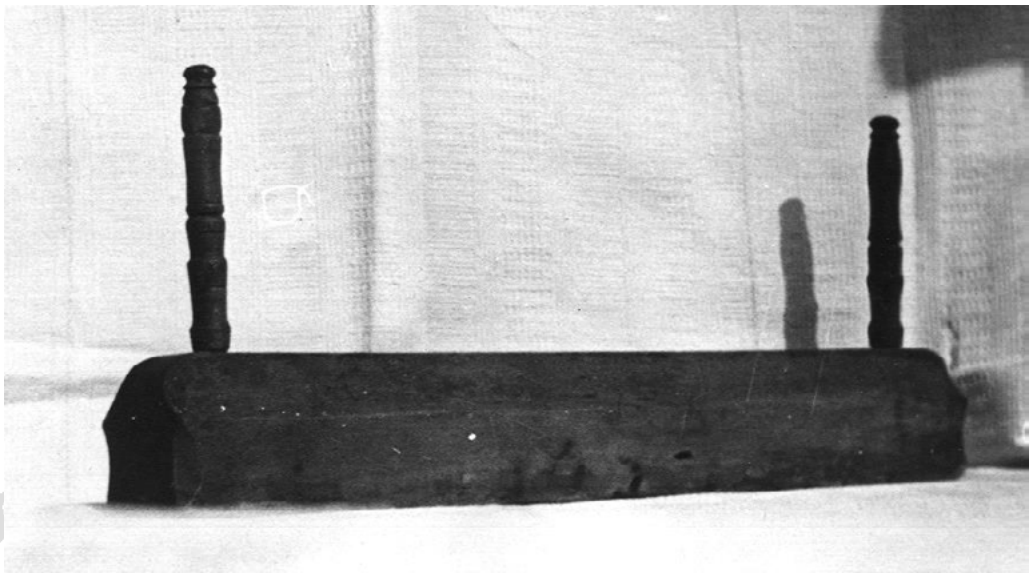
© www.kjnt.ro/szovegtar



MINDENNAPOK ÉS ÜNNEPEK

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

TÉL A GAZDAEMBER ÉLETÉBEN

Célom az volt, hogy átfogóan bemutassam a helyi gazdaember életét újévtől az óesztendeig, január 1-től december 31-ig. A leírás az évszakok váltakozását követte volna, nem pedig a hónapok múlását, hiszen ez a fajta megközelítés sokkal közelebb áll az élet változásához és az életet meghatározó munkához. Szándékomban áll az elkövetkezendő években kidolgozni a gazdaember tavaszi, nyári és őszi évszakokra vonatkozó teendőit Árapatakon.

I. DECEMBERI DISZNÓVÁGÁS

1. Disznótartás

A falu közösségének életében igen fontos szerepet töltött és tölt be ma is a ház szükségletét kielégítő disznótartás. A család évi megélhetését biztosítja húsa, zsírja, szalonnája. A legrégebbi időkre visszaemlékezve elmondható, hogy Árapatakon minden család foglakozott disznótartással.

Az 1960-as évekig minden gazdaember hizlalt 1–2 disznót eladásra, ezeket a szomszéd falu (Botfalva) szász lakói vásárolták fel. Ezzel jutottak pénzhez, hogy az adót kifizessék, és ruházati kellékeket valamint élelmiszereket szerezzenek.

1990-ben az állam visszajuttatta eredeti tulajdonosuknak a földeket. Így ismét lehetőség nyílt az eladásra szánt disznók hizlalására, de a falu magyar lakossága kiöregedett, a földeken ma már nincs aki dolgozzon, nincs állatállomány, és nincs mezőgazdasági felszerelés, amivel a földeket megművelhessék. Alig akad a faluban néhány család, aki eladásra disznót hizlal. A szászok kitelepedése óta a gazdák a hízott disznót a vágóhidaknak adják el.

A háztáji, vagyis a család számára történő disznótartás a kollektivizálás idején is megvolt. Még akkor sem maradt el a családnak szükséges egy-két vagy három disznó hizlalása, ha a piacról kellett beszerezi az állattartáshoz szükséges takarmányt.

A malacokat a kollektív gazdaság előtti időszakban és jelenleg is a Sepsiszentgyörgyön, Földváron vagy Prázsmáron szervezett piacokon, vagy a helyi kocatartó gazdáktól szerzik be. A tehetősebbek már augusztusban, szeptemberben vásárolnak 6–7 hetes malacokat, de akinek nincs meleg istállója, az csak tavasszal vásárol süldőt vagy nagyobb malacot, amit decemberig felhizlal 90–100 kg-ig.

Az ártány malacokat 7–8 hetes korukban kiheréltetik. Ezt több falusi ember is végezte régebb, ma már állategészségügyi szakember végzi el.

A faluban disznócsorda is volt az I. világháborúig. Egykor mangalica és báznai sertést tartottak, ma a nagy fehér húsdisznót kedvelik leginkább. Minden család úgy szervezi életét, hogy decemberben disznót vághasson, ami legtöbb esetben karácsonyra, de legkésőbb karácsony és újév között megtörténjék.

A disznóölés igen jelentős esemény a család életében, amit akárcsak régen, ma is kaláka formájában végeznek a rokonság vagy a szomszédság segítségével. Maga a disznóölő is legtöbb esetben a rokonságból kerül ki.[31] Ha mégsem akad kalákás disznóölő a rokonságban, akkor a mészáros vágja le a disznókat, akinél jó előre be kell jelentkezni, hogy előjegyezve beoszthassák a vágás idejét. A mészárost fizetni kellett minden időben, ami 2 kg legdrágább disznóhús árával volt egyenlő.

2. Előkészület a disznóvágásra

A disznóvágási napot a kalákások egyeztették, hogy mindenki kellő időben tudjon előkészülni és, hogy ne essék egybe más, a rokonságon belül történő disznóöléssel. Mi több, legyen 2–3 nap eltérés a vágások között.

A fűszereket előzőleg beszerzik. Pl. a csombort már nyáron megszárítják, a száraz leveleket lesúrolják, majd átszitálva fedett üvegekben vagy bádogdobozban tárolják. Szükséges fűszerek: őrölt bors, piros édes és csípős paprika, fokhagyma, hagyma, csombor, finom só és darabos konyhasó.

Ma 1–2 kg rizskását, régen sárga köles-kását, kukoricadarát használtak a májas, véreshurka, fözővéres töltésére. Előkészítik a szükséges kellékeket, edényeket. A nagy fazekakat (30–40 l) vízzel megtöltik, hogy a disznóvágás reggelén legyen melegíteni való víz. Ahol van, ott az üstbe, katlanba tesznek vizet forralni. A késeket

[31] Pl. nálunk édesapám, Dénes János (sz. 1899) volt a rokonság disznóölője. Ő nagyapámtól, az apósától tanulta meg, édesapámtól pedig a kisebbik fiam, aki jelenleg a rokonság disznóölője.

megfenik, ugyanúgy a húsdaráló kését is. Előkészítik a disznó lefogására szükséges két kötelet, két véres ruhát, amit a disznó felbontásánál használnak. A disznó mosására súrlókefét (gyökérkefe), perzselésére búzaszalmát, meggyújtásához gyufát vesznek elő. Két nagyobb hasított fát hoznak a disznó felbontásnál való kitámasztásához. Egy nagyobb teknőt készítenek ki a besózásra kerülő szalonnának, csebret pedig a besózandó húsok részére. A zsír kisütésére egy 30 literes zománcos fazekat, a zsír részére zsírosbödönt keresnek. Nagyobb, 20–30 literes zománcos tál vagy kisebb teknő szükséges a bél kivevésére, felbontására. Két 15 literes nagyfazékra is szükség van, egyikben fő a disznófej, a másikban a tüdő, máj, vese, lép. Egy 8–10 literes fazék előkészítése is fontos, amiben a kása fő.

Kisebb-nagyobb fatányérok is használatba kerülnek, húst és zsiradékot vágnak rajtuk. Egy kisebb edénybe pedig a disznótorhoz szánt apró húsok kerülnek. Hússütőre is szükség lesz, ami régebb cserépedény volt, ma zománcozott mázas tepsi. A hurkatöltők is előkerülnek ilyenkor, melyek ma hajtókarral ellátott kézi töltők.

A kolbásznak való hús részére egy nagyobb edényre is szükség van. A disznótorra 1–2 liter köményes pálinkát, s ha mód van rá, akkor bort vagy sört vásárolnak. A háziasszony tiszta asztalterítőt, evőeszközöket, tányérokat, poharakat készít elő. A család minden tagja segít az előkészületekben. Néha még a fokhagymát, hagymát is megtakarítják, felvágják. Némelyik háziasszony az agyas leveshez szükséges tormát, murkot, sőt még rántást is előkészíti.

A lakásban takarítanak, fiókokban, szekrényekben rendet csinálnak. Ha esetleg sáros vagy havas idő van, az utóbbi időkben fólia vagy nylon kerül a padlóra, hogy ne sározzák, zsírozzák össze a padlót vagy szőnyeget. A varrott kézimunkát is (asztalterítőt, apróbb terítőket) összeszedik a konyhából. Az egész család a megszokottnál korábban fekszik le, hogy kora reggel hozzáfoghassanak a teendőkhöz.

3. A disznó ölése és perzselése

Kora reggel 5–6 órakor kel a család apraja-nagyja. A fontosabb munkákkal, tűzrakással kezdődik a nap, hogy a víz kellő időre felmelegedhessen, pálinkát, kenyeret, újabban kalácsot, süteményt vesznek elő, ezeknek kínálgatása már reggel megkezdődik.

A mészárost és a disznófogókat megérkezésükkor megkínálják. Mindenki megiszik egy pohár pálinkát, megeszik egy szelet kenyeret, és munkához látnak. Az istállóba menve a kötélből dupla hurkot készítenek, és a disznó első jobb lábára jól rászorítják. A második kötélből is hasonló dupla hurkot készítenek, azt a bal hátsó bokára erősítik. Az istállóból a kötelek segítségével vezetik ki a disznót. A két kötelet egyszerre, hirtelen mozdulattal megrántva a disznót jobb oldalára döntik. Majd a jobb első lábán levő kötelet, a hasán átvetve, a bal hátsó láb bokán feletti részére erősítve a két lábat szorosan összekötik.

Mások[32] csak az első jobb láb bokáját kötik meg dupla hurokkal. A disznót kivezetve az udvarra, a segítő fogja a kötelet, a mészáros pedig a disznót a farkától fogva felemeli és hirtelen kiüti a disznó hátsó jobb lábát és így szintén jobb oldalára fekteti. A kötéllel összekötik a jobb első és a bal hátsó bokán felüli részt. Olyan is akad, aki a disznót bal oldalára fekteti és elölről szúrja meg.

Vannak, akik állva, jobb oldalról szúrják meg a disznót, a gége mögött, a két első láb között, a szív irányába, ahonnan a kés nyomán kiömlő vért a vérestálat fogó asszony felfogja, és ha a tál megtelik, a véres fazékba önti, hogy ne folyjon el a vér az udvarra, ne menjen kárba.

Legtöbben szíven szúrják a disznót, de van, aki a szív ütőereit vágja el és a kést mindig kihúzza a szúrás után. Van, aki a kést benne hagyja, és mellette folyik ki a vér.

A disznó perzselése is különbözhet. A perzselés búzaszalmával történik, vigyázva, hogy az épületektől távol legyen a tűz. Viszont, ha száraz tél van, és közben nagy erővel fúj a Nemere, a helyi szél, akkor legtöbb esetben elnapolják a vágást. Van egy ventillátoros és két benzinlámpás perzselő a faluban, de ma is a régi szalmás perzselés a legelterjedtebb.

A fiam először a disznó bal oldalát perzseli. A szalmacsomót, amit a négy lába hónaljába helyez, meggyújtja, s ha az elég, akkor a lábakat kitámasztja egy-egy hasított fával és tovább perzseli a bőrét, amíg piros lesz. A szalmának nem a lángja perzseli le a disznó szőrét, hanem az égő szalma pernyéje. A szalmát általában vasvillával mozgatják, vigyázva, hogy ne égjen meg a bőre, majd minden elégett villányi szalma után leseprik a pernyét. Ha a disznó bőre megég, besúrolják hóval, és azon a helyen többet nem pirul. Ha egy oldala megperzselődött, megfordítják. Van aki a perzselést a hasán kezdi, mások a disznó hátán. Bárhonnan is kezdik, a fontos az, hogy lassan kell kivitelezzék, hosszabb ideig, hogy egyenletesen perzselődjön, ugyanakkor a hónaljakat többször kell ellenőrizni, hogy a sörte jól leégjen, ezért azt többször perzselik.

Miután a szőr leperzselődött, a bőrt szalmacsutakkal letisztítják a pernyétől, és súrlókefével, a cseberben levő meleg vízzel öntözgetve, jól lemossák. A végén késsel lekaparják a bőrét. A disznó lábairól a körmöket lehúzzák, eldobják, esetleg a kutyának adják. A tisztára mosott disznót egy létrára fordítva friss szalmás helyre teszik, ahol megkezdődik a felbontása. A gazda közben pálinkával kínálja a férfiakat.

A megperzselt disznóról először a fülből vágnak kóstolót, ez a kis unokák csemegéje. Külön ínyencfalat a disznó orra és bőre. Ezeket a helyszínen csak sózva, ritkán kenyérrel fogyasztják.

A konyhában 4–5 asszony végzi az előkészületeket. A felfogott vérből előkészítik a véreshurkához szükséges kellékeket: egy lábasba egy jó kanál zsírban apróra vágott hagymát pirítanak, ebbe teszik a vérlepényt, ezt is kavargatva addig párolják, amíg a vér megkeményedik. Ezt meghűtik, majd húsdarálón áttörik.

Közben a fazekakban víz fő. Abba a vizesfazékba, amelyben majd a kása fő, előzőleg 5–6 fej apróra vá-

[32] Marczi Gyula és Bakó Ferenc

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

gott hagymát főznek, ebbe kerül először a disznó fehér húsa, majd ha ez megfőtt, akkor ebbe fő majd a kása.

Az asszonyok régen a munka kezdetén kaptak egy pohár pálinkát, ma már munka közben feketekávéval kínálják a kalákásokat.

