

RÉGIES, HÁZI ALKÍMIA

Avagy,

„Mit, miért és hogyan ténykedtek” egykor elődeink.

II. kötet: Élelmiszerek korabeli tartósítása

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

Érzékeltetve, hogy egykor mi-mindenre voltak képesek elődeink.
Bizonyítva, hogy eleink tudása igazodott lehetőségeikhez-körülményeikhez.
Bemutatva, hogy miként igyekeztek minél tovább megőrizni-raktározni élelmeiket.
Rávilágítva, hogy módszereik nemcsak hatékonyak voltak, de időtállóak is.
Mindezt azzal igazolva, hogy döntő többségüket a modern ipar is átvette.
Érzékeltetve, hogy az idők során mennyi mindent elfelejtettünk.
Elgondolkodva azon, vajon nem kéne-e a hagyományokat feleleveníteni?
Esetleg, a régi eljárásokat vagy recepteket kipróbálni?

KÉZIRAT

Budapest, 2019.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	6
RÉGI TARTÓSÍTÁSI ELJÁRÁSOK	7
TÁROLÁSI ELJÁRÁSOK	7
<i>Természetes, időszakos tárolás</i>	<i>7</i>
Romlás megakadályozása.....	7
Üreg	8
Lik	8
Kupac	8
Prizma.....	9
Gödör.....	9
Verem.....	9
<i>Építményes, időszakos tárolás.....</i>	<i>10</i>
Pince	10
Kamra	10
Padlás	10
Hombár.....	10
Góré.....	10
Magtár	10
<i>Tárolási megoldások</i>	<i>11</i>
Halmazás	11
Torlaszolás	11
Rétegezés.....	11
Elterítés.....	11
Rekesztés	11
Felfűzés	11
Akasztás, átvetés	11
Porciózás	12
<i>Tárolási alkalmatosságok</i>	<i>12</i>
Láda.....	12
Rakasz	12
Kas.....	12
Kosár	12
Kópic	13
Zsák	13
Kászu.....	13
Buduc	13
Hordó.....	13
Kád	13
Korsó.....	13
Köcsög.....	14
<i>Tárolási módok.....</i>	<i>14</i>
Ömlesztés	14
Rendezés.....	14
Bujtatás.....	14
Hamvazás	14

Meszezés	15
Sarazás.....	15
Viaszozás.....	15
TARTÓSÍTÁSI MÓDSZEREK.....	15
Természetes tartósítás.....	15
Mesterséges tartósítás.....	15
HŰTÉS	16
<i>Hűtési eljárások.....</i>	<i>16</i>
Hűsítés.....	16
Hidegítés.....	16
Jegelés	16
Dermesztés	16
<i>Hűtési alkalmazások.....</i>	<i>16</i>
Tej-hűtés.....	16
Kolbász-sajt hűtés	17
Pogácsa-sajt hűtése.....	17
HEVÍTÉS	17
<i>Melegítési eljárások</i>	<i>17</i>
Előmelegítés	17
Forrázás	18
Abálás.....	18
Dunsztolás	18
Forralás.....	18
Előfőzés.....	18
Párolás.....	18
Bepárlás.....	18
Sütés	18
<i>Melegítési alkalmazások</i>	<i>19</i>
Sűrűs-tej	19
Forralt-tejföl	19
Vaj-ojvasztás	19
Zsíros felfőzés	19
SZÁRÍTÁS.....	19
<i>Szárítási eljárások.....</i>	<i>20</i>
Napon szárítás	20
Árnyékban szárítás	20
Hidegben szárítás	20
Házi szárítás	20
Aszalás	20
Pállasztás	20
Főve szárítás.....	21
<i>Szárítási alkalmazások.....</i>	<i>21</i>
Kelesztő-szárítás.....	21
Túró-szárítás.....	21
Hal-szárítás.....	21
Hús-szárítás	22
Gomba-szárítás.....	22

Zöldség-féle szárítása.....	22
Zöldség- és fűszer-zöld szárítása.....	22
Gyógy- és fűszer-növény szárítása.....	22
Főzelék-féle szárítása	23
Gyümölcs-aszalás.....	23
SÓZÁS	23
<i>Sózó eljárások</i>	<i>23</i>
Lesózás	23
Sódarozás	24
Pácolás.....	24
Sósítás.....	24
<i>Sózó alkalmazások.....</i>	<i>24</i>
Írósvaj sózása	24
Túró sózása.....	24
Szalonna lesózása	25
Hús sódarozása.....	25
Húsvéti sonka pácolása	25
Sós-leves gomolya.....	26
Sós-leves sajt.....	26
ÉDESÍTÉS.....	26
<i>Édesítő eljárások.....</i>	<i>26</i>
Ízezés.....	26
Ízelés.....	26
Mézbetevés.....	27
Mézezés.....	27
Pekmezés	27
Cukrozás.....	27
Befőzés	27
Huzatás	28
Lé-főzés.....	28
Lekvár-főzés.....	28
Lekvár-sajtozás.....	28
<i>Édesítő alkalmazások.....</i>	<i>28</i>
Szilva-cibere készítése	28
Szilva-íz készítése	29
Birs-ízelő készítése.....	29
Gyümölcs cukrozása.....	29
Gyümölcs szirupozása.....	30
Gyümölcs befőzése.....	30
Gyümölcs-lé főzése	30
Gyümölcs-lekvár főzése	30
SAVASÍTÁS	31
<i>Savasító eljárások</i>	<i>31</i>
Ecetezés.....	31
Savanyúzás	31
Savózás.....	31
Ecetesedés	31
Savanyítás.....	32
Kovászolás	32

Törkölyözés	32
Cíberézés vagy kiszilezés	32
<i>Savasító alkalmazások</i>	32
Sós-vizes savanyítás	32
Sózós savanyítás.....	32
Ecetes savanyítás	33
Főtt-ecetes savanyítás.....	33
Cukros-ecetes savanyítás.....	33
Ecetesedő savanyítás	34
Hordós savanyítás	34
Hús, káposzta-lével savanyítva	34
Törkölyös savanyítás	34
Kenyeres kovászolás	35
Lisztes kovászolás	35
Lisztes-hordós savanyítás.....	35
Kovászos savanyítás.....	35
Kiszi vagy keszőcés savanyítás	36
Savós gyümölcs.....	36
Savós savanyúság.....	36
Savós sajt.....	36
Savós gomolya	36
VÉDŐ TARTÓSÍTÁS	36
<i>Füstölés</i>	36
Kolbász-füstölés	37
Hús- és szalonna-füstölés	37
Háj-füstölés	37
Sajt-füstölés	37
Túró-füstölés	37
Aszalvány-füstölés	37
<i>Hantolás</i>	38
Nyers kolbász hantolása	38
Füstölt kolbász hantolása.....	38
Füstölt hús hantolása	38
Sajt hantolása.....	38
<i>Zsírba-ágyazás</i>	38
Sültek zsírban	38
Főttek zsírban	39
Olajos fedés	39
<i>Viaszolás</i>	39
Kolbász-viaszolás.....	39
Sajt-viaszolás.....	39
BEFEJEZÉS	40

BEVEZETÉS

A Kárpát-medencét hegyi-magaslati éghajlatú hegységek határolják. De a medencén belül, már három eltérő éghajlati hatás érvényesülhet. A nyugati részén főleg az óceáni, keleti felén a szárazabb kontinentális, déli területein inkább a mediterrán hatás. Mivel a mérsékelt éghajlati övbe tartozik, így növényzete csak a nyárelőtől ősztől terjedő időszakban adott elegendő termést a megélhetéshez. Ezért, az ezen időszak során betakarított-szüretelt terményekből feltétlenül tartalékolni kellett, a tél elejétől tavasz-utóig terjedő időszak túléléséhez.

A Kárpát-medence időjárása igencsak változatos, és az itteni termények-készítmények is igen sokfélék. Ezért, többféle tartósítási és tárolási módszer is meghonosodott e vidéken. Részben kihasználva olyan helyi adottságokat, mint: a hűvös vagy meleg hőmérséklet, száraz-napos vagy éppen szellős időszakok. Amelyeken, a korabeli szárítás, hűtés, vagy erjesztetés is alapult. Részben, a helyi lehetőségek és nyersanyagok felhasználásával, mint például: a sózás, édesítés, pácolás, vagy az aszalás, hőkezelés vagy füstölés. Sajátos módszereket is elterjesztve, mint amilyen: a savanyítás, kovászolás, füstölés vagy a befőzés. Kialakítva a tároló-helyeket, amelyek: lehettek alkalmas barlangok, ásott gödrök és vermek, épített tárolók és pincék, házak padlásai és kamrái, stb. Azért, hogy megakadályozzák a termények-termékek romlását.

E kötet, azokat a régi tartósító eljárásokat igyekszik bemutatni, amelyek egykor ismertnek számítottak. Oly' részletességre törekedve, hogy akár magunk is kipróbálhassuk. Kiegészítve több egykori tartósított étel „készítési módjának” leírásaival (receptjeivel). Egyúttal jelezve, hogy a korabeli ízlések - esetenként - gyakran különböztek a mai-megszokottól.

Jelen kötet célja: egyes korabeli tartósítási-tárolási technikák szélesebb körű megismertetése. Legfőképpen azért, hogy e régi eljárások ne tűnjenek el a feledés homályában. Másodsorban, hogy a tanuló fiatalok az idősektől hallott és a tanulmányaik során szerzett ismereteket, a gyakorlathoz köthessék. Harmadsorban, hogy az olvasót gondolkodásra készítse, a korabeli életmódjainak elképzelhesse. És, a kíváncsiságot is elébressze: vajon mit-miért tettek elődeink? Remélve, hogy e kötet ötleteket adhat a lelkes hagyományörzőknek, a régi módszerek iránt érdeklődőknek és laikus kísérleti régészeknek. Néhány módszer leírása talán arra is alkalmas lehet, hogy saját étlapjainkat gazdagíthassuk régi ételekkel-ízekkel.

Jó szórakozást és kellemes időtöltést kívánva, a kötet olvasásához!

RÉGI TARTÓSÍTÁSI ELJÁRÁSOK

A korabeli háztartásokban a termények és készítmények tárolhatósága okozta a legnagyobb gondot. Ugyanis, a beérett termények begyűjtését követően azok egy részét kénytelenek voltak tartalékolni, a következő betakarításig, vagy legalább az azt helyettesítő másféle termény következő beéréséig. Annak ellenére, hogy a tapasztalat is azt igazolta: előbb-utóbb minden termés-élelem romlásnak indul. Amit megakadályozni nem lehet, csak lassítani.

A begyűjtött terményeket és az abból származó készítményeket többféle károsodás is érthette. A korabeli háztartásokban leginkább az előrehaladott penészesedés és rothadás miatt aggódtak, mivel az ilyennel fertőződött élelmiszer akár mérgezéshez, halálos megbetegedéshez is vezethetett. Ezekre utalhatott: a sajátos elszíneződés, jellegzetes felületi réteg, állagváltozás, kellemetlen szag-íz. Egyes esetekben a romlás csak az élvezeti értéket csökkentette, ezért az étel ehető maradt. Erre utalhatott a szín-fakulás, dohos vagy a lemosható „bűdös szag”, az avas- vagy kesernyés íz, savanyodás vagy megbuggyanás, nyúlósodás, szűrhető üledék-leválás eltávolítható „pimpósodás”. Viszont, elődeik keserű tapasztalataiból tudhatták (rosszabb esetben megtapasztalhatták), hogy egyes romlások akár rosszul-létet, mérgezést vagy halát is okozhattak. Ugyanakkor, elődeink arra is rájöttek (vagy másoktól megtanulták), hogy egyes változások javíthatják az élelem „élvezeti értékét”. Mint például, a szeszes, tej- vagy ecet-savas erjedés, kovászos „buggyanás”, alvadás, érés, fűszerezés, ízesítés, füstölés stb.

Ezért, a korabeli élelem-tartósítás többnyire arra irányult, hogy megakadályozza a kellemetlen romlást, csökkentse a nem kívánatos változásokat. Valamint, előidézzon vagy segítsen olyan változásokat, amelyek az élelmiszert (alapanyagot) „minél élvezhető formában” tartósíthatnák.

TÁROLÁSI ELJÁRÁSOK

Az egykori népesség körében többféle tárolási eljárás ismert. Ezek egy része a természeti lehetőségek kihasználására, míg mások a tárolási környezet mesterséges kialakítására épültek. Gyakran mindkettőt egyesítőt egyesítve, sajátos eszközök igénybe-vételével.

Természetes, időszakos tárolás

A „szükség megkívánta”, hogy a begyűjtött terményt - feldolgozás nélkül - egy bizonyos ideig megőrizhessék. Például akkor, ha a terményt tavasszal ismét vetésre vagy visszaültetésre szánták. Akkor is, ha eredeti formájában kívánták hosszabb ideig megőrizni. Ilyenkor, egy természetes tároló-hely megválasztásával és alkalmassá tételével, a terményt-készítményt érő hatások és körülmények szabályozásával igyekeztek a „elkerülhetetlen romlást lelassítani”.

Romlás megakadályozása azon alapult, hogy a tárolandó terményt megvédték a nemkívánatos hatásoktól. A termény némileg szellőzhetett (nem fülledt, nem dohosodott), és megvédték a csapadéktól, nedvességtől (nem penészesedett). De nem lehetett túl száraz sem a környezet, mert a teljes kiszáradás a termény-készítmény felhasználását korlátozhatta. Hőmérséklete csak 0-6 °C között ingadozhatott (visszafogva az erjedést, rothadást vagy csírázást, elkerülve

a szétfagyást). Kártevők nem érheték (fogyás, sérülés, fertőzés elkerülése). A tárolásra szánt termény előzőleg alapos letisztogatást igényelt (sérült és beteg részek eltávolítása, és a felület szárítása, többnyire napos-szellős helyen). Ezután kerülhetett sor a természetes tartósításra vagy a téli tárolásra, vagyis a „tárolásba helyezésre”. Íme, néhány régi módszer:

Üreg, odú: talán a legősibb természetes tároló-hely. Legtöbb száraz-hűvös szikla-odú (barlang), földrézsű oldal-ürege, vágat vagy nyiladék stb. alkalmasnak bizonyulhatott, nagyobb darabos termények tárolására. Az üreg alját felsöpörték, gyakran száraz-tiszta homokkal vastagon fel is hintették. De előfordult, hogy a terményt kövekre vagy farönkökre rakott deszkákra helyezték (védve a talaj kipárolgásától, vagy a nedvességtől). Az ilyen tároló-üreg nyílását általában elrekesztették, a nem kívánt „állat-vendégektől” védve e teret. De azért is, hogy a külső enyhébb levegő a belső teret ne melegíthesse, vagy túl hideg levegőjével a terményt meg ne fagyaszthassa. Főleg a vastagabb szalma-, széna, sás-vagy nád-kéve vált be ilyen „hőtartó nyílás-zárónak”. Egyaránt megfelelt a begyűjtött termények és tartósított termékek tárolására.

Lik: a mesterséges odú. Amikor a tároló „üreget” (lyukpincét¹), a helyi-környezeti adottságok kihasználásával építették. Hegyvidékeken, ez - többnyire - valamely száraz-hűvös barlang bejáratának és szellőzésének kialakítását jelentette. Szükség esetén, a belső terét kő-lefejtéssel vagy éppen falazat építésével is alakították. Dombos vidékeken e célra, száraz homok- vagy lösz-falba vájt nagyobb üregeket használtak. Amely boltozatát és falazatát fagerendákkal és vessző-fonatokkal (vesszőfallal²) erősítették. Sík vidékeken, ilyen lyukpinceként szolgálhatott egy lejáróval kiegészített nagyobb ásott gödör. Amelyet, erős tetővel lefedtek és legalább fél méter vastag földdel borítottak. Azért, hogy belső tere esőtől-hótól védve legyen, hűvös maradjon, de a fagy se érhesse el. Ilyen üreget ott mélyítettek, ahol nem kellett tartani a megemelkedő talajvíztől. Ennek falazatát és boltozatát is gerendákkal, vesszőfonatokkal erősítették. Egyaránt megfelelt a begyűjtött termények és tartósított termékek tárolására.

Kupac vagy másként nevezve: kúp, gúla. Egyfajta felszíni és szabad-téri halmozás, téli tárolási mód. A takarás (széle-hossza kb. 5-6 arasznyi³) helyét általában előkészítették, vagyis a puszta föld-felszínt kitakarították (követ, gypet, trágyát, hulladékot onnan eltávolították). Majd, sekélyen kimélyítették, vagy legalább 1 arasznyi vastagon tiszta homokkal feltöltötték. Erre, legalább 1-2 arasznyi vastagon, napon szárított szalmát (sás-, nád-, venyige- vagy rőzse-köteget) terítettek. Amire aztán a megóvandó terméseket felhalmozták, halmot gúlát vagy kúpot formázva a terményből (3-4 arasznyi magasra). Ezt annyi szalmával (fenyőgallyal) takarták, hogy a belédöfött vasvilla terményt ne érjen (kb. 3 arasznyi vastagon). Úgy alakítva, hogy az esővíz az oldalán lecsorogjon, közben egy sekély vízelvezető árkot is ásva a takarás köré. Amikor pedig a külső hőmérséklet megközelítette a fagyponthoz, földdel vagy a takarás helyéről kitermelt gyeptéglákkal lefedték (1-1,5 arasznyi rétegben). Úgy, hogy a csapadékvíz róla lefolyhasson. És, a kupac tetején rést hagytak (földdel nem takarva), hogy a termény jól szellőzhessen, be ne dohosodjék. E rést csapadékos időben cseréppel vagy deszkalappal fedték, szép időben pedig azokat eltávolítva szellőztették. Ilyen halmokból többet is kialakíthattak egymás mellett, de ügyelve a vízelvezetésre. Valamint arra, hogy közöttük könnyen járható ösvények legyenek. Egy adott halomban mindig csak egyféle termést tároltak. Esetenként előfordult, hogy a halom közepén egy függőleges rőzse-köteget helyeztek el. Akoré rakták a termény-halmot, és a köteg tetejénél alakítva ki levegőző rést.

¹ Magyar Néprajzi Lexikon: Lyukpince. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

² Magyar Néprajzi Lexikon: Vesszőfal. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

³ Arasz: régi hosszmérték. 1 arasz = 18-23 cm (helyi szokástól függően), többnyire 22 cm körül.

Prizma, amely a halmozás egyfajta modernebb, jobban szellőző változata volt. Annyiban tért el a takarástól, hogy prizma alakúra készült. Szélessége és magassága is hasonló, de hossza akár sok ölnyi⁴ is lehetett. A prizma építésének sajátossága, hogy a halom alján-középen egy légjáratot alakítottak ki (lécekből vagy vessző-fonatból), és aköré halmozták a terményt. A prizma két végén ez a légjárat, függőleges légnylásokkal érintkezett a külső levegővel (amelyet esős, párás vagy fagyos időben szalmaköteggel elzártak. Ilyen kialakítású prizmák a XIX. század elejétől terjedtek el. Ott, ahol egyfajta terményből sokat kellett egyszerre raktározni.

