

KÉT ADAT ORMÁNSÁG NÉPÉNEK RÉGI ÉLETÉHEZ

ZENTAI JÁNOS

Az almabor és almaecet készítése Ormánságban

Az emberiségnek már nagyon régi idők óta kedvelt élvezeti cikke az alkohol. A fogyasztott szeszes italok legnagyobb része (a mérsékelt égöv, és különösen a szubtrópus alatt) a bor. A bornak pedig leginkább a szőlő az alapanyaga. Ahol a szőlő valami oknál fogva nem díszlik, ott gyümölcsből is készítenek bort. Ez így van hazánkban, még közelebb vizsgálódásunk helyén, Ormánságban is.

Ormánság területének legnagyobb része áradmányos talaj, láp és berek volt a múltban, különösen a Dráva és mellékvizeinek szabályozása előtt. Tehát szőlőtermelésre nem alkalmas. A Siklós—Villányi dombvonulat nyugati szárnya Diósvizlónál benyomul az Ormánság területére, majd tovább folytatódva, azon kívül Hegyszentmártonban végződik. E mészkőalapú vonulat déli lejtőin nemcsak kiváló, de külföldön is híres borokat termelnek. (Villányi vörös, siklói, nagyarsányi fehér stb.) Kelet-Ormánság minden községének, de a Nyugat-Ormánság egy részének is itt vannak a szőlőföldjei: Diósvizlő, Hegyszentmárton, Márfa, Terehegy és Szava községek határában. A hegytől távolabb eső Nyugat-ormánsági községbeliek más bortermő vidékeken vannak szórányosan szőlői, úgy mint a zselicalji dombokon: Becefa, Nagypeterd határában, de még a Mecsek legnyugatibb lejtőjén lévő Cserdi község határában is. E domboktól távolabb eső, drávamenti zalátaiaknak pl. az I. világháború előtt a szlavóniai Sztatina község területén is voltak szőlői.

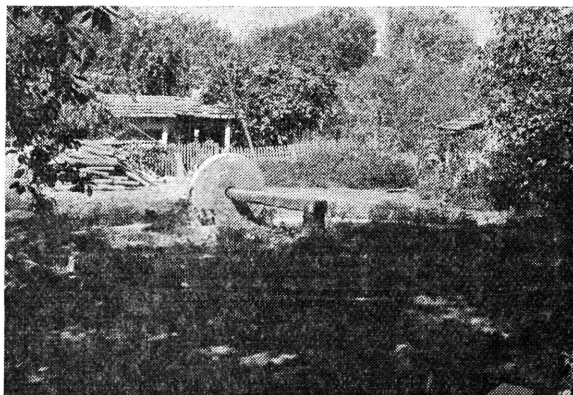
A viszlai »hegy« alatti községek majd minden gazdájának volt itt szőleje. A távolabbi községbelieknek kevésbé vagy egyáltalán nem. A szőlőtlen területeken azután gyakran vettek igénybe más gyümölcsöt, elsősorban és majdnem kizárólagosan almát — bor készítéshez.

Az almabor és almaecet használata kb. az I. világháborúig szinte általános volt az egész Ormánságban.

Almabort, illetőleg almaecetet ma már sehol sem készítenek Ormánságban. A készítés módját már csak egyes öregemberek — néha talán nem is egészen megbízható, mindenesetre hiá-

nyos — emlékezetére támaszkodva lehet, s méginkább az eljárás — majdnem teljesen eltűnt — eszközeit rekonstruálni. Sajnos ezidőben néprajzosaink ezt az érdekes területet majdnem teljesen elhanyagolták. Az Ormánság legjobb ismerője, ennek a tájnak szülőtte, hagyományainak legnagyobb megörökítője, kákicsi Kiss Géza, Ormánság című munkájában mellőzi, az Ormánsági Szótárban is a *sajtól* címszó alatt (p. 468. 1952.) csak egy példamondatban emlékezik meg róla, s a *satu* címszónál képet közöl csavarorsós kis présről, *gyümölcssatu* aláírással minden magyarázat nélkül.¹

Gunda Béla végzett az Ormánságban az 1930-as évek elején értékes kutatómunkát. Ő még működésben találta Bogdásán a legutolsó almabor készítő szerkezetet. Erről fényképet is közöl, melyet mi is bemutatunk (1. k.).² Gunda Béla nagyjából annyit fűz hozzá, hogy az ebben összetört vadalmát kipréselték ecetnek (p. 27.).



1. Az utolsó lóvontatású almatörő Bogdásán. (Füzes Endre felvétele, JPM—NO F. 6925.)

¹ Kiss Géza korai halála szinte pótolhatatlan vesztesége — Ormánság viszonylatában — a magyar néprajznak. Elmaradt a teljes ormánsági néprajzi monográfia. Ezért igyekszünk, habár csak szerényen és eléggé megkésve, pótolni a hiányosságokat.

² E készülék tárgyai — ha hiányosan is — az 1950-es években bekerültek a JPM Néprajzi Osztályára.

Sajnos nem sokkal jobb a helyzet e téren országos viszonylatban sem. (Ennek ismertetésére hivatkozásainkban részben még visszatérünk.)

Adatközlőink emlékezetéből ítélve úgy látjuk, hogy az Ormánságban az almabor készítésének virágkora a századforduló táján volt. Bizonyára elősegítette ezt a felvirágzást a 90-es években fellépett filoxéra. A szőlők pár év alatt kipusztultak és így még ott is készítettek almabort, és éltek vele olyanok, ahol, és akik addig alig, vagy egyáltalán nem. Ez emlékadatokból is az tűnik ki, hogy ezidőben jöttek létre és szaporodtak el a már szinte iparszerűen üzemeltetett almatörők. Ehhez persze hozzájárult a megfelelő adottság, vagyis a szükséges »nyersanyag« megléte. Ebben nem volt hiány; ezidőben az Ormánság területén nagyon sok gyümölcs, elsősorban alma termett. A vizek lecsapolása, a települések állandó szárazra jutása következtében a XIX. század második felében az ormánsági falvak legtöbbször valóságos gyümölcserdővé vált.

Azok, a sokszor csak félig vagy alig nemesített fajták, melyeket tenyésztettek, nagyszerűen díszlettek itt. Amikor, az igények megnövekedésével, kezdtek áttérni a korszerűbb, nemesebb fajtákra, ezzel együtt megjelent a pajzstetű, tönkretéve az új telepítéseket. A régiék kiöregedtek, elpusztultak, csak itt-ott maradt belőlük hírmondó. Ha ezeket a hatalmas törzsű és koronájú fákat nézzük, nem csodálkozunk, nem hitetlenkedünk az öregek adatközlésén, mely szerint megfelelő termés esetén 5—10 zsák almát is szüreteik egyetlen fáról. Ezek a kevésbé igényes fajták nagyon jól meghonosodtak itt; alkalmazkodtak az éghajlathoz, ellenálltak az állati és növényi eredetű kártevőknek egyaránt. Különös gondozást, ápolást nem igényeltek, mégis teremtek. Egy-egy jobb termés esetén, szinte rákényszerítették a gazdát, a legkülönfélébb felhasználásra: aszalták, lekvárnak főzték, de jutott pálinkafőzésre is bőven. Az éretlenjéből sokat a disznókkal etettek fel. Nem csoda, hogy a szőlők kipusztulása után nagy lendületet vett a szőlőbort pótló almabor készítése.

Milyen alma fajtáik voltak? Pomológiaiilag ezeket bizony ma már nehéz volna meghatározni. Legtöbbször már csak kései emléke él. Azonosításukat nehezíti az a tény is, hogy tudományos nevüket nem ismervén, tájneveik keletkeztek, s ezek sokszor majdnem falvanként változtak. Leginkább a gyümölcsök érési idejéről, színükről, alakjukról nevezték el őket. Így azután más-más szemlélet különböző neveket szült. A fajták meghatározásánál így kénytelenek vagyunk az öregek elnevezésével, rövid leírásával megelégedni. Ízelítőül közlünk néhány ilyen módon ismert almafajtát.

Rádfalva:

fejéroma vagy *szentiványi*: legkorábbi, apró, fehér, kemény.

Párizs vagy *pamukóma*: piros cirnos, puha húsú, édes, apró, koranyári.

Cigánypárizs: mint az előbbi, csak keményebb, pirosabb.

Tökóma: nagy, nyári, édes.

Métióma: édes, zöldes sárga, enyhén piros, cirnos, öklömnyi, őszi.

Nyárifontos: nagy, (állítólag egy fontot is nyomott némelyik.) nagyon savanyú.

Meccött óma: téli.

Búróma: volt nyári és téli változata, ez volt a legellenállóbb fajta.

Kémes:

Öregédős óma: nagy, puha, zöldes, nyári.

Pirosöreg édős: két öklömnyi nagy, nyári.

Buzás óma: nyári, apró, zöld.

Méti (lásd Rádfalvánál)

Keserű: fehér, apró, édes, őszi.

Pogácsa óma: piros, savanyú, őszi.

Zódi óma: savanykás, kemény, kis öklömnyi, téli (valószínű a téli rozsmaring).

Zaláta:

Méz óma: apró, sárga, édes, nyári.

Meccött: édes, sárga, őszi.

Hosszi óma: zöldessárga, őszi felé érő.

Folytathatnánk a felsorolást, de minek? Ebből is látszik, hogy alig néhány fajta, ami több helyen is előfordul, mindenütt más-más nevekkel találkozunk. Az viszont kitűnik a felsorolásból, hogy nagyon gyakori a nyári, édes fajta. Magasabb cukortartalmánál fogva pedig ez volt a legmegfelelőbb bornak.

A kémesi adatközlő szerint, — akinek apjának volt almatörő, illetve sajtoló készüléke — vadalmából is készült bor. Bár részletesebb elmondása után az derült ki, hogy ez nem is a valódi vadalma volt, hanem nemesített alma magjából kelt ki. Ennek a gyümölcse nagyobb, mint a vadalma, és nem is annyira savanyú.