4. A disznó felbontása

A megperzselt disznót a hátára fektetik, fahasábokkal kétoldalt kitámasztják, hogy ne mozduljon és egyenesen álljon.

Először az első lábakat veszik le, a hónaljtól kezdve körbevágják, majd kivágják, hogy a forgóból ki lehessen fordítani. Utána a két hátulsó lábat veszik le. Közben valaki a levágott lábakat felszabja, külön a bokát, csülköt mind a négy lábáról levágja és mindenik bokát még kétfelé hasítva besózza az előkészített cseberbe. Oda sózza be a lábakat is. Ha a lábak levágásánál vér buggyan ki, azt az előkészített véres ruhával letörlik, felitatják.

A lábak levágása után a disznót a hasára fordítják, és hasábfákkal kitámasztják, hogy egyenesen álljon. Ekkor a késsel a szája szögletéből kiindulva a fül mögött félkörbe vágják a háta közepéig, mind a két oldalon egyformán, hogy a két vágás végződése között 3–4 ujjnyi távolság maradjon az *orjos* részére. Aztán a gerincoszlop mellett, az oldalbordák végénél végigvágják a farktőig, majd a másik oldalon is hasonlóan, a farok alatt, a végbél felett körbe, hogy a két vágás találkozzék. Akkor a segítségek a két oldali szalonnát széthúzva, vászonnal fogva, kisbaltával a szájból kiindulva végigvágják úgy, hogy kivágják a mellkast az oldalbordák végénél, mind a két oldalon. Akkor megfogják a farkát, felemelik és próbálják felszedni. Ha szükséges, késsel vagy épp baltával segítik kiemelni az orjost.

A segítő férfiak az orjosról leveszik a bőrt és a szalonnát, és összevágják kiolvasztásra. Az előre elkészített zsírolvasztó fazékba kerül. Ha van a kályhán hely, akkor azonnal olvasztani teszik. Egy nagy méretű, kimondottan csak zsírolvasztásra használt fakanállal állandóan kavargatják, amíg 2–3 cm zsír olvad a fazékba. Azután ritkábban kavargatják, vigyázva, hogy oda ne süljön a zsír. Van, aki egy csésze vizet önt a fazék fenekére, esetleg régi olvasztott zsírt tesz a fazékba és ha felolvadt, akkor teszi bele az olvasztanivalót. Fontos, hogy ne égjen, ne ragadjon a fazék aljára az olvasztani való zsiradék.

Az orjosról leveszik a hosszúhúst, amit hosszában kettévágnak. Ezt is besózzák, és a csülkök mellé helyezik a cseberbe. A csontos orjost feldaraboljuk, általában egy-egy főzésre elegendő darabra, amit régen szintén besóztak, hogy majd füstölni lehessen. Ma a falu többsége besózás nélkül fóliába csomagolva, hűtőládában tárolja. Azok, akik füstölik, csak becsapkodják, de nem vágják el, hogy szükség esetén könnyebben vághassanak egy-egy levesre valót belőle.

A disznó teste megnyílik, és a belső részeket szedi ki belőle a mészáros. Mindjárt a sütéshez szükséges bélszint, torokpecsenyét veszi ki, amit az asszonyok feldarabolva sülni tesznek, alája kevés zsírt és bort öntenek, ebben párolják, majd ha zsírjára sül, fokhagymával, sóval, borssal, paprikával ízesítik. Régen ez volt a *„frustuk”,* a reggeli, úgy 9–10 óra tájban. Ehhez mindig puliszkát főztek és káposztalevet tálaltak.

A mészáros közben az orjos alól kiveszi a lépet. A nyelvet átszúrva beleakasztja az ujjait és úgy emeli ki a gégével együtt a tüdőt és szívet, amit vízbe tesznek. A véres húst leválasztva egy külön edénybe teszik, amit majd a főzővéreshez, a gömböcbe tesznek. A tüdőt, szívet, nyelvet, ha jól megmosták, főni teszik. Egy kisebb méretű meregető kanállal kimeri a szív környékén maradt vért és jól ki is törli, tisztára itatva a véres kendővel.

A rekeszizomból egy darabkát az állategészségügyi ellenőrzésre visznek. Ez csak az 1980-as években kezdődött, és a ’90-es évektől kötelező, mivel országosan több megbetegedés fordult elő.

Kiveszik a beleket a májjal, vesékkel együtt, és egy nagy teknőbe teszik. A májról leveszik az epét. A májat, a vesét mosás után főni teszik.

A gyomorral együtt kikerül a vízhólyag is, amit egyik férfi egy szalmaszállal vagy nádcsővel, az 1980-as évektől üvegcsővel felfújja úgy, hogy állandóan nyomogatja, súrolja két tányér között, és közben levegőt fúj belé. Ez a legidősebb férfi dolga.

A belet a teknőbe vagy az asztalra terített fólia terítőre teszik, ahol felbontják, szétválasztják. Először a vékonybélből fejtik le a bélzsírt, amit átmosás után a fehérhúsos és hagymás fazékba tesznek főni.

A vastagbelet is lebontja két asszony és a zsírjától megtisztítják. Ez a zsír már a szappannak valóhoz kerül.

A mészáros fejszével elvágja a keresztcsontot. Késsel körüljárja a hájat, melyet kézzel vesz ki és göngyölget fel. Az oldalast úgy veszi ki, hogy az oldalborda mögé lyukat, szúr és a keresztcsonttal együtt kiveszi az oldalast.

A szalonnáról leválasztja a két első lapockát, először az első combot, majd a két hátsó combot veszi ki. A kiterített szalonnáról leválasztja, leszedi a tökhajat, amit szintén a zsírnakvalóhoz tesznek. A szalonnát öt táblára szokták vágni. A szalonnát besózzák és egymásra rakják, általában egy nagy *dagasztó-tekenyő*be, amit a pincébe vagy hűvös kamrába tesznek.

Közben a fejet levágják az orjosról, amit külön szabnak fel darabokra és főni tesznek, amiből majd kocsonyát, disznósajtot készítenek. A fejből a szemet kiveszik, fejszével szétvágják és az agyat kivéve egy tányérba teszik, amit az agyas levesbe tesznek.

A reggeli után, ha idegen a mészáros, rendszerint elköszön. Ha a családhoz tartozik, akkor tovább segédkezik. Így először a szalonnát, vagyis a zsírnak valót vágják fel, aztán a kolbásznak valót vágják fel, darálják és töltik.

Még a múlt századi öregektől hagyományozódott az a hiedelem, hogy ha a disznó nyelőcsövét levágás után felhasítják (hosszába kettőbe vágják) a rajta levő lyukak sűrűsége vagy ritkasága mutatja meg, hogy milyen lesz a következő nyáron a búza kalangya (rakás): sűrű vagy gyér. Gászpor Istvánné nagyanyja *kalongyacsőnek* is nevezte, amit soha nem felejtett el ellenőrizni.

Kertész Gyuláné Bakó Irén nagyanyja és édesapja is jósolt belőle. Így Irén néni a mai napig megnézi a kalangyák számát, habár 1962-től már nincs kalangya a határban. Irén néni mondja, hogy régen nagyon komolyan végezte a jóslást a disznóvágásokon. Ahol sok lyuk volt, ott sok kalangya lesz, ha hosszabban hiányzott a lyuk azt mondta *„ott gödör van, nincs kalongya”.*

Marczi Gyula is megnézi a mai napig, hogy milyen lesz az esztendő búzatermése, sűrű-e vagy ritka a *kalongyalyuk*.

5. A belső szervek elkészítése

Az asszonyok, ha szétbontották a disznóbelet, mosni mennek. A patak mentén lakók a patakba mossák az ürüléket, mások a trágya szélére mennek, ahová egy cseber langyos vizet visznek. Ebből egy edénnyel öntögetik a vizet a darabokra vágott vastag hurkákba. A víz öntögetését férfi végzi. Kimossák a belek tartalmát, majd kifordítják, azt is leöblítik, és egy újabb edénybe teszik. Ha a vastagbelet kimosták, felszedik (másfél vagy két méter hosszúságba kézbe szedik) a vékonybelet, amit az alsó részen egy késsel elvágnak. A bal kézre szedik fel, magasra tartják, langyos vizet öntenek rá, jobb kézzel a nő lefele húzogatja ki a belek tartalmát.

A kimosott vékony hurkát *hornyolják,* vagyis egy lapítón egy fél kanállal, addig vakarják, egyenletesen, amíg csak a hurka külső bőre marad meg, a bélbolyhokat kitisztítják. Ezt gyenge sós vízben tartják.

Közben egy másik asszony a vastagbeleket mossa. Ez először kevés sóval dörzsöli, majd langyos vizet önt rá és azzal mossa. Ezt a műveletet gyakran végzi, mindig kiöntve a vizet a szennyes vederbe. Addig mossák, amíg a víz tiszta lesz, és a bél megválik kellemetlen szagától, majd evőszódát (szódabikarbonát) és ecetet öntve átdörzsölik, vizet öntve leöblítik kétszer, háromszor, majd a végén tiszta vizet öntenek és apróra vágott hagymát szórnak rá. Addig marad így, amíg a töltésre kerül a sor.

A belek tisztítása kifejezetten női munka, viszont a keletkezett szennyvíz elhordása a férfiak feladata. Ugyanúgy a hús vágása, őrlése a kolbászhoz és annak töltése is férfimunka. A régi típusú hurkatöltővel nehezen ment a munka, az 50-es évektől kézzel hajható töltővel végzik ezt a munkát. Az is sokat segít, hogy a 70-es évektől kezdődően vékony belet (hurkát) méterbe árulnak a Sepsiszentgyörgyi piacon vagy a vágóhídon, ahonnan már sokan beszerzik és nem mosnak vastagbelet, sőt a 90-es évektől már műanyag bél is kapható, amibe kimondottan disznósajtot vagy házi szalámit töltenek.

a) Kolbász

A kolbásznak való húst a férfiak őrlik, amibe az előkészített fokhagymát is beledolgozzák. A megőrölt kolbászanyagot pirospaprikával, borssal és konyhasóval fűszerezik. Ezt jól megdagasztva, összegyúrva vegyítik össze, megkóstolják, hogy van-e minden fűszerből elegendő mennyiség, ha szükséges, pótolják, de vigyáznak arra, hogy többlet soha ne legyen egy fűszerből sem. Az így elkészített anyagot töltik a hurkába.

Töltésénél a vékonybelet ráhúzzák a töltő csövére, és egyenletesen engedik a töltőből a kolbászanyagot. Egy másik személy, kezében egy tűvel, szurkálja a hurkát, hogy az anyaggal kijövő levegő a tűszúrás nyomán a kolbászból eltávozzék. Ha egy szál kolbász megtöltődött, egy harmadik személy a hurkák végét fővő vízbe mártja, vagy a forró kályhához érinti. A hurka összehúzodik úgy, hogy a füstre felakasztott vagy rúdra tett kolbászokból a töltelék nem folyik ki.

A kész kolbászt a házigazda egy nagyobb edénybe összegyűjti és azonnal füstre teszi, rudakra akasztva. Régebben füst csak a lakás padlásán volt. Ma már igen sok helyen füstölő van, ami a ’60-as évektől készült.

b) Májas

Az előzőleg főni tett májat, tüdőt, vesét, lépet, fehérhúst, zsiradékot, ha megfőtt, egy nagy lapítóra kitéve meghűtik, majd darabkákra vágják, hogy a húsdarálón könnyebben lehessen őrölni. Közben a vöröshagymás vízben, amiben a fehérhús és bélzsír főtt, a rizset is megfőzik. Egy 200 kg-os disznó belső szervének elkészítéséhez 1 kg rizset főznek meg. Ezt lehűtve a ledarált belsőséghez adják. A rizs 1/3-át meghagyják a véreshurkához.

A ledarált májasnak valót egy teknőbe vagy egy nagyobb zománcozott edénybe teszik, ahol sóval, pirospaprikával, borssal, csomborral jól megfűszerezik. Az egészet összekavarják, és szükség esetén pótolják a hiányzó fűszert, majd tölteni kezdik. Régen a fodros belekbe, ma leginkább vásárolt vékonyabb bélbe töltik.

A májas töltésénél nem szabad tűvel megszurkálni a belet, mert kifő. A bél két végét kendercérnával jó szorosan bekötik. Ilyenkor kérdezik a gyerekektől: *„Megfőzik, megsütik és mégsem eszik meg. Mi az?” (A hurkát bekötő cérna)*

Ha egy szálat megkötöttek, azt tették. A második világháborúig általában minden háznál volt egy kisebb méretű májfőző tarisznya. Abba tették a májast és a tarisznya kötőjét a fazékra keresztbe tett fakanál nyelére húzták, így tíz-tizenöt percig főzték, majd a fakanál segítségével kiemelték a megfőtt hurkát és azonnal egy hideg vízzel telt edénybe ürítették. Pár percig tarották *(vontatják),* majd lapítóra tették. Régebb egy kosárba szalmát tettek, és arra helyezték rá a megfőtt májasokat.

Ma már nem használ senki tarisznyát. Jelenleg az edényben főzött májast kiemelés után hideg vízbe, majd onnan lapítóra teszik. Amit nem fogyasztottak el egy-két napon belül, régen a padlásra vitték szárítani, füstölni, fagyasztani, ma már fóliazacskóba téve hűtőládában fagyasztják.

c) Véresmájas vagy véreshurka

Egy nagyobb érc- vagy zománcozott lábasban, zsírban hagymát pirítanak (egy-két fej apróra vágott hagymát), és ebben a vért megsütik (párolják), amíg jó kemény lesz, fakanállal többször kavarják, majd lehűt-

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

ve ledarálják. Az előzőleg elkészített májas anyagból is hagynak, akárcsak a főtt rizsből és a három féle anyagot egy helyre öntve sóval, borssal, piros paprikával, csomborral fűszerezik. Fakanállal összekavarják, kóstolják, majd töltik. Régen a vastagbél sima hurkájába hurkatöltővel, ma vékonybélbe töltik. A hurkák végét 12–15 cm hosszúra vágott kendercérnával megkötik, lassú tűzön a hurkafőző fazékban megfőzik, akárcsak a májast.

d) Főzőméres vagy méres

A méres húsokat darabokra vágják, a nyers vérből mindig meghagynak a méres részére, mosnak rizskását, két-három apróra vágott nyers hagymát, egy edényben (általában melyben a méresmájast kavarták), sóval, paprikával, borssal, csomborral fűszerezik. A gömböcbe (bendő, gyomor) és a vakbélbe töltik, amit már vastagabb kötővel, spárgával kötnek be, amivel majd fel is tudják akasztani a füstre. Addig főzik, amíg a gyomor és a vér is megfő. Ezt egy varrótűvel ellenőrzik: hogyha a tűt beleszúrják és vér buggyan ki, akkor tovább főzik, majd kivéve ezt is hideg vízben *vontatják*, majd a füstre téve egy-két nap múlva már meg is főzik.