Gödör: földbe ásott-betakart hely a termények téli tárolása. Ilyen telelő gödrök készítésére csak a száraz talajú, „mélyen járó talajvizű” terület alkalmas. Olyan homokos vagy kavicsos talaj, amelyben a még egy 6-7 araszos mélységű gödör alja sem nedvesedett. Általában kb. 5 arasz mélységű, téglány alapú gödröt ástak, 3-5 arasz szélességgel és legfeljebb 2-3-szor olyan hosszúsággal. A gödör alját vízszintesre elegyengették, oldalfalát lécz-rácscsal vagy vessző-fonattal kitámasztották. A gödörbe - annak négy sarkába - kisebb oszlopokat állítottak, a gödör-mélység felének (1/2-ének) magasságáig. A gödör alját némi szalmával felszörták, majd a terményt a felállított sarok-oszlopok magasságáig a gödörben felhalmozták. Ezután, a terményt az oszlopokra támaszkodó lécz-rácscsal vagy vessző-fonattal lefedték. Arra annyi szalmát raktak, hogy azzal a gödör 3/4-4/5 részéig feltöltődjön. Majd erre annyi földet hordtak, hogy a gödör nemcsak betemetődjön, de még egy kisebb halom is borítsa (hogy a csapadék-vizet a gödör szájától elvezesse). Mivel a szalma és földborítás idővel tömörödik, így esetenként a halmot némi föld ráhordásával újra domborúra magasították. Olyan vidékeken, ahol igen erőteljes fagyok is előfordultak, föld helyett gazzal vagy trágyával borították a szalmát (mert ezek érlelődésekor-erjedésekor keletkezett meleg megakadályozta, hogy a fagy elérje az elásott termést). Ez a tárolás jól védte a terményt a tél fagyától, nem engedte túlmelegedni sem és megővta a nedvesedéstől. De egy ilyen tároló kinyitása „télvíz idején, fagyott talajnál”, igencsak nehézséget jelentett. Ezért, leginkább ott alkalmazták, ahol a terményt egészen tavaszig át kellett teleltetni. A télen is könnyen nyitható gödröt nem borították földdel. Hanem, szalmával a felszínéig kibélelték, azt deszkával (vessző- vagy nád-fonattal) fedték, és egy kisebb (könnyen szétbontható) széna-kazlat hordtak rá. Néhol (kazal helyett) a gödör szalmakúpját egy kisebb, nádkévékből összetákolt sátor-tetővel fedték le. Természetesen, ügyelve a csapadékvíz elvezetésére és olvadás előtt a hó eltakarítására.

Verem, vagyis gabona-vermem. Földbe mélyített, és vízhatlanná tett üreges tároló-gödör. A formája lehetett körte vagy palack-alakú, esetleg négyszögletes üreggel. Mindegyik közös sajátossága: a földfelszíni nyílásának szűkülése. Csak a száraz-agyagos talaj volt alkalmas e célra. Először, egy 3-4 arasznyi széles és legalább 4-6 arasznyi mély gödrös ástak. Olyan széles száját alakítva ki, hogy azon egy ember kötéllel leereszkedhessen. A gödör alsó részét éles kaparó szerszámmal kiöblösítették, de a felső nyílásánál legalább két arasznyi „nyakat” hagytak. Ezt követően, a falazatát lesimították (néhol még nedves-pelyvás agyaggal vékonyan ki is tapasztották). Majd, deszkából és nád- vagy szalma-kötegekből tetőt ácsoltak a nyílás fölé, hogy a csapadéktól védjék. Néhány napi szellőzés után, a kiásott verem egyik oldalába meggyújtott szalma- és venyige-kötegeket dobtak. Majd, amikor az elégett, egy kissé arrébb, utána szintén arrébb. Úgy, hogy végül a verem belső terének minden részét elérje a lassú tűz. Az így „kiégetett” verem belsejéből a hamut kiséptették (néhol csak elterítették és száraz pelyvával keverték), majd a vermet a „nyakáig” gabonával töltötték. A verem „nyakát” félig kitöltötték száraz szalmával és pelyvával, arra pedig „egy arasznyi” agyagot tömörítettek, mintegy lezárva a verem nyílását. Erre többnyire még kavicsot is hordtak, sokfelé nehezezkén és jelként régi kocsi-kereket vagy csorbult malomkövet fektetve rá. A száraz, jól kiégetett és légmentesen lezárt veremben a gabona több évig is elállt.

⁴ Öl: régi hosszsmérték. 1 öl = 1,9 m, ami 8,5-10 arasznak felelt meg.

Építményes, időszakos tárolás

Gyakran előfordult, hogy a lakóház közelében nem volt gazdaságosan hasznosítható vagy alkalmas természetes tároló-hely. Ilyenkor szükségessé vált, hogy megfelelő tároló-helyet kiépítsenek. Vagy, hogy lakóházuk (esetleg valamely gazdasági épületük) egy részét tegyék alkalmassá termény-tárolásra. Íme, néhány példa az ilyen építményes tárolási módokra:

Pince: egy építmény földalatti részén kialakított termény-tároló. A pince⁵ épülhetett valamely ház alá, de e célt szolgálhatott a sziklafalhoz épített házból nyíló barlang is. Az ilyen pincék, a ház fontos gazdasági részének minősültek, kiépítésük igényessége is ezt erősítette. Egyaránt megfelelt a begyűjtött termények és tartósított termékek tárolására.

Kamra: amikor a termény-tároló helyiségként valamely földfelszíni építmény⁶ szolgált. Lehetett önálló épület, vagy a lakóház valamely helyisége. Mivel a falazatán és vékonyabb tetőzetén át közvetlenül érintkezett a külvilággal, ezért bel-tere a kellő hűvösséget csak a téli időszakban volt képes biztosítani. Ezért, a begyűjtött terményeknél csak a téli időszakra adott védelmet. Ugyanakkor, tartósított termékek esetében, egész évben raktárként szolgálhatott.

Padlás vagy pad: amikor valamely építmény padlása⁷ szolgált a termény tárolására. Mivel a tetőzet kitett az időjárási hatásoknak, ezért bel-tere télen - többnyire - fagypontra alá csökkent, nyáron pedig túlzottan melegedhetett. Viszont, a megfelelően épített és tömített tető-szerkezetnél, zárható levegőző nyílásokkal (vagyis kellő csapadék-elleni védelem esetén), száraz-szellős tere alkalmas lehetett szárított vagy egyes tartósított termények tárolására. Megfelelő kialakítással a padlás-tér füstölőként, szárítóként vagy aszalóként is szolgálhatott.

Hombár: kifejezetten gabona-tároláshoz kialakított önálló felszíni tároló⁸ (gabonás). Ilyen építmény kialakítása leginkább a Kárpát-medence északi és déli vonulatában volt szokásban. Leginkább ott, ahol magas volt a talajvíz, netán túl köves vagy omladékos volt a talaj. Északi változata többnyire gerendavázas építmény (fektetett gerenda alapra, földdel nem érintkező padlózattal, oszlop-tartókkal, sávozott vessző- vagy lécfallal). Míg a déli változata inkább a vályog vagy faépítmény. A könnyebb és egybe-ácsolt faépítményeket gyakran nem alapra állították, hanem szántalpra építették⁹ (hogy tűz esetén az égő területről kihúzhassák). A hombárt, többnyire a lakóépülettel szemben elhelyezték el, hogy „szemmel tarthassák”.

Góré: darabos, fagytűrő termények (dió, mandula, csöves kukorica, stb.) tárolására alkalmas építmény. Tetővel ellátott, földtől kissé felemel padlózatú. Falazata fonott vagy lécezett. Vagyis, a szél és a hideg átjárhatta, ezért leginkább csak a termény szétszóródását és elázását akadályozta. Zsákolt gabona vagy olajos magvak tárolására is használták. Néhol annyira megmagasították a padlózatát, hogy alatta akár ólat, kamrát vagy kocsiszínt is kialakíthattak.

Magtár vagy szilosz (manapság már silónak mondják). Talán, a legrégebbi „gabonás” építmény. Amely, leginkább egy „szabadtéri búbos-kemencére hasonlított. Ezt, a közép-alföldön sárból és vessző-fonatokból alkották. Felső részén beöntő és az alsó részén ürítő nyílásokkal. Mindkét nyílás jól zárhatóan, és a beázást elkerülve a hombár tetejére állított ferde tetővel.

⁵ Magyar Néprajzi Lexikon: Pince. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁶ Magyar Néprajzi Lexikon: Kamra. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁷ Magyar Néprajzi Lexikon: Padlás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁸ Magyar Néprajzi Lexikon: Hombár. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁹ Magyar Néprajzi Lexikon: Szántalpas hombár. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Tárolási megoldások

Az előbbieken ismertetett tároló-helyeken a terményeket és készítményeket többféleképpen is elhelyezhették. Ezek fajtája igazodott a tárolandó termény és termék sajátosságaihoz, felhasználásához. Íme, néhány példa a leggyakoribb tárolási megoldásokra.

Halmozás: amikor a darabos terményt egy adott helyen ömlesztve tárolták. Az alapra napon száradt szalmát (nád- vagy sás-köteget) terítettek. Amire, az előkészített (már tisztított-szikkasztott) terményt „halomba rakták”. Kissé lapos gúla- vagy kúp-formát kialakítva, hogy a termény szét ne gurulhasson. És, hogy minden darabjuk szellőzhessen. Tapasztalat szerint, ha a halom magassága nem haladta meg a szélesség $\frac{1}{5}$ részét, akkor nem kellett tartani az így tárolt dolog szétgurulásától. Előfordult, hogy rétegek közé száraz szalmát is hintettek, hogy a termény-darabok még egymással se érintkezzenek. Majd, a halmot száraz szalma- vagy venyige-kötegekkel kötegekkel lefedték. (hogy por vagy a lecsapódó pára ne érje a termést). De, fedett helyen többnyire erre sem volt szükség.

Torlaszolás: amikor a darabos terményt száraz fal mellett vagy annak sarokrészén halmozták fel. Az alapot, a halmozásnál leírtak szerint készítették elő. Nem kellett tartani a dogok szétszóródásától, ha a halom magassága nem haladta meg a szélesség $\frac{1}{3}$ részét. A falrész és a termény közé illett tiszta deszkát, szalma- vagy nád-fonatot tenni, hogy az ne érintkezessen a fallal. A halmozásra alkalmas dolgok esetében megfelelő tárolási megoldás.

Rétegezés: a halmozás sajátos változata. Amikor, az előkészített alapra csak néhány rétegben helyeztek el terményt vagy terméket. Főleg akkor alkalmazták, ha a szükség volt a szétterített réteg jó szellőzésére (száradás vagy aszalódás érdekében).

Elterítés: egy sajátos tárolási változat. Amikor a terményt vagy terméket - az előre előkészített alapon - csak egy rétegben rendezték el. Ezt az eljárást főleg puha és érzékeny dolgok esetében alkalmazták. Vagy olyankor, amikor szükség volt az intenzív szellőzésre, szikkasztásra.

Rekesztés: az ömlesztéses halmozás vagy elterítés fejlettebb változata. A darabos termény tárolására kijelölt hely sarkait, levert karóval kitűzték, A karók közét élére állított deszkákkal vagy vessző-fonattal elrekesztették. Néhol erre szalma- vagy nád-kötegeket, téglákat vagy köveket használtak. Azért, hogy a közöttük majd felhalmozott termény-darabok szét ne guruljanak. Az így zártan elkerített rész közti területet az előbbieken szerint „előkészítették”. Majd, a rekesztésen belüli teret terménnyel feltöltötték. E módszerrel, ugyanazon nagyságú területen belül legalább 3-4-szer több termény volt elhelyezhető, mint halmozás esetén.

Felfűzés: amikor a terményeket vagy termékeket, erős fonalra (vagy zsinegre), egymás után sorban felfűzték. Majd, két tartó (gerenda, oszlop) közé függesztve (vagy valahová felkötve és lelógva) hagyták, hogy szabadon „járja a levegő”. E tárolási (szárítási) módszer főleg a fűszerpaprika, gomba, némely gyümölcs és zöldség és zöldfűszer esetében volt népszerű.

Akasztás, átvetés: amikor az adott termény vagy termék egy vagy két darabját erős zsinegre felkötötték. Majd, a megfelelő helyre felakasztották. Páros dolgokat megosztva, a zsineg egyik és másik végéhez kötötték. Ezt, egy vízszintes tartón (gerendán) „átvették, így mindkét dolog szabadon függhetett, egymással nem érintkezve. E módszer, főleg a sózott (pácolt) vagy füstölt hús- és szalonna-félék, vágási készítmények, valamint kisebb sajtok tárolásánál volt közzismert.

Porciózás: amikor, a terményt vagy termékeket bizonyos nagyságú adagokban tárolták. Az adagokat pedig egymástól elkülönítették. Mindezt, a könnyebb kezelhetőség és az esetleges romlás (egyik adagról a másikra történő) átterjedésének megakadályozására.

Tárolási alkalmatosságok

A tároló-helyeken, - az adagokra „porciózott” termények és termékek tárolásához - igyekeztek a célnak legmegfelelőbb tároló alkalmatosságot használni. Olyat, amely nemcsak megvédte a tárolt dogot, de elősegítette annak szállítását is. Természetesen, a benne tartandó termény és termék sajátosságaihoz igazodva, igyekeztek ésszerűen ezt megválasztani. Íme, néhány példa, az egykor leggyakoribb ilyen alkalmatosságra.

Láda, vagyis ácsolt láda, szuszék vagy ferslóg. A rekesztés célszerűbb változata. Lisztes és darabos termények kisebb mennyiségű, ömlesztett tárolására. A ládát¹⁰ deszkákból készítették, rés nélkül illesztve, négyszög alakúra, sarkainál sarok-pillérrel összefogva, többnyire fedéllel ellátva. Az aljukra vagy lábakat szereltek, vagy a ládát gerendákra (téglákra, lapos kőre) helyezték. Azért, hogy a ládát alulról nedvesség nem érhesse, alja alatti rész is szellőzhessen. A ládákat mindig fedett (csapadéktól védett) helyre állították. Belsejében annak alját, nagyobb darabos termények esetén, némi szalmával kitöltötték. Csak annyi terményt rétegeztek el benne, hogy termény ne érintkezhesen a lezárt láda-fedéllel. Többnyire, a lakóházban tartott a gabona és liszt tárolására használták.

Rakasz: amely a láda „könnyített változatának” tekinthető. A ládához hasonlóan készült, de deszkák helyett egymásról résnyire lévő lécekből, és fedél nélkül. A sarok-pilléreit úgy alakították ki, hogy a rakaszokat egymásra helyezhessék („tornyozhassák”). Olyan méretűre és szerkezetűre készítették, hogy egymásra rakva is maradjon közöttük szellőző rés. Főleg darabos termények vagy termékek tárolásánál vált be. Olyanoknál, amelyek állandó szellőzést igényeltek (gumó, gyökér, tökfélé, gyümölcs, sajt, kolbász stb.). Egyszerre csak annyit tárolva bennük, hogy a reá helyezett, felette lévő újabb rakasz alját ne érje, köztük a levegő szabadon mozoghasson. Többnyire a rakaszok alját is szalmát hintettek. A legalsó rakaszt mindig magasítva (gerendára) helyezték az aljzatra, hogy ne nedvesedjen, alja is szellőzhessen.

Kas, vagy gabonás-kas¹¹, főleg mag-termések tárolására. Füz-, nyír- vagy mogyoró-vesszőből sűrűre kötött, virágcserep-alakú kosárféle, de készülhetett ovális, szögletes, de még láda-formájúra is. Magassága Többnyire erősített talp-kerettel. De mindig fül nélkülire készítve. Belülről vékonyan kitapasztották pelyvás agyaggal, hogy az abban tárolt magvak a vesszőfonat rései között ki ne szóródjanak. Kívülről pedig gyakran lemeszelték (néha belül is). Az ilyen réteg, a kas tartalmát jól szárította és megóvta a dohosodástól, visszafogta a penészesedést.

Kosár, vagy kétfülű nagy kosár¹², véka. Vesszőből kötött, kör-vagy kissé ovális alapú, mélytányér vagy tál formájú tároló, de régebben (állítólag) félgömb alakúak is készültek. Átmérője 2-3 arasz, mélysége 1-2 arasz. Az ovális kosár-változat hossza elérhette 6-10 araszt is. Megerősített talpkerettel és fogó fülekkel készítették, tapasztás és többnyire meszelés nélkül. Jól szellőző, darabos termények és termékek tárolására használták.

¹⁰ Magyar Néprajzi Lexikon: Ácsolt láda. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹¹ Magyar Néprajzi Lexikon: Gabonáskas, búzáskas, kas. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹² Magyar Néprajzi Lexikon: Kétfülű kosár. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Kópica: szalmából vagy gyékényből font kisebb tartókosár. Nagyobb 1-1,5 arasznyi tányér vagy tál nagyságú, 1 arasznál nem magasabb. Amelyben, többnyire kis adagnyi darabos termést vagy terméket (aszalt gyümölcs, sajt, gyümölcs-kocsonya, kenyér, sütemény stb.) tároltak. Általában kendővel bélelték, amivel a tartalmát be is fedték.

Zsák: durva vászonból készített tömlőszerű tartó alkalmatosság¹³. Üresen téglalap, töltve henger alakú, felső részén nyitott, de szükség esetén összeköthető nyílással. Darabos, vagy apró szemű termények és termékek tárolására és szállítására alkalmas eszköz.

Kászu, egy ősi eredetű tároló-edény¹⁴, amely sok más néven is ismert (kaszu, kazlu, kazol, kaszup, kobak, szükő, toboz stb.). Élő fáról lefejtett rugalmas kéregből¹⁵ készült, tűző vagy varrott rögzítésekkel. Többnyire 1-7 icces¹⁶ űrtartalommal, kolomp-, harang- vagy tarisznya formájúra kialakítva, az igényesebbeket henger- vagy doboz-szerű alakra hozva. Főleg szárított gyümölcs, gomba, túró vagy sajt, esetleg vetőmag vagy száraz-tészta tárolására használták.

Buduc, más néven dudu vagy faköpű: igen régi tárolási alkalmatosság. A kászuval ellentétben, ez valamely kiszáradt fa kemény kérgéből készült. Esetleg, farönk belsejéből kivájt odúként kialakítva, belül alaposan kitisztítva, gyakran szalmacsutak tűzével „kipörköltve”. Vízálló és elvezető tetővel ellátva, egykor gabona vagy más magvak, termékek tárolására használták. De az ilyen alkalmatosság jól megfelelt méhkasnak is.

