zsír korabeli, házi készítésű változata. Készítési módja egyszerű volt: tisztított sziksó tömény oldatát olvasztott faggyúhoz öntötték, és addig keverték, amíg az elegy megmerevedett. Vagyis a kulimász: faggyú és nátron-szappan vizes-glicerines keveréke. Amely fő tulajdonságát (úgy mint: szilárdság, lágyulás, kenőhatás), a faggyú és sziksó-oldat minősége, valamint ezek keverési aránya alapvetően meghatározta. A kevesebb sziksó alacsonyabb lágyulás-pontot eredményezett (téli használatra), míg a több sziksó és keményebb faggyú magasabbat (nyári használatra). Néhol, még más anyagokat is belekeverték (mosott korom, gyanta, mésztej), amelyekkel egyes tulajdonságait (vízállóság, téli-nyári használat) előnyösebbé teheték. A készítéséből kitűnik, hogy a kocsi-kenőcs: lényegében nem más, mint szabad zsírt is tartalmazó sziksóval készített, enyv-szappan.

Mész-szappan: egy vízben nehezen oldódó szappanfélé. Amely elsősorban olajok és zsírok sűrítésére, vízállóságának növelésére szolgált. Hasznosnak bizonyult fából készült víztartó edények, csónakok szigetelésére. Majdnem folyósra melegített kemény faggyúhoz kevés (tizednyi) oltott-mészet adtak, és azt - színében és állagában - egyneművé kikeverték. Majd, a keveréket állandó keverés mellett felmelegítették, majdnem a víz forráspontjáig, és néhány percen át így kevergették. Majd fele annyi vizet öntöttek hozzá és lassan forralni kezdték. Néhány perc elteltével hagyták kihűlni, és a víztől szétválni. Ezután, a vizét leöntötték. A kapott kemény és viasz-szerű anyag megolvasztva jól átítatta a fa-tárgyakat, azokat vízállóvá és víz-lepergetővé tette. Ismert volt olyan változata is, amely faggyú helyett len-olajjal készült. Ami nemcsak beszívódott a faanyagba, de abban meg is kötött, és mint vízálló lakk megóvta az azzal kezelt fa-tárgyakat.

Seb-olaj: oltott mész tetejéről lemert, átlátszó „mész-vízzel” kevert len-olaj. Egyforma mennyiségű szűrt mész-vizet és lenolajat egy lezárt edényben addig rázogattak, amíg az tej-szerű folyadékká nem vált. Kidörzsöléses vagy égési bőr-sebek felületi kezelésére használták.

Pilács: amely egyfajta szükség-gyertya. Amely, kemény faggyú vagy viasz helyett: lágyabb zsír-féle és azt keményítő mész-szappan keverékéből készült. Egyszerűbb változatában: lágy zsír-féle és kevés oltott-mész hideg keveréke, amelyet aztán felmelegítve összeolvasztottak. Égés közben ez a gyertya gyakran pilácsolt (pislákolt) és sercegett. Valamint, egy idő után az égő gyertya-bélen mészhamu-réteg gyűlt össze, amely a gyertyát kiolthatta.

Réz-szappan: egy zöld színű, vízben nem oldódó fémszappan, amely az olajak kötődését. Egy liternyi meleg vízben feloldottak 1 evőkanálnyi szappant, és ebben elkeverték 10 evőkanálnyi folyékony zsír-félét. Majd, egy másik edényben feloldottak 2 evőkanálnyi gálíckövet (vagyis réz-gálícot, kristályos réz-szulfátot,  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ). De csak annyi vízben, amennyi éppen szükséges volt a feloldásához. Ezután, a réz-gálícos oldatot lassan és vékony sugárban (szinte csepegtetve), hozzáöntötték a szappanos-zsíros keverékhez. Ami fontos, állandó és erőteljes kevergetés közben. Majd, ezt az oldatot forráspont közelében addig melegítették, ameddig a felszínén nem alakult ki egy élénk-zöld olaj-réteg. Ez volt az a réz-szappan, ami lenolajjal összekeverve, jól bevált fák sebeinek lefedésére, egyfajta lakk-ként fatárgyak korhadásának és penészesedésének megelőzésére. Néhol, gálíckő helyett tűzben feketedett réz ecetsavas oldatát használták. Jó cél szolgált erre a rézedények és üstök tisztításakor ledörzsölt zöldes-feketés réz-rozsda is, ami oldódott ecetsavban, és tömény oldata jól pótolta a gálíckövet.