Az első világháborúig a méresbe csak sárgakását vagy kölest tettek.

e) Hájszéjjes

A háj széléről levágott húsos részből készül. Ezt a végbél hurkájába töltik. A század eleji öregek *seggvéghirkának* is nevezték. E hurka hossza kb. 50–70 cm.

A hájszélet egy lapítón kinyújtják, erre apróra vágott hagymát, mosott rizset, sót, borsot, paprikát tesznek. A hájszél egyik végére egy vastagabb kenderfonallal hurkot kötnek. E hurkot többen egy meregető kanál kampós végére akasztják, amivel majd a hurkába belehúznak, melyet előzőleg a meregető kanál nyelére már felhúztak.

Ezt a műveletet két személy szokta végezni. Egyik húzza a meregető kanalat, vigyázva, hogy ne fordítsa úgy a kanál kampóját, hogy a hurok kiessen a kampóból, a másik a belet húzza ellenkező irányba, vigyázva, hogy minden töltelék egyszerre jusson a hurkába, de még arra is vigyáz, hogy a hurka a húzás következtében nehogy elszakadjon.

A hurka két végét kenderspárgával kötik el úgy, hogy hurkot alkosson a kötés. Ezáltal könnyedén kezelhető a főzés idején, a kiszedésénél és a füstölésnél, mivel e kötés révén könnyen felakasztható.

f) Disznófősajt

A disznó fejéből készül. A feldarabolt fejet jól megmossák és már reggel főni teszik, addig míg a csontról a hús könnyen leválik. Miután megfőtt a fej, kiszedik, lehűtik és leszedik a csontról a húst, vigyázva, hogy a húsban egyetlen csont se maradjon. A csonttól megtisztított húst egyesek csak darabokra vágják, mások a foghagymával együtt átdarálják. Az átdarált húst sóval, borssal, paprikával fűszerezik, ha nem darálták bele, akkor fokhagymával is.

A disznófősajtot az előzőleg felfújt, majd több vízben kimosott és kifordított hólyagba (húgyhólyag) töltik, vagy legújabban műanyag bélbe. A műanyagba töltöttet azonnal füstre akasztják. A hólyagba töltöttet előbb főzik, aztán két lapító között súlyokkal nyomtatják egy-két napot, hogy lapos formája legyen. A nyomtatás után füstre teszik és csak azután fogyasztják. Hűvös helyen tárolják.

g) Kocsonya

A vizet, amiben a fej főtt, leteszik hűvös helyre másnapig. Leszedik a tetejéről a zsiradékot, amit általában szappanfőzésre használnak fel. Másnap főni teszik: murkot, petrezselymet, fokhagymát, hagymát, sót, borsot, bőrdarabokat tesznek bele. Nagyon lassú tűzön főzik, amíg kocsonyásodni kezd. Leszűrik és nagyobb leveses tálakba rakják.

A disznófősajt készítésénél a fejről, főleg a pofacsontról nagyobb húsdarabokat hagynak meg a kocsonyához. Mivel ez a hús már meg volt főve, félretesznek, és amikor a kocsonyát szűrni akarják, akkor minden tányérba helyeznek a frissen főtt bőrrel együtt belőle, és erre öntik rá a kocsonyalevet.

Ha a próbának kimert kocsonyalé nem keményszik, akkor tovább főzik. Tálaláskor a kocsonya tetején levő fagyos zsírt eltávolítják, amit szintén a szappannak valóhoz tesznek. A megtisztított kocsonya tetejét beszórják piros édespaprikával és borssal. Általában hagymával fogyasztják, ritkán ecetes hagymával, néha citrommal.

h) Feltűrthús

A nyulából készül e *feltűrthús,* amit általában kétfelé vágunk, és két darabot készítünk. A nyulát egy nagy lapítóra kiterítik és fűszerezik: sóval, borssal, paprikával, átpréselt fokhagymával, amit rádörzsölnek a húsra, majd jó szorosan felgöngyölik. Vékony kenderspárgát használva, egyenletesen, de jó szorosan átkötik, minden fordításnál hurkot húzva a spárgán, majd mind a két végére erősebb spárgát kötve füstre teszik néhány napra.

Főzik, majd forró lerben pirosra sütik. Ha jól átsült, hideg ételként tálalják általában karácsonyi és újévi vacsorákon. Hidegen bontják le róla a spárgát, vékony szeletekre vágják és hideg tálra rakják.

i) Malacka

A disznó fátyolhártyáját használják fel hozzá, ugyanakkor az elkészített kolbász anyagából hagynak megfelelő mennyiséget.

A fátyolhártyát 40–50 cm darabra vágják, a kolbászhúst egyenletesen rákenik, hosszába rátesznek vékony húsdarabkákat, de csak miután feltekerték. A malackát, vagyis a felcsavart fátyolos húst, úgy kötik át két ujjnyi távolságra, kereken fordítva a fonalat hurokban, mint a feltűrthúsnál.

Füstre téve pár nap után fogyaszthatják. Lerben sütik, kevés bort vagy vizet tesznek az edény aljára, és olajat vagy zsírt, közben locsolgatják. Miután kihűl, a spárgát lebontják. Igen kiadós és mutatós ünnepi étel hideg tálon.

j) Ficken

A II. világháborúig a szegényebb családoknál a vékonyhurkából (bél) vágtak egy darabot, amelynek hossza a gyermekekkel egyenes arányban ált. Rögtön a bél felbontása után vágták ki. Tehát nem hornyolták meg a hurkát, hanem csak kifordították és jól megmosták mind a két felét. Mosás után megfőtt sárgakásával megtöltötték és szénre (parázsra) téve megsütötték a gyermekek nagy örömére. A disznófül mellett ez volt a másik csemege a gyermekek számára. Gászpor Istvánné Molnár Ilona emlékszik, hogy a testvérével (nagyobb fiú volt) ketten készítették a *fickent*, de nem szénen, hanem lerben sütötték ropogósra. Szerinte nagyon finom volt, a nagyanyjuk tanította és irányította őket a *ficken* készítésénél.

6. Disznótor

A disznótor mai napig az esti vidám vacsorát jelenti. A gazdaasszony a napi elfoglaltsága mellett, már napközben igyekezett elkészíteni estére az agylevest vagy *agyast*, korhelylét vagy káposztalevest.

Recept: *Agyleves*

1 l vizet főni teszünk. Ebbe apróra vágunk 1 fej vörös hagymát belereszelünk 2 db közepes murkot, és addig főzzük, amíg megpuhul. Hozzáöntünk 1 l savanyú káposztalevet, és beleteszünk 2 kanál rizset.

Az elkészített kolbászanyagból (őrölt hús, só, bors, paprika, fokhagyma) apró gombócokat készítünk (ha van kislány, ez az ő feladata). Egy tormát megreszelünk, amit kevés ideig a lerbe (sütőbe) vagy a fagyra teszünk, hogy veszítsen a csípősségéből. Rántást készítünk egy kanál zsírból és 2 kanál lisztből. Amikor kissé megpirul, piros paprikát hintve rá, azonnal felereszt-jük. Ha összefő, beletesszük a levesbe. Az agyat megmosva, a hártyájától megtisztítva, darabkákra vágva beletesszük a levesbe. Csak a legvégén tesszük a tormát bele a levesbe, különben keserű lesz.

A megkérdezettek többsége így készíti Árapatakon az agylevest. Viszont van olyan ház, ahol húsgombóc helyett apróra vágott friss húst tesznek a levesbe. Akadt olyan is, aki se eresztéket, se rántást nem használ, csak zöldséget és húsgombócot a kolbász anyagából.

A disznótoros vacsorához kivétel nélkül mindenki puliszkát főz, amit ha megkavarnak, egy lapítóra kiborítanak, és szeletekre vágva, kis tányérra tesznek mindenki elé. Régen a lapítóról vett mindenki szükség szerint, és maga elé téve fogyasztotta.

A leves után következett a sültkolbász, hús, májas és véreshurka. A sülthöz mindig savanyú káposztát vagy káposztalét fogyasztottak.

Természetesen a vacsora köményes pálinkával kezdődött. Ahol János is volt a családban, sokszor hangzott el az a szólás: „*Véreshurka, májos, téged illet, János!*"

A disznótorban csak azok vesznek részt, akik segítettek a disznóvágásban, illetve azok családja. Általában 10–15 személy.

A felnőttek egy asztalhoz, a gyermekek más asztalhoz ülnek. A gazda intézi az ital kínálgatását, a gazdaasszony, mint *fenntapodó,* asztalra teszi az ételeket és mindenkit biztat az evésre. A gazdaasszony is leül az asztalhoz, figyelmes, hogy valami hiányzik-e az asztalról, mindenkinek van-e a tányérján ennivaló. A második világháborúig nótaszóval tették hangulatosabbá a disznótoros vacsorát. Azóta ritkán énekelnek. Egykor nagyobb volt a rokonság, több fiatal tartozott egy-egy családhoz. Ma a falunk elöregedett, alig van itthon fiatal.

Vacsora után az asszonyok segítenek a háziasszonynak elmosogatni. Azalatt a férfiak kártyáznak és illogatnak, a gyermekek társasjátékkal szórakoznak; régen legtöbbször malmoztak bab- és kukoricaszemmel.

A háziasszony a kalákásoknak kóstolót csomagol: egy darab hús, kolbász, májas és véres hurka. Ezt a kóstolót, kölcsönösség alapján, visszakapja, ahol segít a disznóvágáson, tehát ez olyan *„kölcsönkóstoló"* mindenki disznójából.

7. Másnapi tennivalók

A disznóölés napján nem végeznek el mindent, a következő napokra is marad teendő. Ezek közé tartozik a zsírolvasztás is.

Az előző nap apróra felvágott zsiradéknak valót 25–30 literes zománcozott fazékba teszik, amibe állandó kavarás mellett, lassú tűzön, folyamatosan adagolják a maradék mennyiséget, ami olvadni kezd, és így nem ragad a fazék fenekéhez semmi, ami később odasülne. Amikor már mind belerakták a zsiradékot, erősebb lehet a tűz, és kavargatni is ritkábban kell. Ha kiolvadt a zsiradék és kész lett a *tepertyű*, akkor krumplinyomóval jól kipréselik a zsírt, amit egy 5–25 literes zsírosbödönbe öntenek. Ezt, amikor meghűlt, lefedik és a kamrában tárolják. Ebből használnak egy éven át zsírt az ételek elkészítésénél. A hájból ma minden háznál hagynak 1–2 adag anyagot hájastészta készítésére.

Régen a hájat fatengelyű szekerek kenésére is használták.

A kocsonya leírásánál már említettem, hogy másnap készítik el. A *feltűrt hús*t, *malacká*t is másnapra hagyják egyesek. Amíg nem volt hűtőláda, a húst olajban rakták el.

A friss húst a combról úgy szedték le, hogy majd jó legyen bécsiszeletnek. A levagdosott apróbb húsokat külön rakták el. A nagyobb darabokat 1 vagy 2 literes befőttes üvegbe, a kisebbeket kis méretű üvegekbe tették el.

Az olajat felfőzték, és amikor lehűlt, minden jól megmosott, kiszárított üveg aljára egy ujjnyi olajat öntöttek. Az előkészített nagyobb darab húst konyhasóba forgatták és úgy helyezték az olajos üvegbe, hogy levegő közte ne maradjon. Az üveget megtöltötték kipotyolni való hússal, úgy, hogy fölül maradjon egy ujjnyi hely olajnak. Az így eltett húst januártól májusig használták el, mindig csak egyet vettek ki belőle és az ottmaradtakat úgy mozdították el, hogy az olaj minden részét fedje.

Az apróbb húst úgy vágták össze, hogy pörkölthöz lehessen önteni az egész üveg tartalmát, ne kelljen a húshoz nyúlni. Az így felaprózott húst kissé megsózták

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

és az olajjal előkészített üvegbe óvatosan rakták be, hogy az olaj ellepje és levegő ne maradjon köztük, ezt egy villával igazgatták. Egy ujjnyi olajat öntöttek a hús tetejére. Az üvegeket celofánnal kötözték le.

8. Szalonna füstölése

A szalonnát 8–10 napig tartják a sóban, utána még mindig a kémény nélküli padlásra akasztják a füstre. A padláson egy arra a célra felszerelt, rúdra akasztják a szalonnát, az idő felmelegedéséig, májusig tartják, majd hűvös kamrába teszik.

Ma már fűrészkorpás (fűrészpor, apró, finom faforgács) füstölőben (kis méretű szigetelt, zárt helyiség) helyezik el rövid ideig (néhány óráig vagy 3-5 napig füstölik; a füstölő helyiség zártságától függ). Ha megfüstölődött a szalonna, akkor ezt is a füstmentes, kéményes padlásra viszik, utószáradásra, ahol tavaszig tartják, utána kamrába teszik.

A füstölésre szánt szalonna elkészítése:

A sós szalonnatáblát az asztalra helyezzük, a bőrével felfelé, amit sulyokkal[33] jól megvernek, amíg sima lesz a szalonna bőre. Azután megfordítják, a bőrével lefelé és úgy is jól megsulykolják, hogy a szalonna tömöttebb legyen. Utána a szalonnatáblát őrölt, piros csípős paprikával jól átdörzsölik. Ha mindez megvan, akkor két helyen 2–2 félbe hasított mogyorófa léccel kifeszítve megkötik: egyik léc alul, a másik felül és kenderfonallal a két szélén összekötve. Ez akadályozza, hogy a szalonnabőr meggörbüljön.