Az almabor készítése

Az almabor készítésének két nagyobb munkafázisa van: először az alma aprítása, törése, zúzása, — másodsor levének kisajtolása. — Harmadikként még megemlíthető a bor kezelése, tárolása és fogyasztása. Vegyük sorba:

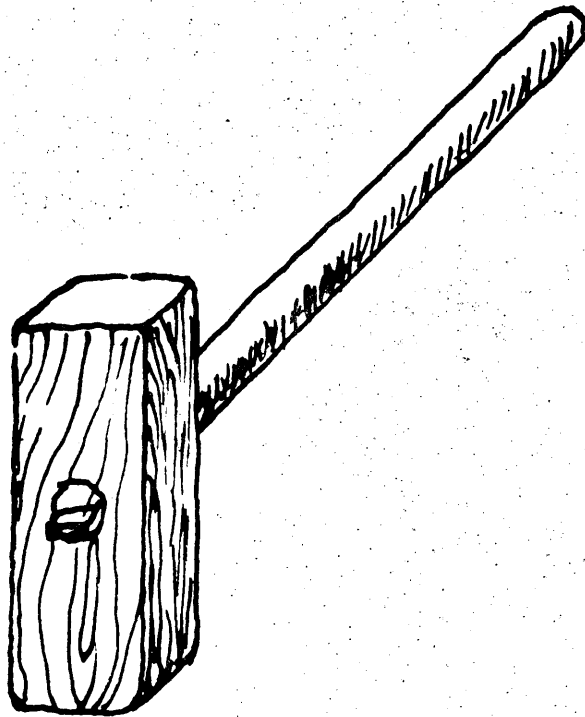
Az alma törése: Az almát, hogy levét ki tudják sajtolni, először meg kellett törni. Megfelelő adatok hiányában a történeti fejlődés menetét nem tudjuk nyomon követni. Így kénytelenek vagyunk azt az időpontot vizsgálni, ameddig adatközlőink emlékezetében vissza tudunk menni, tehát kb. a századforduló, illetve ezt követő évtizedek, nagyjából az I. világháború előtti kort. A vizsgált időpontban több módozat élt egymás mellett. Kezdjük az ismertetést a

kezdelegesebb eljárásokkal, folytatva a fejlettebb felé. Ebben a módszerben — úgy véljük — megközelítő képét kapjuk a történeti fejlődés vonalának, természetesen időpontok nélkül. Ha szigorúbban vizsgáljuk meg a kérdést, akkor látszólagos ellentmondás mutatkozik. Ugyanis, amikor az almabor-készítés a fejlődés tetőpontján túljutva hanyatlásnak indult, a kezdetlegesebb készítési mód élt tovább. De ez szinte általános jelenség a néprajzban. Az almabor készítésénél is az a helyzet, amikor a szükséglet, és ennek nyomán a termelés, már alacsony fokra szállt le, feleslegessé váltak a nagyobb mérvű temelésnél használt fejlettebb készítési eszközök. A kisebb szükséglet ellátására elegendő volt az egyszerűbb, tehát kezdetlegesebb eljárási mód, és ennek — ezek szerint — régiesebb eszközei. A törésnek három nagyobb módjával találkozunk: kézzel való törés, emberi-, majd állati erővel mozgatott eszközök.

Az alma törésének legegyszerűbb módja, hogy kézzel felaprítják. Ehhez hasonló eljárásról tudósít bennünket BALASSA (p. 91.) a Székelyföldről és a SZABÓ (p. 466—466.) a Tiszahátról (Tivadarról ill. Kisarról). Az Ormánságban az így aprított almát *esvas*-sal tették sajtolásra még alkalmasabbá. Az *esvas* egy, kovács által készített szerszám. Kb. 20 cm hosszú, 4—5 cm széles, 4—5 mm vastag, egyik szélén kiélezett »S« alakra meghajtott vaspengé. Közepére köpüt erősítetek, ebbe kb. egy m hosszú botnyelet. Az állatok takarmányozására szolgáló répát, burgonyát szokták vele aprítani. Használták még ezen kívül a pálinka főzésre szánt nagyobb gyümölcsök — barack, körte — aprítására, hogy ez egyenletesebben erjedjen. (2. k.) Erről az eljárási módról csak egy-két adatunk szól: vagy nem volt általános vagy annyira régi, hogy a ma élők közül már csak nagyon kevesen emlékeznek rá.

Elterjedtebb, közismert a következő törési mód. Az almát egy kézbe fogott szerszámmal, legtöbbször fakalapáccsal, zúzzák szét. Az *ómatörő* fakalapács egyszerű, házilag készített szerszám. Négyzet alakú kör keresztmetszetű hasáb, ill. henger, bele lyukat fúrnak, s ebbe ékeléssel rögzített nyelet tesznek. (3. k.) A törőnyele almát egy simára faragott *göcs*-re (fatuskó) teszik, a kalapáccsal összetörik, s a zúzalékot egy *tekenyő*- (fateknő-) ben gyűjtik. Amikor a teknő megtelt, felöntik a sajtóra.

Amíg az almatörő kalapács úgyszólván az egész Ormánság területén ismert és használt, addig az ide vonatkozó szakirodalomban erről alig van szó. Csak BALASSA említi (p. 92.) Sepsiszentkirályról, s képet is közöl róla. (p. 90.) Ez a kalapács egészen más formájú, mint az ormánsági. Legtöbb szerző súlykot, muszkolót, botot említ csak, vagy egyszerűen törőnek nevezett eszközt. Mínt hogy ezek részletes leírása vagy



3. Fakalapács (Monori Magda rekonstrukciós rajza).

ábrázolása általában hiányzik, összehasonlítást nem áll módunkban végezni.

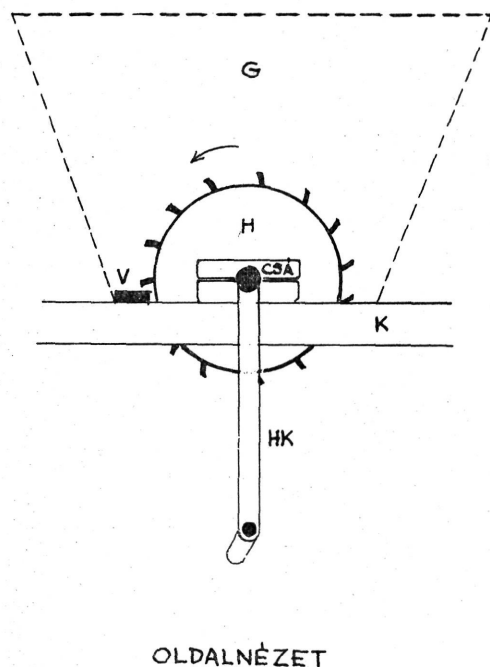
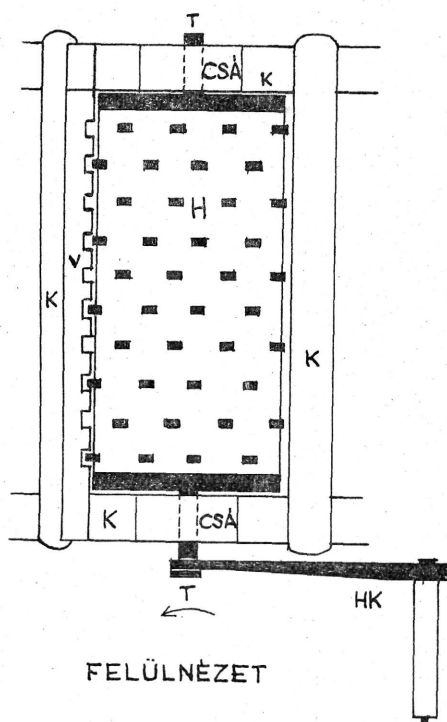
A kalapács mellett Ormánságban is van adatunk súlyokkal való törésre, bár csak ritkán, pontatlanul (Csányoszró, Nagycsány). Ez esetben itt is vályúba tették az almát, és abban törték meg. Régebben fatörzsből kivájt vályút, utóbb a betonból készült itatóvályút — használták erre a célra. Hogy külön e célból készítettek volna törővályút, erről eddig adat nem-igen került elő. Egyedül Marócsáról van adat, mely szerint kerek, vastagfalú, tálszerű teknőt készítettek, amelyben megtörték az almát. A törésre használt súlyok is úgy látszik csak alkalmi eszköz volt. A nagyon gyér adatokból az hámozható ki, hogy talán lentörő súlykot, mosósúlykot, esetleg *csomiszlót* (szőlőmuszkoló) használtak erre a célra.

Az almatörésnek fejlettebb foka, amikor már bonyolultabb eszközt, emberi erővel hajtott »munkagépet« alkalmaztak. Ennek két formájáról van tudomásunk. Az egyik a nagyon régi eredetű, lábbal mozgatott *külü* (részletes ismertetését lásd hátrább külön cikkben). Ezt régebben több mindenre használták itt, az egykori köleshántól, szinte napjainkig tartó paprikatorésig. Ennek a használatáról nagyon kevés adatunk van (Besence, Drávafok); erre a célra

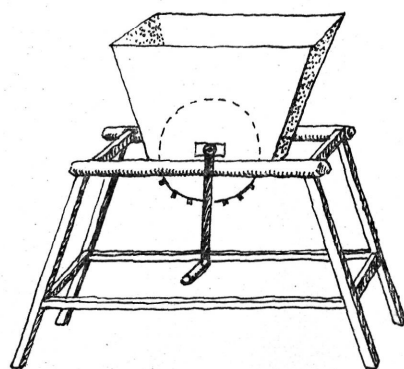
bizonyára nem nagyon megfelelő. SZABÓ említ ilyen készüléket a Tiszahátról, képét is közli. (p. 466—467-ig.)

A másik kézi hajtású eszköz egy újabb keletű készítmény, a répadaráló. A henger vastengely körül forgatható, az egyik tengelyvégre szerelt hajtókar által. A tengely másik végén esetleg lendkerék van. A vasfogak a hengert tartó keretre szerelt vaslemez csipkézett vaslaphoz sodorják, s a réseken áthaladó fogak egy-egy darabot kihalásnak az almából. Addig forgatják,

míg az alma teljesen elaprózódott. Az aprított almatörmelék az állvány alá helyezett edénybe hullik. A darálással végzett munka elég gyors. Elterjedni mégsem tudott (vas ízt adott a bornak?), az Ormánságból kevés komoly adatunk van (Zaláta, Drávapiski), s néhány halvány emlék. Ehhez hasonló eljárásról VAJKAI tesz említést Cikolaszigetről (p. 352. 1957.). Az ilyen darálót helybeli kisiparosok (a farészeket bogárnár, vagy egyszerű faragó, a vasrészeket kovács) csinálták. (4. k.)