Hordó vagy rocska: folyadékos termények vagy termékek tárolására (készítésére, szállítására) használt alkalmatosság¹⁷. Zárt, hengeres, domború-dongás faedény, többnyire 1-5 akónyi¹⁸ űrtartalommal. A dugó- és csap-nyílások mérete és helyzete a tárolandó anyagtól függően változhatott. Többnyire olyan erjesztett vagy savanyított termékek számára készültek, amelyek légmentes lezárást és kilötyögés elleni védelmet igényeltek.

Kád¹⁹, amelynek kisebb méretű változatát csöbörnek is nevezték. Általában 5 akónál nagyobb űrtartalmúnak készültek, a hordóhoz hasonlóan, de fedél nélkül. Hengeres alakja lehetett egyenes, ferde vagy domború formájú is. Ha magassága kisebb volt a talp-átmérőjénél, akkor többfelé dézsának nevezték. Ha egy akónál is kisebb volt, akkor annak sokféle csöbör (vagy cseber) volt a neve. Főleg leveses termékek és termények szállítására és tárolására (gyakran készítésére is) használták. Olyanokéra, amelyek nem igényeltek légmentes lezárást.

Korsó: amely, egy öblös testű, egyfülű, szűk nyakú és csúcsos szájú cserép-edény²⁰. Többnyire 1-10 icce, néhány icce űrtartalmú, égetett agyagból készült, mázas tároló-edény. A sómázas és dugóval lezárható korsót, nedves és folyékony termékek tárolására használták. Megfelelő dugaszolással éppen megfelelt a házi kinyerésű ecetek, savanyító és kovász-levek, savók, olajok, szeszes és cukros levek stb. tárolására. A mázatlan és porózus, népies nevén paraszt- vagy vászon-korsó, főleg szárított magvak és őrlemények tárolására kedvezett.

¹³ Magyar Néprajzi Lexikon: Zsák. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁴ Magyar Néprajzi Lexikon: Kászu. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁵ Magyar Néprajzi Lexikon: Fakéreg edény. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁶ Icce: régi űrmérték. 1 icce = 0,7-0,85 liter. 1 pesti vagy pozsonyi icce = 0,84 liter

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

¹⁸ Akó: régi űrmérték. 1 pesti vagy pozsonyi akó = 53,2 liter = 64 icce.

¹⁹ Magyar Néprajzi Lexikon: Kád. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁰ Magyar Néprajzi Lexikon: Korsó. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Köcsög: amely, egy öblös testű, egyfülű vagy fül nélküli, nyakánál kissé elkeskenyedő, bő szájú cserép-edény²¹. A só-mázás köcsög sűrű-nedves termékek tárolására volt előnyös. Kellő lezárással (mint sűrű szövésű kendő vagy pergament-papír rákötözésével) jól megfelelt: tejföl, túró, kenő-sajt, vaj, sózott zöldség, cukrozott gyümölcs, kompót lekvár, méz, tárolására. A mázatlan és porózus köcsög, inkább a szárított termény és termék tárolásánál volt előnyös.

Tárolási módok

Tároló-helyeken, - a termények vagy termékek tárolására - igyekeztek célszerű módszert választani. Olyat, amely lehetővé tette a szükséges idejű tárolást, és közben a minőségromlás akadályozását. Igény esetén elősegítve a termény tovább-termeszthetőségének megőrzését, vagy a tartósítását. Íme, néhány közismert példa, az egykor gyakori tárolási módokra.

Ömlesztés: a legismertebb és legrégebbi módszer. Amikor az egynemű, és többnyire különböző méretű dolgokat rendszertelenül egymásra halmozták. Ezt a módszert, többnyire a halmozás, elterítés és rekesztés, valamint során alkalmazták. Megfelelt a kisebb méretű, gömbölyded vagy kissé hosszúkas, szabálytalan formájú és eltérő méretű termékek és termények tárolására.

Rendezés: hasonlóan régi tárolási mód. Amikor, az egynemű és közel hasonló méretű dolgokat egymás mellé helyezték. Esetleg egymásra is rétegezve úgy, hogy stabil halmazatot alkossanak (ne guruljanak szét). E módszert, főleg rétegezés és elterítés esetén alkalmazták. Különösen jól megfelelt az egymásra rakható rakaszok feltöltésénél. Leginkább, a nagyobb kerek vagy hosszúkas termények-termékek (sajtok, gomolyák, gyümölcsök, zöldség-gyökerek, gumók, töltött-árúk, kisebb tároló eszközökbe töltöttek stb.) raktározásánál vált be. A rétegek közé tett szalma vagy háncs még biztonságosabbá tette a szállítást és a tárolást.

Bujtatás: sajátos módja valamely alkalmatosságba ömlesztett vagy rendezett, termények vagy termékek tárolására. Amikor, az egymás mellé helyezett dolgok közötti teret tiszta-szítált (mosott, napon vagy kemencében kiszárított) homokkal kitöltötték. Így elősegítve a tárolt termékek és termények szikkadását, egyúttal megakadályozva a teljes kiszáradás és dohosodást (penészesedést) is. E módszer különösen jól őrizte az olyan terméseket, amelyek elviselték az alapos szárítást. A száraz homokot keverhették szárított „rontást hárító” gyógynövényekkel (amelyek a penészesedést-rothadást gátolhatták, rovarokat-rágcsálókat elriaszthatták, a helység levegőjét fertőtleníthették). Természetesen, ezt a homokos halmot is lefedték, megakadályozva a termény és homok szennyeződését. Az így „bujtatott” termés hosszú ideig eltartható volt. E módszer sokfelé elterjedt a „földben termett” gumók, és zöldség-gyökerek tárolására. Gödrös, vermes és rekesztéses (ritkábban ládás) téli tárolás esetén hasznos megoldásnak bizonyult.

Hamvazás: a „bujtatásos” tárolás egy különleges változata. Amikor homok helyett, jól kiégett és átszítált fahamuval töltötték fel a bujtatott termék vagy termény közötti réseket. Főleg ládában, agyag-edényben vagy fakádban tárolt dolgok megőrzésénél használták. Gátolta a penészesedést és a dohosodást, segítette a kiszáradást és a kártevők elriasztását. Különösen bevált egyes sódar, szalonna, kolbász és sajt, valamint némely magvak (főleg bab) és aszalt

²¹ Magyar Néprajzi Lexikon: Köcsög. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

gyümölcsök (alma, körte) tárolására. A felhasznált fahamuból később hamuzsirt is főztek. Néhol a fahamut kevés porított sóval vagy gipsszel is keverték. A hamvazás ajánlott módszer a későn érő görögdinnyék tárolására, amivel akár karácsonyig is megőrizhették.

Meszezés: ritka tárolási módszer. Azon alapult, hogy a megtisztított tárolandó terményt vagy terméket 5%-os oltottmész-oldattal többször is átkenték (közben száradni engedve az előző réteget). Az így kialakított vastag mészréteg megakadályozta a kiszáradást, fertőtlenítette a felületét. E módszert egykor görögdinnye, tojás és némely sajt- vagy kolbász-féle tárolásánál alkalmazták. Amiket ládában vagy rakaszban tárolták, szalma (fűrészpor, pelyva, moha) közé helyezve. De egymáshoz ne érhessenek. Az így kezelt tojás, lágy- vagy kemény-tojásnak főzve könnyen szétpukkanhatott. Ezért, azt főzés előtt ecetes vízzel lemosták (vagy abban főzték).

Sarazás, ami, az agyagos keverékkel történő bevonás. A meszeléshez hasonlóan végezték, de mész-oldat helyett híg tejföl-sűrűségű agyag-víz keveréket használva. Néhol némi sót vagy fahamut is heverve hozzá. A bevonó agyagréteg száradását követően a sarazott dolgokat száraz szalma vagy fűrészpor (esetleg pelyva, törek) kötött tárolták, többnyire ládában vagy rakaszban. Ezen eljárást egykor némely kolbász- vagy sajt-féle, szőlőfürt szárító tárolásánál használták.

Viaszozás: egy olyan régi tárolási mód, amikor a tárolandó dolgot viasszal bevonták. Ezzel megakadályozva, hogy kiszáradhasson, kívülről levegő vagy fertőzés érhesse. A bevonás közel 60-65 °C-ra felmelegített méhviasszal végezték. Esetleg méhviasz és faggyú (vagy lenolaj) keverékével, legalább fél-borsónyi vastagságban bevonták (mártva vagy rákengetve). A réteg megkötése után a bevont terményt vagy terméket, hűvös-száraz helyen, szalma vagy fűrészpor között tárolták. E módszert görögdinnye, tojás és némely sajt tárolásánál alkalmazták.

TARTÓSÍTÁSI MÓDSZEREK

Az egykori népesség körében többféle tartósítási eljárás is elterjedt. Egy részük a természeti hatások kihasználásán, míg mások sajátos kezelési eljárásokkal vagy előállított adalékok hozzáadásával valósultak meg. Valamint leggyakrabban, ezeket egyesítő módszer keretében. Íme, néhány korabeli és közismert tartósítási módszerek közül, példákkal érzékeltetve:

Természetes tartósítás: amikor „természetes erőforrások” kihasználásával történt a tartósítás. Történhetett: nap sugárzásának közvetlen hatására, vagy az általa melegített felület vagy légtér segítségével, meleg vagy hideg száraz-párologató szellő-szél hatására, természetes erjedési-átalakulási folyamatok eredményeként, természetben fellelhető anyagok segítségével.

Mesterséges tartósítás: amikor a szárító környezetet mesterséges építményben vagy erőforrások kihasználásával hozták létre. Ami történhetett, valamely e célt szolgáló építményben vagy alkalmazásban, tudatosan létrehozott és szabályozott hő- és lég hatás mellett. Erre alkalmas építmény lehetett a szárító, aszaló, kemence, tűzhely kialakított része, e célra alkalmas padlás, jégverem, füstölő stb. Előidézhetette mesterséges légmozgás, termék alakítás, esetleg tartósító készítmény vagy erjesztési-érlelési eljárás.

HŰTÉS

Régi, közismert és lehetőség szerint alkalmazott, tartósító-tárolási eljárás. Amikor, a termést vagy terméket alacsony hőmérsékletre hűtötték és azon is tárolták. Így, a bennük zajló erjedési és bomlási, rothadási vagy penészesedési folyamatok lelassultak. Ezáltal, a termék-termény eltarthatósága megnövekedett, megőrizve eredeti élvezeti értékét.

Hűtési eljárások

Régen, a hűtési eljárásokat - a hőmérsékletük alapján - nyelvileg is megkülönböztették. Ezek elnevezése helyenként akár eltérő is lehetett. Íme, a legismertebb megkülönböztetésük:

Hűsítés: vagyis, 6-14 °C közötti hőmérsékleten tartás. Ekkor, az érési és érlelődési valamint romlási-bomlási folyamatok jelentősen lecsökkennek. Megfelelt, a régi leírások szerinti hűvös pince-hőmérsékletnek. Szinte minden termény és termék számára kedvező tartósság-növelő körülmény. Ugyanakkor, egyes termékeknél ez nem gátolta a penészesedést, keseredést vagy a nyúlósodást (tejföl, túró, sajt, töltelék-áru esetében). Bár ezen a hőmérsékleten az erjedés is visszafogott (bornál, sörnél), ugyanakkor aromásabb italt is eredményez.

Hidegítés: ami 0-6 °C közötti hőmérsékletet jelent, a termék vagy termény megfagyása nélkül. Ez volt az a tartomány, amelyet szinte mindenféle dolog számára optimálisnak tartottak. Annál előnyösebbnek, minél közelebb volt a fagyponthoz, de azt el nem érte. Egykor, ilyen tartósítási körülményeket csak jégvermek és jégbarlangok előterében tudtak biztosítani. Vagy a hideg-téli időszakokban, a pincék vagy tárolók (kamrák) megfelelő szellőztetésével.

Jegelés: amely a 0 és -4 °C közötti hőmérsékleten tartást jelentette. Általában, ilyen hűvös volt (átlagosan) egy régi jégveremben, tavasz-idő környékén. Ezen a hőmérsékleten, télen főleg hús- és hal-féléket tároltak, amit nyár-eleji időszakban (ha a jég addigra el nem olvadt) korai termények is kiegészíthettek. Ekkor, a terményben lévő víz már részben megfagyott, de a jég még nem repesztette szét a sejtjeit (kiengedéskor a termény nem eresztett túl sok levét).

Dermesztés: vagyis, a -4 °C-alatti hőmérsékleten való tartósító-tárolás. Ez a hőmérséklet, már a termény vagy termék teljes kifagyását eredményezte. Efféle feltételeket, csak a téli fagyos és némely jégvermek (jég-barlangok) tudtak biztosítani. Ilyen körülmények lehetővé tették a romlás nélküli tartós tárolást, de a kiolvasztott élelem hajlamos volt „levének eleresztésére”.

Hűtési alkalmazások

A régi időkben ezt a tartósítási eljárást - megfelelő lehetőségek hiányában - csak korlátozottan alkalmazhatták. Ugyanis, az akkori hűtési körülmények nem tették lehetővé nagy tömegű termények tárolását. Ennek ellenére, a hűtésre is találhatunk korabeli példát:

Tej-hűtés: régi, közismert eljárás. Legtöbb helyen, a frissen fejt tejet azonnal leszűrték és olyan hűvös pincében (esetleg barlangban) tárolták, amely hőmérséklete nyáridőben sem haladta meg a 14°C-ot, de télen sem csökkent le hőmérséklete a fagypont közelébe (4-8 °C alá). Sokfelé, a tejes-edényeket kötélre kötve a kútba engedték, hogy a tej hűvös maradjon. Egyes vidékeken a feldolgozásra szánt tejet szűrés után rögtön felforralták, majd az edényébe

töltve „kútba engedték” (pince földjébe ásták). Ezt a módszert főleg ott alkalmazták, ahogy a tejtől édes-tejszínt is akartak „leszínelni”, vagy több nap fejését próbálták összegyűjteni.

Kolbász-sajt hűtés: vagyis állati bélbe töltött savanyú sajt-túró tartósítása. Amelyet előzőleg sóval (esetleg kevés salétrommal) alaposan kigyúrtak, és gyakran örölt borssal vagy paprikával is fűszereztek. Amit aztán alaposan megtisztított és átmosott, majd sóban és mésztejben jól kiáztatott vékony disznó- vagy birka-bélbe töltött bélbe töltöttek. Kinézetére ez a sajt-túró a kolbászhoz hasonlított. Úgy kezelték, ahogy a kolbásznál szokásos volt. gyakran úgy is fűszerezték, mint ahogy a helyi disznótoros kolbászt. A keményre töltött és végükön bekötött sajt-kolbászokat hideg, tömény-sós vízben áztatták, majd szikkasztották. Ezt követően, 1-2 napra hideg füstre tették, majd hűvös helyen (10-14 °C alatt) 1-2 hétig hagyták érlelődni. Télen (4-8 °C-on), több hónapig is tárolhatták, így böjti kolbásznak éppen megfelelt.

Pogácsa-sajt hűtése: egykor közismert ismert eljárás. A XVI. században már elterjedt, sovány-savanyú, nem túl lágy (inkább félkemény) sajt tartósításának módja. A fölözött aludt-tejből készített savanyú-túrót kevés sóval alaposan összegyúrták. Ízesítésként fűszert is belekeverhettek (például: örölt borsot, római- vagy fűszer-kömény magot, fenyő- vagy koriander-magot, tört borókabogyót). Esetleg némi salétromot is adtak hozzá, hogy tartósabb legyen. Az így összeelegyített sajt-túróból gyermek-ökölnyi pogácsákat formáztak. Majd tömény-sós, hideg vízben hagyták néhány órát ázni. Ezután engedték szikkadni egy napig szoba-hőmérsékleten, majd hűvös (8 °C-alatti) pincében érlelték akár több héten át. Néhol, előtte kissé meg is füstölték. Böjti időszakban szalonna, sonka helyett fogyasztották.

HEVÍTÉS

Amely szintén régi, közismert és lehetőség szerint alkalmazott, tartósító eljárás. Amikor, a termést vagy terméket magasabb hőmérsékletre felmelegítették. Annyira, hogy a nemkívánatos átalakulást vagy romlást megakadályozzák. Ezáltal, a bennük éppen zajló erjedési és bomlási, rothadási vagy penészesedési folyamatok megakadtak vagy lelassultak. Egyúttal rostanyagai is felpuhultak, keménységük is csökkenhetett, vagyis élvezeti értékük kedvezően változhatott.

Melegítési eljárások

Ide sorolhatók az olyan hevítési eljárások, amikor a terményt vagy terméket a víz forráspontja alatti hőmérsékleten kezelték. Többnyire akkor alkalmazták, ha csak az erjedést, penészesedést vagy rothadást kívánták megakadályozni, eközben igyekeztek elkerülni a túlzott puhulást.

Előmelegítés: olyan hevítési eljárás, amikor a tárolandó dolgot csak 50-65 °C-ra melegítették, és azon rövidebb vagy hosszabb ideig tartották. Majd lehűlés után, hidegen tartották az újabb feldolgozásig vagy elfogyasztásig. E módszerrel megakadályozhatták a nem kívánatos erjedést vagy penészesedést. Ez alkalmazták a nyers tej savanyodásának, a langyosan oltott-kicsapatott túró penészesedésének, gyümölcs-lé erjedésének, bor pusztulásának elkerülésére.

Forrázás: vagyis valamely termény vagy termék forráshoz közeli hőmérsékletű vízzel történő leöblítése. Vagy ilyen vízben történő rövid idejű megmártása. Ez az eljárás, a leforrázott dolog felületén nagyrészt hatástalanította a romlás kórokozóit, fellazíthatta annak kemény külső rétegét. Mindezt oly módon, hogy a termék vagy termény belsejében a hőmérséklet nem emelkedett a víz forráspontjának közelébe. Vagyis, az eredeti nyers aromák megőrződhetnek. A forrázott terméket hűthették vagy jegelhették, száríthatták, dunsztolhatták, füstölgették stb.

Abálás: amely kifejezés alatt egykor a 85-95 °C közötti hőmérsékleten történő puhítást értették. Az ilyen hőmérsékleti kezelés a termék vagy termény romlását (erjedését, rothadását) elég hatékonyan megakadályozhatta, ha azt követően megfelelő körülmények között tárolták, vagy tovább tartósították. Egyes hús- és szalonna-félék, disznó-torosok (kövesztett, hurka, májas, fejsajt), valamint némely gomba stb. tartósításának közismert módja. Az abált terméket hidegen vagy fagyaszttva tárolhatták, de dunsztolva is eltarthatták, néhol füstön szikkasztották.

Dunsztolás: amikor a lezárt edénybe tett terményt vagy terméket közvetetten hevítették. Majd azt követően, hűvös-sötét helyen tárolhatták. Az eljárás azon alapul, hogy a lezárt-megtöltött edényt vízbe tették, amit forrás-közeli hőmérsékletre melegítettek. Amikor az edény tartalma már közel abálási hőmérsékletet ért el, akkor mintegy fél óráig még a forró vízben tartották. Ezután kiemelték a telt edényt és hagyták lehűlni. Az így „dunsztolt” hosszú ideig tárolhatták.