Ólom-szappan: egy fehéres színű, vízben nem oldódó fémszappan, amely az olajak száradását gyorsítja. Kevés ólmot levegőn egy vasedényben addig melegítettek, amíg fehér porrá alakult. Ekkor ezt feloldották erős ecetsavban. Majd úgy jártak el, ahogy az a réz-szappannál már leíródott. A folyadék felszínén összegyűlt fehéres-szürkés, vajszerű réteg jól elegyedett a meleg lenolajjal. Azzal gyorsan száradó, kissé mattos réteget adott. Viszont, a porfestékeket az ilyen olaj kedvezően befogadta, azokkal gyorsan száradó és élénk színű festéket adott.

Csúszda-szappan: egykor, kifejezetten fafelületek síkossá tételére. Szán- és csúszó-talpak, fa-csapok, ékek és tengely-fészkek súrlódásának csökkentésére. A kemény csúszó-szappan: mész-szappan és kemény fenyőgyanta keveréke. Amelyet, kevés meleg terpentinen vagy növényi olajban hozzáadásával keverték egyneművé. Ez a csúszó-szappan jól leszívódott a faanyagba (azt kissé keményítette is), kemény és vízlepergető réteget hozva létre a fa felületén. Ez, főleg a szánok és hó-talpak, surrantók (csúszdák) és ékek csúszófelületén vált be, amikor a csúszó felület idegen anyaggal érintkezett. A puhább csúszó-szappan méhviasz és mész-szappan keveréke, amelyet kevés forró faggyú hozzáadásával keverték egyneművé.

Főleg egymáson csúszó ugyanazon felületek kezelésére alkalmazták. Jól megtartotta a felületére felvitt és a súrlódást csökkentő zsírokat-olajokat. Ezt, inkább forgó tengelyek és csapok, egymáson csúszó falapok felületének kezelésére használták.

Ragasz: amely 10-14 rész szilárd por-anyag (mész-hó, agyag-por vagy szitált homok), és 1 rész lenolaj-kence keverékéből áll. A kencét többnyire kevés méz-szappannal is melegített. Főleg kő- és cserép-epedések kitöltésére használták. Két-három nap alatt „kökeménnyé vált”.

\*\*\*

Íme, röviden ennyi, amit „könnyen-gyorsan” megtudhatunk a régi leírásokból, Valamint, a néprajzi gyűjtésekből, déd-, és nagyszüleink vagy éltesebb családtagjaink-ismerőseink elmondásaiból. Sok olyan információ, amelyért kár lenne, ha eltűnne közös emlékezetünkől.

## **BEFEJEZÉS**

Ez a kötet, elsősorban a zsír-félék házi hasznosításának régi eljárásait igyekezett összegyűjteni. Ezekből kerekedett ez a „kotyvalék-csokor”, amelyek többségét - az 1970-es évek elején - még ismerték vidéki életben, része volt az akkori életüknek. De nem csak ott, mert több itt lejegyzett eljárást az akkori idők budapesti proli kerületeinek munkás-családjai is alkalmazták „túlélésük érdekében”. Sőt, a XX. század elején ezen eljárások többségét, még az ipari termelésben és az akkori árucikkek előállításánál is hasznosították.

Több - a „Kárpát-medencei magyaros konyha” könyvsorozat - olvasója jelezte, hogy szívesen megismerkedne a régi tej-feldolgozási eljárásokkal. Különösen, a Kárpát-medencei túró- és sajt-készítés „keltette fel a figyelmet”. Ezért, a következő - „kotyvalékokról szóló” kötet - előre láthatólag, a régi tej-felhasználás és tejtermék-készítés eljárásait próbálja majd felidézni.

Kézirat lezárva: 2019. január 13-án