- H = HENGER A FOGAKKAL
 V = FOGAZOTT VASLAP
 K = KERET
 CSA = CSAPÁGYAK
 T = TENGELY
 HK = HAJTÓKAR
 G = GARAT



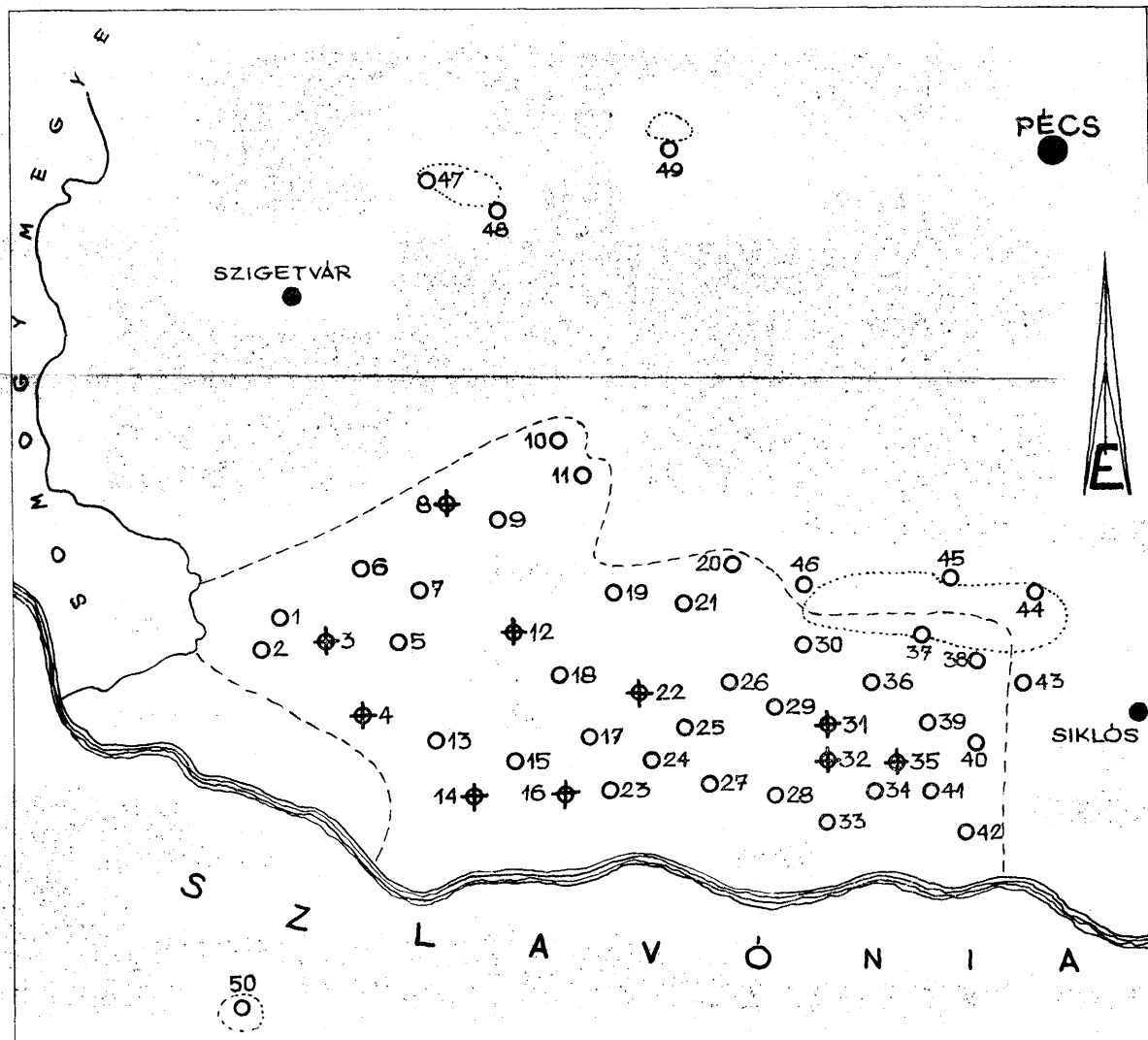
4. Répadaráló. (Rekonstrukciós-terv: Zentai János, rajz: Monori Magda.)

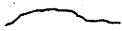
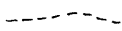


Az almabor készítésének fellendülésével — kb. a századforduló táján — ezek az almatörő eszközök már nem bizonyultak elég termelékenyeknek, »nagyüzemibb« eljárást kellett alkalmazni. Ekkor terjedtek el a lóvontatású almatörők. Míg az előbbi törési (s az azzal kapcsola-

tos sajtolási — lásd később) módok csak a kisebb mennyiségű, saját szükségletű bor, illetve ecet készítésére szolgáltak, — a lóvontatásúakat már szinte iparszerűen működtették. Ezek ugyanis szükségleten felül nemcsak a falusi emberek, de a távolabbi községbeliek ilyen irá-

nyú igényeit is kielégítették. Ugyanis egy-egy ilyen »üzem«-be a távolabbi községekből, sőt messze Ormánság határán kívülről is eljártak. Természetesen az ilyenek mellett nagyobb mé-

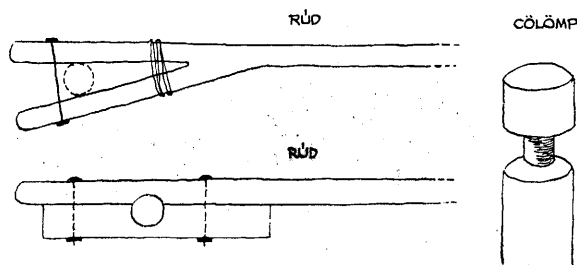
retű sajtók is voltak, mint azt alább látni fogjuk. Eddig tíz községből van tudomásunk ilyen almatörőkről; Bogdásán kettőről is (lásd térképünket).



 MEGYEHATÁR,  ORMÁNSÁG HATÁRA
 AZ ORMÁNSÁGIAK SZŐLŐTERÜLETEI
 LÓVONTATÁSÚ ALMATÖRŐK

- | | | | | |
|----------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Drávafok | 11. Magyarmecske | 21. Páprád | 31. Drávapiski | 41. Drávacsehi |
| 2. Makróc | 12. Csányoszró | 22. Vajszló | 32. Kémes | 42. Drávapalkonya |
| 3. Bogdása | 13. Sósvertike | 23. Vejti | 33. Szaporca | 43. Harkány |
| 4. Drávaiványi | 14. Zaláta | 24. Hirics | 34. Tésenfa | 44. Csarnóta |
| 5. Sellye | 15. Kemse | 25. Baranyahídvég | 35. Drávacsepely | 45. Szava |
| 6. Marócsa | 16. Piskó | 26. Sámod | 36. Rádfalva | 46. Hegyszentmárton |
| 7. Kákics | 17. Luzsok | 27. Kisszentmárton | 37. Diósvizsló | 47. Becefa |
| 8. Okorág | 18. Nagycsány | 28. Cun | 38. Márfa | 48. Nagypeterd |
| 9. Mónosokor | 19. Besence | 29. Adorjás | 39. Drávaszerdahely | 49. Cserkút |
| 10. Gyöngyfa | 20. Bogádmindszent | 30. Kórós | 40. Kovácshida | 50. Szlatina |

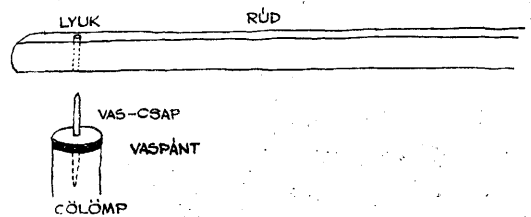
Ez a kis üzem már telephelyet igényel. Erre a célra az udvar, vagy az ehhez csatlakozó szérüs-kert megfelelő, sima területét jelölték ki. A földbe szilárdan leástak egy cölömp-öt (duc). Ez egy 20—30 cm átmérőjű rönk, amely kb. egy m-re áll ki a földből. E körül, mint központ körül, kettő és fél, három m-nyire kört vonnak. A kör nyomán árkot ásna, ebbe vályút helyeznek. A középoszlophoz rúd csatlakozik, amely egy malomkő lyukán halad keresztül. A malomkő olyan távolságra van a rúdon elhelyezve, hogy éppen a kőalakú vályúba állhasson be. A rúd a kővön kívül ér kb. egy m-nyire. Itt végére hámfát akasztanak, erre lovat lehet ráfogni, amely elindulva mozgásba hozza a



5. Lóvontatású almatörő kétágú rúddal.

(Rekonstrukció-terv: Zentai János, rajz: Monori Magda.)

szerkezetet. A központi oszlopon a rúd, rúdon kerék módjára a kő, a vályúban körbe jár. (5. k.) A középoszlopra, annak levékonyított csap-részére, azon simán körülforoghatva van a rúd ráerősítve, és pedig úgy, hogy a rúd végén egy rövid ráerősített fadarabbal kétágúvá alakítják. (De igyekeztek olyan rúdat keresni, amelyik természetesen kétágú) Ez a csapágó szerepét betöltő két ág fogja közre az oszlop csap részét, amely körül forog. (5. k.) A másik módja az volt, hogy az oszlop felső részét simára vágták, repedés ellen vasabronccsal körülfogva biztosították. Ide, a tetejébe, vascsapot ütöttek, a rúdba lyukat fúrtak. A rúdba fúrt lyuk ráillett a vascsapra, s forgott körülötte.



6. Lóvontatású almatörő csapos rúddal.

A vályú régebben fából készült. Igyekeztek természetes görbületű fatörzseket keresni, amelyek a kőalakú árokba befektethetőek voltak. Ezeket ácskapcsokkal erősítették egymáshoz. A görbe rönk-darabokat vályú módjára kivájták. Így egy szabályos kőalakú vályút nyertek. Később a vályút már téglából építették, cementtel vakolták be (pl. Kémesen). Legtökéletesebb volt a betonból készült vályú (ilyen volt Bogdásán és Drávapiskin).

A kő általában használaton kívüli malomkő volt. A megmaradt bogdásai körül megállapítható, hogy lyukát fadarabbal bedugták, abba fúrtak egy vékonyabb lyukat, amelyet vacsóval béleltek. Ez forgott a rúdon. A forgó részeket néha zsírral, hájjal kenték meg.

Szerencsére még él két olyan adatközlő (Bálint János Drávapiskin és Molnár T. Lajos Kémesen), akik elég jól emlékeznek gyerekkorukban családjuk tulajdonában lévő, és akkor még működő ilyen szerkezetekre, és a velük végzett munkákra.

Bálint János szerint az ő apja 1910 körül vette meg Vajszlón a készüléket, ahol még favályúja volt. Drávapiskire szállítva itt újra felállította, de már betonból készíttette el a vályút. Ezt 1924-ben bontották el.

Molnár T. Lajoséknak Kémesen volt almatörőjük. Ezt adatközlő édesapja maga készítette. A követ egy drávai hajómalomból vette, a vályút téglából rakta, cementtel kente be. Emlékezete szerint 1907 körül készült, az első világ-

háború alatt szűnt meg. A készülék elnevezésére, halvány emlék szerint használták az ómaszűrű-t, egy Ormánságon kívüli (sumonyi) adat szerint ómaöllető. De ezek az elnevezések vagy nem voltak általánosak, vagy feledésbe mentek. Annál is inkább, mert a magyar néprajznak ez egy nagyon elhanyagolt területe. (Ormánságon kívül talán nem is ismerték?)