Forralás: ami vízben való főzést jelentett, a víz forrás-hőmérsékletén történő huzamos hevítést. Az eljárás lényege, hogy a termés vagy termék belső hőmérséklete is hosszabb időn át elérje a forrás-pontot. A forralás idejét pedig az határozta meg, hogy mennyire szándékozták megpuhítani a tartósításra szánt terméket. Ezt követően a megfőtt dolgot kiszűrhatték és úgy tovább tartósíthatták, de levében hagyva is dunsztolhatták, vagy tovább alakíthatták.

Előfőzés: ami lényegében rövid idejű forralást jelentet. Ilyenkor, a termény vagy termék külső rétege félig megfőtt, de a belseje inkább nyerses maradt. Ezáltal megőrizve az eredeti ízeket, ugyanakkor elpusztítva a külső felületről esetlegesen elterjedhető rothasztókat (penészt, erjedésszerű rothadásos sérülést stb.). Az előfőzést rendszerint egy másféle tartósítás követett.

Párolás: amikor a termény vagy termék melegítés hatására gőz-formában leadja víztartalmának egy részét. Miközben, a saját gőzében megpuhul, rostjai fellazulnak. Az így kezeltet, rendszerint más eljárásokkal tartósították (szárítás, dermesztés, dunsztolás stb.)

Bepárlás: ami az abálással vagy enyhe forralással történő „sűrítést” jelentette. Az így kezelt terméket többnyire hűtve vagy dunsztolva tárolták. Ha ezáltal cukor-tartalom 50%-ot, ha só- vagy sav-tartalom a 10 %-ot meghaladta, esetleg a víztartalom 10% alá csökkent, akkor gyakran nem volt szükség további tartósítási eljárásra sem. Főleg levek sűrítésének és lekvárok vagy kocsonyák, esetleg szirupok vagy sűrítmények készítésének régi, közismert módszere.

Sütés: a termény vagy termék 150-250 °C közötti hőmérsékleten történő kezelése, huzamosabb ideig. Pároláshoz hasonló folyamat, de sajátos aromák megjelenésével. Ugyanis, sütéskor a nyersanyag részben már kissé megpörkölődhet, karamellizálódhat. Az így elő-tartósított terméket hűvös helyen tárolták (rövid időre). Huzamosabb idejű tároláshoz jegelésre vagy dermesztésre volt szükség, esetleg levében kidunsztolva vagy zsírba olvasztva tartották.

Melegítési alkalmazások

Ezt a tartósítási módot - önmagában - igen ritkán használták. Ennek ellenére ismert néhány eljárás, amely hosszabb időre megfelelő tartósságot biztosíthatott. Íme, néhány példa:

Sűrűs-tej: amely valójában forralással besűrített tej. Főleg, Borsod és felső-Tisza vidékén volt ismertebb. A friss tejet három egyforma lábasban feltették főni. Lassan, hogy nem forrva, csak annyira melegítve (40-50 °C-on, 6-24 órán át), hogy elpárologjon nagyrészt a levük, hogy a maradék egy lábasban is elférjen. Vagyis, a tejet harmadára besűrítették. Néhol 1-2 evőkanál mézet is adtak hozzá (literenként), hogy melegítéskor biztosan ne menjen össze. Túl sok figyelmet és tüzelőt igényelt. Ritkán, főleg csak különleges csemegékhez készítették. Lezárt edényben (állítólág) hetekig elállt, de meg buggyanhatott. Bizonytalan terméknek számított.

Forralt-tejföl: amely egyfajta tartósított tejföl. Ugyanis, ha naponta csak kevés tejfölt tudtak „kinyerni”, akkor több napig is kellett gyűjtögetni, hogy a köpülő megteljen. Ilyenkor, (hogy a gyűjtögetett tejföl meg ne buggyanjon vagy keseredjen), két nap elteltével a tejfölt felforralták néhány percre, majd hagyták kihűlni. A következő napokban ismét hozzáadhatták a begyűjtött friss tejfölt. De hozzákeverés előtt - minden alkalommal - a forralt-tejfölt egy tiszta és kiforrázott edénybe átöntötték. Sokáig - vagyis 6-7 napnál tovább - nem gyűjtögették, hanem a tejfölből vaját készítették. Vagyis, ez esetben ideiglenes tartósításról beszélhetünk.

Vaj-ujvasztás: régi és általánosan ismert módszer, különösen a Kárpát-medence keleti végein volt népszerű. A nyers-vajat cserépedényben felolvasztották és ugyanannyi tömény sós vízzel elkeverték. Majd lassan forráspontig melegítették, és a felszínén keletkező habot fokozatosan lemerték. Ezt követően, a keveréket sűrű szövésű anyagon átszűrték és a leszűrt folyadékot hideg helyen hagyták „szétválni”. Ilyenkor elkülönült egymástól a felső zsíros, és az alsó vizes fázis. Amikor a felső részen kivált vaj megszilárdult, akkor az edény tartalmát leszűrték. A szilárd vajat olvadásiig felmelegítették és egy tároló-edénybe öntötték, ahol megmerevedhetett. Ezt követően már úgy használhatták, mint a zsírt. Az ilyen „ujvasztott” vaj íze már nem volt annyira tejes-savanykás, hanem kissé édeskés és libazsír-szerű. Lassan és aligavasodott.

Zsíros felfőzés: régóta ismert módszer, de alkalmazását nehezítette a légmentesen záródó edények hiánya. Ezért, ezt a tartósítási módszert - önmagában - nemigen használhatták. A népi furfang úgy oldotta meg a főzéses tárolást, hogy a főző-lébe étolajat vagy könnyen olvadó zsírt öntöttek. Amely, a főtt (abált, előfőzött stb.) étel felületén kivált-összegyűlt, ezáltal elzárta a levegőtől. Így akadályozva az étel megromlását.

SZÁRÍTÁS

Talán a legősibb és legismertebb, természetes szárítási módszer. Amely során, a termény vagy termék víztartalma 10-12% alá csökken. Így megakadályozva annak korai romlását (vagyis dohosodását, penészedését, rothadását, nem kívánt erjedését). A szárítandó dolgot többnyire szárító-keretre (fonott vessző-rácsra vagy kifeszített ritkás szövetre, sűrű hálóra) helyezték, esetleg vesszőre vagy vékony zsinegre fűzték. Így helyezve megfelelő „szárító környezetbe”.

Szárítási eljárások

Amelynek módja lehetett természetes vagy mesterséges, igazodva a lehetőségekhez és a célhoz. Természetesen, a szárításra szánt terményt-terméket előzetesen tisztították. E műveletbe beletartozhatott a romlott vagy sérült rész eltávolítása, lemosás vagy hámozás stb. is.

Napon szárítás: az egyik legrégebbi és leggyorsabb természetes szárítási eljárás. Ennek lényege, hogy a megfelelően előkészített és kellő nagyságúra darabolt terményt-terméket napsütötte szellős helyre kihelyezték. Rácsra, hálóra, ritka szövésű vászonra, vagy kötélre aggatva, esetleg zsinóron lógatva. Vagy vékony rétegben elterítve és időnként forgatva. Ezen eljárást főleg húsok és halak, gombák és kérgek, gumók és gyökerek, némely magvak és gyümölcsök, egyes hús- és tejtermékek, valamint szalma és széna, háncs és rost stb. tartósításánál alkalmazták.

Árnyékban szárítás: egy másik régebbi, de az előbbinél lassúbb, természetes szárítási eljárás. Ennek lényege, hogy a megfelelően előkészített és kellő nagyságúra darabolt terményt-terméket árnyékos-szellős helyre kihelyezték. Rácsra, hálóra, ritka szövésű vászonra, vagy kötélre aggatva, esetleg zsinóron lógatva. Esetleg vékony rétegben elterítve és időnként forgatva. Ezen eljárást főleg illó-olaj tartalmú gyógy- és fűszernövények, napfény hatására fakuló vagy lassú szárítást igénylő termékek-termények esetében volt előnyös. Például, amikor a gyorsabb vagy magasabb hőmérsékletű száradás nem kívánt repedést, magkipergést, hatóanyag-csökkenést, állag-romlást eredményezne. Vagy, ha a fény szín-változást, avasodást okozhatna.

Hidegben szárítás: régi és lassú, de igen kedvező eredményt hozó, természetes szárítási eljárás. Mivel 6 °C alatt a bomlási és erjedési folyamatok megtorpannak, így a hosszabb szárítás során is megőrződnek az eredeti aromák. A hideg-száraz levegőben a szikkadás-száradás egyenletes. Ha közben a termény vagy termék megfagyna, az sem okozott gondot, mert az esetleges lassú kiolvadásakor a száraz-hideg légmozgás hamar felszárította. Ezt a módszert, leginkább a télen elejtett állatok vagy kifogott halak húsának tartósítására alkalmazták.

Házi szárítás: régi, mesterséges szárítási mód. Ennek lényege, hogy terményt vagy terméket legfeljebb 45-50 °C hőmérsékletű száraz-légmozgásos térbe helyezték. Ami lehetett: épített szárító, kemence teteje, nem forró kemence belseje, meleg padlás, fűtött szoba. Ezen eljárást alkalmazták, ha a természetes szárításra nem volt lehetőség. Vagy, ha ügyelni kellett a száradás tisztaságára is (például: tészta, levesbe való zöldség vagy zöldje, gomba, kásamagvak stb. esetében), amikor felhasználás előtt már nem volt lehetőség újabb tisztításra.

Aszalás: a napon vagy házi szárítás sajátos változata²². Amely során, a termést vagy terményt közel 65-75 °C körüli hőmérsékleten szárították. Ezáltal, a további erjedésük, romlásuk, penészesedésük is megtorpant, vagyis az eltarthatóságuk lényegesen javult. De a szárítást „módjával” végezték, inkább csak szikkasztották, hogy a termék még fogyasztható legyen (ezért ilyenkor a nedvesség-tartalmat nem csökkentették 15% alá). Némely gyümölcsnél és gyökér-zöldségnél bevált módszernek tartották.

Pállasztás: egy olyan szárítási eljárás, amikor a tartósításra szánt lédús terményt-terméket előzetesen sóval vagy cukorral meghintették. Amely hatására a termékből lé szivárgott ki

²² Magyar Néprajzi Lexikon: Aszalás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

annak felületére. Mivel így a belső „nedvességét” gyorsabban kiadta, ezért egyenletesebben száradt, és szárítás után sem lett túl rágós, se kemény. Főleg húsok és halak, nedvdús gyümölcsök, sortos zöldségek, némely sajt és túró, és hús-készítmény esetében régóta ismert módszer. Ismert volt olyan pállasztás is, amikor a szárítandó terméket tiszta hamuval, faszén- vagy agyag-porral hintették (amelyet fogyasztás előtt lemostak).

Főve szárítás: amikor a szárítandó terményt-terméket előzetesen megfőzték. Annak érdekében, hogy csökkentsék annak romlékonyságát, elősegítsék a teljesebb kiszáradását, vagy előzetesen megpuhítsák a későbbi könnyebb fogyaszthatóság érdekében. Leggyakrabban húsok, rágósabb vagy rostosabb termények, esetleg fogyasztásra már „félíg előkészített” termékek szárításánál terjedt el ez az eljárás.

Száritási alkalmazások

Az egykor igen népszerű szárításos élelem-tartósítás manapság már ritka eljárásnak számít. Az egykor igen elterjedt túró-száritás szinte elfelejtődött. A hús-félék ilyesfajta megőrzése néhol, Kárpát-medence keleti részein, még használatosak. A többi vidékeken már csak a fűszer- és gyógynövények körében népszerű ez a tartósítás, esetleg némely zöldség- vagy gomba-félénél. Íme, néhány példa, a korabeli szárítási eljárásokra:

Kelesztő-száritás: egykor talán ez volt az egyik legfontosabb szárítás²³. Amely biztosította a mindennapi kenyér elkészítését. A szárítandó kelesztő többféle lehetett, ezekről részletesen külön kötet²⁴ is megemlékezik. Leggyakrabban, a házi készítésű a fűszerezővel kevert sűrű korpa-kovászt, és a gabona-örleménnyel sűrített must-habos (vagy törkölyös) korpa-élesztőt szárították. A tészta-szerű kelesztőt apró darabokra morzsolták, golyócskákká sodorták, majd árnyas-szellő helyen 30-40 °C közötti hőmérsékleten (nem haladva meg a 45 °C-t) csont-keményre szárították. Az így kiszáritott kelesztőt száraz-hűvös helyen, vászon-zacskóban felfüggesztve tárolták. Így, akár egy éven túl is megőrizte kelesztő hatását. Felhasználás előtt, langyos vízben vagy tejben puhára áztatták, majd a szokásos módon „indították”, szaporították.

Túró-száritás, amely néhány száz éve, még gyakori és ismert túró-tartósítási módnak számított. Erre, a tejsavas erjedésű, savanyú-túró (aludt-tej vagy szerdék-túró) volt alkalmas. Ugyanis, az oltóval készült édes-túró nedvesedéskor hajlamos volt a penészesedésre, túlérésre. A leválasztott savanyú-túrót sajtkendőbe kötve gomolyaként lecsöpögtették, majd nehezekkel megnyomatták, hogy a savóját jól kieressze. Ezt követően, a szikkadt és keménykés túróat alaposan szétmorzsolták, többnyire nagyobb lyukú szűrőn áttörték. A kapott morzsalékot napos-szellős helyen egy kifeszített lepedőn elterítették és időnként elkevergetve csont-szárazra szárították. Ezt a száraz túróat sűrű szövésű fehér zsákocskákban tárolták, sötét-hűvös helyre felakasztva. Felhasználás előtt friss tejbe szórták, ahol újra megdagadt és túróként viselkedett.

Hal-száritás, amely egykor igencsak elterjedt a halban gazdag vidékeken. Ez volt az a módszer, amellyel a frissiben el nem adható, jelentős mennyiségű halat tartósítani tudták. A szárításra szánt halat széthasították és kitisztították (gyakran a belsejét sóval meghintették). Arra is volt példa, hogy szárított-porított fűszerrel is megszórták a hal friss metszésű részeit.

²³ Magyar Néprajzi Lexikon: Tartósított erjesztőanyag. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁴ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VII. kötet. Budapest, 2016.

Majd, oszlopok között kifeszített zsinagregre aggatva, napos-szellős helyen gyorsan kiszáríthatattak. Bár igen nagy mennyiségben szárítottak ilyen módon, a magyarság körében a szárított hal fogyasztása mégsem terjedt el, Ugyanakkor, igencsak keresett terméknek számított a szigorúbb és gyakori böjtöt tartó ortodox és görög keleti vallásúak körében.

Hús-szárítás, amely módja eltért a hal-szárítástól. Ugyanis, a húst: főve szárították, és főleg pásztor- vagy katona-ételnek számított. Marha, juh- és kecske-húsból készítették, ritkán ló-húsból is, de disznó-húst e célra nemigen használtak. A húst apró darabokra vágta, tokányként vagy pörköltként elkészítették, sózva-fűszerezve, saját levében-zsírában megpuhítva. Ezt követően a húsdarabokat kiszűrték, és szabad levegőn, szellős-árnyékos helyen szárították (gyékényen vagy abroszon, esetleg állatbőrön szétterítve). Megszárítva vászon- vagy bőrzacskóban tárolták, szellős helyen felfüggesztve. Az így szárított húst főleg levesnek főzték, tésztával keverve. Középkori változatára utaló leírások szerint, az ilyen húst porrá törve és liszttel keverve tárolták és vízzel híg kását főzve fogyasztották.

Gomba-szárítás, amely egykor igen népszerű tárolási módnak számított. A megtisztított és hibás részeitől megszabadított gombát többnyire napos-szellős helyen szárították. Többnyire vessző-fonatú rácson szétterítve, vagy vékony zsinagregre felfűzve és felakasztva (esetleg hosszú tüskés ágra feltűzdelve). Száríthatták meleg kemencében vagy szárítóban is, de csak 40-45 °C alatti hőmérsékleten (nehogy megfőjön vagy bepálljon). A szárított terméket szellős helyen tárolták, szövet-zsákocskába kötve és fellógatva vagy fakéregből készített fedeles tartóban. Felhasználás előtt vízben áztatták, majd amikor megdagadt, ételnek elkészítették.

Zöldség-féle szárítása, régi módszer, amelyet szinte mindenhol ismertek. Sárgarépa-, pasztinák- és petrezselyem-gyökér, valamint zeller- és cékla-gumó, hagyma stb. tartósításának egyszerű módja. Megtisztításuk után vízben átmosva, és felvagdálva. Néhol, az átmosásukhoz sós vizet ajánlottak. Máshol, a fehér zöldségek mosóvizébe kevés ecetet is öntöttek (megakadályozva a barnulást). Ha karikára vagy vékony hasábokra vagdalták, akkor többnyire erős-fehér cernára felfűzve szárították. Ha kockákra vagdalták (vagy héjakra bontották) akkor inkább vessző- vagy gyékény-fonaton szétterítve. A szárítás történhetett meleg-szellős helyen, vagy 50 °C-alatti meleg kemencében (vagy meleg padkáján, tetején). Fehér színű zöldséget napon is száríthatnak, de színeset csak árnyékban (ne fakuljon). Felhasználás előtt 2-5 órára kevés vízben áztatták.

Zöldség- és fűszer-zöld szárítása, szintén közismert és egyszerű eljárás. Főleg két változata terjedt el. Az első: amikor a megmosott szálatat kisebb csomókba kötötték és felakasztva megszárazították. Így is tárolhatták, de gyakran inkább lemorzsolva és jól záró dobozban tartották. Második változatnál: a megmosott szálatokról a leveleket lecsipkedték, és csak azokat szárították, lepedőre kiterítve. Az ilyen „szárítmányt” szellős textil-zsákocskában felfüggesztve vagy zárható tartóban tárolták. Mindkét eljárás során, a szárítást árnyékos-szellős és meleg (de 50 °C nem melegebb) helyen végezték, száraz-törékeny állag eléréséig.

Gyógy- és fűszer-növény szárítása, amely hasonló az előbbi eljáráshoz. Csak frissen szedett növényt szárítottak. Ügyelve arra, hogy a szárítási hőmérséklet nem haladja meg az 50 °C-t. A gyökér-részeket mindig alaposan megmosták és megtisztították. A többi részt először kirázták (eltávolítva a port és rovarokat), majd leöblítették (langyosnál nem melegebb vízzel). A fehér virágot és gyökeret mindig napon szárították. A színes virágot, zöld részeket és termést pedig árnyékos helyen. Igyekeztek csont-szárazra szárítani. Szövet-zsákocskában lógatva tárolták.