Ezek után a szalonna egyik végét kilyukasztják, és egy vastagabb spárgát húznak bele, hogy a bőr felőli oldalra egy 20–30 cm-es hasított bükk- vagy más keményebb fába a spárga húzható legyen, és ezáltal ez tartóként is szerepel. A spárga másik végére is hurok kerül, amibe egy vaskampót tesznek. Ezzel akasztják a füstre.

9. A disznóköltség felhasználása

A gazdaasszony rátermettségén, ügyességén múlik az hogy a füstön levő vagy másképp konzervált (fagyasztott, zsírban, olajban eltett stb.), esetleg a friss *disznóköltség*et úgy beosztja, hogy az egy évig eltartson. Ha a család 2–3 disznót is vág, akkor könnyebb a beosztás, mint régen, amikor a család nagyobb, de a disznó száma és súlya is kevesebb volt. Akkor a 100 kg-os volt a nagy disznó, ma viszont a 200 kg-on felüli.

A tél nálunk decemberben áll be, amikor a disznóvágás ideje is eljön. Ha a hideg késne, a vágás akkor is elkezdődik decemberben, hogy a karácsonyi, újévi ünnepeken, amikor a család együtt van, a romlandó részek elfogyjanak.

A disznóvágás utáni napokon a vacsora étrendje a májas és véreshurka, kolbász, sült hús és tejes puliszka.

a) A kolbász tartósítása zsírban

Mivel nagyobb disznókat vágnak, több kolbász készül belőlük. A kolbászt 2–3 nap hagyják a füstön, utána a kamrában egy hétig szárítják, majd besütik.

A kolbászt szálanként megsütik lassú tűznél, amíg zsírjára sül. Száraz zománcozott tepsibe kiveszik és hagyják, amíg teljesen kihűl. Lapítóra téve 6–8 cm hosszú darabkákra vágják (vékony, éles késsel). Az előkészített zsíros fazékba két ujjnyi olvasztott zsírt öntenek, ebbe rakják a hideg kolbászdarabkákat. Egy rend kolbász elhelyezése után megvárják, amíg a zsír megfagy, csak akkor öntenek ismét folyékony zsírt rá, hogy a többi kolbászt is rárakhassák.

Általában 4–5 rend kolbász fér egy fazékba, mert a tetejére még két ujjnyi zsír kell kerüljön. Ha megfagy a zsír, leellenőrizzük, és ha a kolbászok közül kilátszik valamelyik, feltétlen öntünk még 1–2 cm zsírt rá. Fontos, hogy azt a zsírt, amiben sült a kolbász, ne használjuk, mert esetleg vízcsepp van benne, és az eltett kolbász megromolhat miatta. Olajba is tesznek el kolbászt a faluban, de abban nagyon megkeményedik. Van, aki fele-fele arányban használ zsírt és olajat, amiből ha a hús vagy kolbász elfogy, később szappant főz.

Használatkor mindig lassú tűzön melegítik fel az egész edény tartalmát. Nem villával feszítik ki hidegen a kolbászt, mert az összezúzódik, lyuk marad, levegővel érintkezik a kolbász és elromlik. A felmelegített zsírba is csak száraz és nagyon tiszta edénnyel, eszközzel nyúlnak. Ha a kivett kolbászok nyomán a zsír nem fedi a megmaradtakat, akkor azt pótolni kell.

A kolbászos fazékra címkét tesznek (pl. *Kolbász 1995*).

Ma is van olyan család, ahol nem tesznek el nyárra kolbászt, hanem a padláson, a kamrában lévőből vágnak naponta (mint régen), de ez még télen elfogy.

b) Oldalas tartósítása

Füstölt oldalast sem tesznek el minden családban nyárra, mint a múlt századi öregek.

Ma egyre több család tesz el oldalast is nyárra. Igaz, a megkérdezettek többsége olajba, de akadt, aki olajban és zsírban vegyesen, de legkisebb arányszámban a tiszta zsírba való elrakás maradt.

Az oldalas zsírban való tartósítása: a sóban, ha meleg van 8 nap, ha hideg van 10 napig tartják. Ekkor spárgával ellátva 4–5 napra gyenge füstre akasztják. A füstről levéve 4–5 napig szárítják. Akkor az oldalast, aminek a csontját végig (középen) becsapkodta fejszével a disznóvágó, darabokra vágják és lassú tűzön a lerben megsütik. Közben megfordítják a húsokat, hogy mindkét oldala kisüljön. Ha kisült, a zsírját teljesen leszűrik, és néhány percre visszateszik, hogy minden vízcsepp párologjon ki belőle.

A kolbásztól eltérően az oldalast már melegen berakják az előkészített edénybe levő zsírba. Viszont a rend oldalast is meghűtik, amíg a zsír jól megfagy, és csak azután öntik rá a zsírt úgy, hogy az elrakott rend húst jól belepje. Addig rakják, amíg az edény megtelik, sőt a tetejére két ujjnyi zsír is rákerül. Az edényt lekötik és címkézik (pl. *oldalas 1995. dec. 15*).

[33] Vastag, nyeles falap, amit a II. világháborúig használtak a patakra vitt ruhák mosásánál úgy, hogy a ruhákat mosópadra téve, a sulyokkal verték ki belőle a vizet. Ma csak faragott díszsulyok van divatba.

Használatnál az egész edényt melegítik, a zsiradékot pótolják, mint a kolbásznál.

c) Hosszúhús tartósítása

A *hosszúhúst* is elteszik, füstölés és szárítás után. A füstölt hosszúhúst általában 10–12 cm hosszú darabokra vágják, és egy nagyobb méretű zománcozott hússütőbe helyezik a lerbe sülni. Sütés közben megforgatják, hogy minden oldala pirosra süljön. Ha sok levet (vizet) enged, azt egy külön lábosba leszűrik. Zsírjára sütik. Villával ellenőrizik, hogy a hús megpuhult-e, megsült-e?

A megsült hosszúhúst már egy nagyobb méretű (8–10 l) fazékba teszik az előző módszer szerint. Vagyis azonnal forrón zsírba teszik, majd lehűtve folytatják. Addig teszik, amíg az edény megtelik, majd lekötik és felcímkézik. Felhasználásánál szintén fontos az egész zsírt felmelegíteni, ha kiveszik a zsírt, szükség esetén pótolni kell, az edényt pedig lekötik. A kivett hosszúhús darabot hidegen szeletelik vékony, éles késsel, csak azután melegítik.

d) Kenőmájas

A disznóvágáskor a friss májból hagynak ¼ kg-t kenőmájasnak. Az ¼ kg májhoz ½ kg húst és szalonnát apróra vágva, kevés zsírban többször kavargatva megpárolnak. Sózzák, borssal, paprikával fűszerezik, 2–3 cikk fokhagymát adnak hozzá. Ha puhára főtt a hús, lehűtik. Háromszor egymás után ledarálják. Díszítve, hidegen tálalják. Tartósítás végett fagyasztják. Amikor nem volt hűtőláda, akkor előmelegített olajozott üvegekbe téve, olvasztott zsírral a tetején szigetelték. Légmentesen lekötötték. Így 1–2 hónapig lehetett tárolni.

e) Kocsonya szilveszterre

Ez a kocsonya sóba eltett disznókörmökből (csülök), bőrökből, csontokból készül. A körmöket megmossák, megkaparják, a bőrrel vagy fejből maradt húsos csonttal hideg vízbe főni teszik. Amikor fő, a habját leszedik.

Miután 1/2 órát főtt, zöldséget tesznek bele: 1 fej hagymát, 1 fej fokhagymát, 1 murkot négybe vágva, 3–4 szem borsot, majd kóstolgatva sózzák. Nagyon lassú tűzön főzik, amíg a csontról a hús leválik. A vizet nem szabad pótolni. Levéve a tűzről, hidegre teszik, másnap a tetejéről a megfagyott zsírt leszedik. Ellenőrzik, hogy elég kocsonyás-e. Ha nem, akkor tovább főzik. Ha elég kocsonyás, akkor újra felmelegítve leszűrik egy fazékba, a csontról leszedik a húst, és tányérokra rakják, majd erre szűrik a kocsonya levét, amit közben leülepítettek.

Tálaláskor piros paprikával, borssal szórják az esetleges zsírtól megtisztított kocsonya tetejét.

f) Abált szalonna

Hasalji vagy *toka* szalonnából kisebb darabot vágnak, hogy egy lábasban elférjen. Besózva 6–7 napig tartják, de készíthetik úgy is, hogy bedörzsölik sóval, és azonnal páclébe teszik.

Páclé: 1 fej fokhagyma, 3–4 babérlevél, 4–5 szem bors, 10–12 szem borsika szem (borókamag), hideg vizet öntenek rá és azonnal főni teszik. Ha felfő, még 20–25 percig főzik. Utána lapítóval lenyomtatják, nehéz súlyt raknak rá, és úgy hagyják másnapig. A tetejét bedörzsölik pirospaprikával, majd füstre téve 2–3 napig füstölik.

g) Házi szalámi

A disznóhúst a vágás után 5 napig száraz helyen egy tiszta abroszon tartják, hogy nedvessége elpárologjon.

4 kg sovány disznóhúst és 1 kg szalonnát kockára vágnak. Szükséges hozzá: 14 dkg só, 2 dkg őrölt bors, 2 dkg salétrom, 5 dkg cukor, 2 dkg fahéj, 2 dkg szer és szegfűszeg, 1 fej fokhagyma.

A fűszert rászórják a húskockákra, majd húsdarálón kétszer leőrölik. 30–40 cm hosszú marhabélbe töltik. Füstre teszik.

h) Krumplis szalámi

5 kg húsnak felét ledarálják, 2 kg szalonnát kockára vágnak. Szükséges hozzá: 25 dkg só, 2 dkg bors, 2 kg főtt krumpli, 1 l forralt hideg tej, 1 fej fokhagyma, 1 és ½ dkg salétrom.

Egyszer kell a húst ledarálni és legalább fél órát kell gyúrni. A 30–40 cm hosszú marhabelet légmentesen kell megtölteni. Füstölik, amíg halványpiros lesz.

i) Illyefalvi háziszalámi

Hozzávalók:

5 dkg disznóhús és 5 dkg marhahús, 2 kg szalonna apróra vágva, 3 kg burgonya főve, ledarálva, 2 l tej felfőve, ½ kg só, 5 dkg bors, 10 dkg fokhagyma.

Ha a húst frissen nem készítjük el, akkor meg lehet fagyasztani, de akár friss, akár fagyasztott, a levét fel kell fogni és bele kell vegyíteni a szalámiba. A készítésnél a tejbe sót, borsot, és leőrölt burgonyát kell tenni, ezt összekavarni, utána az apróra vágott szalonnát, és ezt az egész masszát legalább ½ órát dagasztani, mint a kenyértésztát.

Legjobb ló- vagy marhabélbe tölteni. Halványpirosra kell füstölni.

j) Háziszalámi-krém

Gyermekeknek uzsonnára készítették.

10 dkg háziszalámi, 10 dkg vaj vagy margarin, késhegynyi mustár, 2 tojás keményre főve. Az egészet össze kell darálni. Szükség szerint sóval, borssal és paprikával ízesítik. Jól össze kell dolgozni.

10. Levesek disznóhúsból

a. Ecetestokány vagy ecetestokánylé

Egy kanál zsiradékban 1 fej hagymát apróra vágva megpirítanak. Hozzáadnak ¼ kg falatnagyságúra vágott disznóhúst, sót, borsot, és megpárolják kevés víz hozzáadásával. Ha a hús megpuhult, forró vízzel felengedik. 3–4 nagyobb burgonyát meghámoznak, és kockára vágva beleteszik, 2–3 babérlevelet is hozzáadva.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Egy kanál zsiradékban 2–3 kanál liszttel világos rántást készítenek, amibe piros paprikát tesznek és azonnal felereszti hideg vízzel, főzik egy keveset, majd a tokányléhez öntik. Együtt főzik 15 percig, majd ecettel savanyítják. A fazekat a kályha szélére húzzák, és 1–2 jól felvert tojással feleresztik.

b. Disznóhúsleves

A disznó nyakszirtjéből készül a legfinomabb húsleves. A húst hideg vízbe teszik főni, így a leves ízletesebb lesz.

Ahhoz, hogy a hús finomabb legyen, fövő vízbe teszik. Amikor a leves felfőtt, a tüzet lecsendesítik, és lassú tűzön főzik. Csak félig fedik le a fazekat. Így főzik akkor is ha beleteszik a murkot, petrezselymet, peszternákot, zellert, 1 fej hagymát, sót, 3–4 borsszemet. Laskát vagy grízgaluskát főznek bele.

c. Véres faszulykával (babbal)

Egy csésze száraz babot este beáztatnak. Reggel a megmosott, füstölt véressel főni teszik, annyi hideg vízben, hogy a vérest ellepje. 1 fej apróra vágott hagymát, apróra vágott tárkonyt tesznek bele és sót, ízlés szerint. Piros rántást vagy eresztéket készítenek hozzá. Ecettel savanyítják.

d. Véres pityókával (burgonyával)

A füstölt vérest hideg vízbe főni teszik, 1 fej apróra vágott hagymával és apróra vágott tárkonnyal. Amikor a tárkony majdnem megfőtt, kockára vágott burgonyát tesznek bele. Ecettel ízesítik, félrehúzzák. 1 tojásból és 1 kanál lisztből készült eresztékkel feleresztik. Tálaláskor tejfölt tesznek rá.

e. Véres tormával

A vérest főni teszik annyi vízzel, hogy jól ellepje. Beletesznek 1 fej apróra vágott hagymát, 1 murkot tormareszelőn megreszelve, sót. Ha félig megfőtt a véres, 2–3 kanál mosott rizset adnak hozzá. Egy tormát megreszelnek, kissé megpirítják a lerben, és amikor a véres teljesen megfőtt, a levesbe teszik a tormát, ezzel pár percet főni hagyják, de a levest már nem födik le. Ecettel savanyítják. Feleresztik 1 tojás és 1 kanál liszt habarékával. Tejföllel tálalják.

f. Véres tárkonyoson

Ugyanúgy készül, mint tormával, csak torma helyett tárkonyt tesznek a levesbe. Ebbe is jár zöldség, rizs, ecet és ereszték, majd tejföl.

g. Véres káposztalevessel

A vérest külön főzik leveszöldséggel. Egy másik edényben főzik a káposztalevest. 1 kisebb fej savanyú káposztát apróra vágnak, 1 fej hagymát is apróra vágva, 1 murkot almareszelőn lereszelve, 3 kanál rizset 1 liter vízzel főni tesznek.