A vályúba egyszerre három-négy zsák (mintegy 2 q) almát öntöttek. A kő mozgására egy vagy két lovat fogtak be. A vontatóerőt rendszerint az alma tulajdonosa adta. Bálint szerint ha a sajtoltatónak nem volt megfelelő a lova, — pl. ijedős, kevésbé betanult csikó —, akkor saját lovukat fogták elé. A vezetőrúdra rászögeltek egy megfelelő hosszúságú póznát, s ehhez kötötték hozzá a ló kantárját, így az kényyszerítve volt körben járni, nem kellett vezetni, hiszen nem tudott más irányba elmenni. Ami almát a kő esetleg kisodort a vályúból, azt lapáttal mindig bekotorták. Ez inkább csak eleinte volt, amikor a könnyen guruló egész almával volt tele a vályú. Amikor az alma pépszűrűvé összezúzódott, lapáttal teknőbe merték, s ráöntötték a sajtóra. A kimeréshez falapátot használtak. Ez olyan széles volt, mint a vályú, nyele pedig olyan hosszú, hogy állva kényelmesen lehetett vele lapátolni. Ha lé maradt vissza a vályúban, kézzel kifacsart almapépet szórtak vissza, ezzel itatták fel, és szedték ki.

Drávacsapelyen kisebb kő volt, ezt gyakran csak emberek forgatták, ló nem is kellett. Aki-

nek lova nem volt, s nem volt nagyon sok az almája, több helyen is előfordult, hogy emberi erővel hozták működésbe a törőt.

Sikerült adatot találni ennek a járgányszerű törőnek a kezdetlegesebb formájára, Szaporcáról. Bizonyára ez a kialakulás egyik kezdeti foka. Ennél már meg volt a középoszlophoz csatlakozó rúd végén forgó, elhasznált malomkő, de csak egy db görbe rönkbe vajt vályúban mozgatták előre, hátra, kézi erővel, így zúzva össze az oda öntött almát. Ebből kiindulva jutottak el azután a teljes kör alakú vályúig, majd az állati erővel való mozgatásig.

Az almabor-készítés munkamenetének második szakasza a *satolás* (sajtolás), s ennek eszkeje a *sató*, *ómasató* (almasajtó, prés).

Amint az almatörő eszközöknél láttuk, a sajtók esetében is megállapíthatunk egy fejlődési fokozatot. És amint a törő eszközöknél, úgy a sajtóknál is megtalálhatók egyazon időben, egymás mellett a különböző fejlettségi fokok. Ismertetésüket itt is az egyszerűbből kiindulva a fejlettebb felé haladva adjuk.

A sajtónak technikailag két fajtáját ismerjük: nyomórudast és csavarost. Itteni nevük egyszerűen: *ómasató* (almasajtó).

A nyomrudas a kezdetlegesebb szerkezetű. Tárgyi emlékünknél erről nincs, csak az elbeszélések alapján alkothattunk magunknak képet róla, rekonstruálhatjuk.

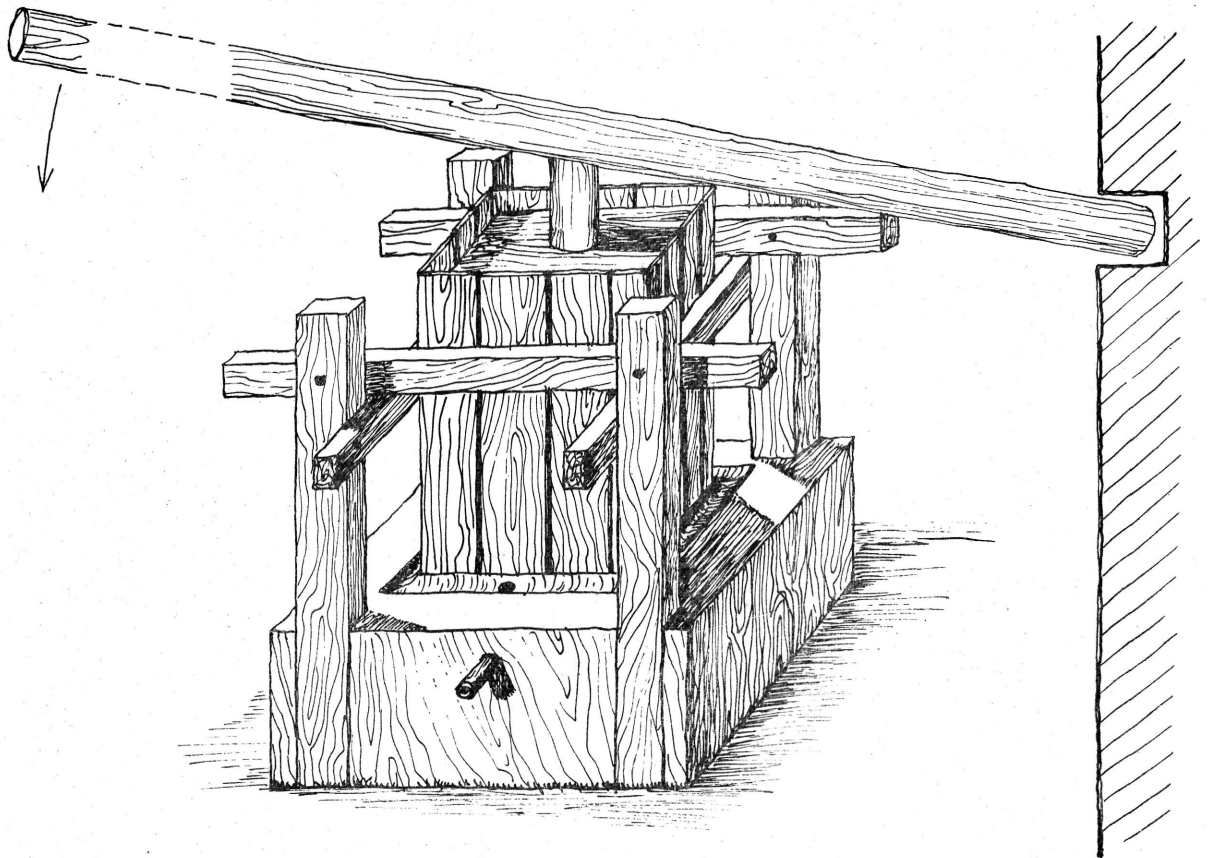
Gyöngyfán találtuk a legkezdetlegesebb sajtó emlékét. 15—16 éves gyerekek is megcsinálták, s készítettek vele almabort, szinte játékszerűen. Egyetlen, erre még emlékező, adatközlő szerint úgy is nevezték, hogy *gyeröksató*. Kb. 1 m hosszú, erősebb rönköt vályúszerűen kivájtak, a vályú oldalaihoz rövid deszkákat állogattak, úgy hogy kis rések maradjanak azok között. Ebbe beleöntötték a megtört almát. Tetejére egy erősebb deszkalapot tettek, amelyre egy rövidebb fát állítottak. Fogtak egy hosszabb rudat, ennek egyik végét bedugták egy rönkrakás hézagaiba, úgy, hogy rá lehessen nyomni vele a kezdetleges sajtó fedő deszkájára állított fára. A rúdnak a hosszabb vége maradt szabadon, amelynél fogva a rudat lenyomva, fejthették ki a sajtóláshoz szükséges nyomóerőt. A vályú aljára lyukat fúrtak, ebbe rövid *bozda* (bodzafa) csövet tettek, (melyet a fa vastag, laza belének kinyomása folytán alakítottak csővé), ezen folyott ki a lé, melyet valamilyen edényben fogtak fel. Ezt azon nyomban el is fogyasztották. 1—2 literre valót tudtak így egyszerre készíteni.

Ezzel lényegében ismertettük is a nyomrudas sajtó szerkezeti és működési elvét. Természetesen a rendes sajtók az ismertettnél tökéletesebben készültek. Lássunk ilyent is. Vastag, erős, legtöbbször tölgyfa rönköt négyszögű, lapos hasábbá faragtak ki. Ebbe négy felfelé

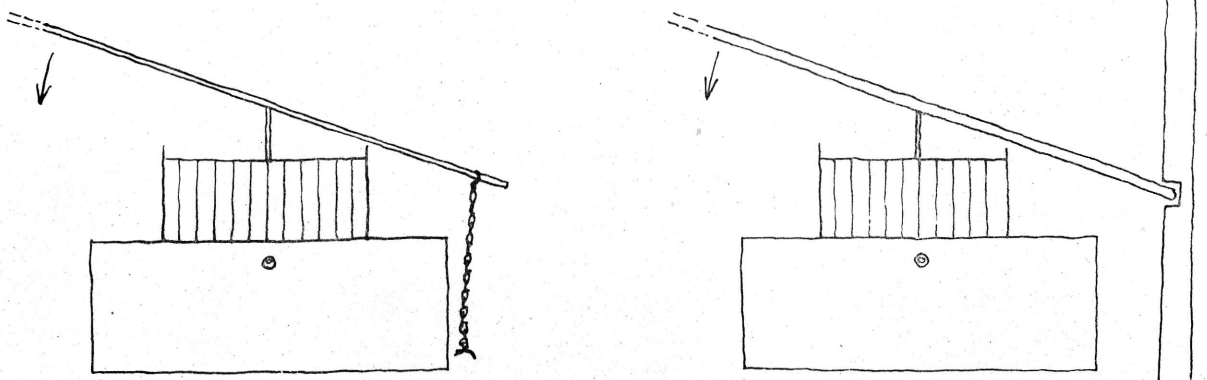
álló erős lábat ácsoltak, melyek egy keretet fogtak össze felső végüknél. A keret méreteinek megfelelően a rönköt véséssel kimélyítették. Alul a véset falához, felül a keret belsejéhez támasztva, körül deszkákat állogattak, úgyhogy 2—2 deszka között mintegy 5—6 mm-nyi rés maradt. Ez az úgynevezett *kosár* (törkölyláda). Ebbe öntik bele a megtört almát. Tetejére egy, a törkölyládába pontosan bele illő, erős falap kerül. Erre egy rövid fadarabot állítanak, amelyre fekszik rá a feszítő rúd. A rúd tulajdonképpen egy kétkarú emelő. Ennek az egyik, a rövidebb karja egy szilárd ponthoz kapaszkodik, azután rátámaszkodik a törkölyláda fedő lapjára tett fadarabra, amely lesz az emelő forgáspontja. Az emelő másik karját hosszabbnak hagyják, hogy minél nagyobb nyomóerőt fejthessenek ki vele. A forgáspontot képező alátét fából többet készítenek különféle hossz méretekben. Ugyanis, amikor az emelő rúd karja már leér, nem feszíthető tovább, akkor kicserélik az alátét fát hosszabbra. Az alátétfa felső vége homorított, hogy az emelő rúd jobban fekhessen rajta. (7. k.)

A satóval rendelkező gazdáknak meg volt a szokott helyük, ahol a satolást végezték. Így az a szilárd pont is, ahol az emelő rúd egyik végét rögzíthették. Itt azidőben a gerendaváz, talpas épületek voltak általánosak. A pajta vagy kamra egyik függőleges gerendájába volt egy megfelelő lyuk vésve, ahova az emelő rúd végét bedughatták. Zalátán említették, hogy az egyik gazda udvarán egy hatalmas almafa állt, annak odva volt az a hely, ahova a rúd végét dugták. (8. k.) Volt egy fajta sajtó, amelynél önmagán volt az a bizonyos szilárd pont. Az alaprönk egyik végébe erős vasszeget ütöttek, melybe rövid láncot akasztottak. A lánc végső szeme olyan nagyméretű, hogy abba a rudat beledughassák. (8 a. k.)