Főzelék-féle szárítása, amelyet sokfelé ismertek, de széles körben nem mégsem terjedt el. Zöldbab, zöldborsó, káposzta-levél, karalábé, karfiol, zeller- és cékla- (esetleg retek-) gumók stb. tartósításának módja. A megtisztított és megmosott alapanyag hibás vagy fás-szálkás részeit eltávolították. Ha szükséges volt, a kívánt méretre vagdalták. Ezt követően, forrásban lévő kb. 10%-os sós vízben 2-10 percig előfőzték. Ezután, a leszűrték, szétterítették, majd árnyékos meleg-szellős helyen keményre szárították. Textil-zsákocskában fellógatva tárolták.

Gyümölcs-aszalás, amely régi és egyszerű eljárás és még ma is népszerű. Legtöbb házi kenyérsütő kemence alkalmas volt erre. Takarékos megoldás volt, mivel hasznosíthatták annak „kenyérsütés utáni maradék hőjét”. Az aszalásra szánt gyümölcsöket megtisztították sérült részeit eltávolították. Majd, vesszőből font rácson szétterítve, a meleg (nem forró) kemence sütőterében megaszalták. A vessző-rácsot egy vas-tepsire rakták, hogy a gyümölcs leve abba csöpögjön, „ne rondítsa össze” a kemence sütőfelületét. Ha lapos tetejű fűtő-kemencével rendelkeztek, akkor a fűtési idényben annak teteje is megmelegedett annyira, hogy aszalásra használhassák. Szilva, barack, meggy és cseresznye aszalására a 70-75 °C körüli hőmérséklet volt kedvező (amikor a behelyezett méhviasz-darabka már hígolyósra olvadt, de a színét még nem változtatta meg). E gyümölcsöket aszalás előtt kimagozták, nagyobbakat félbe is vágják, és rugalmas-gumiszerű (de kissé kemény) állagig aszaltak. Alma, körte és birs aszalására csak 60-65 °C körüli hőmérséklet volt szokásban (amikor a méhviasz-darabka éppen olvadozott). E gyümölcsöket általában szeletekre vágva és szívósra (néhol borszerűre) aszalták. Szőlő, ribizli, egres, szamóca, áfonya stb. esetében az 50-55 °C körüli bizonyult megfelelőnek (amikor a méhviasz még nem, de a faggyú már olvadozott). Ezeknél gyakran elmaradt a magozás, viszont ezeket is csak a rugalmas gumi-szerű állagig aszaltak. Az aszalás időtartama fél naptól 3 napig terjedhetett. A kemence ajtaját ilyenkor egy résnyire mindig nyitva hagyták, hogy a gyümölcsből kipárolgott nedvesség eltávozhasson a meleg sütőtérből. Az aszalt gyümölcsöt tárolhatták korsóban vagy faháncsból készített tartóban, esetleg sűrű szövésű zsákocskában, hűvös-sötét helyen, később már lezárható befőttes-üvegben.

SÓZÁS

Olyan eljárás²⁵, amely esetében a tárolhatóságot főleg a termés vagy termék sótartalmának növelése biztosítja. Ugyanis, 10% feletti sótartalom általában megakadályozza a penészesedést, bomlást és rothadást, a nem kívánt erjedést. Természetesen, ez a módszer csak olyan élelmiszerek esetében voltak alkalmazhatók, amelyek esetében a sós íz nem volt zavaró.

Sózó eljárások

Ezen módszerek, szinte már ősidők óta ismertek voltak. Sőt, még ma is általánosan alkalmazott tartósító módszerek. Amelyek nélkül, egy hagyományos disznóvágás is elképzelhetetlen lenne.

Lesózás: amikor a termés vagy termék felületét - tartósítás végett - sóval bőven meghintették (bedörzsölték). Ilyenkor, a felületen kialakult sós réteg megakadályozta, hogy a felület penészesedjen, erjedjen-rothadjon. Ekképpen védve a belső rétegeket a káros külső hatásoktól. Az így kezelt alapanyagot többnyire még más módszerrel is kezelték (szárították, füstölték). Ezt a módszert főleg hús- és hal-félék, sajt, esetleg némely zöldség tartósítására alkalmazták.

²⁵ Magyar Néprajzi Lexikon: Sózás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Sódarozás: vagyis tömény sós lében áztatás. Vagyis, terményt vagy terméke, egy edénybe téve sóval alaposan meghintették (engedve, hogy levet eressen). Vagy, 20%-osnál töményebb sóoldatba merítették. (Ilyen töménységű sóoldatban a friss tyúktojás a folyadék felszínén úszik). A módszer hatékonysága azon alapul, hogy a tárolandó alapanyag sós lével alaposan átitatódhatott. Ezáltal, a töményre „sósodott” belső rétegekben is fékezve a már megkezdődő romlási-erjedési folyamatokat. Viszont - a kellő hatékonyság érdekében - a sódarozott méretétől függően, legalább 1-4 hetes „sós lében való áztatás szükségeltetett”. Az áztatást követő szikkasztás után, így kezelt alapanyagot többnyire még egyéb módszerrel is kezelték (szárították, füstölték). Ez az eljárás közismert volt a hús- és hal-félék, azok termékeik, valamint egyes sajtok és préselt túrók, fűszeres-zöltséges ízesítők készítésénél.

Pácolás: sós és némileg fűszeres (vagy más adalékos) lében áztatás. Valójában olyan lesózás vagy sódarozás, amikor a konyhasóhoz adalékokat is kevertek. Kevés nátron- vagy káli-salétromot, esetleg romlást csökkentő fűszereket vagy gyógynövényeket. A pácolt termékeket is többnyire még utó-kezelték, más tartósító módszerrel (többnyire szárítással, füstöléssel).

Sósítás: régi és sajátos módja a tartósításnak. Amikor, a termést vagy terméket - egy e célra szolgáló hordóban - tömény sós- vagy pácos-lében tartva tárolták. Amiből, mindig csak annyit vettek ki, amennyire éppen szükségük volt. És, a kivett részt friss alapanyaggal pótolgatták, természetesen némi sót is hozzáteve. Az ilyen tömény sós folyadékban tárolt élelem (ha mindig a folyadékszint alatt tartották, vagyis levegő nem érte) sokáig romlatlan maradt. Legfeljebb kissé savanyodott, ha a sótartalom 10% alá csökkent. Hús-, hal- és némely sajt-féle, uborka, zöld tök és dinnye, káposzta tárolására egykor használatos módi. Ezt az eljárást a kevesebb sót igénylő (vagyis olcsóbb) savanyítás fokozatosan kiszorította.

Sózó alkalmazások

Íme, egy-egy példa ezen eljárások alkalmazására. A leírásokból kitűnik, hogy a régi szalonna- és hús-sózó eljárások szinte megegyeznek, a mai-falusi „disznó-feldolgozási” szokásokkal. A sós-lében tárolt túró-sajt még ma is ismert Kárpát-medence egyes keleti peremvidékein.

Írósvaj sózása, a savós (vagyis nem olvasztott) vaj tartósításának régi módja. Megfelelő méretű, só-mázás köcsögöt forró vízzel kimostak, és alaposan „kicsöpögtettek”. Ezt követően, néhány evőkanálnyi sót öntöttek bele, hogy legalább negyed-fél ujjnyi vastagon benne szétterüljön. Erre tömködték a frissen köpült vaját úgy, hogy benne légbuborék ne maradjon. A három-negyedéig így felöltött köcsögben a vaj felszínét elsimították. A köcsögöt lezárták, hogy levegő ne érje, és hűvös helyen tárolták. Néhol, úgy tartották, hogy a szeptemberi vaj alkalmas ilyen tárolásra. Máshol, a köcsög aljára szánt sót elkeverték a friss vajjal, és csak a tetején alakítottak ki só-réteget. Ilyenkor, felhasználás előtt a vajból hideg vízzel (tejjel) kimosták a sót.

Túró sózása: a korabeli túró-tartósítás közismert és általánosan elterjedt módszere. A frissen készült, savójától alaposan kicsepegtetett és szétmorzsolt túró meg sózták. Általában: 1 kg-hoz 5-10 dkg-ot számítva (kisebb érték a tejsavas savanyú-túróhoz, nagyobb érték az oltós édes-túróhoz). Ezt a túró egy kiforrázott köcsögbe tömködték, minden levegőt közülről kiszorítva. A tetejét elegyengették és sóval meghintették. Néhol, a tetejére némi olvasztott vaj is öntöttek, hogy a levegő biztosan ne érhesse. Jól lezárt cserép-köcsögben hónapokig elállt az ilyen túró. Felhasználás előtt a túró szétmorzsolták, langyos tejjel átgyúrták, így kimosva a sót belőle.

Szalonna lesózása, vagyis ahogy a kiskunsági sós fehér-szalonna készült. A szalonnákat megfelelő méretű és formájú darabokra vágták. Többnyire 2-3 arasz hosszú, úgy 0,5-1 arasznyi széles, 2-3 ujjnyi vastag csíkokra vágták. Ügyelve arra, hogy a vágási felületek simák legyenek. Majd egyenként, jó alaposan és egyenletesen, sóval bedörzsölték mindegyiket (20 dkg sót számítva 1 kg-nyi szalonnához). A megsózott szalonnákat egy fateknőbe (vagy sózó-kádba) egymás mellé helyezték. Akár több rétegben is egymásra rakva, minél kevesebb hézagot hagyva közöttük. Majd, a teknőt (kádat) lefedték (letakarták) és hagyták, hogy a szalonnát a só jól átjárja. Ennek érdekében naponta-kétnaponta a szalonnákat más-más oldalukra átforgatták. Közben a szalonna kevés levét is eresztetett, de ez nem jelentett problémát. Úgy 3-4 hét (többnyire 1 hónap) elteltével a szalonna-darabokat a sóból kivették, és száraz törőluhával a sótól letisztogatták. Majd kilyukasztották, azon egy madzagot átfűzve szellős helyre akasztották, hogy kiszikkadjon. Amennyiben füstölt szalonnát kívántak készíteni, úgy 2-3 napnyi szikkasztás után a szalonnát hideg füstre is teheték.

Hús sódarozása, a régi és sokfelé ismert eljárás, nem egy ördögösség. A szalonna lesózásához hasonlóan cselekedtek, de csak fele annyi sót használva (10 dkg-ot 1 kg húshoz). A letisztogatott és szikkadtra törült húsokat sóval alaposan bedörzsölték, majd fa-teknőbe (sózó-kádba) tették. Lefedve így hagyták legalább 3 -4 hétig a húsokat érlelődni. Természetesen naponta átforgatva, az alsókat és felsőket egymással cserélgetve. Így, mindegyiket átjárhatta az a sós lé, amelyet e húsok néhány nap elteltével „kieresztettek”. Néhol szokásban volt, hogy egy-két bazsalikom-ágacska is tettek a hús tetejére, hogy a legyeket és darazsakat távol tartsa. A sós-érlelődés befejeztével a húsokat szárazra törölték, és árnyékos-szellős helyre kiakasztva hagyták megszáradni, száradni. Legtöbb helyen egy napi-két szikkadás után hideg füstre tették. De ha hamar felhasználták, a füstöléstől eltekinthettek. Régen, szórványosan az is előfordult, hogy a „télvíz idején” a húst benne hagyták a sózó-kádban, amit lefedve a szín alatt hagytak, némi szalmával leterítve (hogy a leve be ne fagyjon). Szükség esetén ebből annyi húst vettek ki, amennyire szükség volt (felhasználás előtt vízben kiáztatva a felesleges sót).

Húsvéti sonka pácolása, egy korabeli leírás²⁶ szerint: „Én mindig erősen kenem be salétrommal, különösen a csontmelléken, a húsvéti alkalomra szánt sódaromat. És már hat, de ha a sódar nagysága elég tekintélyes: akkor nyolc hét előtt, farsangban gondoskodom róla, hogy a sódar elegendő időt tölthessen tennivalóiban. Tennivalói közé tartozik a salétromozás után való napon annak a pácnak felvétele, amely marékszámra vett sóból, korianderből, borókamagból, sárgacukorból, darált fokhagymából, babérlevelekből és öt-hat fej vöröshagymából készült. Ezt a keveréket bizony szárazon kell felvenni a sódarnak, és alatta négy-öt napig pihennie, mert csak akkor kapja meg azt a sós vizet, amely aztán beborítja a teknőben, amelyet száraz helyen ringatok, kamarában vagy padláson...” „Mindennap más és más oldalán kell neki tölteni idejét. Talán ez a szabály a legjelentősebb a pácolás alatt lévő sódar idejében.”. Kiegészítésként, ehhez már csak az akkoriban szokásos recept szükségeltetik. Vagyis, 5 kg sonkához: 50 dkg só, 10 dkg cukor, 5 g salétrom, 5-6 kis fej vöröshagyma, 3-5 gerezd fokhagyma, néhány babér-levelel (vidéken ehelyett inkább 1 evőkanálnyi szárított kakukkfű), 5-10 szem tört borókamag, 0,5-1 evőkanálnyi koriandermag. Sokfelé, mindezt egybe-keverték, és úgy tettek, ahogy ez már a sódarozásnál leírásra került. Megjegyzendő, hogy gyakran a pácolt húst is sódarnak nevezték.

²⁶ Krúdy Gyula: Húsvéti sódar titkai.

Sós-leves gomolya vagy orda, egy régi sajt-féle. Az oltóval vagy savó-forralással készített főtt-túró sajtjának egyfajta egyszerű tárolt²⁷ változata. A leválasztott (lecsapatott) túró sajt kendőbe kötötték, lecsepegtették, és nyomatták (hogy a savóját kieresse). Majd 1-2 napi kicsepegés és szikkadás után a kendőből kifordították és alaposan átgyúrták. Ebből, tyúktojásnyi golyóbisokat vagy lencsákat formáltak, amelyeket egy napi szikkadás-száradás után egy tároló-edénybe helyeztek. Amit 5-10%-os só-oldattal feltöltöttek, vesszőfonattal és némi nehezékekkel terhelve, felszín alatt tartva a formázott sajt-túró (nem szétnyomva). Hosszabb időre tárolhatták, sajtként fogyaszthatták. De összetörve és vízzel (tejjel) kimosva, a friss túró is pótolhatta.

Sós-leves sajt: a sósleves gomolya tovább-fejlesztett változata. A súllyal megnyomott gomolyát egy napig hagyták a formába érlelődni, szoba-hőmérsékleten. Majd a formából kiborították és darabokra vágták. Ezeket, forró vízben képlékennyé téve egybegyúrták és formába préselték. Kihűlés után a formából kiborították, és sós vízben tárolták, a sós-leves gomolyánál leírt módon. Így, pince-hőmérsékleten akár több hétig is eltarthatták.

ÉDESÍTÉS

Olyan eljárás, amely esetében az eltarthatóságot a termény vagy termék cukortartalmának növelésével biztosították, valamilyen cukortartalmú összetevő hozzáadásával. Ugyanis, az 50% feletti cukortartalom jelentősen gátolta, a 65% feletti pedig lényegében kizárta a nem kívánt erjedést, a penészesedést, bomlást és rothadást, Természetesen, ez a módszer csak olyan ehető dolgoknál volt alkalmazható, amelyeknél az édes íz megtartására is törekedtek.

Édesítő eljárások

Ezek a módszerek már régen is ismertek voltak, de elegendő és olcsó édesítő hiányában csak némelyek terjedtek el szélesebb körben. A XIX. századi olcsó répacukor megjelenése tette igazán népszerűvé és mindenki által elérhetővé e tartósítási eljárásokat.

Ízezés, vagy közismertebb nevén: hagyományos lekvár-készítés. Az egyik legismertebb házi, tartósító-feldolgozási mód. A befőzésnek cukor nélküli változata. Amikor, az előkészített édes gyümölcsöt kimagozták, majd megfőzték (más változatban először főzték és utána magozták). A mag nélküli főtt gyümölcsöt pépesre összetörték és sűrűre főzték (1/3-1/5 résznyire besűrítve). Ezt az édes sűrítményt cserép-köcsögben és lefedve tárolták. Az ilyen édes és bekeményedett lekvár teteje kiszáradt (bebőrösödött), ami lehetővé tette a hosszú idejű tárolást.

Ízelés, vagyis a hagyományos lekvár gyümölcs-sajttá alakításának módja. Az igen sűrűre főzött szilva- vagy birs-lekvárt egy 2-3 arasz szélességű 4-6 arasz hosszú 0,5-2 ujjnyi magas peremű deszka-formába öntöttek (amelyet előzőleg faggyúval vékonyan kikentek). Abba öntöttek, vékony rétegenként, egymásra terítve a sűrű lekvárt. Ezután hagyták kihűlni és megdermedni, majd napon vagy meleg kemencében 55-75 °C-on fele vastagságúra szárították. Ezt követően, kisebb darabokra vágták (törték), letakarva hűvös-száraz helyen tárolták. Vízben, tejben vagy borban lágyítva fogyasztották, kenyérral vagy tésztával, esetleg túróval. A cukorral főzött lekvár elterjedésével megjelent annak „ízelt változata” is, de az már nem

²⁷ Remete Farkas László: Magyaros és tejjellegű régi tejtermékek. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat XVI. kötet. Budapest, 2019.

terjedt el széles körben. Ugyanis, az a lekvár már túl édeskes volt, és túl leveses a megfelelő házi kiszáritáshoz.

Mézbetevés: régóta ismert, de ritkán alkalmazott tartósítási eljárás. Amely a méz enyhe fertőtlenítő hatásán és magas cukor-tartalmán alapul. A tiszta-előkészített termést vagy terméket felforrázták, majd szikkadás után mézbe tették, hogy az teljesen ellepje. Ezt követően az edényt kendővel lekötötték és hagyták összeérni. Nem túl leveses terményeknél és termékeknél alkalmazták, mert a túl levesesek a mézet felhígíthatták (ami erjedést okozhatott). Egyes leírások szerint még értékes húsokat is tartósíthattak így (ami a korabeli mézárak mellett igen nehezen képzelhető el nagyobb mennyiségben).

Mézezés: a mézbetevés egyfajta javított formája. Ennél, a tiszta-előkészített termést vagy terméket felforrázták, majd szikkadás után mézbe tették, hogy az teljesen ellepje. Néhány nap elteltével a méz hígabbá vált a „kiszívott nedvességtől”. Ekkor a mézet leöntötték, sűrűre beforralták, majd némi hűlés után ismét a ráöntötték az előzőleg már mézezett alapanyagra. Ezt néhányszor még megtették, majd amikor a méz nem volt folyós, akkor a mézezett terméket kiszűrték és szellős-meleg helyen (napon vagy kemence tetején) rugalmasra szárították. Néhol még ehető virágokat is méyeztek ilyen módon. Igen drága és munkaigényes eljárás volt, ezért az ilyen mézezett termékeket leginkább előkelő körökben, drága ételek díszítésére használták.