Piros rántást készítenek hozzá. Amikor a véres jól megfőtt, és a káposztalevesben lévő minden zöldség is, akkor a két levest összeöntik, és szükség szerint káposztalével savanyítják.

h. Kolbászos pityókaleves (burgonyaleves)

1 kanál zsiradékban 1 fej hagymát apróra vágva megpirítanak, 2 kanál lisztet tesznek rá, összekavarják és pirítás nélkül feleresztik 1 liter vízzel. Apró kockára vágott burgonyát és leveszöldséget (reszelve vagy vágva) tesznek bele. 15–20 dkg kolbász bőrét lehúzzák karikára vágják és a levesbe főzik. Tejföllel tálalják.

i. Gulyásleves

¼ kg disznóhúst falatnyi darabokra vágnak. 1 kanál zsiradékban 1 fej hagymát apróra vágva megpirítanak, beleteszik a húst, megpaprikázzák, kavarják, majd felöntik 1 l forró vízzel. Ha a hús puhul, 1 karikára vágott murkot, 1 petrezselymet, 1 peszternákot, 1 zellert is hozzáadnak. Amikor a zöldség megpuhult, 1 tojásból és 2 kanál lisztből galuskát szaggatnak bele, ha fő, két nagyobb burgonyát is kockákra vágva beletesznek. Tejföllel tálalják.

j. Húsgombócos leves

¼ kg friss disznóhúst kétszer ledarálnak, 1 hagymával és 1 fej fokhagymával. A ledarált húshoz 2 kanál rizset, 1 kanál lisztet, sót, borsot, paprikát, 1 tojást adnak és az egészet jól összedolgozzák. 1 l vízbe 1 kanál apróra vágott leostyánt, 1 kanál petrezselyemzöldet, 1 gerezd fokhagymát és 1 murkot karikára vágva főni tesznek. Káposztalével, ecettel, borslével savanyúra ízesítik.

A ledarált, elkészített húsból apró gombócokat formálnak, és a fövő levesbe teszik; addig főzik, amíg a húsgombóc megfő.

11. Sültek disznóhúsból

a. Bundáshús vagy prézlishús

1 kg disznóhúst szeletekre vágják, kipotyolják, esetleg kissé megsózzák, ½ órát egymásra rakva hagyják. 3 db tányért készítenek elő, liszetnek, 2–3 felvert tojásnak és zsemlemorzsának. A felvert tojást megsózzák, borsozzák, a húst először a lisztbe, majd a tojásba és végül a zsemlemorzsába forgatják, és azonnal forró zsírba teszik. Lassú tűzön sütik. Amikor az egyik fele megpirult, megfordítják.

b. Fasírozott

½ kg húst, egy szelet kenyeret, 2 nyers burgonyát, 1 fej hagymát és 3 gerezd fokhagymát ledarálnak. A ledarált anyaghoz hozzákavarnak 2 egész tojást, 3 kanál lisztet, sót, borsot, jól összegyúrják, gombócokat formálnak belőle, és forró zsírban, fedő alatt sütik. Amikor megfordítják a húsgombócot, nem fedik be.

c. Rácoshús

½ kg füstölt disznóhús vagy füstölt kolbász, 1 fej hagyma, 2–3 zöldpaprika, 1 kg burgonya, 2 kanál zsír vagy olaj, 2 dl tejfel, só, bors és paprika szükséges hozzá. Zománcozott hússütő lábosba teszik az olajat. A szeletekre vágott húst a lábos közepére helyezik; ha kolbászt is használnak, akkor ezzel a húst körülrakják. A hagymát apróra vágva rászórják. A krumplit meg-

hámozzák, hosszúkás szeletekre vágják és berakják a lábosba a hús mellé, majd be is fedik a húst krumplival. Rászórják az apróra vágott zöldpaprikát, sót, borsot, őrölt pirospaprikát. Ráöntenek 2 deci tejfölt és lerbe téve sütik, amíg a hús megpuhul.

d. Hagymás rostélyos

Friss disznóhúsból készül. A húst szeletekre vágják, kipotyolják, sózzák, borsozzák. Egy lábasba, 2 kanál zsiradékba, 1 fej szeletelt hagymát puhára párolnak. Rárakják a húst és a húsok mellé 2 egész hagymát, amit utólag kivesznek. A húst vigyázva forgatják, sütik, ha van, bort, ha nincs, vizet öntenek alája. Vannak, akik – ha a rostélyos félig megpuhult – nyers burgonyát, hosszú szeletekre vágva, a húsra tesznek, és sütőben puhára párolják az egészet.

e. Töltött vagdalthús

½ kg friss disznóhúst ledarálnak. Összegyúrják 1 tojással, sóval, 1 kanál liszttel, 2 kanál finomra szitált zsemlemorzsával. Töltelék: 2 nyers murkot és 2 szelet áztatott kenyeret ledarálnak. Hozzáadnak 2 kanál apróra vágott zöld petrezselymet, 2 tojás sárgáját és a 2 fehérjét habbá verve, jól összekavarják. Zsírral megkent hosszúkás zománcos sütőbe a hús felét beleteszik. Rákenik az egész tölteléket, és rárakják a megmaradt húst. A tetejét bekenik zsiradékkal (olajjal vagy zsírral). A lerben pirosra sütik. Melegen is, hidegen is tálalható.

f. Húsos pityókatokány

½ kg disznóhúst falatnyi szeletekre vágnak. 2 kanál zsiradékban 2 fej apróra vágott hagymát megdinsztelnek, pirospaprikával megszórják és a felvágott húst belerakják. Megforgatják, majd ½ l vízzel leöntve párolják. 1 kg nyers pityókát szeletekre vágva a megpuhult húshoz adnak, csak egyszer kavarják össze; ha szükséges, a vizet pótolják.

g. Sertés vagy disznósült

½ kg disznóhúst felszeletelnek. Kissé sózzák, borsozzák és paprikával is beszórják. Lábosba, egy kanál zsírral és egy pohár borral a lerbe téve zsírjára sütik. (A bor helyett legtöbben vizet használnak.)

h. Disznóhús töltve

¼ kg leveszöldséget (murok, petrezselyem, zeller, peszternák, karalábé), 2 apróra vágott hagymát zsírban megpárolnak, áttörnek. Hozzáadnak 4 kanál rizset, sót, borsot, 2 tojás sárgáját, jól összekavarják. A disznóhússzeleteket kipotyolják. Bekenik zsírral, és a zöldséges töltelékkel egyenként megtöltik. Mindeniket felsodorják, és nem túl szorosan fehér cérnával körültekerik. Egy lábasba az előzőekben felsorolt leveszöldségekből ismét ¼ kg-nyit karikára vágva berakják a töltött húsokat, és erre teszik a zöldséget is. Forró vízzel felöntik, fedő alatt puhára párolják, majd zsírjára sütve, minden oldalát kisütik. Már így is lehet tálalni, de ha a húsokat kiszedik, a zsírban amiben sült 1 kanál lisztet pirítanak, ½ l paradicsomlével feleresztik, jól összefőzik, és ebbe a mártásba visszarakják a tekercseket.

A továbbiakban felsorolnék néhány disznóhúsos készítményt, amit máshol is készítenek, és ezért nem tartom érdemesnek a receptjét leírni. Így: fokhagymás rostélyos, paprikás, paprikás rántott káposztával, töltött káposzta, töltött paprika, töltött tök, vadmártásos hús, stb.

12. Tészták hájból és tepertyűből

a) Hájas tészta

½ kg hájat alaposan kigyúrnak, tányér nagyságúra nyújták és hidegre teszik. 1 liter finom lisztbe 2 egész tojást és egynek a sárgáját ütik, másfél deci tejfölt, 1 pálinkás pohár rumot, gyűszűnyi cukrot, pici sót, 2 gyűszűnyi timsót, kevés hideg vizet, összegyúrnak annyira, hogy keményebb legyen a rétes tésztánál. Két részre osztva a masszát ½ óráig pihentetik. Kinyújtják a két cipót nagyobbra mint a háj. Az egyikre ráhelyezik a hájat, majd a másikat is ráhelyezik és a széleket jó erősen lenyomkodják. Akkor kinyújtják amennyire lehet. Hideg helyen 1 óráig állni hagyják. Még háromszor nyújtják ki és hajtogatják. Felforrósított késsel tetszés szerinti darabokra vágják. Tojásfehérjével kenik. A közepébe lekvárt tesznek. Ha lehet, kemencében sütik ki.

b) Hájas tészta

1 kg hájból, 1 ¼ kg lisztből, 2 dkg élesztőből, 2 kockacukorból, kevés sóból, 1 tojásból rétes tésztánál keményebb tésztát gyúrnak. A hájat leőrölik és három részre osztva hideg helyre teszik. A tésztát kinyújtják és 1 adag hájat rákennek. A tésztát összehajtogatják: jobb, bal, fent, lent sorrendben. 1 órát pihentetik. Még kétszer nyújtják és a hájat rákenve hajtogatják, pihentetik 1–1 órát, majd az utolsó pihentetés után nyújtják és forró késsel vágják, majd sütik.

c) Hájas tészta

70 dkg hájat ledarálnak, és 25 dkg liszttel összegyúrnak. Három részre osztva hideg helyre teszik. 75 dkg lisztből, egy egész tojásból, tojásnyi nagyságú fagyos zsírból, egy gyűszűnyi timsóból, egy kevés ecetes vízből (langyos) és kevés sóból, közepes keménységű tésztát gyúrnak. A tésztát többször a lapítóhoz verik, majd addig gyúrják, amíg hólyagozni kezd a tészta. A tésztát kinyújtják, rákenik az egyik hájas tésztát, hajtogatják (jobb, bal, le, fel) és ½ óráig pihentetik. Még kétszer nyújtják, kenik a hájat és hajtogatják; miután pihent ½ órát, kinyújtják tepsi nagyságúra, és a tepsibe vágják fel kockára forró késsel a nyers tésztát.

d) Hájas tészta

½ kg hájról lehúzzák a hártyát, és 20 dkg zsírral kigyúrják, annyi lisztet adagolva hozzá, amennyit felvesz 1 kg-ból. A megmaradt liszttel kalácstésztánál keményebbé gyúrják egy egész tojással és kettőnek a sárgájával, 1 evőkanál cukorral, késhegynyi sóval, 3–4 deci

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

tejben feloldott élesztővel. Jól eldolgozzák, többször a lapítóhoz csapdossák, amíg hólyagozni kezd. Ezután ½ órát pihentetik. Ha megkelt, ujjnyi vastagra kinyújtják, a hájat mind rákenik, hajtogatják, amit 20 perces pihenés után háromszor megismételnek. Az utolsó pihenés után kinyújtva késsel vagy pogácsaszaggatóval vágják fel. Töltelék: 2 tojás fehérjéből 10 dkg cukorral habot vernek, amibe 10 dkg darált diót tesznek. Forró sütőbe téve lassú tűzön jól kisütik.

e) Hájas tészta

Hozzávalók: ¾ kg háj, ½ kg liszt, 1 tojás, 1 evőkanál ecet, 1 evőkanál cukor, 2 kanál tejföl, 2 deci bor vagy víz. A hájat ledarálják, egy kiskanálnyit a tésztához tesznek belőle. 25 dkg liszttel összegyúrják a hájat, három részre osztva pihenni hagyják. A többi masszát rétes keménységű tésztává gyúrják, kinyújtják háromszor rákenve a hájat, hajtogatva 20–25 percig pihentetik. Kinyújtják, késsel kockákat vágnak, megtöltik és megsütik.

A második jellegzetes disznóvágáshoz kapcsolódó tészta a *tepertyűs pogácsa.* Éppúgy, mint a hájas tészta, ritka az a ház, ahol a tepertyűből ne készítenének a tél folyamán legalább egyszer tepertyűs pogácsát. Ezért ahány ház annyi recept mind a két sütemény készítéséhez. Ezen sütemények leírásánál felhasználtam az édesanyám receptes füzetét, amit 1927-től vezetett.

f) Tepertyűs pogácsa (tepertős v. töpörtyűs)

½ l tejben 3–4 dkg élesztőt felfuttatunk. 4 tojást, kevés citromhéjat, sót, cukrot, ledarált töpörtyűt (ízlés szerint), 1 kanál rumot és annyi lisztet, amennyit felvesz, összegyúrnak. Kevés ideig pihentetik, tésztavágóval kivágják, késsel megcifrázzák, megsütik, vaníliás cukorral behintik.

g) Tepertyűs pogácsa

Az 1 l töpörtyűt ledarálják, és 1 l liszttel elvegyítik, sót, 2 kanál bort, 2 egész tojást és egy sárgáját, 2 dkg. élesztőt fél liter tejben felfuttatva. Az egész anyagot jól eldolgozzák. Pogácsákat szaggatva, késsel bevágva, lisztezett tepsibe téve, kisütik.

h) Tepertyűs pogácsa

½ kg liszt, egy egész tojás, kevés só, 1 kanál olvasztott zsír, 1 dkg élesztő kevés tejben felfuttatva. Az egész anyagot összegyúrják, majd kelni hagyják. Amikor megkelt ¼ kg őrölt töpörtyűvel jól összegyúrják, pihentetik, 2–3 cm vastagra kinyújtják. Pogácsákat vágva, késsel cifrázva, 1 felvert tojással bekenve sütik.

i) Tepertyűs pogácsa

½ kg leőrölt töpörtyűbe kávéskanál őrölt borsot kevernek el. 1 kg liszt, 2 egész tojás, 2 evőkanál fagyos zsír, 2 dl bor, 4 dkg élesztő, 1 dl tej, só is szükséges. Este készítik elő és reggel sütik. A tejben felfuttatott élesztőből, lisztből, tojásból, sóval rétes tészta keménységű tésztát gyúrnak. Miután jól kidolgozták, kinyújtják, rákenik a töpörtyű (amit három részre osztanak) első részét, hajtogatják, ½ órát pihentetik, háromszor nyújtják, hajtják és pihentetik. Másnap ujjnyi vastagra nyújtva borospohárral kivágják, késsel kockázzák, 1 tojást felverve tollal bekenik a pogácsákat és pirosra sütik.

j) Leveles tepertyűs pogácsa

50 dkg lisztbe 15 dkg fagyos zsírt eldörzsölnek. 2 dkg élesztőt 2 dl tejben felfuttatnak, amit 2 egész tojással, sóval, borssal az egészet összegyúrják, és ¼ órát pihentetik. Azalatt ledarálnak ¼ kg töpörtyűt, és három részre osztják. A tésztát kinyújtják, és az egyik rész töpörtyűt rákenik, majd hajtogatják (jobb, bal, le, fel), és ismét ¼ órát pihentetik. Így kenik rá a három kinyújtás után az egész töpörtyűmennyiséget. A végén borospohárral kiszaggatják, késsel megkockázzák, tojással megkenik a tetejét, és lassú tűznél pirosra sütik.