Az alaprönkben, a törkölyláda körül, sekély vályút vésnek, ebbe gyülik össze a nyomás következtében kisajtolódott és a deszkák közötti réseken kiszivárgó lé. A vályúban összegyűlő lé, az egyik oldalon fúrt lyukba ütött csapon keresztül folyik egy aláállított edénybe, sájtárba. A csap — mint fentebb már láttuk — lehetett egy belétől megfosztott bodzafa ág is. Gyakrabban egy kifúrt kemény —, leginkább gyertyán-fa, amelyet szükség esetén dugóval be is lehetett zárni. Ormánságban ezt a kezdetleges csapot *pipacsap*-nak nevezték. (Használták ezt régebben a borászatban, s élőfa megcsapolásnál is.) Volt még egy egyszerű formája: két keskeny deszkát V alakban kis csatornává szögeltek össze, azt erősítették a sató kifolyó lyukja alá, s ezen át folyt a lé az alá állított edénybe. A csap, illetve csatorna alá, fűz vesszőből font kosárkát akasztottak, ezt alkalmazták szűrő gyanánt.

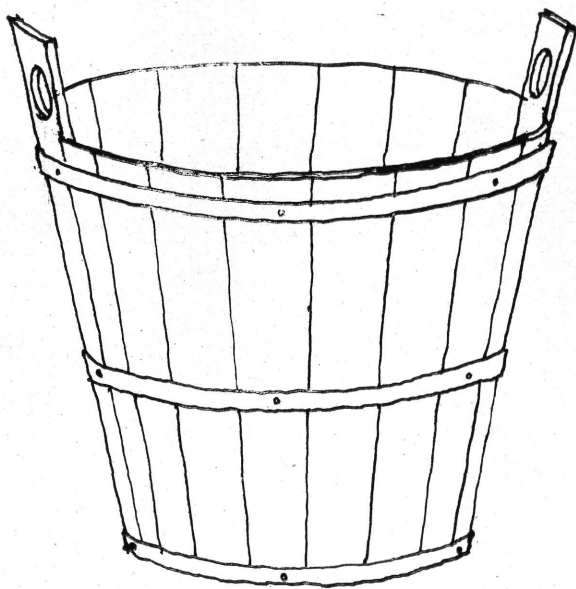


7. Nyomórudas sajtó rekonstrukciója (terv: Zentai János, rajz: Monori Magda).



8 Nyomórudas sajtó sémája. (Rekonstrukció-terv: Zentai János, rajz: Monori Magda.)
 a) Lánckapcsolású forma.
 b) Lyukkapcsolású forma.

A sajtár egy dongás faedény volt. Két átellenes dongája meghosszabbítása képezte a fogantyút. Neve: *fértájos*, — az akó negyed része (innét a neve), tehát kb. 14 l űrtartalmú. (9. k.)



9. Sajtár — *fértájos*.
(Rekonstrukció-terv: Zentai, rajz: Monori.)

Egy adat Szaporcáról is, a nyomórudas sajtó bizonyára még kezdetlegesebb formájáról. Ez az adat ugyanazon adatközlőtől (Pál Lajos) való, mint a járgánykezdemény-törő. Azzal kapcsolatban használták. Ez is lényegében egy vályúszerűen kivájt rönk, a törkölyláda négy darab deszkából van összeállítva. Minthogy e szerint rések nincsenek, a deszkákat kifűrták, hogy a lé kifolyhasson.

Nyomórudas sajtóról emlékezik meg (be is mutatja képen) VAJKAI (p. 352. 1907.)

A sajtók fejlettebb fokát képviselik a csavaros rendszerűek. A kisebb méretűek egycsavarosak, (10. k.) de ahol iparszerűen űzték az almatörést, sajtolást ott alkalmazták a kétszavarosat is.

A csavaros sajtó alsó részének — tehát a tulajdonképpeni sajtólónak — szerkezete teljesen megegyezik a nyomórudaséval. Minthogy a nyomószerkezet itt egybe épült a sajtóval, van még egy felsőrész is. Ez pedig a következő: az alaprönkre, az alsófára, két végén egy-egy felfelé álló erős gerenda van szerelve. Ezeket felül egy ugyancsak erős gerenda köti össze. Ebbe a felső fába van belefűrva a csavarment, tehát ez a csavartok. Ebben forog a csavarorsó. Az emelőrúd helyett itt ez gyakorolja a nyomóerőt a törkölyládában lévő falpra, melyet gyakran *pap-nak* neveznek. A csavarorsó közepe táján

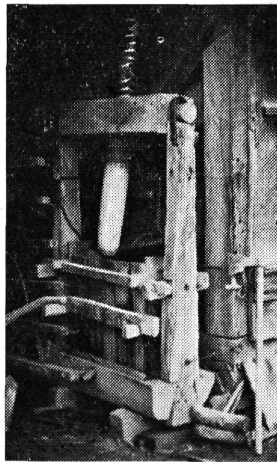
tehát a felsőfa alatt, ahol már csavarmentet nincsen vagy lyukak vannak fűrva az orsóba vagy vaskarikák vannak erősítve. Ezekbe beledugnak egy rudat, gyakran elhasznált kocsitengelyt, s ennek segítségével forgatják a csavarorsót. (Alul-hajtós rendszerű!) A felsőfa gyakran nem volt rögzített, hanem forgatható a két oldalfában. Ez azért volt előnyös, mert ha űritették a törkölyládát, nem kellett a csavart teljesen felhajtani, hanem a felsőfa által félre lehetett billenteni. Ez a billenő főfás rendszer. Ilyen volt a kémesi egy-orsós, az adatközlő apjának saját készítménye. A Drávapiski két-orsós, rögzített főfás volt.

Ezek a csavarorsós sajtók — prések — különben borvidékeinken legtöbbszörre általánosak.

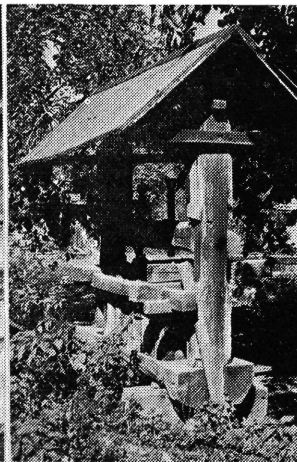
A kisebb sajtókat könnyebb volt egyik helyről a másikra vinni. Használaton kívül így beállíthaták száraz helyre is. De a több mázsa súlyú kétorsósakat bajos lett volna ide-oda szállítani. Ezeknek állandó helyük volt. A drávapiskiit — az adatközlő emlékezete szerint — nagy teknővel fedték le, amikor nem használták, így védték az eső ellen. A bogdási fölé kis tetőt szereltek. (11. k.)

A megtört almát ezeken a *satókon satóták* le. A kisajtolt léből lett azután a bor vagy ecet. A visszamaradt törmelék, melyből a levét kisajtolták: a *törkö* (törköly). Ezt disznókkal etették meg vagy ha túl sok jött össze a trágyagyadombra szórták.

Sajtója persze nem volt mindenkinek. A kisebb mennyiségű házi szükségletű bor készítésekor vagy kölcsön kértek egy könnyű sajtót vagy elvitték egy ismerőshöz, ott sajtoltak. Magától értetődő, hogy a nagyobb, iparszerű törőrnél már díjazásért történt a munka. Az almatörésért, kisajtolásért, általában a lefolyt lé tized részét szokták adni a gazdák a törő tulajdonosának. Drávapiski, Zaláta esetében hátróztottan ezt állítják. Viszont a kémesi adat-



10. Egyorsós almasajtó.
Okorág.



11. Kétorsós almasajtó.
Bogdása.

közlő szerint, ők minden negyedik sajtár almabort kapták meg munkadíjként. Úgy látszik az egytizedes osztozás lehetett az általánosabb.

Az almalé feldolgozásának harmadik szakasza a bor, illetve ecet elkészítése.

Az ismert közlések nagy részében is találkozzunk azzal a jelenséggel, hogy must állapotban fogyasztják el a kisajtolt alma, illetve gyümölcs levét.

Amikor többet készítettek vagy eleve bornak szánták, akkor hagyták megforrni. A forrás, azaz a borrá erjedés időtartamát illetően nagyon eltérők az adatok. A már többször említett publikációkat nézve is ez a helyzet. VAJKAI p. 353. 1957) úgy írja, hogy másnapra már kiforr. SZABÓ már — kellő meleg esetén 2—3 napot említ. Egyébként VAJKAI másutt (p. 144. 1959.) szintén »pár« napot mond. BALASSA (p. 92;) már kb. egy hónapi állás utáni forrásról ír (igaz, szerinte ott vizet öntöttek az összetört almára, tehát nem sajtolták ki).

Elég nagy az eltérés a saját adatközlőknél is. Molnár T. Lajos (Kémes) szerint megforrt magától, mint a szőlőből készült bor. Bálint János (Drávapiski) úgy emlékezik, hogy egy bizonyos mennyiségű mustot (kb. 10—15 liter 100-ból) fel kellett forralni tűzön, és azt beleönteni a többihez a hordóba, ezáltal indult meg a forrás.

Az eltérő adatok részben az adatközlők hibás emlékezete miatt adódhatnak, de bizonyos az, hogy az erjedés megindulását nagymértékben befolyásolta a lé cukortartalma és a környező hőmérséklet. (Bizonyára ezzel magyarázható a tűzön való melegítés is.)

Eltérés mutatkozik az almabor elállóságát illetően is; egyik-másik közleményben azt olvashatjuk, hogy 1—2 havi állás után a bor megecetesedik. Mások szerint hosszabb ideig eláll. Ez bizonyára a kezeléstől függ. Saját adatközlőim szerint, ha az almabort helyesen kezelték, rendes időben és többször, — de legalább kétszer — megfejtik, akkor 1—2 évig teljes értékű borként fogyaszthatják. KARDOS szerint is ez a helyes (p. 177.). A kémesi adatközlőm szerint náluk, a sajátán felül, a munkabér fejében kapottal együtt, akószám állt az almabor, nem kellett féltetni, hogy megecetesedik. No és ha megromlott? Lett belőle jó ecet, kárba akkor sem ment. És ezzel el is jutottunk az almalé felhasználásának másik módjához.

Az almaecet készítése

Az Ormánság népe ezidőben — táplálkozás terén is — eléggé önellátó még. Így az ecetet is házilag készítették. Az ecetkészítés egyik módjának alapanyaga a gyümölcs-, nagyrészt almalé.