Pekmezés: vagyis édeskes termés tárolása must-mézben (ez a pekmez²⁸ vagy pekmeg). A mézezés olcsóbb változata, mert méz helyett forralással közel ötöd-hatod résznyire besűrített szőlőmustot használtak. Ezen eljárás leginkább a sváb-török (Baranya, Somogy, Tolna, Kelet-Szlavónia) vidékeken terjedt el. Főleg korai szőlő, késői őszibarack, körte, alma, sült sütőtök vagy főtt gyümölcsök ízes tartósítására. A pekmez kifejezés valószínűleg a pék+méz összetételből eredhet, mivel a pekmez = kemencében méz-szerűre sűrítettet jelent. A pekmezés-hez hasonló eljárás ismert volt más vidékeken is, ahol a mézet más mű-méz (sűrített gyümölcs-lé vagy virics²⁹) helyettesítette. Ugyanakkor, ezek sem terjedtek el szélesebb körben, mivel aránytalanul sok munkát igényeltek. Viszont, egyes ízes terméseket (zöld dió vagy tejes mandula bele) szívesen tároltak így a nevesebb ünnepekre.

Cukrozás: a XIX. századi olcsó cukor megjelenésével elterjedt tartósítási mód. Az eljárás egyszerű és gyors. A gondosan előkészített terményt vagy terméket cukorral alaposan megszórták és egy edényben egymásra rétegezték. Cukorral kitöltve a közöttük lévő hézagokat. Majd az edényt lezárták és hagyván, hogy a benne lévő cukrozott dolgok levét eresztessenek. Ha a cukros lé túlzottan felhígult, akkor leöntötték és sűrű-mézszerűre főzve, a cukrozott alapanyagra visszaöntötték. Más változatban, a lezárt edényt dunsztolták, vagy némi olajat öntöttek a cukros szirup tetejére, hogy elzárja a levegőtől. Előfordult, hogy a cukros lében több hétig ázott terméket kivették az oldatból, majd így (ilyen cukrosan) megaszalták (kandírozták). A XX század utolsó harmadáig, a cukor lényegesen drágább volt a gyümölcsnél, ezért az ilyen eljárások csak a tehetősebb körökben terjedhettek el.

Befőzés, vagyis cukrozott lében főtt vagy dunsztolt gyümölcs, lezártan tárolva. Az ilyesféle tartósításhoz szirupot főztek. Amely: vízben oldott cukor, esetleg némi aromás fűszerrel még ízesítve. A tömény cukor-oldat és az aromás fűszerek a tartósságot biztosították. Ezt öntötték a többnyire kerámia-korsóban (később befőttes üvegbe) elhelyezett egész vagy darabolt, esetleg ki is magozott gyümölcsre. Az edényt lezárás után dunsztolták, hogy az esetleges

²⁸ Magyar Néprajzi Lexikon: Pekmez, pekmeg. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁹ Magyar Néprajzi Lexikon: Nyírvíz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

későbbi erjedést elkerülik. A XIX. század második felétől vált a gyümölcsök egyik közismert és talán legkedveltebb házi-városi tartósítási eljárássá.

Huzatás: népi körben ritka, amely a XIX. századtól terjedő eljárás. A nem túl édes gyümölcsöt vagy ízes terményt (gyömbért, sárgarépát, céklát stb.) tömény cukor-oldatban főztek. Amikor már kissé megpuhult és az édes íz átjárta, akkor kiszűrték, lecsepegtették és aszalták.

Lé-főzés: amely egykor a gyümölcs kipréselt aromás levének tartósítását jelentette. Az előkészített gyümölcs levét kipréselték, és közel ugyanannyi cukorral (azelőtt mézzel, must- vagy más mű-mézzel) sűrű sziruppá főzték. Többnyire zárható korsóban vagy üvegpalackban tárolták. Vízzel vagy borral keverve italként fogyasztották, vagy kásák és tészták, esetleg gyümölcs-levesek ízesítésére használták. Főleg városi környezetben terjedt el.

Lekvár-főzés: az ízezés XX. század elejétől szélesebb körben terjedő változata. Amelynél, a főtt gyümölcspépet kevésbé sűrítették (legfeljebb felére). Így, viszont a saját cukortartalma nem lett volna elég a tartósítására, ezért azt hozzáadott cukorral pótolták. Eleinte, ezt a megoldást csak a drága idegen vagy ritka gyümölcsök esetében alkalmazták. Sűrítő (alma, sütőtök, birs) hozzáadásával is lehetett sűríteni, de az ilyen „vegyes-lekvár” távol állt a tiszta-népi ízléstől. Ennek ellenére, mostanára már ez tekinthető általános lekvár-készítési eljárásnak.

Lekvár-sajtozás: a cukorral főzött lekvár „ízelt változata”. Amely, már nem terjedt el széles körben. Ugyanis, az a cukros lekvár már túl édes volt, túl híg és ragacsos a megfelelő szárításhoz. E hiányosságok kiküszöbölésére, a lekvárt alma, birs vagy sütőtök belefőzésével sűrítették, édes ízét is így tompítva. Talán, ezért nem terjedt el széles körben, mert akkori közízlés a „vegyes-gyümölcs” lekvárokat lenézte, maradék-terméknek tekintette. Nem szólva, hogy akkoriban a „mindenhol termő gyümölcs”, még sokkal olcsóbb volt a bolti cukornál.

Édesítő alkalmazások

Az édesítési módszerekre számtalan példa hozható. Ezek közül érdemes néhány olyat kiemelni, amely jól érzékelteti a korabeli édesítő-tartósító szokásokat. Érdemes megfigyelni, hogy a korabeli „cukros tartósítások” törekedtek az eredeti gyümölcs-aroma megőrzésére. Ezért, akkoriban nem volt szokásban a „manapság divatos” fűszerezés. Íme, néhány megoldás:

Szilva-cibere készítése: amely, mai értelemben, cukor-nélküli, *híg* szilva-lekvár főzést jelent. A kiválogatott és megtisztított szilvát (nem kimagozva) kevés vízben puhára főzték, nem túl erős tűzön. A főtt szilva-mag az, amely megadta a cibere jellegzetes ízét. Amikor a szemek már pépesre töredezték, fakanállal kavargatva a szemeket teljesen összetörték. Ezt a pépes keveréket rostán áttörték, hogy a szilva héját és magját kiszűrjék. A kapott pép felét lassú tűzön, állandó kevergetés mellett még kissé tovább főzték. Ezt, a kissé karamelizálódott sűrítmenyt hozzáadták a pép másik feléhez, és azzal kissé összefőzték. Úgy számították, hogy 1 kg szilvából 70-80 dkg cibere készülhetett. A ciberét só-mázás cserép-csuporban vagy szilkében³⁰ (gömbölyded mázas cserép-edényben) tárolták, sűrű szövésű viaszkos szövettel lekötvé.

³⁰ Magyar Néprajzi Lexikon: Szilke. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Szilva-íz készítése: amely manapság, a cukor-nélküli, sűrű szilva-lekvár főzését jelentené. A ciberéhez hasonlóan készült, de néhány eltéréssel. Ha magbaváló szilvából készítették, akkor a magot már tisztításkor eltávolították. A főtt szilvát - miután pépesre törték - sokfelé csak akkor törték át rostán, ha még benne volt a magja. Ugyanis, egyes vidékeken a lekvárban benne hagyták a szilva (főzéskor összesodrozódott) puha héját is. Hasonlóan eltérés (a ciberéhez képest), hogy a szilva-pép teljes mennyiségét (nemcsak a felét) főzték még tovább. Valamint, hogy ez a főzés igencsak elhúzódott, mivel a lekvárt legalább az 1/3-ára besűrítették. E hosszas főzésnek tulajdonítható a szilva-héj meghagyása is a lekvárban. Mivel a közel fél-egy napos főzés ideje alatt a szilva-héj is foszlósra puhult. Úgy számították, hogy 1 kg szilvából legfeljebb 20-35 dkg-nyi szilva-íz készülhetett. A lekvár tárolása a ciberénél leírtakkal megegyezett. Ha szilva-ízeltöt (cukor nélküli szilva-sajtot) akartak készíteni, akkor ezt a szilva-ízt deszka-keretre öntötték, és 70 °C körüli hőmérsékleten tovább szárították (az ízelésnél leírtak szerint).

Birs-ízeltő készítése: mai szóhasználatnál egyfajta cukor-nélküli birs-sajt. A birset megmosták, magházát és hibás részeit eltávolították, ujjnyi kockákra darabolták. Majd, kevés vízben puhára főzték, kiszűrték és szitán vagy szűrőn áttörték (eltávolítva a héját). A főtt birs-pépet lassú tűzön legalább felére-harmadára besűrítették, állandó kevergetés mellett, nehogy leégjen. Olyan sűrűre főzték, mint a szilva-ízt. És, akkor volt igazán kész, ha hideg felületre csöppentve szinte azonnal megkocsonyásodott. Ezt követően egy peremes deszkán - amelyet előzőleg faggyúval vagy zsírral vékonyat átkentek - úgy fél ujjnyi vastagságban elterítették. Majd ezt, még eléggé meleg (65-75 °C-os) kenyérsütő kemencébe helyezték, ahol hagyták félkeményre kiszikkadni. Ha a savanykás ízt kedvelték, akkor a birshez kevés savanykás almát, naspolyát vagy vackort is kevertek. Ahol „édes-szájúak voltak”, ott körtét vagy régi vagy mű-mézet is adtak hozzá. Többfelé szokásban volt (főleg a karácsonyi változatnál), hogy a birs-pépbe némi tört dió-, mandula- vagy mogoró-belet is belefőztek, esetleg mazsolát is belekevertek. Arra is volt példa, hogy a mennyiség növelése érdekében némi sütő-tököt, hántolt tökmagot is belefőztek.

Gyümölcs cukrozása: amely módszer csak erős héjú, nem túl puha gyümölcsöknél vezetett jó eredményre. A bogyós gyümölcsöket válogatták, mert csak a teljesen egészséges és ép, nem túlrejt szemek voltak alkalmasak ilyen tartósításra. E célra leginkább megfelelt: a meggy, cseresznye, egres, ribizli, áfonya és némely szőlő. De alkalmas volt cukrozásra a nagyobb és keményebb húsú gyümölcsök kockái-darabjai is (ha cukorban ázva is megtartották formájukat). Mint például a téli körte, alma, barack, sárgadinnye stb. A megmosott (forrázott) alapanyagot lecsepegtették, megtörülgették, hogy nem legyen túl nedves. Egy köcsög vagy befőttes üveg aljára kevés cukrot szórtak, majd arra egy réteg gyümölcsöt helyeztek. Erre annyi cukrot hintettek, hogy a gyümölcsök közötti rést kitöltsék, és a réteget vékonyan beborítsa a cukor. Erre egy újabb gyümölcs-réteget helyeztek, ismét cukorral kitöltve a hézagokat, és vékonyan beborítva a gyümölcsöket. Így folytatták, majdnem az edény tetejéig, ahol végül félujjnyi cukor-réteggel beborították. A gyümölcsök elrendezésekor arra ügyeltek arra, hogy ne nyomódjanak, ne szoruljanak. Az tároló edény nyílását kendővel vagy papírral lekötötték. Az így tárolt gyümölcs megőrizte eredeti aromáját, de az íze lényegesen édesebb lett. Mivel a teljes cukortartalom meghaladta az 50-60%-ot, ezért (elvileg) hosszú ideig tárolhatták. Ugyanakkor, helytelen kezelés esetén mindig fennállt az erjedés veszélye. Ez az eljárás viszonylag cukor-igényes, mivel: 1 kg gyümölcshez közel 1 kg-nyi kristálycukor szükséges és esetenként túl sok cukros oldat keletkezhet a gyümölcsök levedzése miatt. A tartósság fokozása érdekében, előfordult, hogy az edényt „dunsztolták” (hogy forró vízfürdőben a belseje „kigőzöljön”).

Gyümölcs szirupozása: amely a gyümölcs-cukrozás módosított változata. Amely, bár munkaigényesebb, de kevesebb cukrot igényelt és kevesebb lét is eredményezett. A gyümölcsöt az előbbieken leírtak szerint mosták, előkészítették. Majd cukor-szirupot készítettek, gyümölcs-kilógrammonként 50-75 dkg cukrot és 3-5 dl liter vizet számítva. A vízből és cukorból szirupot főztek, majd egy kanállal a gyümölcsöt kis adagokban a szirupba tették, abban néhány percig előfőzték. Ezt követően a darabokat egy tányérra tették. Miután kihültek, a forró szirupban ismét átfőzték néhány percig, majd kivéve onnan ismét hagyták kihűlni. Előfordult, hogy ezt harmadszor is megismételték. Majd, a kihült és sziruptól ragadós gyümölcsöt tároló-edénybe (köcsögben befőttes üvegbe) rakták, és felöltötték az időközben legalább 50 °C-ra lehült sziruppal. Ezután, a tároló-edényt légmentesen lezárták (viaszkos papírral vagy szövettel lefedték, azt zsineggel rákötözték). A korabeli szakácskönyvek szerint, az így kezelt gyümölcs hosszú ideig elállt (tartósítószer hozzáadása nélkül). Meggy, sárgabarack, som, alma, körte, birs, ringló, egres, sárga- és görög-dinnye, málna, eper, szeder és áfonya esetében egykor ajánlott módszer. Néhol dunsztolták is, a tartósság fokozása érdekében.

Gyümölcs befőzése: amely akár a gyümölcs-szirupozás tovább-fejlesztésének is tekinthető. Ezen eljárás egyik előnye, hogy kevesebb cukrot igényelt, a gyümölcs ízét is kevésbé torzította. A XIX. század második felében, a korabeli szakácskönyvek ezt a módszert ajánlották legtöbb gyümölcs elrakásához. Természetesen tartósító-szer alkalmazása, és többnyire fűszerek-ízesítők nélkül. Erre csak az egészséges és nem túl érett gyümölcs alkalmas. A gyümölcsöt általában kétszer megmosták. Először enyhén szódás vízzel, majd tiszta vízben. Sérült-beteg részeit eltávolították (esetleg a héját is), gyakran ki is magozták. Majd szirupot főztek, gyümölcs-kilógrammonként 15-20 dkg cukrot és 0,8-1 liter vizet számítva. Egyik változat szerint, a gyümölcsöket kiforrázott tároló-edénybe (köcsögbe vagy befőttes-üvegbe) töltötték (3/4 részig) és a forró sziruppal felöntötték (úgy, hogy a gyümölcsöt legalább 1 ujjnyival ellepje). Ezt követően a tároló-edényt légmentesen lezárták és „dunsztolták” (egy nagyobb edény lassan forró, szalmás vízbe téve, legalább egy óráig „gőzölték”). Más változat szerint (a keményebb húsú gyümölcsöt), a gyümölcsöt a forró szirupban kissé megfőzték, majd a tároló-edénybe rakva a még meleg sziruppal feltöltötték). Majd, a lezárt edényt „száraz dunsztba tették” (takaróba burkolva engedték minél lassabban kihűlni). Mivel a korabeli körülmények között a „légmentes lezárás” nehezen volt biztosítható, ezért a szirup tetejére 1-2 evőkanálnyi étolajat is öntöttek. Amely, szétterjedve annak felszínén elzárta a levegőtől, megakadályozva a nem kívánt erjedést. Őszi- és sárgabarack, cseresznye, meggy, áfonya, ribizke, egres, alma, körte, birs, naspolya, szilva, ringló, sárgadinnye esetében egykor ajánlott eltevési eljárás.

Gyümölcs-lé főzése: amely régóta ismert, de a vidéki köznép körében csak ritkán alkalmazott eljárás. Ilyen terméket elsősorban a városi és polgári lakosság igényelt. A mosott és hibás részeitől megtisztított gyümölcs levét többnyire kipréselték, majd cukorral keverve megfőzték. De úgy is készíthették, hogy előbb kissé megfőzték, és csak utána préselték ki a levét, majd cukrozták. Más változat szerint, először a gyümölcsöt kissé megtörték és cukorral keverve legalább 1 napig hagyták érlelődni, majd ezután kipréselték. Mindegyik megoldás utolsó-közös művelete, hogy: a kapott cukros levét felforralták, és kiforrázott tároló-edénybe (korsóba, palackba) töltve és lezárva „száraz dunsztba rakták”. Úgy számították, hogy 1 kg gyümölchöz (vagy 7 dl gyümölcs-léhez) közel 1 kg cukrot (vagy 1-1,5 kg mézet, mű-mézet) és 0,5-1 liter vizet számítottak (savanyú vagy édes gyümölcs-léhez rendszerint többet).

Gyümölcs-lekvár főzése: amely, a szilva-íz készítésének XIX. században elterjedő cukros-változatának tekinthető. Lekvár-főzésre a minél érettebb, de még nem romló gyümölcs volt

alkalmas. A tisztított, többnyire magozott vagy hámozott, darabolt-tört gyümölcsöt megcukrozták, majd 1-2 napos érlelődés-levesedés után puhára főzték. Gyenge tűzön, saját levében vagy nagyon kevés víz hozzáadásával. Ezt pépesre törték, szűrőn átpasszírozták és sűrűbbre főzték (hogy leve már ne váljon el a sűrűjétől). Ezt a lekvárt kiforrázott tároló-edényekbe töltötték (néhol kevés olajat is öntve a tetejére), majd lezárták és „száraz dunsztba rakták”. Jól sűrűsödő lekvárt adott a szilva, sárga-barack, ringló, mirabolán, alma, körte, birs, vackor, naspolya. De, némely gyümölcs (mint a málna, eper, szeder, ribizli, egres, szőlő stb.) már kevésbé sűrített. Ilyenkor a lekvár állagát, az eredeti aromát nem torzító sűrítők (alma, birs, sütőtök) hozzá-keverésével és együtt-főzésével igyekeztek javítani. A régi szakácskönyvek (savasságtól, ízléstől függően): 1 kg gyümölcshöz 0,7-1 kg cukrot számítottak

SAVASÍTÁS

Olyan eljárás, amikor valamely termény vagy termék eltarthatóságát a savtartalom növelésével biztosították. Tapasztalat szerint, a 2,5-3,5% feletti savtartalom többnyire megakadályozta a penészesedést, és a nem kívánt erjedést, rothadást. Sőt akár kevesebb is, ha a sav tartósító hatását némi sóval és fűszerekkel is erősítették. Magától értetődik, hogy csak természetes, és szabadon fogyasztható savféléket használtak az ilyen savanyúságokhoz.

Savasító eljárások

A korabeli termény- vagy termék-savanyításnál kétféle módszer terjedt el. Történhetett, előzőleg elkészített étkezési savak hozzáadásával, vagy a tárolás alatti irányított erjedés során keletkező savak hatására. E célra leginkább az ecet-, alma-, borkő- és tejsav terjedt el.