II. DECEMBERI MŰVELŐDÉSI ÉLET

E hónap az árapataki református magyarok életében igen gazdag, eseménydús hónap volt.

Az 1920-as évektől kezdődően a falu kulturális életében is nagy változások történtek. A hagyományos kalákás tollfosztás, a fonóba járás mellé színdarab tanulás is párosult, mely a helyi lelkésznek és tanítóknak köszönhető.

Soós Béla lelkipásztor és Benczédi István tanítóval kezdődött a három felvonásos népszínművek tanulása.[34]

Örömmel ment leány, legény és fiatal házas egyaránt. Ezt az elkezdett munkát folytatta Dávid Gyula lelkész, Magyari Etelka, Csulak Magda, Kovács Béla tanító és Farkas Károly lelkész. Az előadott darabok közül néhány: Tóth Ede: *A falu rossza, A kíntornás család, A tolonc;* Szigligeti Ede: *A csikós, Liliomfi;* Kisfaludy Károly: *A kérők, Csalódások;* Móricz Zsigmond: *Sári bíró;* Petőfi Sándor: *János vitéz.*

A II. világháború után, az 1948-as tanügyi reform következtében falunkba is sok új tanerő került. Jómagam is 1948 decemberében kerültem haza, ahol azonnal hozzáfogtam a székely táncok tanítása mellett a többi kollégák segítségével a színdarabok tanításához is. Árapatakon a karácsony, húsvét megünneplése, 1990-ig tilos volt. Más ünnepek kerültek előtérbe, amelyeket már nem lehetett népszínművekkel ünnepelni. Igaz, 1982-ig, amíg nyugdíjba mentem, nem fordult elő, hogy évente ne tanuljanak a magyarok színdarabot. Ugyanígy táncot is, amit jómagam, majd Kovács Dezsőné Bíró Ambrus Margit (már ő is nyugalmazott tanítónő) tanított be, és külön dicséretet érdemlő munkát végzett.

[34] Itt jegyezném meg, hogy Benczédi Istvánné színi akadémiát végzett, de betegsége miatt, mely látását befolyásolta, nem vehetett részt a tanításon sem, viszont férje a lelkésszel együtt 20–30 szereplőt igénybe vevő színdarabokat tanított be.

A templomban a gyermekek szavalni és énekelni szoktak a karácsonyfa alatt, de ma már nincs színműtanulás.

III. MIKULÁS

Falunkban mai napig a gyermekek ünnepe. A „mikulás"-jövetel is az 1920-as években kezdődött. Akkor nem cukorkás, csokoládés formájában jelentkezett, hanem fontosabb volt a csizma, cipő tisztítása, aminek 1–2 szem mogyoró, dió vagy alma volt a jutalma. Az 1930-as évek „mikulásaira" még jómagam is emlékszem. Hárman voltunk testvérek. A mi mikulásunk annyiban különbözött esetleg a többiekétől vagy épp az előző évekétől, hogy hozott képes pogácsát vagy *szerpogácsát*.[35] A képes pogácsára színes papírból fotószerű babák képét ragasztották, drágábban árulták, mint amit csak színes mázzal díszítettek. Óriási volt a meglepetés. De nem volt szabad megenni a pogácsát, vagy levenni a képet róla, hanem ki kellett tenni este az ablakba, hogy vigye el az angyal és majd ha karácsonyig jók leszünk, akkor visszahozza a karácsonyfára téve. Nem voltunk tekergős gyermekek, rosszat sem tettünk, így minden alkalommal a karácsonyfán volt az elvitt pogácsa, ami ott díszelgett újesztendeig, amíg a karácsonyfáról leszedtük a hazai süteményt, almát, fehér és sárga bronzzal megfestett diót, 5–6 szem cukorkát, esetleg a házilag készített és becsomagolt szaloncukrot.

Szüleim szerény ajándéka örömet szerezett, rendre, engedelmességre tanított, sőt a türelem, a várakozás örömét is megízleltették velünk. Gyermekeim sem bővelkedtek a mikulási ajándékban, amit kaptak, beosztással elfogyaszthatták. Az unokáim ajándékmennyisége és minősége ma már egészen más.

IV. KARÁCSONY

1. Előkészületek

Minden családban a legnagyobb ünnepnek számító alkalom a karácsony. A mezőgazdasággal foglalkozók, a nehéz őszi munkát, a télire való beszerzést végző ember ezen alkalommal pihenhet, lelke pedig felfrissülhet. Az előkészületek is a lehetőséghez mérten jóval hamarabb megkezdődnek.

A házilag szőtt rongyszőnyeg mosását, ha az idő és a mezei munka megengedi, jóval karácsony előtt elvégzik, de a padlóra csak karácsonykor terítik le.

A disznóvágás előtt a varrottasokat is kimossák. Ez nagy figyelmet igényel, mivel alapanyaga még mindig a kendervászon, ami könnyen tisztítható, de fagyon kell fehéríteni. Ugyancsak kényes a helyi piros színnel hímzett fonottkeresztszemes varrottas mosása is.

A kendervászonra varrt kézimunkát fagymentes napon kell mosni, és félszárazon kell vasalni, először a munka színén simítják jól ki a vásznat, majd megfordítva, a visszáján vasalják végig, amíg jól kiszárad. Így a varrottas fonottkeresztszemei szépen kidomborodnak. Ezeket is csak takarítás után teszik vissza a helyükre.

A lakást porolják, súrolják, a bútorokat elhúzzák, súrolnak. Ez a nagyheti takarítás. Az ablakpucolás, az edények tisztítása, a konyhai edények előkészítése az ünnepekre is ekkor történik. Utolsó mozzanat a sütés-főzés, hogy az ünnepnapokat békésen tölthessék.

2. Kenyérsütés

Kovászt este mindig készítenek. Régen ez karácsony nagyszombatján történt, azért, hogy a lepények sütésére előmelegített kemence legyen.

A nagy *dagasztó tekenyőbe* szitálják a lisztet, ami legtöbbször a gyermekek feladata. Ha a szülők a mezei munkával voltak elfoglalva, a gyermekek dolga volt a megadott mennyiségű lisztnek a dagasztóteknőbe való szitálása. Emlékszem, a teknő előkészítve a dagasztószéklábra volt téve, amit úgy értem fel, ha egy kis székre álltam, úgy kellett szitálni a lisztet a zsákba. A szórólapátba kivett lisztet a kicsi székre állva öntöttem a szőrszitába, és szitáltam tele a tekenőt. A kovászt beáztattam, az élesztőt is megvásároltam. Nagyon boldog voltam, hogy mindezt rám bízták, ez azt jelentette, hogy nagy lettem. Az élesztőt édesanyám morzsolta, aprózta bele a vízbe.

A dagasztótekenőben levő lisztet a teknő egyik végéről elhúzták úgy, hogy csak kevés liszt maradjon. Előzőleg egy-kélt liter vizet melegítettek egy maréknyi sóval, ezt a liszthez öntötték, a beáztatott és apróra összetört kovászra és a felfuttatott élesztőre. Mindezeket egy nagyméretű fakanállal jó alaposan eldolgozták. A fakanalat benne hagyva, egy kevés liszttel beszórva másnap reggelig kelni hagyták.

Közben egy fazékban 5–6 l krumplit is főztek, amit, ha megfőtt, meghámoztak és krumplitörővel összetörtek. Ez az iskoláskorú kislányok feladata volt. A langyos vagy épp hideg krumpliból egyesek tettek a kovászba is, mások csak a lisztbe morzsoltak. Másnap reggel négy-öt órakor sós vizet melegítettek, és annyit öntöttek belőle, amennyit a liszt felvett.

A tésztát gyors mozdulatokkal dagasztják. Négyszeri ledagasztás után felszedik (felhajtják, jobbról felvéve a tésztából, a bal felére teszik, majd balról jobbra, fentről és lentről). Ezt a műveletet 6–7-szer végzik el, amíg a tészta hólyagozni kezd. Akkor behintik liszttel és kelni hagyják[36]. A leánygyermekek elég fiatalon dagasztani kezdtek. Minden leányka az iskolában élményként mesélte, hogy ő már dagasztott kenyértésztát.

Amikor a dagasztást befejezték, akkor gyújtottak be a kemencébe. A kemencébe általában három kötés ág (bükk, tölgy vagy nyírfaág) volt szükséges. Ha puhább fának az ágából (nyár, fűz) volt a tüzelő, abból több kötésnyi kellett.

[35] Kézdivásárhelyen készített pogácsa, amit a karácsonyi és az azt megelőző vásárokon árultak

[36] Nagyanyám, amikor behintette liszttel, akkor a jobb keze fejével mindig három keresztet vetett a kelendő tésztára, és halkan mondotta: az atyának, 2-ra a fiúnak, 3-ra a szentlélek nevében. Imaszerűen mondta mindig. Aztán egy tiszta asztalterítővel leterítette, hogy keljen.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

A kemence begyújtásánál a szellőztetőt teljesen kinyitották. Ez a kemence bejáratának két ajtaja között volt, közben mind két ajtó nyitva volt.

A begyújtásnál egy szalmatekercset kötve az ág alá helyeztek, és meggyújtották. Először vékony ágakat, majd egyre vastagabbakat tettek a tűzre, hogy jó szene legyen.

Minden kötés ág után kitisztították a kemence földjét az *azsaggal* (2–2,5 m hosszú, villanyél vastagságú tölgy- vagy bükkfaág).

Amikor a kemence kihevült, az *azsaggal* eltisztították a szenet a kemence két oldalára. A *peheteg*[37] szalmatekercsét vízbe mártották, mielőtt a kemencében dolgoztak volna vele. Erre a célra a kemence előtt volt egy veder víz.

A kemence földjét kiseperték a *peheteggel*, melynek szalmatekercsét többször mártották vízbe, hogy meg ne égjen. Nyáron a *peheteg* seprűjét különböző keményebb levelű növényből készítették (pl. bodzafa ága, tormalevél stb.), ezeket is a vízbe mártották. Munka közben a szellőztetőt teljesen lezárták és a szénből az ajtóhoz is húztak.

Elővették a *bévető lapátot*. A lapátot a kemencenyílás ajtajához támasztva elkezdődött a kenyér bevetése, amit két személy végzett. Egyik szakasztott a másik a lapáttal bevetett[38].

A kiszakasztott tésztát egy kisebb gyúrótekenőbe tették, aminek egyik végében több liszt volt. A kiszakasztónak arra kellett vigyáznia, hogy a gyúróteknő másik végébe egy kevés liszt legyen, amibe a kiszakasztott tészta került. A kiszakasztott és gyúróteknőbe tett tésztát az idősebb asszony felhajtotta, a lisztben kerekre formálta, és a lisztezett bévetőlapátra tette, arról vetették (tették) be a kemencébe. A bevetés után a szénvonólapáttal a kemence *szádá*hoz (ajtaja nyílása) húzták a szenet, majd mind a két ajtót becsukták.

Ha gyermek volt a háznál, az azonnal megnézte az órát, mert a bevetés után 1 órára a kenyeret előhúzták a szénvonó lapáttal.

A kenyeret 2 órai sütés után szedték ki a bevetőlapáttal. A kenyér fekete héját egy erősebb kés fokával leverték: *„megverték a kenyeret”*. Karácsonyra a kenyeret a verés után tormareszelővel is lereszelték, hogy szebb legyen. A lereszelt, levert kenyérhéjat összeseperni és a disznók vedrébe, a moslékba tenni szintén gyermekfeladat volt.

A kenyértészta bevetése után a gyermekek dolga volt a teknő kivakarása vakaróval (kisméretű fémből készült kapaszerű eszköz). Ebből készült a kovász. Ha több tésztaanyag maradt a teknőben, akkor a gyermekek nagy örömére abból perecet vagy madarat készítettek. Ezeket akkor tették be a kemencébe, amikor előhúzták a kenyeret. Máskor nem volt szabad a kemence ajtaját kinyitni. A kenyereknek elegendő volt a második órai hő is.

A *vakaró*ból (azt a tésztát is így nevezték, amit levakartak) mindig meghagyták a következő sütésre a kovászt. A kovásznak valót jól összegyúrták, és kerekre formálva egy agyagcsuporban tartották, amelynek az aljára sót hintettek, miután jól kimosták, és beletették a kovászt. A kerek cipóforma kovász közepébe a hüvelykujjat mélyen beledugták, hogy a keletkezett lyukba sót töltsenek. A kovászos csuprot a kamrában tartották. Az előző feladatokat gyermekek végezték, sőt a teknő kimosását is, ha rátermett vagy nagyobb korú volt. A kenyeret a kamrában vagy pincében tartották, hogy ne száradjon meg. Egy *sütet* kenyér általában 8–12 kenyeret jelentett.

A kenyérsütésnél mindig sütöttek *cipót* (kisebb méretű kenyér). Az utolsó kenyereket úgy osztották be, hogy a végére maradjon a tésztából egy cipóra való.

A *cipót, lapicipót, perecet, madárkát* fogyasztották a sütés napján, de csak akkor, ha jól kihűlt. Csak hidegen lehetett enni kenyértésztát.