Az ecetnyerésnek bennünket itt most csak az alma- és ezzel kapcsolatosan egyéb gyümölcslevekből való készítése érdekel.

Láttuk már az előbbieken, hogy az almabor egy részét must állapotban fogyasztották el. Amint nem fogyasztottak így el, az — ha nem kezelték kellőképpen — megecetesedett. Az almabor, ha sokáig állt, végül is savas erjedésen esett át, s ecetté vált. Tehát így, minden további nélkül, jóminőségű ecethez jutottak. Lát-szólag nem is volt semmi teendőjük, készen kapták az ecetet. A dolog azért mégsem ennyire egyszerű. Ha szándékosan akartak ecethez jutni, akkor erre a célra megfelelőbb almát sajtoltak ki, és pedig olyat, amelyik kevésbé érett, leginkább savanyú fajtákat, melyekben kevés a cukor, nagyobb a savtartalom. Az ilyen lé azután kevésbé volt kitéve a szesz-es erjedésnek, előbb lett belőle ecet. Erre kiválóan alkalmas volt a vadalma, vadkörte, ez utóbbi különösen, ha nem volt teljesen érett. Ezeket a vadgyümölcsöket a legelőkön és erdőkön tenyésző fákról gyűjtötték be. Ezek leve — különösen hűvös helyen tartva — nem szesz-esedett meg, egy bizonyos idő után magától ecetté érlelődött. Olyan adataink is vannak, hogy az alma-pépet, amit ecetnek szántak, állni hagyták egy kis ideig, csak azután sajtolták ki.

A lassú, természetes savas erjedést elő is szokták segíteni. Ha a savasodás nehezen indult meg, kenyérdarabkákat dobtak a lébe. A másik nagyon kiváló ecetérlelő az *ecőtágy*. Az almaecetnél is van seprőszerű leülepedés. Ez idővel kocsonyás, még jobban sűrűsödve majdnem májkeményességű lerakódást eredményez az ecetes edény fenekén. Ezt, mint értékes anyagot, igen megbecsülik a gazdaasszonyok. Időnként le szokták mosni, amikor az edényből kifogy az ecet. Egy-egy darabját új edénybe teszik, s erre öntik rá a gyümölcslevet; így gyorsabban lesz belőle ecet. Az ilyen ecetággal ki is szokták egymást segíteni a falusiak.

Az Ormánságból nincsen olyan adatunk, mint pl. ÚJVÁRY említi munkájában (p. 241.), de máshol is találkozunk ezzel, hogy vizet öntöttek volna a megtört almához, ecet készítés céljából.

Az Ormánságban az ecetet leginkább, egy erre a célra használt, mázas edényben, a szakirodalomban kiöntőcsöves kantának nevezett (IGAZ—KRESZ: NÉ. 1965. p. 111.) *ecőtőskorsó*-ban tárolták, ebben érlelték is. Ez egy kb. 6—8 l űrtartalmú, bőszejű, fedővel zárható, oldalán kiöntőcsővel ellátott cserépedény.

Az I. világháború előtt az *ómaecőt* használata nagyon elterjedt volt egész Ormánság szerte. A ma élő idősebb emberek, akik még emlékeznek rá, egyöntetűen állítják, bár gyengébb volt a gyári ecetnél, de sokkal jobb ízű, egészségesebb. Egyébként házi gyógyszerként is használták.

A körtét — bár épp oly bőségesen fordult elő, mint az alma, — ilyen célra nem használ-

ták, legalábbis adataink nincsenek rá. A körtét inkább aszalással tartósítva fogyasztották, magas cukortartalmánál fogva pálinkafőzésre volt kiválóan alkalmas.

* * *

Az I. világháború, a nagy fordulópontra a népi hagyományok világában, e téren is egy korszak lezárója. A két világháború közötti polgárosodás, a gyári termékeknek az elterjedése, a megváltozott életforma nem kedvezett a hagyományoknak. Azután megfogyatkozott egyik oldalán a nyersanyag is, — kiöregedtek már a régi almafák, az újabban telepített nemesebb, de kényesebb fajták nem váltak be, — másfelől a direkttermő szőlőfajták elterjedése, —

ha minőségileg értéktelenebb is, de mennyiségileg sok bortermést eredményezett. A nemesebb hegyi szőlők is kiheverték némileg a filoxéra pusztítását. Ezek következtében az 1920-as években az almabor és ezzel együtt az ecet készítése — legalábbis nagyobb mennyiségben, megszűnt. Sőt annyira megszűnt, hogy — mint látjuk az előzőkben — tárgyi emlékét is alig lehet már megtalálni. Kisebb mértékben azért itt-ott még előfordult, hogy visszatértek a hagyományhoz. Persze akkor már csak az egyszerűbb, kisebb eszközöket használták. Egy adatlunk van (Okorágról), mely szerint még szinte napjainkban is készítenek — ha éppen van megfelelő almatermés — csekély mennyiségben, azonnali fogyasztásra almabort.

IRODALOM

- Balassa Iván:* Adatok a székely népi italok ismeretéhez. Ethn. LV (1944) pp. 88—93.
- Bátki Zsigmond:* Táplálkozás. In.: A Magyarországi Néprajza. I.: 31—107. Bp. 1941.
- Gunda Béla:* Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen, 1956. a) Ormánság múltjából pp. 17—40. b) Gyűjtőúton a Lápos-völgyben pp. 41—65.
- Gunda Béla:* Ethnogeográfiai problémák az Ormánságban, Magyarországtudomány, II. (1935) pp. 172—184.
- Kardos László:* Az Őrség népi táplálkozása. Bp. 1943.
- Kiss Géza—Keresztes Kálmán:* Ormánsági Szótár, Bp. 1952.
- Kresz Mária:* Hagyományokba való bele nevelődés egy paraszt faluban. — Néprajzi tanulmányok, szerk. Ortutay Gyula. Bp. 1949.
- Szabó László:* Az almabor és almaecet készítése a Tiszaháton. Ethn. LXXII (1961) pp. 466—468.
- Ujvári Zoltán:* A vadon termő növények szerepe a táplálkozásban, az Abaúj-Zempléni hegyvidéken. NE. XXXIX. (1957) pp. 231—243.
- Vajkai Aurél:* Almaprés Cikolaszigetről. Ethn. LXVIII. (1957) pp. 352—353.
- Vajkai Aurél:* Szentgál. Bp. 1959.
- Vincze István:* Magyar borsajtók. Eth. LXIX. (1958) pp. 1—28.
- Viski Károly:* Almaecet. NE. XXIV. (1932) p. 117.

Az ormánsági külü

Az ember táplálkozásában fontos szerepet játszanak a nagy tápláló értékű növényi magvak. Napjainkban is így van ez, — gondoljunk csak a »mindennapi kenyérünk«-re — méginkább így volt ez a múltban. A legtöbb magot, hogy táplálkozásra alkalmas legyen, fel kell dolgozni, előkészíteni: megtörni, zúzni, őrölni. A fogyasztásra való előkészítés egyik legősibb módja bizonyára a pörkölés volt, talán az áztatás által való puhítás is, de ez mellett — a régészeti ásatások leletei bizonyítják — már a történelem előtti kor embere használt eszközöket a magvak törésére. Ezekből a kezdetleges eszközökből hosszú évezredek, vagy évtizedek során termelékenyebb, bonyolultabb szerkezetű »gépek« jöttek létre. A fejlődés azután a múlt század rohamos technikai fellendülése következtében napjainkban már automatizált malmokig érkezve érte el csúcspontját. A technikai újítások — még a múlt század második felében is — aránylag csak lassan jutottak el a néphez, különösen

az elzártabb, autochton területekre, mint pl. az Ormánság. Az ilyen helyeken a régi, kezdetlegesebb eszközök még sokáig használatban maradtak. Ilyen hagyományos szerkezet a kölyü — Ormánságban *külü* — is. Amikor már hengermalmok, korszerű olajütők, modern darálók álltak rendelkezésre, elégítették ki a szükségleteket, az ormánsági ember még mindig használta — egyes helyeken szinte majdnem napjainkig — a kezdetlegesebb, ősibb, hagyományos eszközöket, így a kölyüt is.

Mi is az a kölyü? A Magyar Nyelv Értelmező Szótára ilyen címszava alatt a következő meghatározást találjuk (IV. p. 374): »I. Különféle anyagnak, különösen szemes terménynek összezúzására, idegen részekről való megtisztítására használt ütő, törő kalapácsokkal felszerelt készülék, gép. II. Kézi malom.« Az I. alatti meghatározás felel meg pontosan a kölyü fogalmának, mint alább látni fogjuk. Czuczor—Fogarasinál: »Külü, 2. ütőkalapácsokkal, s mozsár-féle

edényekkel ellátott gépezet, mely által bizonyos testeket összezúznak, pl. tökmagot, kendermagot, hogy olajat törjenek belőle, vagy a kölesből kását csinálnak.« (III. 1238. hasáb.)

A kölyü időbeli, történeti, szerepéről vajmi keveset tudunk, térbeli elterjedéséről már többet. BÁTKEY (p. 42) így ír róla: »Ósi voltát az mutatja, hogy Közép-Európától kezdve Kelet-Ázsia széléig s a Szunda-szigetekig, ahol persze rizshántolására használják, mindenütt megtalálható.« GUNDA (p. 26) »Az Ormánsági külühöz hasonló eszközzel Japántól az Alpeseikig találkozzunk.« Es mi a helyzet népünknel? A néprajztudomány nem fordított erre még kellő figyelmet, így elterjedését illetően szinte többet támaszkodhatunk nyelvészeti adatokra. A Szinyeyei szerkesztette Magyar Tájszótár szerint Kemenesalja, Ormánság, Kiskunhalas, Csallóköz, Abaúj megye, Zemplén megye, Háromszék megye, Csik megye területekről ismert. Ha most még hozzá tesszük a néprajzi adatokat is, — Bálint, Gönczi, Kardos, Schmidt, Szabó, Vajkai — megállapíthatjuk, hogy szinte az egész magyarság — Székelyföldről az Őrségig, Felvidéktől az Alföld déli feléig — ismerte és használta. A további ezirányú kutatások ezt a területet bizonyára még bővítik.

Időbeliségére okleveles adataink vannak. A nyelvészet bizonyítja, hogy a magyarság már a honfoglalás előtti időkben ismerte. GOMBOCZ kimutatta (p. 17 és 20) a szó bolgár—török eredetét. Így lehet, hogy az onogur-korban, talán már a + VI. század körül ismerték és használták őseink, vagyis már 1500 év óta. Zolnai szerkesztette Magyar Oklevélszótár bizonyítja a folyamatosságot (p. 535) »1443. kelew, 1449 kewlyw, 1453 kwlyw, 1488 kyllaw, 1504 kywille, 1541 kele. XVII. század elejéről »Vagion.. es kasa tevreu keoliwys.« 1710. »Portörök munkájátul egy kölyü portul...«

A történeti fejlődést — tárgyi és irodalmi emlékek hiányában — nem tudjuk pontosan nyomon követni, így e téren is csak következtetésekre vagyunk utalva.