Ecetezés: amikor a tisztított és előkészített termést vagy terméket 2-3%-os ecetsavas oldatban tárolták. Amelyet, a jobb eltarthatóság és kellemesebb íz érdekében adalékokkal (úgy mint só, édesítő, fűszer) tettek élvezetesebbé. Az így savanyított termény lehetett nyers, forrázott vagy előfőzött. Főleg zöldségek, ritkábban gyümölcsök és gombák tartósításánál volt népszerű. Az előkészített termést vagy terméket egy edényben elrendezték és egy nehezéssel leszorították. Majd, arra ecetes vizet öntöttek, amelyet gyakran meg is sóztak, esetleg fűszerrel is ízesítettek. Az ecetet egykor házilag készítették, megsavanyodott bor „levegőn tartásával”.

Savanyúzás: rég és ritka eljárás. Az ecetezéshez hasonló, de ecet helyett tejsavas lét használva. Egyik ritka kiskunsági változatában, birkahúst tartósították ekképpen, sós-savanyú káposzta-lében. Erdélyi és felföldi, valamint bukovinai vidékeken az ecet helyett pedig savanyúra erjesztett korpa-levet használtak.

Savózás: hasonlóan régi savasító eljárás. Az ecetezéshez hasonló, de ennél a savasságot szűrt-érett tejsavó biztosította. Ez a változat főleg Dunántúlon volt ismert, de nem túl elterjedt.

Ecetesedés: az ecetezés régebbi változata. Annyiban tért el az előbbiektől leírtaktól, hogy ecetes víz helyett savanyú borral vagy majdnem kiforrt fanyar és leszűrt musttal töltötték fel az edényt. De e célra jól megfelelt a savanyú vagy kissé éretlen gyümölcsök préselt-szűrt leve is. Ilyenkor, az erjedés során keletkezett alkohol kezdetben megvédte a savanyítandó alapanyagot a romlástól, majd „elecetesedve” elvégezte a szükséges tartósítást-savanyítást.

Savanyítás: egy régi eljárás³¹. Amelynél, a tartósságot adó sav a termés tárolása során jött létre. A megtisztított és előkészített alapanyagot egy edénybe rétegezték. Eközben rétegenként némi sóval is meghintették, hogy levét eresszen. Ezt követően, alaposan megnyomkodták (taposták), hogy a romlást okozó levegőt, a rétegek közül kiszorítsák. Ezután, nehezékekkel terhelt vesszőfonattal a lé szintje alá szorították a savanyítandó dolgot. És, hűvös helyen hagyták érlelődni „saját levében”. Az ilyenkor bekövetkező spontán erjedés során keletkezett tejsav jól tartósított, de csak akkor, ha a „savanyítottat” mindig ellepte a lé. E módszer tipikus példája: a káposzta, kerekrepa vagy csalamádé stb. házi savanyítása.

Kovászolás: amely a savanyítás gyorsított változatának tekinthető. Az előkészített terményt egy edénybe rendezték, majd arra annyi sós (esetleg fűszerrel is ízesített) vizet öntöttek, hogy jól ellepje. Ezt követően az alapanyagot vesszőkkel „lé alá szorították”, majd erre vékony kenyér-szeletet helyeztek (néhol kissé megpirítottat). Napos és kellemesen meleg helyen néhány napig hagyták érlelődni. Ezalatt, a keletkező tejsav a savanyodó terményeket puhította és tartósította. Savanyúságnak való zöldségek és gyümölcsök tartósításának régóta közsímet eljárása.

Törkölyözés: a savanyítás egyik gyorsított változata. A kovászolásához hasonlóan történt, de az erjesztést nem kovással (kenyérrel, liszttel), hanem erjedt szőlő- vagy gyümölcs-törkölyvel (esetleg musttal) indították. Ilyenkor az alkoholos és ecetes erjedés került túlsúlyba, ami a tejsavhoz hasonlóan tartósította a savanyítandó alap-anyagot.

Ciberzés vagy kiszilezés: a kovászolás sajátos módja. Amikor a savanyítást (kenyér helyett) némi szűrt kenyérkovász levével, vagy erjesztett korpa-lével³² indították. Ez a savasító módszer főleg Felvidék és Erdély egyes részein, valamint a csángó vidékeken volt ismert.

Savasító alkalmazások

A népi tartósítási eljárások közül a savasítás - egykor - igencsak népszerű volt. A régi leírások arra utalnak, hogy egykor a savanyú íz jóval kedveltebb volt, mint a sós vagy édes. Feltehetően azért, mert a savanyodás - természetes módon - gyakran magától is bekövetkezett. Biztosítva a termés vagy termék tartósítását, lényeges beavatkozás nélkül is. Íme, néhány régi példa:

Sós-vizes savanyítás: régi és közsímet, mára már elavult és elfelejtődött eljárás. Mindez uborkával bemutatva. Az őszi érett, de még kemény uborkát alaposan megmosták, majd levegőn megszikkasztották. A savanyító edény (hordó) aljára kaprot és reszelt tormát terítettek. Erre tétegezték az uborkákat, az edényt félig megtöltve. Erre ismét kaprot és reszelt tortát terítettek, majd uborkák következtek, majd nem az edény tetejéig. Ekkor került sor a sós-vizes feltöltésre (1 liter vízhez 2-3 dkg só számítva). Legfelül az uborkákat, hajlított vesszőkkel (vagy deszkás nehezékekkel) a lé alá nyomatták. Az edény tetejét sűrű szövettel lekötötték, majd napos helyen közel 9 napig érlelték (időnként lemerve tetejéről a pimpós réteget). Ez idő alatt, ez a „vízi uborka” (mert régen így nevezték) besavanyodott, a só is alaposan átjárta.

Sózós savanyítás: amely az előző eljáráshoz igencsak hasonló. Tök tartósításán bemutatva jól érzékelteti e módszer sajátosságait. Egykor igen népszerű volt, mivel az így tartósított tök

³¹ Magyar Néprajzi Lexikon: Savanyítás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

³² Magyar Néprajzi Lexikon: Erjesztett gabonale. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

megőrizte eredeti keménységét és ízét. A főzni való gyenge tököt meghámozták, magvas részét eltávolították és húsát csíkokra gyalulták. Majd sóval (1-1,5 dkg-nyi kilónként) összekeverték, és egy napig állni hagyták. Időt adva arra, hogy gyalult tök a felesleges levét kiadja, és a só is jól átjárhassa. Ezt követően, tiszta vászonkendőbe kötötték és a levét kicsöpögtették, sőt súllyal megnyomatva ki is préselték. Egy kisebb, alaposan kimosott hordó (dézsa) aljára kevés kaprot hintettek, majd arra rétegezték a lecsöpögtetett sós tököt. A tetejére szintén vékony kapor-réteg került, amit tiszta kendővel betakartak, reá leszorító deszkát helyezve. Az így tárolt tök igen ízletes és kemény maradt, főzéskor úgy viselkedett, mint a frissen szedett, még hússal is együtt főzhették (nem főtt szét).

Ecetes savanyítás: amely eljárást már a XVII. században is ismertek³³. Az akkori leírás szerint: a közép-méretű (manapság inkább kisebbnek számító) uborkákat alaposan lemosták, tároló-edényben elrendezték, közéjük némi kaprot is tettek. De adhattak hozzá gyömbért, borsot vagy koriandert is. Sós, meleg borecettel (mai értelemben 3-4%-os ecettel) felöntötték, hogy jól ellepje az uborkákat. Amelyeket vesszőkkel és nehezékekkel a lé alá nyomtattak, hogy levegő ne érje (meg ne puhuljon, pimpósodjon). Ezt az edényt hűvös helyen tartották, az uborkákat időnként megforgatták, átrendezték (hogy egyformán érlelődjének). Az így eltett uborka Ha gyorsítani akarták az érlelődést, a lével feltöltött uborkás edényt tűzhelyen éppen forrásig felmelegítették, majd gyorsan hideg vízbe téve lehűtötték. Így, már másnap is fogyaszthatták. Ettől, a XIX. századi recept csak annyiban különbözik, hogy javasol némi borsot és szőlőlevelet, apró paprikákat is beletenni ízesítőül. Valamint, megelégszik a 2-3%-os ecettartalommal és előírja a tároló-edény lekötését „hólyagpapírral” (pergament-papírral, a celofán elődjével). A XIX. század közepétől a recept már csak annyiban finomodik, hogy javasolja némi cukorral is édesíteni a savanyú levet. Vagyis, a korabeli ecetes-levek összetételét így tudnánk felidézni: 1 liter vízhez 7-3 dl 10%-os ecet, 2-3 dkg só, 0-5 dkg cukor. Érdekes jelenség, hogy az idő folyamán a savasság csökkent, a fűszerezés és édesítés pedig erősödött. Egykor így készül az ecetes csalamádé, káposzta, tök, alma, birs és szilva is.

Főtt-ecetes savanyítás: az ecetes savanyítás egyfajta változata. Amikor, olyan termést akartak savanyítani, amely nyersen igencsak rágós volt, vagy fogyasztása főzést igényelt. Például: cékla, sárgarépa, karalábé, burgonya, csicsóka, fejtett bab, birs stb. esetében. Ilyenkor, a savanyítás előtt elengedhetlenné vált a termés alapos megfőzése. Lassú tűzön, gyenge forrás mellett, nehogy szétfőjön. Többnyire kevés tiszta vízben. Ezt követően, a főtt termést megfelelő méretűre vágta és a savanyító edényben elrendezték. Majd ugyanúgy fűszerezték és ecetezték, ahogy az ecetes savanyításnál már leírásra került.

Cukros-ecetes savanyítás: sajátos eljárás, a szirupos édesítés és az ecetes savanyítás ötvözete. Többnyire a meggy, cseresznye, áfonya és szilva egyfajta különleges, édes-savanyú elvetése. A megmosott gyümölcsöt tároló-edénybe rakták és meleg (50-60 °C körüli) ecetes sziruppal felöntötték. A szirup összetétele gyümölcs-kilogrammonként: 5 dl víz, 2-3 dl 10%-os ecet és 30-50 dkg cukor, amely keveréket készítéskor 1-2 percre felforraltak. Felöntés után az edényt lezárták és kitették a napra. Másnap a levét leöntötték, újra felforralták és melegre hűtve újra ráöntötték a gyümölcsre, majd az edényt ismét kitették a napra. A harmadik nap újra leöntötték a levet, ismét felforralták, eközben már ízlés szerint fűszerezték (gyömbérrel, bazsalikommal, szurokfűvel, ánizzsal vagy édesköménnyel stb.). Majd a melegre hűlt ecetes szirupot újra rátöltötték a gyümölcsre, és ekkor már le is zárták az edényt. Három napig meleg helyen tartották utána már kikerülhetett a hűvös kamrába. Édes-savanyú íze jól illett a sültkehez. Jelentős cukor-szükséglete miatt ez az eljárás is csak a XIX. század végétől terjedt el.

³³ Szakácsmesterségnek könyvecskéje. Kolozsváratt, M. Tótfalusi K. Miklós által, 1698.

Ecetesező savanyítás: régen ismert eljárás, amely mára már szinte elfelejtődött. Valójában egy olyan ecetes savanyítás, amelyet ecet-bor fele-feles keverékével végeztek. A tárolás során az ecet megakadályozta a penészesedést és a megbuggyanást. A bor szesz-tartalma akadályozta a rothadást, közben lassan ecetté alakulva segítette a savanyodást. Az uborkákat egy kisebb hordóban rétegesen elrendezték, közéjük kaprot és meggyfa-levelet (ízesítőnek), valamint vasfüvet téve (amely az uborkát zölden és keményen tartotta). Ezt követően, felöltötték ecet-bor keverékkel, amelyet előzőleg felmelegítettek (nem forraltak). Literenként 2-3 dkg sőt oldva benne, és gyakran fűszerezve (2-4 g/liter) gyömbérrel, köménymaggal, korianderrel, borssal vagy boróka-bogyóval. A meleg lét a zöld-fűszerekkel elrendezett uborkákra öntötték, elfedve azokat. Egyszerű fafedővel fedték a hordót, időnként leszedve a habját. Szükség esetén savanyú borral utána-töltötték, hogy az uborkák mindig lé alatt legyenek. E módszert alkalmazták a káposzta, kerek-répa, birs, alma, és szilva savanyításánál is. Főleg, a kissé éretlenek esetében.

Hordós savanyítás: amely természetes tejsavas erjedésen alapuló régi tartósítási eljárás. A káposztát vékonyabb csíkokra vagdalták és egy hordóba rétegesen beleszórták. A közel fél arasznyi réteg tetejét sóval meghintették, és alaposan tömörítették (tömőfával vagy mezítláb taposva). Kiszorítva a káposzta-vagdalék közül a levegőt, kinyomva a „só által szívott” levet. Ezután, újabb réteg káposztát hintettek rá, amit sóztak és tömörítettek. De azért egy-másfél arasznyira a hordó szájától ezt abbahagyták. A tömörített káposztára deszkát és nehezéket tettek, hogy a lé szintje alatt tartsák. E munkát, a lakás fűtött helyiségében végezték, hogy mielőbb meginduljon az erjedés. Amikor már a káposzta-lé tetején a hab is megjelent, akkor a hordót hűvös (de nem fagyos) kamrába vitték, hogy csendesen erjedjen. Időnként a lé tetején összegyűlt habot lemerték, a leszorító deszkákról lemosták. Néhol, a hordó alján lévő csapot kinyitották, az alulról lefejtett káposzta-levet pedig a káposzta tetejére öntötték, hogy a lé is keveredjen. Ízesítő is kerülhetett bele (kapor, alma, birs, szilva, torma, koriander- vagy kömény-mag, boróka-bogyó stb.). Sózásnál: 1 kg káposztához 2-3 dkg sőt számítottak. Dunántúlon sokfelé, e módszert alkalmazták hámozott-szeletelt répa vagy csalamádé savanyítására.

Hús, káposzta-lével savanyítva: amely nem túl ismert, de elég régi tartósító eljárás. Kiskunsági változatában, a legfeljebb tenyérnyi nagyságúra és 1-2 ujjnyi vastagra szeletelt juh-húst savanyították ekképpen. Míg, a Tisza felső folyásánál, a hal-húst (többnyire a kívül-belül megtisztított kisebb halakat) tartósították ilyen módon. A tiszta-friss húsokat alaposan megsózták (kb. 5 dkg-ot szánva hús-kilónként). Ezután, legalább egy napig szellős árnyékban hagyták szikkadni. Egy kisebb hordó aljára némi savanyú-káposztát öntöttek, arra egy-két réteg húst terítettek, majd egy vékony réteg káposztát és újra húsokat stb. A helyi ízlés szerint a húsok közé fűszert is tehettek (fokhagyma, felvagdalt vöröshagyma, bors vagy boróka-bogyó stb.). A rétegeket lenyomogatták, hogy a levegőt eltávolítsák. Végül, a tetejét káposztával elterítették. Ezután, a hordót feltöltötték érett savanyú-káposzta lével. Tompa bottal (tömőfával) megnyomogatták, hogy a lé mindenhová eljusson. A tetején lévő káposzta-réteget deszkával megnyomatták, hogy az is lé alatt maradjon. Úgy kezelték, mint a hordós savanyú-káposztát.

Törkölyös savanyítás: a hordós répa-savanyítás DNy-Dunántúli változata, de a Kiskunság egyes vidékein³⁴ is ismert hasonló káposzta-savanyító eljárás. A répa erjesztését, többnyire vadalma, naspolya vagy vackor (ritkábban szőlő-) törköly hozzáöntésével gyorsították. A répát általában hámozva, többnyire egészben savanyították (csak felhasználás előtt darabolták). Míg a káposzta-savanyítását, főleg szőlő-törköly vagy szőlő-must hozzáöntésével siettették. A

³⁴ Például: Szabadszállás, Fülöpszállás, Fülöpháza és Kunadacs négyezőben.

káposztát savanyíthatták vékonyra szeletelve vagy leveleire szedve (ritkán egész fejként is). Répa- vagy káposzta-kilónként: szószhoz 1,5-3 dkg-ot, törkölyből 0,3-1 dl-t számítottak.

Kenyeres kovászolás: régi, közismert savanyítási eljárás. Leggyakrabban uborkát kovászoltak ilyen módon. Az uborkákat alaposan megmosták, a végeit levágták. Oldalaikat vastag tűvel megszúrkálták vagy néhány helyen bevagdosták. Egy edényben az uborkákat szorosan elrendezték, a tetejükre fűszereket helyezve (kapor, néhány fokhagyma-gerezd, esetleg koriander-, kapor- vagy kömény-mag, de ehetett édes-kömény vagy ánizs is). Ezt a sort legfelül egy szelet (gyakran kissé szikkadt, ritkábban enyhén pirított) kenyérrel zárták. Kéz-meleg (nem forró) vízben sót oldottak, majd óvatosan - a kenyér melletti réseken át - az edénybe töltötték. Annyit, hogy a kenyeret is ellepje. Az edény tetejét egy kis tálkával lezárták, és napra kitéve hagyták érlelődni. Néhány nap alatt az ugorka „megsavanyodott”, ezt jelezte a lé savanykás illata és a tejszerűen opálossága. Ilyenkor a kenyeret leszedték, a levét leszűrték, majd egy másik edényben, a kivett uborkákra öntötték (esetleg némi vizet is lötytyintve hozzá, hogy az uborkákat biztosan ellepje). Sóból 3-5 dkg-ot, vízből kb. 1 liternyit számítottak 1 kg uborkához. Ezt az edényt lezárták, és hűvös helyen tárolták (ahol tovább érhetett, savanyodhatott).

Lisztes kovászolás: nem túl ismert savanyítási eljárás. Főleg uborka, répa, zöld dinnye és tök, szilva, alma és birs tartósítására alkalmazták, de karfiolt, zöldbabot, vörös- és fokhagymát is kezelhettek így. Esetenként, többfélét is egyszerre. A savanyítandó alapanyagot jól megmosták, hibás részeit eltávolították. Egy nagyobb edény aljára só és liszt (lehetőség szerint teljes kiőrlésű) keveréket szórtam. Arra elrendezve a savanyítandó terméseket. Gyakran olyan ízesítőt is adva hozzá, mint: kapor, szőlő-levél, tárkony, bazsalikom, gyömbér, torma, csípős paprika, boróka-bogyó vagy bors, kömény- vagy koriander-mag stb. (természetesen, ezeket is alaposan lemosva-leöblítve). Többnyire, néhány szem szőlőt téve hozzá (lehetett aszalt is), hogy az erjedést segítse. Ezt követően hideg (más változat szerint felforralt, majd lehűtött) vízzel feltöltötték, hogy ellepje a savanyítandó terményeket. Néhol vesszővel vagy vékony deszka-darabbal le is szorítva azokat. Három-négy napig napos helyen hagyták érlelődni. Amikor a leve már fehéren zavarossá vált, akkor a habját leszedték, és az edényt lekötötték (lezárták). Erjedés közben a lé kifuthatott az edényből. Ilyenkor, az elfolyt lét vízzel pótolták. Sóból 3-5 dkg-ot, lisztből 1,5-3 dkg-nyit, szőlőből pedig 5-10 dkg-ot számítottak termény-kilógrammonként. Szőlő helyett aszalt szilva vagy félig érett alma is megfelelt a célnak. Néhol, némi vasfüvet vagy timsót (5 g/kg) adtak hozzá (hogy roppanós legyen a savanyúság). Máshol kevés cukrot, mézet vagy mű-mézet, hogy gyorsabban erjedjen, édesebb legyen.