A kenyeret sütötték, hogy csak másnap volt szabad enni belőle. Volt olyan, amelyik kihasadt sülés közben, és *dancca* lett a kenyérnek. A *dancot* is csak másnap volt szabad letörni, mert azt mondták, hogy a meleg kenyér, ha megkezdik, *megtippad*, szalonnás lesz.

A karácsonyi és a többi ünnep előtti sütésnél a kenyértésztából nem készült lepény, de máskor szokás volt egy lepényt is kiszorítani a kenyér anyagából, amit már melegen felvágva jól megcukrozva fogyasztottak.

Kenyérrel kapcsolatos szólások, közmondások:

1. Úgy nő, mint a cipó a tarisnyában. (Fogy a gabona a padláson.)

2. Eszünk mi még szőlőt lágy cipóval. (Lesz még jobb dolgunk.)

3. Abból a sütetből nem kérek. (Ha abból a családból nem kell a lány vagy legény.)

4. Abból a sütetből még nem ettem. (Amit még nem próbált meg.)

5. Jobb a fekete kenyér otthon, mint a fehér cipó máshol. (Aki távolról hazatér.)

6. Hazahozta a lágy cipót. (Aki visszatér a szülői házhoz.)

7. Jó hogy megvan a mindennapi kenyere. (Munkahelye van.)

8. Fontos a mindennapi kenyér. (A végzettséggel járó állás.)

9. Olyan mint egy falat kenyér. (A jó emberre mondják.)

10. Olyan mint egy darab lágy kenyér. (A különösen jó emberre mondják.)

11. Cipó jó útitárs. (Ha a faluból kimész, kenyeret vigyél magaddal.)

12. A kenyér jó útitárs. (Ha távolabb megy, nagyobb kenyér kell.)

13. Megette a kenyere javát. (Az idősödő, aki már nem fiatal.)

14. Panaszos kenyeret eszik. (Rossz sorsa van.)

---

[37] szalmatekercs, egy két méter hosszú, villanyél vastagságú kemény fa végére erősítve kenderspárgával

[38] Mint gyermek, én is szakasztottam (egy kenyérre való tésztát) a megkelt kenyértésztából, édesanyám vagy nagyanyám vetett be (a lapátra helyezett kenyértésztát betette a kemencébe).

15. Keserű kenyeret evett. (Rossz helyzete volt.)
16. Kenyeres pajtása. (Jó barátja.)

3. Kalács- és lepénysütés

A kalács és lepény készítésénél elengedhetetlen anyag a házilag készített vaj.

a) Házi vaj készítése

A legrégebbi időktől napjainkig (kivétel 1961–1990) a vajat házilag, tehéntejből állították elő. A tehéntejet alvadni, savanyodni tették. Régen fazekasoktól vásárolt agyag-, később zománcozott fazékba. A megalvadt tej tetejére összegyűlt zsiradék volt a savanyú tejfel. Tészták, lepények készítésénél ez elengedhetetlen anyag volt. Legtöbb esetben a tejfölt a megalvadt savanyútejjel együtt dézsába öntötték. A tejverő dézsa fenyődongából készített, felül nyitott, alulról felfelé keskenyedő, egy füllel ellátott faedény.

Hozzá tartozott a tejverő vagy dézsaverő, egy 1 mes nagyságú ujjnyi vastagságú fanyél, amelyre egy több lyukú fakorong volt szerelve.

Dénes Gáborné Kerekes Ilona (sz. 1907) dézsájának méretei: 50 cm magas a füle vagy fogója 5 cm, 10 cm átmérőjű a dézsa felül, 20 cm átmérőjű alul, 3 vasabroncs fogja össze. Mivel a dézsa kis méretű, a dézsaverő is ahhoz igazodik. Nyelének hossza 75 cm, a korong átmérője 9,5 cm, 8 darab 1 cm átmérőjű lyuk van rajta.[39]

Ahol tehén volt, ott tejverő dézsa is volt. Bakó Józsefné Bálint Gizella (sz. 1918) édesanyja Brassóból vette dézsáját.

Az aludttejet csak a felső abroncsig töltötték, hogy verés közben ne ömöljön ki a tejből egy csepp sem. A tejet a dézsaverővel addig verték, amíg a vaj a felszínre gyűlt.

Ha nagyon meleg vagy igen hideg volt a tej, nem jött ki, nem vált ki a vaj. A tejnek langyosnak kellett lennie. Ezért voltak, akik a tejes dézsát egy fazék langyos vízbe állították és úgy verték a tejet. Mások langyos édes tejet öntöttek bele, úgy hamarabb kijött a vaj. A kivert vajat fakanállal szedték ki a dézsából és egy nagyobb méretű, hideg vízzel félig megtöltött cserép vagy éppen zománcozott tálba tették. Abban a vízben jól kimosták, majd 2–3-szor átmosták, amíg tiszta maradt a víz. Akkor tányérba tették, fakanállal megkerekítették, majd kicifrázták.

Friss vajat használtak a tészták, sütemények készítésénél. De bármilyen évszakban, ha gyermek volt a háznál, a vajat kenyérre kenve azonnal is fogyasztották. Retket, hagymát, télen befőttet, mézet ettek hozzá.

Ha a vaj több időt állt, akkor nemcsak megkeményedett, hanem meg is avasodott, megsárgult, íze megváltozott. Ilyen esetben a háziasszony kiolvasztotta a vajat. Az olvasztásnál a zsiradék külön vált és a megmaradt salakrész, melyet *vajcsepűnek* neveztek, kedvenc eledele volt a gyermekeknek. Az olvasztásnál nagyon vigyáztak arra, hogy ne égjen oda. Ha jól kivált a zsiradék, akkor egy sűrű szitán leszűrték a vajat. Így kapták az olvasztott vajat és a *vajcsepűt*.

A *vajcsepűre* 3–4 felvert, sóval, borssal ízesített tojást ütöttek. Jól összekavarták, és kenyérrel fogyasztották a gyerekek.

A kiolvasztott vajat kisebb méretű lábosban vagy csuporban tartották, az ünnepekre készült kalács vagy lepény tésztájába, esetleg a kürtőskalács sütésénél használták.

Ma nem kaptam a faluban használatban lévő tejverő dézsát, ellenben már van tejszeparátor, fölözőgép, amivel pl. Bakó János tejszínt állít elő.

Ha nem aludttejből, hanem tejfölből akartak vajat előállítani, akkor régen mázas cserépedényt, cserépfazekat használtak, amibe a tejszínt összegyűjtötték, majd fakanállal addig kavargatták, amíg a vaj különvált. Később a kevés tejfölt literes üvegben rázogatták, míg a vaj kijött. Ma egy-egy nagyobb nyílású műanyag palackból, kevés tejszínből könnyű vajat rázogatni.

b) Kalács- és lepénytészta

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 dkg élesztő, 25 dkg cukor, 3 tojás, 4 kanál olvasztott házi vaj, 10 dkg friss vaj, 1 dl olaj, 4–5 dl tej vagy tejföl, pici só; 1 citrom héját és levét, élesztőt 2 dl langyos tejjel elkavarják, hozzáadva 2 kanál cukrot és kevés lisztet. Langyos helyen kelesztik a kovászt. Télen este készítik a kovászt, hogy jól megkeljen, mivel hideg van. A megkelt kovászt az előre kiszitált liszthez adják. A cukrot, a tojást is hozzáadják, rászórják a sót, hogy sárgább legyen, a cukrot is feloldják a tejben, a vajat és az olajat is hozzáadagolva jól megdagasztják. Addig dagasztják, amíg kezükről jól elválik a tészta, és hólyagozni kezd. Kelni teszik, általában 2 órát. Akkor hozzáadják a citrom levét és héját, kevés liszttel újradagasztják, amíg jól hólyagzik. Ismét kelni hagyják 1 órát. Addig előkészítik a tepsiket: csak zsírozzák, nem lisztezik. A kalácsplécheket is csak zsírozzák. A lapítót az asztalra helyezik, lisztet szitálnak rá, és a megkelt tésztából egy-egy kalácsra vagy lepényre való adagot szakítva ráteszik a lapítóra.

c) Kalács

A kalácsnak szánt adagot azonnal a kalácsplécbe teszik, 1 órát pihentetik, majd felvert tojással megkenve sülni teszik. Ha fonott kalácsot sütnek, a kalácstésztát 3 részre osztják, a fonatra szánt megnyújtott tésztát kissé beolajozzák, majd három ágba fonják, mint a hajfonatot. Ezt is a kalácsplécbe téve 1 órát pihentetik, kelesztik, és tojással kenik.

Általában diós és mákos kalács készül. A lapítóra kiszakított tésztát tésztanyújtóval 1,5 cm vastagra kinyújtják. Erre hintik a cukor és mák keveréket, majd cukros-rumos tejjel meghintve feltűrik a tésztát, amit lepénypléhbe téve, patkó alakúra formálva, 1 órai pihenés után sütnek. Vannak, akik előzőleg a mákot

[39] E dézsát még az 1930-as években vették a sepsiszentgyörgyi piacon. A menye használta 1966-tól 1970-ig, amikor egy abroncsa leesett. Mivel falunkban nincs, aki javítani tudta volna, a padlásra került. A dézsát a csíki mesterek készítették, akik a hátukon vagy szekérrel hozva árulták a faluban is, ha a vásárban nem kelt el. A közeli földvári vásárba is vittek belőlük a csíkiak.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

cukros tejben megfőzik, azt teszik a tésztára, a dióval ugyanaz az eljárás. Mindkettőnél a kalácsot sütés előtt bekenik felvert tojással. Találtam olyan adatközlőt, aki cukros tejjel keni előtte is és utána is, hogy fényes legyen. A legtöbben sülés után kenik meg cukros vízzel, hogy fényt kapjon.

A leírt kalácsokból karácsony másod-, illetve harmadnapján, János és István napján fogyasztanak.

d) Lepények

A tésztából mindig egy lepényre valót szakítanak ki és teszik a lapítóra. Azt – egy kissé felhajtva – a lisztben kinyújtják a lepénypléhnek megfelelő nagyságra. A nyújtó segítségével a tésztát a bezsírozott lepénypléhbe teszik, majd attól függően, hogy mivel töltik, úgy készül.

1. Tiszta lepény

Minden háznál a tiszta lepény sütése elengedhetetlen, ugyanis a sütés napján csak ezt a lepényt szabad megkezdeni, felvágni. Tésztáját 2–3 cm vastagra kinyújtva tepsibe teszik, tejföllel bekenve sütik. Máskor a tésztát nagyobbra kinyújtják, kevés zsiradékkal (olaj, vaj, zsír) bekenik, megcukrozzák, összehajtogatják. Utána ismét kinyújtották a lepénypléhbe valót, és tejföllel jól bekenve, lerben sütötték. Kivéve jól beszórták vaníliás cukorral. Sülés után nagyobb szeletekre vágták. Tettek bele savanyú tejből nyert tejfölt, kevés cukrot, 1–2 tojássárgát, pici sót. Összekavarva használták a lepények kenésére.

2. Tehéntúrós lepény

Tehéntúrót minden időben készítettek házilag a lepénysütéshez. Már 5–6 nappal hamarabb 3–4 l tejet meleg helyre, a kályhához közel tesznek, majd a levesszűrőbe egy vászondarabot téve leszűrik a megalvadt tejet. A tehéntúrót, ha igen kemény volt, még ledarálták, hozzáadtak 2 tojássárgáját, pici sót, 2 csomag vaníliás cukrot, 20 dkg cukrot, egy marék finom morzsát, 1 dl tejföl, és az egészet összekavarták. Ezt tették a tepsibe helyezett tésztára, amire egyesek még tettek egy rend tésztát. A tésztára először morzsát szórtak, majd tehéntúrót, majd ismét morzsát tették, és arra a felső tésztát, amire tejföl került. Legtöbben nem fedték le tésztával.

3. Szilváslepény

Aszalt szilvából készült. Az aszalt szilvát előző nap jól megmosták, beáztatták. Amikor megduzzadt, kimagolták és ledarálták. Bőven becukrozták, kevés fahéjat is szórtak rá, ezt tették a lepénybe. Az utóbbi időben befőttnek eltett szilvát is használnak, ha nem elegendő, kemény morzsával sűrítik.

4. Almáslepény

Régen aszalt almából készült. Az aszalt almát megmosták, és meleg vízben áztatták. Amikor jól megázott, húsőrlőn ledarálták, cukrot tettek hozzá, és fahéjjal ízesítették. Újabban nyers almából is készül almáslepény. Az almát lereszelik, kevés cukorral megdunsztolják, de nem főzik sokáig. Ha sok levet ereszt, morzsával sűrítik. Az almást is kétféleképpen készítik: lefödve tésztával (két rend tészta) vagy csak alsó rend tészta és rajta az alma, tejföl.

5. Az előző napi teendőkhöz tartozott a mák és dió előkészítése. A padláson őrzött mákot *kikopolták*, azaz a mákfejekből kiszedték a mákot. A *kikopolt* mákot kiszitálták, megtisztították, majd máktörővel megtörték. Ma már kézi vagy gépi őrlővel őrlik.

A faluban nem volt minden háznál máktörő. Mint gyermek emlékszem, hogy a mi máktörőnket már jó pár nappal karácsony előtt elkérték. Így 4–5 szomszédba vándorolt a máktörő. Mikor nekünk is kellett, engem küldtek felfedezni hollétét. Alig bírtam cipelni, mert nagyon nehéz volt, a törője is vasból volt. Székre állva törtem a mákot, de kiszedni már csak a nagyok tudták, olyan mély volt a feneke. Ezzel törték a tökmagot is tökmagtúr levesnek. A mákot súlyának megfelelő mennyiségű cukorral vegyítették össze.

A diót is a padláson tartották, de a faluban kevés volt a diófa, ezért ezt a piacon szerezték be még ősszel A diót kalapáccsal törték meg, bontották ki, majd őrölték. Ma diótörővel törik.

6. Mazsolás kalács

A mazsolát üzletből vásárolták. Úgy használták, mint a diót vagy a mákost: a kinyújtott tésztára szórták, majd a tésztát feltűrve tették a kalácsot a pléhbe. Ha volt mazsola bőven, akkor tettek belőle a mákos és diós kalácsba is.