A régészeti feltárások nyomán előkerült leletek, és a természeti népeknél talált néprajzi adatok szerint a magvak törésére eleinte lapos követ használtak, amelyre helyezett szemeket egy kisebb kővel megtörték. Bizonyára tapasztalta az ősember, ha az alsó kő homorú, és minél inkább az, annál kevésbé szóródik el az összetört mag. Az alsó kőnek a további homorítása folytán jöhetett létre a mozsár. De azt is tapasztalhatta az értelmes ősember, hogy nemcsak ütéssel porlik szét a mag, hanem a felső kőnek dörzsölő mozgása által is, és így még kisebb a szóródási veszteség. Ezen az alapon tovább fejlődve, tökéletesedve alakult ki az őrlőkő, a daráló, a malom őse. A továbbiak során arra is rá kellett jönnie az őskor emberének,

hogy a mozsár készítésére megfelelő a könnyebben is munkálható, és elterjedtebb fa. Ezt vándorlaskor szállítani is könnyebb. Csakhogy viszont a fa romlandó anyag, ezért ennek tárgyi emléke nem maradt, ellentétben a kőből készült őrlőkővel.

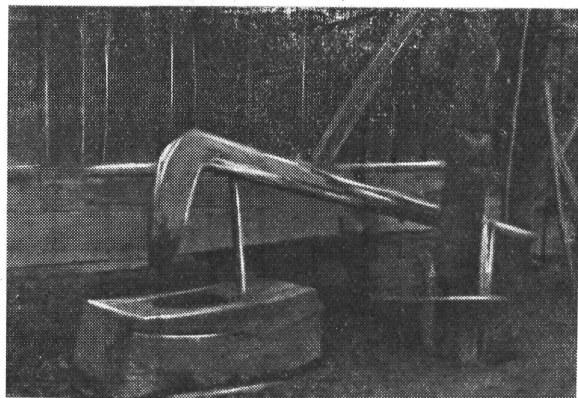
A magtörés módja tehát két irányba fejlődött. Hagyjuk most az őrlési módot, maradjunk a törésnél.

Egyszerű eszköz a mozsár; két részből áll: egy lyukas fadarab — tuskó, göcs —, amelybe a zuzandó anyagot teszik, tehát a tulajdonképeni mozsár, és egy másik, a mozsártörő, amellyel a törést végzik. A műveletet végző felemeli a törőt, és ráejti az üregben lévő törendő anyagra. A törő a saját súlyánál fogva ráesik a magra, azt összezúzza. Hogy az ütés nagyobb legyen, a dolgozó saját izomerejével is hozzásegít. Ez a módszer nem eléggé termelékeny. Mit csináljon az ember, hogy többet tudjon törni? Lehet növelni a mozsár öblét, nagyobb törőt használni. Igen ám, csakhogy a nagyobb törő nehezebb, az ember sokkal több erővel tudja csak felemelni. Esetleg két ember emelheti? No de ezzel a fejlesztéssel nemigen lehet tovább haladni. Az őrlőkő méretét lehetett növelni, mert itt állati erőt is igénybe vehetett az ember, később a természeti erők — víz, szél — energiáját, amíg eljutott a modern erógépekig. A mozsárnál ilyenirányú fejlődésre nem volt lehetőség. De a tökéletesedés folyamata azért itt sem állt meg. A maga korában nagy jelentősége volt annak a »találmány«-nak, amely a kétkarú emelőt kombinálta össze a mozsárral. Valójában ekkor született meg a kölyü. Ne keressük, ez mikor lehetett, bizonyára nem is fogjuk sohasem megtudni.

Ezek után most már ismerkedjünk meg a kölyü szerkezetével.

Van egy fahasáb, amelybe egy homorú fenékű hengeres üreget, lyukat vájnak. Eddig ez tulajdonképpen mozsár, csak nagyobb méretben. Ezután következik a törője, amely már bonyolultabb, mint a lehető legegyszerűbb mozsártörő. Van egy tengelyen forgó gerenda, amelynek egyik vége felé kalapácsszerű nyúlványa van, ez kétkarú emelőként működik. Ez a gerenda úgy van beállítva, hogy a kalapácsa pontosan belehatoljon a hasáb lyukába. A gerendán lévő tengely valami álványszerű részre szerelt csapágyban forog, ez az emelő forgáspontja. A törőszerkezetet a dolgozó úgy hozza mozgásba, hogy a gerenda sima végére rá lép egyik lábával, lenyomja a földre, majd levéve a lábát róla, a gerenda visszabilen, s a kalapács beleüt a lyukba, illetve rá az abban lévő anyagra. Ezt a mozdulatot azután szaporán ismétli a dolgozó. Természetesen a forgáspont nem a gerenda közepén van, hiszen akkor ez egyensúlyban lenne. A forgáspontot úgy kell

elhelyezni, hogy vele a dolgozó, a rövidebb karra helyezett láb nyomással felemelhette a hosszabb kart, s az azután minél nagyobb súlylyal zuhanhasson az alsó rész felé, vagyis a kalapács a lyukba.



A kölyüvel való törés szaporább volt, mint a mozsárral. Részben, mert nagyobb lehetett a törési felület, másrészt pedig azért, mert súlyosabb a törő és magasabbról is zuhan le, így a szabadesés gyorsulása is fokozza az ütéserőt.

Szokták még úgy is növelni az ütési erőt, hogy kétlábhajtást alkalmaztak. A dolgozó mindkét lábával ráállt lépő állásban a gerendára, vagyis úgy, hogy a forgáspont a két lába közé esett. Most az egyik lábával lenyomta a rövidebb kart, azután testsúlyát áthelyezve a másik lábára, a másik oldalra billenő gerendát lábával még meg is nyomta, hogy ezáltal a kalapács nagyobb lendülettel zuhanjon a lyukba. A szerkezet fölött valamilyen formában egy rúd volt megerősítve, amibe a kölyüt mozgató ember megkapaszkodhatott, így a karizmokat is megfeszítve nagyobb erőt tudott kifejteni. Tehát egész testével dolgozott. Van adatunk az erőfokozás olyan formájáról is, hogy a gerenda kalapácsos végére kötelet kötöttek, és egy másik ember ennél fogva segítette húzni, amikor az lefelé mozdult, s ennek folytán lett még nagyobb a törő ütés. (GÖNCZI, p. 21. 1914.)

Az Ormánság területén nagyon gyakori volt a kölyü használata. Mint fentebb említettük volt, a kölyü kialakulására semmi adatunk nincs. Az irodalmi adatokban csak nevére emlékeznek, de szerkezetére, rajzára nem. Valami kezdetleges formának a nyomai azért még megtalálhatók. GUNDA említi a *pitartalpba* vésett kerek, homorú fenekű mélyedést (p. 26), amit zúzásra használtak. Az illetet saját észlelésünk is bizonyítja, Kémesen még két helyütt is megtaláltuk. (Rákóczi út 11., és Petőfi u. 4. alatt.) Mindkét helyen a pajta talpgerendájában. Mai tulajdonosai már mit sem tudnak eredetéről, rendeltetéséről, helyesebben alkalmazásának módozatáról. Így a törő szerkezetét nem tudjuk

pontosan meghatározni. Lehet, hogy csak kézi törővel mozsár gyanánt használták, de nem lehetetlen, hogy kezdetleges módon valami emelőrúd-szerű szerkezettel végezték a zúzást.

A kölyüt kásának való szemestermények — köles, hajdina — hántolására használták, de lisztes magvakat is zúztak vele. Almabor-készítés alkalmával az almát is törték sajtolásra alkalmassá — lásd az almabor-készítéséről szóló cikket. — De ezen kívül még sok mindent törték vele. A Magyar Történeti Szótár kalló- és papiros kölyüről is tud. (p. 397.) A Magyar Oklevélszótár (535) »portörők munkájáról« említi, tehát valószínű, hogy a lópor készítéséhez szükséges faszenet porították vele. Kásakölyü címszó alatt (p. 460): 1636-ból »Kása és kender köllő is vagyon benne«. (Egy malom leírásából.)

A kölyüt az Ormánságban is többféleképpen használták fel. GUNDA is (p. 26.) KISS G. is (p. 337.) megemlékezik a köles hántolásáról. Ez bizonyos, hogy így volt, de az Ormánságban már a múlt század vége felé felhagytak a köles termelésével, így erre közvetlenül a ma élő legöregebbek sem emlékeznek. Az almabor készítésénél való gyér használatáról másutt emlékeztünk meg (lásd előbb.) A köles termelésének elhagyása után itt a kukoricakása használata terjedt el nagyon, lett szinte általánossá; az őrlőkő használatán kívül néha a kölyüt is igénybe vették ennek készítésére. De leginkább az olajos magvakat törték meg vele, hogy a megtört magból így *kifőzhessék* (igen, főzték!) az olajat. Erre pedig legáltalánosabban a tökmagot használták. A tökmagot törés előtt kályhán, vagy kemencében jól megszárogatták, úgy zúzták meg.

A századforduló táján mind általánosabb lett a paprikatermelés is Ormánság-szerte, és ennek fűszerként való alkalmazása. Bár ebből ott háziszükségleten felül soha sem termeltek, de azért ezt is meg kellett valahogy törni, s erre nagyon alkalmas volt a kölyü. Erre való alkalmasságára a híres paprikatermelő Szeged vidékén is rájöttek, alkalmazták is a modern paprikaörlő malmok megjelenéséig, sőt néha még ezután is, amint erről Bálint Sándor idevonatkozó műveiből értesülünk.

A legutóbbi évtizedekben, — ahol még megmaradt — az Ormánság területén is majdnem kizárólag csak paprikatörésre használták. A ma élő nemzedék már nem is igen ismerte másképp, amit neve is bizonyít: *paprikakölyü*. Az utóbbi években, ha kölyük után érdeklődött az ember, ezt a két fogalmat — *paprika és kölyü* — mindig társítva emlegették, mint szorosan összetartozót. A talán legtovább üzembe maradtakról — Zaláta, Drávacsepely, Kémes — is csak így emlékeznek meg. A tökmagtöréstől már csak az öregebbek, és azok is alaposabb faggatás után közölnek adatokat.

A világítás-technika fejlődése következtében olajat már régóta nem ütnek Ormánságban, az őslakosság pedig református lévén, böjtjei nem voltak, így főzéshez olajat szinte egyáltalán nem használt, tehát olajra szükség itt nem volt. A gyári, kézi- sőt gépi hajtású darálók elterjedésével kukoricakását, melyet a *fehér-hurka** készítésénél még ma is használnak, valamint a kiscsibék takarmányozására, már e darálókkal készítették, sőt ugyanígy a paprikát is ezekkel dolgozták fel. Természetesen így azután a kezdetleges kölyü — amely az emberi erőt amúgy is túlságosan igénybe vette — már teljesen idejét múlttá vált, így el is tűnt. Erdélyből van adatunk (SCHMIDT: p. 62—63.), hogy kallózáshoz vízerővel is hajthatták, de az Ormánság területén ez ismeretlen volt, s mára bizonyára ott is időszerűtlenné vált.