Lisztes-hordós savanyítás: a hordós savanyítást és a lisztes kovászolást egyesítő eljárás. Főleg káposzta és uborka savanyításánál terjedt el. Úgy készítették elő, mint a hordós savanyítást, vagyis, rétegesen, szóva és tömörítve. De a legfelső réteget némi liszttel egyenletesen és vékonyan behintették. Majd tiszta-fehér kendővel letakarták, és súllyal terhelt deszkával lenyomatták. Meleg helyen hamar erjedni kezdett. Amikor már habos lé borította felszínét, azt lemerték (vízzel pótolták) és hűvös helyen folyatták az erjesztést (mint a hordós káposztánál).

Kovászos savanyítás: régi eljárás, amely igen hasonló a lisztes kovászoláshoz. Annyi eltéréssel, hogy a kenyérsütéshez készített kovászt használtak liszt helyett. Amelyet, nem az edény aljára helyeztek, hanem a felöntő vízben előzetesen feloldottak (elkeverték). A kovász készítésének módját (és változatait) egy régebbi kötet részletesen taglalja³⁵.

³⁵ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat VII. kötet

Kiszis vagy keszőcés savanyítás: a korpa-kovászos savanyítás felvidéki és dunántúli változata. Amikor, a savanyítandó termést: vízzel hígított szűrt, erjesztett korpa-lével öntötték fel. Ami, igen gyors erjedéssel savanyodást eredményezett. Az alkalmazott fűszerek is igen változatosak lehettek, főleg: tárkony, borsfű, bazsalikom, rozmaring, kapor, medve- vagy fokhagyma, torma stb. Néhol savanyú almát is adtak hozzá, máshol inkább aszalt szőlőt vagy szilvát (hogy ezek erősítették az erjedést és a savanyodást).

Savós gyümölcs: a savanyító módszer egyfajta sajátos terméke. Nem teljesen érett és nem túl kemény, de már édeskes gyümölcsök tartósítása tejsavóban. Leginkább alma, körte, meggy, cseresznye, szilva, ringló, szőlő felelt meg e célra. Az alaposan megmosott-tisztított (esetleg kimagozott) gyümölcsöt tároló-edényben elhelyezték (néhol előzőleg leforrázták). Ezt követően öreg-savóval³⁶ felöntötték és vesszőkkel leszorítva a gyümölcsöt a savó szintje alatt tartották. Előfordult, hogy némi só is adtak hozzá (1,5-2 dkg-ot 1 liter savóhoz), a hosszabb eltarthatóság érdekében. Az így eltett savanyított gyümölcsöt hűvös helyen és lezárva tárolták. Ha kivettek belőle, akkor annak helyébe újabb gyümölcsöt rakhattak (rendszerint másfélét, hogy azt megkülönböztethessék, „érni hagyassák” (ami lehetett aszalt szilva is). A savós gyümölcsöt elrakáskor általában nem fűszerezték. Savanyúság-féléknél is ismert módszer.

Savós savanyúság: amely a savós gyümölcshöz hasonlóan készült, de több alapvető eltéréssel. Gyümölcs helyett nyers vagy előfőzött zöldséggel vagy főzelék-félével. Valamint, általában fűszerezték, mint a másféle savanyúságokat. Eltevésére, a savós gyümölcsnél leírtak értelem-szerűen alkalmazhatók.

Savós sajt: egy régi és igen ízletes, de kevésbé ismert tárolási eljárás. Készítése, hasonló a sós-leves gomolyánál és sajtnál leírtakhoz. Annyi eltéréssel, hogy az formázott sajtot nem sós-lében, hanem tiszta-szűrt öreg-savóban tárolták. Amit, a hosszabb eltarthatóság érdekében meg is sózhattak, igény esetén akár fűszerezhettek is.

Savós gomolya: a sós-leves gomolya savós változata. Ahol, a sós-lé helyett sós öreg-savóban tárolták a préselt túrót. Amelyet, felhasználás előtt langyos vízzel, kimostak (hogy túl erős savanyú ízt kedvezőre mérsékeljék). Többnyire tejjel is átmosták, hogy friss ízt kaphasson. Hogy a túró íze megmaradjon, sohasem fűszerezték.

VÉDŐ TARTÓSÍTÁS

Ismeretesen olyan sajátos eljárások is, amelyek az idők során szinte alig változtak. Egy részük még ma is népszerű, míg mások már szinte teljesen elfelejtődtek. Ezen módszerek közös jellemzője, hogy a tárolandó termény vagy termék felületén olyan védő-réteget alakítanak ki, amelyek megvédik azt a bomlást vagy romlást előidéző külső hatásoktól. Valamint, hogy ezeket (többnyire) más tartósító eljárással együtt alkalmazták.

Füstölés

Régi és közismert tartósítási eljárás. Amelynek lényege: a termény vagy termék hideg füstön való tartása (10-25 °C-on). A füstölés ideje, leginkább a füstölendő állagától és méretétől függött. A füstölés akkor volt megfelelő, ha a felszín már elszíneződött (a füst eredetétől

³⁶ Öreg-savó: aludt-tej összegyűjtött savója, amely már teljesen kiejedt és víztiszta üledék.

függően), és a belső rész is enyhén kemény-száraz lett. Morzsolt túró esetében 1 nap is elegendő volt. Vékony kolbász (vagy májas, némely sajt) 2-3 napos füstölést igényelt. Vastag kolbász (vagy szalámi, szalonna, fejsajt) füstöléséhez legalább 4-7 nap kellett, talán több is. Sőt, a nagyobb sódarok, vastag szalámik és sajtok, akár 4-7 héten át is füstön lehettek. A füst hőmérséklete is erősíthette a füst-hatást. A 20 °C-os füstön majdnem fele annyi ideig tartott a füstölés, mint a 10-12 °C-oson. A füstölt ízt nagyban meghatározta a füstképző faanyag (ezért kerültek a „bajos”, a sok hamus és gyantás faféléket). Érdekes néhány példát is megismeri:

Kolbász-füstölés: amely régi-közismert eljárást májasok, hurkák, fejsajtok tartósítására is alkalmazták. Fontos szabály volt, hogy füstölés előtt a kolbász-szerű terméket szellős-hűvös (de nem fagyos) helyen megszikkasztották, hogy felülete száraz legyen. Zsírtól is letörölték, hogy hamu, vagy korom ne tapadjon rá. Ezekről részletesen, egy másik kötetben olvasható³⁷.

Hús- és szalonna-füstölés: amely legfeljebb időtartamában különbözött a kolbász-füstöléstől. Fontos szabály volt, a füstölendő terméket előzőleg alaposan sódarozták vagy pácolták (több héten át). És, füstölés előtt úgy 2-5 napig, hűvös szellős helyen alaposan szikkasztották. Azért, hogy felülete száraz tapintású legyen, a „só fehéren kiverje” (felületén foltosodjon). A füstölés ideje (a mérettől és a füst hőmérsékletétől függően) akár 2-7 hétig is eltarthatott.

Háj-füstölés: egykor népszerű, mára elfeledett tartósító eljárás. Disznó vágáskor ügyeltek arra, hogy a „háj kivételekor” a hártáját meg ne sértsék. A friss és még meleg hajat kiterítették, széleit formásra vágták. Majd, úgy fordították, hogy a külső hártás fele alul legyen, ezt nem is „bántották”. De a felső (vagyis a háj belső) oldaláról a hártát lehúzták, és zsíros hájrészt sóval (1,5-2 dkg kilógrammonként) és fűszerekkel (mint a kolbászoknál) alaposan bedörzsölték. Főleg a pépesre tört fokhagyma, örölt bors, reszelt gyömbér vagy az örölt paprika volt népszerű. Amikor az sózott-fűszerezett háj lehült, szorosan összecsavarták és erős zsineggel úgy összekötötték, mint a kötözött sonkát. Kívülről még megsózták, majd egy napi szellős-hűvös szikkasztás után úgy füstölték, mint a vastag-kolbászt és úgy is tárolták. Kenyérre kenve, vagy „hajában” főtt vagy sült burgonyához ették, kolbász-pótlóként fogyasztották.

Sajt-füstölés: amely eljárás a helyi ízléshez igazodás. E téren igen hasonló volt a Kárpát-medencei kör-kép. Szinte mindenhol úgy füstölték a sajtot, ahogy azt a kolbász-, hús- és szalonna-félék esetében tették. Csak többnyire nem fellógatva, hanem vessző- vagy lécszálra téve, és naponta átforgatva. Méretüktől függően a sajtokat 1-7 napra, hideg füst-járta helyen (padláson, füstölőben, szabad-kéményben) „befüstölték”. Ezt az eljárást szinte csak a kemény (ritkábban a félkemény) sajtok tartósításánál használták.

Túró-füstölés: egy régi dunántúli tartósítási eljárás. Ugyanis, arrafelé szokásban volt, hogy a pogácsa-formára gyúrt-alakított túró nem napon szárították. Hanem a szellős-füstös padláson (vagy szabad-kéményben), vessző-rácson elhelyezve, ahol átvette a füst aromáját, és füstöléssel tartósítódott (akárcsak az ott füstölt és tárolt hús- vagy szalonna-féle).

Aszalt-gyümölcs-füstölés: vagyis, szárított- vagy aszalt-gyümölcs - ritkábban más termés (zöldség, gomba stb.) - füstölése. Amely, a túró-füstölésnél leírtak szerint történt.

³⁷ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet)

Hantolás

Egykor népszerű, mára szinte ismeretlen tárolási-tartósítási módszer. Lényegében egyezik a hamvazásként leírt tárolással, de tartósító hatása miatt került ebbe a körbe is. Vagyis, a kész-terméket fahamuba temették. Amit, néhol száraz gipsz- vagy mészkőporral keverték.

Nyers kolbász hantolása: vagyis az olyan kolbászt, amelyet csak kiszárítottak, de meg nem füstöltek. Ha hosszabb időre akarták megőrizni az ilyen kolbász frissességét, akkor fahamuba ágyazva, egy faládaiba zárták. Ami megővta a teljes kiszáradástól, elzárta a rontó-avasító levegőtől, távol tartotta a férgeket, rágcsálókat. Így tárolva akár 6-10 hónapig is frisses maradt.

Füstölt kolbász hantolása: amely a télről maradt füstölt kolbász eltarthatóságán növelte, megvédve akár a nyári melegtől is. A kolbászt eredetileg közvetlenül a hamuba ágyazták. Később már papírba csomagolták és úgy rakták a fahamuba. Tároló-helynek jól megfelelt a nyáron nem használt búbos kemence tűztere, vagy a fahamut gyűjtő-ládája. A kolbászokat legalább 1 ujjnyi fahamu választotta el egymástól és a környezetétől. A papírba csomagolt tartósítás tisztább, de kevésbé volt hatékony, mint a közvetlen hamuba temetés.

Füstölt hús hantolása: amely tartósítási eljárás mára elenyészett. Holott, a XIX. század közepén még szokásba volt, szakácskönyvek is tartalmazták. A füstölt húst hűvös-szellős helyen jól kiszikkasztották, nedvességét száraz szalmával vagy tiszta kendővel alaposan ledörzsölték. Majd, e húsdarabokat nagyon száraz és kiszitált fahamuval vastagon meghintették, és egy hordóban vagy ládában azokat elrendezték. A köztük lévő réseket hamuval kitöltötték. Hűvös-száraz helyen tárolva akár fél évig is megővhatták a romlástól.

Sajt hantolása: csak szórványosan és ritkán alkalmazott módszer, a Kárpát-medencében. Kisebb méretű félkemény és kemény sajtok egyfajta archaikus tárolási módja. Hasonlóan történt, mint a füstölt hús hantolása. Nemcsak füstölt sajt esetében alkalmazták, mivel a sajtot keményebbé-szárazabbá és tartósabbá tette, és ízét sem torzította. Papírba csomagolt túró-sajtnak is jól tett.

Zsírba-ágyazás

Amely eljárás azon alapul, hogy a tárolandó terméket valamilyen zsíros anyaggal bevonták. Ezáltal, megvédve a külső rontó-bomlasztó hatásoktól. Íme, néhány közismert példa:

Sültek zsírban: egykor szinte minden háztartásban alkalmazott, sokfelé ma is ismert eljárás. Amikor, a sülteket (pecsenyét, májat, kolbászt, hurkát stb.) „zsírba olvasztva” tárolták. A tárolandó darabokat forró zsírban átforgatták és a tároló-edénybe tették. Majd, annyi forró zsírt öntöttek rá, hogy azokat jól ellepje (2-3 ujjnyi zsírréteg fedje). Kihűlés után feltétlenül ellenőrizték. Ha a zsíron rés mutatkozott (vagy a hús akár halványan is látható volt), meleg (folyékony) zsírt öntöttek rá, hogy minden rést elfedjenek. E módszerrel, a húst akár több hónapig is megőrizhették, hűvös helyen tárolva. Ha netán kivettek valamennyit a tároló-edényből, akkor a védő zsírréteget meleg zsírral „javították”, nehogy a sülteket levegő érhesse.

Főttek zsírban: az előbbi eljárás kissé módosított változata, főtt húsok tárolására. Az eljárás hasonló, az előbbieken leírtakhoz. Annyi eltéréssel, hogy a kissé sós lében (mint a levesben) megfőtt és még forró húsokat lecsöpögtették, nedvességüket tiszta kendővel letörölték. Így helyezték azokat a tároló-edénybe. Majd, legalább 70-80 °C-os zsírt öntöttek az edénybe, hogy a húsokat jól ellepje. Tárolásuk és felhasználásuk is a sülteknél leírtak szerint történhetett.

Olajos fedés: régen ismert és gyakran alkalmazott eljárás. Akkor, amikor még gondot okozott a tároló edények légmentes lezárása. Ezt úgy oldották meg, hogy a megtöltött tároló edénybe némi étolajat is öntöttek. Annyit, hogy közel 0,5-1 ujjnyi vastagon beboríthassa a tárolt dolog felületét, felszínét. Ezzel, mintegy elzárva a levegőtől és a külső károsító szennyeződésektől. E célra a kevésbé avasodó olajok voltak alkalmasak. Vagy, az alacsony olvadáspontú (liba, kacska) zsírokkal alkotott zsír-olaj keverékek. Megjegyzendő, hogy az olajos fedés nem akadályozta meg a termék „megbuggyanását” (szeszes, tejsavas erjedését), azt csak a fedés előtti előzetes hőkezeléssel tudták megelőzni.

Viaszolás

A zsírba-záráshoz hasonlítható eljárás. E tartósítási módszer lényege is hasonló: a terméket elzárni a külső károsító hatásoktól, ezzel akadályozva a károsodást (romlást, avasodást stb.).

Kolbász-viaszolás: egykor ismert, de korábban is csak ritkán alkalmazott tartósítási módszer. Kellően érlelt és megfelelően kiszáritott kolbászok hosszú idejű tárolását tette lehetővé. Ennek lényege, hogy a kolbász szárazra dörzsölt felületét méhviaszzal kezelték. Ehhez, a méhviaszt felolvasztották (op: 62-65 °C) és abba a kolbászt hirtelen belemártották, majd lecsöpögtették. Az olvadáspont csökkentése érdekében a viaszt kevés faggyúval is összeolvaszthatták. Egy másik változat szerint, a méhviaszt felmelegített száradó (len, kender, dió) olajban feloldották, és azzal „beecsetelték” a kolbász felületét. Ha a felvitt védőréteg nem sérült meg, akkor a kolbász akár 1 évig is megőrizte frissességét, elkerülve avasodást, romlást, penészesedést.

Sajt-viaszolás: régóta ismert, de házilag ritkán alkalmazott eljárás. Kemény sajtok hosszú idejű eltarthatóságát biztosította. Lényegében megegyezett a kolbász-viaszolásnál leírtakkal. Azzal az eltéréssel, hogy a méhviaszhoz - hogy a sajt színétől megkülönböztethessék - némi színező port is keverték. Azért, hogy a viasz-réteg esetleges hiányosságai azonnal feltűnheszenek. Fontos jelezni, hogy az ilyen viasz-réteg csak száraz és só virág-mentes sajt-felületen tapadt meg. Ezért, csak alapos szikkasztás és a sajt-kéreg ledörzsölése után viaszolhattak.

BEFEJEZÉS

Íme, röviden ennyi, amit „könnyen-gyorsan” megtudhatunk a régi leírásokból, Valamint, a néprajzi gyűjtésekből, déd-, és nagyszüleink vagy élteőbb családtagjaink-ismerőseink elmondásaiból. Esetleg, saját egykori élményeinkből. Sok olyan „tudást”, amelyekért kár lenne, ha elenyésznének az időben, ha kihullanának a közös emlékezetből.

E kötet, a korabeli házi élelmiszer tárolási és tartósítási eljárásokat igyekezett összegyűjteni. Ezek hordozták azokat a „népi furfangokat”, amelyek többsége - az 1970-es évek elején - még ismert volt a vidéki-tanyasi világban, fontos meghatározója volt az ottani életnek. De nem csak vidéken, mert gyakran a városokban élők is rászorultak efféle „kotyvasztásokra”. Arra, hogy maguk „tegyék el télire” a befőtteket, savanyúságaikat, hűtőszekrény nélkül is megőrizhessék ételeiket. Nem véletlen, hogy már a XIX. századi szakácskönyvek is - e témában - részletes útmutatást adtak a városi háziasszonyoknak. A módszerek eredményességét pedig jól igazolja, hogy sok korabeli tartósítási eljárást az ipari termelésben is meghonosítottak.

E kötet, nem a teljesség igényével íródott. Hanem tájékoztató, ismeret-terjesztési céllal. Elsősorban azoknak, akiknek nem volt lehetőségük megismerni az ilyesfajta magyar hagyományokat. Ugyanakkor az itt közöltek, leírtak segítséget adhatnak:

- érdeklődőknek: a régi-elfeledett ízek, illatok és módszerek megismeréséhez;
- hagyományörzőknek: sajátos szokások és eljárások felidézéséhez;
- ínyenceknek: a régies-különleges „magyaros” étek készítéséhez;
- vendéglátóknak: a választék bővítéséhez, hagyományos ízek felelevenítéséhez;
- kézműves-iparosoknak: profil szélesítéséhez, termék-választék bővítéséhez.

A lelkes kísérletezőknek sok sikert, a kíváncsi kóstolgatóknak pedig jó étvágyat kívánok!

Kézirat lezárva: 2019. február 06-án