Ismeretes volt az egész Ormánságban és használt egy ehhez hasonló szerkezetű kendertörő eszköz a *tupa*, *zupa*, *külü* néven.

Az Ormánság területén, tudomásunk szerint Kémesen működött legtovább a *paprikakülü*, ez kb. két évvel ezelőtt (1966) szűnt meg. Erről álljon itt néhány alábbi adat.



A készülék az udvan végében állott. Föléje valami szin-féle épületet húztak, — vályogszlop-lábakon cseréptető. (A használat megszűntével az épületet lebontották.) A készülék: két párhuzamos, vízszintes gerenda, egyik végükön egy rövid keresztgerendával összekötve. A gerendák másik vége egy kocka alakú fatömbbe van erősítve. Ebbe a fakockába (egyszerű tus-

* Ez a jellegzetes ormánsági hurkaféleség úgy készül, hogy hosszúra vágott zsíros hús-szeletet engednek a vastag-bélbe s körülötte kukoricakásával töltik meg a belet. Így főzik ki. Itt ma is kedvelt étel.

kó) van egy 25 cm, átmérőjű, mintegy 30 cm mély, homorú fenekű lyuk. A két gerenda közepe táján, egyszerűen meghajlított vaslapból csapágy. Ebben fekszik meg, illetve forog az ütőgerenda két facsapja. A gerenda lyuk feletti része kifúrva, ebbe egy vasalt végű facsap átütve, beleékelve. Meghajtása következőképp történt. A dolgozó egyik lábával a keretgerendára állt, másik lábával rálépve az ütőgerenda végére, ez által lenyomta azt; ezután lábát fel-emelte mire a gerenda — mivel az ellenkező vége nehezebb, hiszen így van beállítva — rázuhan a mozsár-részre, a kalapács a lyukba. A dolgozó a felemelt lábával még rúg is az ütőgerenda csapágyon túli részén, ezáltal is növelve az ütőerőt.

A madzagra felfűzött és napon szárított paprikát törés előtt, kenyérsütés után, kemencében még jobban megszárogatják, hogy jól törhető legyen. A megszáritott füzereket egészben beleteszik a kölyü vájatóba; 2—3 füzért egyszerre. Néhány ráütés után kivesszik a füzért, a madzagon rajtamaradt csutkával, s ezt eldobják. Ezután folytatják a most már csak tisztán paprika, — persze a közekerült magjával együtt-való törését. Időközönként a lyukban lévő töretet megkeverik, hogy egyenletesen porladjon. Amikor egy bizonyos ideig már törték, egy hosszú nyelű fakanállal kimerik, egy szítán átrostálják, a durva törmelékot visszateszik, és folytatják a törést. Ezt addig csinálják, míg az egész megtört olyan apróra, hogy átment a szítán. Amíg a paprikát kiszedik, illetve beteszik, a törőgerendát egy bottal kitémasztják. Egyszeri berakásnak a megtörése jó félórát vett igénybe. Ebből kb. 1/2 liter tört paprikát kaptak.

A készülék használatáért díjat adtak a tulajdonosnak, bizonyos részt a megtört paprikából. Ez nem volt meghatározott mennyiség, pl. ha egy liter körüli volt, akkor kettő evőkanállal, ha egy egész zsák paprikahüvelyet tört meg valaki, ami vagy fél napi munkát igényelt, akkor esetleg egy liter volt a »vám«.

Szaporcán egy adatközlő — kinek gyermekkorában családjának szintén volt *paprikatörője* — elmondása szerint lényegében szintén így történt a paprikatörés. Náluk a kétláb-hajtás szerint dolgoztak. A tököt takarmányozása előtt fel szokták darabolni. Ilyenkor kiszedték a magját, amit napon megszáritottak. Törés előtt sütökemencében ezt is jól megszárogatták. A megtört magból ezután olajat főztek.

(A leírtakat a mellékelt képek segítségével igyekeztünk szemléletesebbé tenni.)

A FELHASZNÁLT IRODALOM

1. A Magyar Nyelv Értelmező Szótára IV. Bp. 1965.
2. *Bálint Sándor*: A régi Szeged paprika kultúrája. NÉ XXVIII. (1936) pp. 119—121.
3. *Bálint Sándor*: Szegedi Szótár. I. Bp. 1957.
4. *Bálint Sándor*: A szegedi paprika termesztése. Ethn. LXX. (1959) pp. 139—170.
5. *Bálint Sándor*: A szegedi paprika. Bp. 1962.
6. *Bátky Zsigmond*: Táplálkozás. A Magyarország Néprajza I. pp. 31—107. Bp. 1941.
7. *Czuczor—Fogarasi*: A Magyar Nyelv Szótára III. Pest, 1965.
8. *Gombocz Zoltán*: Honfoglalás előtti Bolgár-Török jövevény szavaink. Bp. 1960.
9. *Gönczi Ferenc*: A lükü és a fejfa Göcsejben. NÉ. IV. (1903) pp. 140—148.
10. *Gönczi Ferenc*: Muraköz és népe. Bp. 1895.
11. *Gönczi Ferenc*: A zalamegyei vendek. Kaposvár, 1914.
12. *Gunda Béla*: Ormánság múltjából. — Néprajzi gyűjtőúton. pp. 17—40. Bp. 1956.
13. *Kardos László*: Az Órség táplálkozása. Bp. 1943.
14. *Kiss Géza—Keresztes Kálmán*: Ormánysági Szótár. Bp. 1952.
15. Magyar Oklevél Szótár Bp. 1906.
16. Magyar Tájszótár. Buda 1838.
17. Magyar Történeti Szótár II. Bp. 1891.
18. Néprajzi Múzeum 1960. évi tárgy gyűjtése. NÉ. XLII. (1961) pp. 55—140.
19. *Schmidt Tibolt*: Olajkészítés és eszközei a Hungaryadmegeyi Oláhoknál. NÉ. XII. (1911) pp. 59—66.
20. *Semayer Vilibáld*: Wörter und Sachen. NÉ. XXI. (1910) pp. 121—123.
21. *Szabó László*: Az almabor és almaecet készítése a Tiszaháton. Ethn. LXXII. (1961) pp. 466—468.
22. *Szinyei József*: Magyar Tájszótár I. Bp. 1893/96.
23. *Vajkai Aurél*: Olajütők Veszprém megyében. Ethn. LIII. (1942) pp. 113—123.

Two Data to Old Life of the Peoples in Ormánság

J. ZENTAI

The Producing of Cider and Apple-vinegar

The Ormánság (South-West part of county Baranya) rich in ancestral tradition, preserves many archaic relics also in the domain of nourishment. Where the low and inundation land is unfit for wine culture, there was prepared wine of apple, the cider. To the producing of cider we meet quite primitive utensils, so thus the wooden hammer for smashing of apples, the crushing iron-tool formed in »S« shape. When the production increased, it was applied the hand grinding-mill, then a horse-drawn instrument, an already used up mill-stone moving in a round trough. The utensils used for squeezing out the juice from the smashed apple-pulp — the *sató* (=squeezer, presser) occurred also in variations. The most rudimentary home-made pressrod squeezer as well as the industrially produced press supplied with threaded spindle were to be found side by side. The cider was consumed largely as must, but it was fermented to cider too. Was it stored longer in wood, then it was tunned too and menaged as the wine of grape.

Also vinegar was made from the apple-juice. Its working up was identical with that of the cider, but generally unriper apples or sourer species of them were used up for this purpose. If necessary the acidification was helped by adding bread or *mother of vinegar* formed from the settlings of older vinegar.

The producing of cider and apple-vinegar stopped roughly after the Great War, only its remembrance is alive yet nowadays.

The »Külü« (Stamper) in Ormánság

Among the archaic utensils in Ormánság the stamper was playing a great role. The Hungarian language-historical and ethnographical data were summarized shortly by this study. After that this utensil is shown on the basis of oral tradition and material relics. It is pointed out how the way of using was transformed in consequence of the change taking place in the agriculture, respectively in the nourishment, without a subsequent structural modification: — e. g. in consequence of leaving off growing of millet and buckwheat there was no need for husking, on the other hand the mush was coming into a general use, before the frequent consumption of rice, — the stamper was adequate for producing mush too. When the illuminating engineering was on a very low stage it was a lightning with night-light too, for the purpose of gaining home-made oil, the pumpkin seed was crushed by this utensil. In the consequence of increased paprika-growing, later it was fit for producing of the more and more consumed milled paprika too. For this purpose it was used longest, in some places almost till nowadays.

ДВА ДАННЫХ К СТАРИННОМУ БЫТУ НАСЕЛЕНИЯ ОРМАНШАГ

Я. ЗЕНТАИ

Изготовление яблочного вина и уксуса

Богатый традициями Орманшаг сохраняет и в области народного питания много архаических элементов. Где глубоколежащая аллювиальная земля не была пригодна к производству винограда, там готовили вино из яблок. При этом встречаются совсем примитивные аппараты, так например для раздробления яблок деревянный молот и дробильное железо в форме «S». Позже, когда производство увеличилось, употребляли ручную дробилку или дробилку с конной тягой, старый жёрнов, вертящийся в круглом корыте. На выжимку сока из дробленых яблок употреблялись прессы разных видов. Одновременно встречались самые примитивные, кустарно приготовленные прессы со штангой и винтовая пресса, приготовленная на заводе.

Яблочный напиток люди пили главным образом как сок, но после брожения и как вино. Если оно дальше держалось в бочке, то манипуляция его проводилась как у настоящего вина.

Ступка

Из яблочного сока готовился и уксус. Обработка его была такая же, как у вина, но

тут употреблялись яблоки более кислые, иногда полуспелые. Квашение поощряли добавкой хлеба или осадком уже готового уксуса.

Производство яблочного напитка и уксуса практически прекратилось после первой мировой войны, о нём вспоминают только старые люди.

Из старинной домашней утвари большую роль играла в Орманшаге ступка (кёю), приводимая в движение ногами. Автор в своей статье коротко суммирует данные фольклора и языкознания, потом демонстрирует на основе устного и предметного предания это домашнее орудие. Он указывает на то, что благодаря изменениям в хозяйстве и в питании данная снасть получает постепенно другое назначение без изменения её технической структуры. Например, после прекращения производства гречихи и проса нечего было скоблить, а орудие пригодилось и на скобление кукурузы, ставшей до распространения риса народной пищей.

Когда в деревне светили еще копилкой, для добавления масла этим орудием дробили семена тыквы. Еще позже при увеличении производства перца, этим же орудием молотли перец. Это его назначение сохранялось долго, почти до наших дней.