4. Karácsonyfa

A nagyszombati sütés-főzés leköti a gyermekek figyelmét, valamennyire eltereli a karácsonyfa vásárlásról, habár életük nagy eseményei közé tartozik az angyalvárás. A faluban a karácsonyfa megjelenését az 1910-es évek elejéig vezethetjük vissza, amikor egy grófi származású tanítónő egyetlen gyermekének otthon készített karácsonyfát. A falusi gyerekeknek az ajándékot, vagyis a cukorkákat, ott adta át. Azóta kezdtek a faluban karácsonyfát állítani. Ma már minden család, ahol gyermek van, díszít karácsonyfát. Karácsonyfa a falu határában levő erdei fenyőből, később a városból beszerzett luc-, jegenye- és ezüstfenyőből lett.

Nekem – mint egy éves gyermeknek – feldíszítve, 1927 karácsonyán, elég távoli utcában lakó nagyapám hozta el az első karácsonyfát. A későbbi gyermekkori élményeim azzal függnek össze, hogy a karácsonyfán mindig kerestük a mikulási képes pogácsát, a többi dísz legtöbb esetben hazai sütemény, kekszvágóval készített különböző figura, esetleg néhány szaloncukor volt. Csokoládé, játék soha. Mégis leírhatatlan boldogság volt, ha jött az angyal és hozott karácsonyfát. Napjainkban is sokan a karácsonyfa díszeit, a cukorkákat házilag állítják elő. Színes habcsókokat is készítenek a karácsonyfára. Recept: 4 tojás fehérjét felvernek 36 dkg finom porcukorral és 2 kávéskanál ecettel. A keményre vert habot 5 felé osztotják, és tortafesték-

kel színezik: fehér, sárga, kék, zöld és piros. Nyitott lerben 1 órán át szárítják, majd a egy napig csempekályhán.

5. István és János nap (december 26–27.)

Árapatak református falu. Karácsony első napján minden egészséges ember elment a templomba úrvacsorát venni. Ezen a napon a II. világháborúig a papok nem engedték meg a táncos mulatságot. A három felvonásos színdarabokat is csak az ünnep második napján lehetett bemutatni, amit a reggelig tartó bálozás, tánc követett. Ennek következtében karácsony harmadnapjára maradt az István és János nevű személyek köszöntése. Mind a két név gyakori Árapatakon, így a rokonságban, baráti körben volt, akit fel kellett köszönteni. Ünnep lévén, borozgatás, lepény és kalács fogyasztása mellett az énekszó sem hiányzott. Ajándékozás nem volt szokásban. A sláger és a műdal nem lett honos a falunkban.

6. Karácsonyi közmondások

Karácsonykor egy tyúklépéssel (vagy egy kakaslépéssel) nyúlik a nap.

Aluhatsz majd karácsonykor. (A lusta emberre mondták.)

Úgy talál, mint karácsonykor a szalmakalap. (Ha valami visszás.)

Fekete karácsony, fehér húsvét. (Húsvétra lesz hó.)

V. APRÓSZENTEK

Karácsonyt követően a fiúk számára újabb örömteli nap következett, ez aprószentek napja, december 28. Erre már jó előre a versikéket meg kellett tanulni, utolsó nap pedig a vesszőt, az *aprószenteki pálcát* készítették el az apák segítségével. Az aprószentek pálca olyan nyírfaágból készül, amelyen több hajtás, több ág található. Ezeket három ágba fonták. Az ágfonatok közé színes papírcsíkokat fontak be dísznek. A gyermekek csoportosan jártak (2–6 fiú egy csoportban). Sorra vették az utcákban lévő magyar házakat (de főleg ahol kislány is lakott), bekopogtak. Bemenve köszöntek, majd egymás után elmondták a rigmusos versikéket. Versmondás közben a házban levő összes személyt megveregették.

Az aprószentekelő gyermekek aprópénzt kaptak ajándékba, de örültek, ha egy-egy diót, almát, kalácsot, lepényt is kaptak. A megcsappant gyermeklétszám ellenére ma is élő szokás az aprószentekelés.

Rigmusok:

1. Aprószentek szent Dávid,
Éljen maga sokáig!

2. Aprószentek szent Dávid,
Éljen maga sokáig,
Százesztendős koráig!

3. Aprószentek szent Dávid,
Éljen maga sokáig,
Pénzbe járjon bokáig!

4. Aprószentek szent Dávid,
Éljen maga sokáig,
Pénzbe járjon bokáig,
Százesztendős koráig!

5. Aprószentek szent Dávid
Az Isten éltesse magikot sokáig!

6. Aprószentek Dávid, Dávid,
Nőjjön nagyra a léányik!

7. Zergetik a kócsot,
pénzt akarnak adni,
el sem fogom venni!

8. Én is elindultam Heródes nyomában,
Nem gyilkoló szerszámokkal,
hanem díszes szép pálcával,
hajlítom pálcámat,
ennek a háznak minden lakójára.

VI. ÚJÉVI KÖSZÖNTŐ (JANUÁR 1.)

Árapatakon a mai napig hisznek abban, hogy ha az újévben egy férfi vagy fiúgyermek lép be elsőként egy udvarba, házba, annak a családnak egész évben szerencséje lesz, elkezdett munkája jól végződik, minden jóra fordul. Talán ez a magyarázata annak, hogy újévet köszönteni is csak fiúgyermek indulhatott el a legrégibb időktől napjainkig. Az újévet köszöntő fiú *aranyosvíz*zel járt. Ez a népszokásunk is a múltté lett a II. világháborúval, azóta nem járnak a gyermekek aranyosvízzel. Az aranyosvíz egy csupor kút- vagy patakvíz volt. A kisiskolás fiúk indultak el éppúgy, mint aprószentekeléskor. Ha nagyon kicsi volt a fiú, akkor az apa vitte a csuprot, az ajtóig. A 2–3 évesek is elindultak, akik csak annyit mondottak: *Boldog új esztendőt!* Az aranyosvizet szállító fiú újévi jókívánságot is mondott a család részére. Ilyenkor a háziak, legtöbb esetben a házigazda, az aranyosvízbe fémpénzt dobott.

A házakhoz bemenők köszönése: *Boldog újévet!* A nagyobb fiú verset is mondott, és utána a hagyományos *Itt az araranyosvíz!* felkiáltást. A 4–10 éves fiúk köszöntő versei a következők voltak:

1. Boldog új esztendőt
e ház minden lakójának!

2. Adjon isten minden jót
ez új esztendőben!

3. Adjon Isten minden jót,
ez új esztendőben,
jobb időt mint tavaly volt,

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Jó tavaszt, őszt, telet, nyárt,
jó termést és jobb vásárt
Ez új esztendőben!

4. Adjon Isten minden jót,
Ez új esztendőben,
vegye el mind a nem jót
Ez új esztendőben!
Mitől félnek, mentse meg,
Amit várnak legyen meg
Ez új esztendőben!

5. Adjon Isten minden jót,
Ez új esztendőben!
Sok kenyeret, szalonnát,
Tizenkét hónapon át
Ez új esztendőben!

6. Adjon isten minden jót
ez új esztendőben!
Jó kenyeret, nagy szalonnát
ez új ezsztendőben!

7. Új esztendő likaskendő,
Kelj fel, Jancsi, ég az erdő,
Boldog újesztendőt!

8. Zergetik a kócsot,
Pénzt akarnak adni,
Ha márjást nem adnak
El sem fogom venni!
Itt az aranyosvíz!

VII. VÍZKERESZT (JANUÁR 6.)

Árapatak vegyes lakosságú település: román és magyar lakói vannak, az 1980-as évektől pedig igen nagy számban költözött a faluba románul beszélő roma család. A magyarok, néhány család kivételével, református vallásúak. A románok ortodox felekezetűek; az ortodox egyház is január 6-án ünnepli a vízkeresztet. A román harangozó feladata volt, hogy jégből keresztet készítsen. Az 1920-as évektől Axente Iosif volt a harangozó, készített mindig egy ember nagyságú keresztet. Azon a napon minden román elment a templomba, onnan pedig a jég és a patakvíz megszentelésére. A patakvízből mindenki merített egy korsóval, amit a pap megszentelt. Ezen a napon a magyarok is igyekeztek a patak mellett lakó rokonokhoz menni, hogy lássák a szertartást. Ezek általában farsangolók voltak. A vendéglátó erre a napra készülve kukoricát, búzát főzött, néha burgonyát sütött a lerben.

Kukoricafőzés, főttkukorica, főtt terebúza

Előzőleg jó erős lúgot készítettek csere- vagy bükkfa hamuból a következőképpen: egy nagy fazékba fahamut tettek, amire annyi forró vizet öntöttek, hogy szinte tele legyen a fazék vízzel és hamuval. Ezt egy órát főzték, majd levéve megvárták, hogy a hamu leszálljon az edény aljára, és a megtisztult hamulúgot leszűrték. Ebbe a lúgba szemes kukoricát tettek főni. Amikor jó ideig főtt, ellenőrizték, hogy a kukorica héja lejön-e? Ha a kukorica megduzzadt, és a héja is lejött, akkor a lúgot leszűrték és egy nagyobb edénybe mosni, kézzel dörzsölni kezdték. A vizet leöntve többszöri vízváltással addig mosták, míg a kukorica teljesen megtisztult a héjától sőt néha a csírájától is. Akkor újra főni tették egy teljesen tiszta fazékba és tiszta vízbe, addig főzték, amíg jó puha lett a kukoricaszem. Ebből fogyasztottak a farsangolók, akik kézimunkázni mentek a szomszédokhoz, rokonokhoz. Az asztal középre egy nagy tálba kitették a *főtt terebúzát*, amiből mindenki merített, és ízlése szerint cukrot tett bele.

Főtt búza

A búzaszemet megmosták és langyos vízbe beáztatták. Amikor kissé megduzzadt, leszűrték az áztatólevet és mozsárban kissé megtörték, hogy a búza héjából valami kevés leváljék. Akkor többször váltott vízben tisztára mosták, majd tiszta vízbe főni tették. Főzték, amíg a búzaszemek kihasadtak. Az előzőhöz hasonlóan, tányérba téve, cukrozva fogyasztották. Ma már mozsári eltörés nélkül, héjastól főzzük. Cukrozva, édesítve jó. Más ízesítőt most sem használunk.

Sült burgonya

A burgonyát alaposan megmosták, majd sülni tették a lerbe. Ha a burgonya héja ropogósra sült, egy nagy tányérba szedték ki. Káposztalével fogyaszthatták. Amikor a templomból, déli 12 óra körül a román lakosság a jégre kiért, a magyarok a patak ellenkező oldalán, csendes áhítattal nézték végig a patak vizének megszentelését. Akadt a magyarok között is olyan, aki a románokhoz hasonlóan merített egy korsó szenteltvizet, és mint szent vizet őrizte egy éven át.

Kertész Gyuláné szerint az ő szülei is vittek haza szenteltvizet. Év közben, fejfájás esetén, a következőképpen használták: a mutató- és nagyujjat belemártották a szentelt vízbe, és bekenték a homlokukat. Irén néni szerint elmúlt a fejfájás. Más fájdalom enyhítésére is szolgált a víz: gyomorfájdalom ellen is hatott. Más adatközlőt nem találtam, aki szenteltvízzel gyógyított volna.

VIII. TÉLI KÖZMONDÁSOK ÉS JÓSLATOK

1. Karácsonykor egy tyúklépéssel nyúlik a nap.
2. Karácsonykor egy kakaslépéssel nyúlik a nap.
3. Úgy talál mint karácsonykor a szalmakalap (ha valami visszás).
4. Fekete karácsony, fehér húsvét (húsvétkor hó lesz).
5. Karácsonyi zúzmara sok gyümölcsöt hoz a fára.
6. Amilyen a Luca nap utáni 12 nap karácsonyig, olyan lesz a következő év 12 hónapja.
7. Hagymakalendárium szerint jósoltak az év 12 hónapjának időjárását. (Egy hagymát kettévágtak, és 12 cikkre szedték. Minden burokba egyforma mennyiségű sót tettek. Hónapok szerinti sorrendbe tették őket.

A bennük fejlődő vízmennyiségnek megfelelően jósolták meg minden hónapra az időjárást.)

8. Ha Katalin kopog, a karácsony locsog.

9. Szelíd január zordon tavasszal jár.

10. Amilyen január első 12 napja, olyan lesz az év 12 hónapja.

11. Hogyha csepeg szentelő, az izéket szedd elő.

12. A szél kifújta magát.

13. Hogyha csepeg Vince, megtelik a pince.

IX. FARSANG

A farsang vízkereszttől (január 6.) a februárban esedékes húshagyókeddig tartott. Ennek időtartama változott, ami a húsvéti ünneppel van szoros kapcsolatban.

Farsang idején a legfontosabb teendők közé tartozott a kenderfonás és a szövés elindítása. Ugyanakkor a párválasztás ideje is ez volt. A legények egy idősebb asszonytól szobát béreltek, ahova a leányok fonóval jártak és a legények szórakozni.[40] Amíg a leányok fontak, a legények történeteket, vicceket, sőt mesét is mondtak, majd közösen énekeltek. Így jobban megismerhették a fiatalok egymást, de előfordult a rokonok, szülők által szervezett érdekházasság is. A II. világháborúig a lakodalom is farsang idején, keddi napon volt.

a) Húshagyókedd, farsang vége, farsang farka

A húshagyókeddet *maszkurák* (álarcos személyek) tették érdekesebbé, vidámabbá. Erre az alkalomra nem volt olyan ház, ahol ne készültek volna. Aki tehette, kürtőskalácsot, mások fánkot sütöttek[41].

Farsangi kürtőskalács receptje:

Langyos tejben 2 dkg élesztőt, 1 kanál cukrot, 2 kanál lisztet jól eldolgozva kelni hagynak. Amikor a kovász megkelt, ½ kg lisztet, 1 kanál cukrot, 15 dkg olvasztott vajat, 2 tojássárgáját, 2 egész tojást, kevés sót, cukrot, tejet (amennyit felvesz) összekevernek, és kelni hagyják. Lisztezett nyújtódeszkára teszik, és 1,5 cm vastagra kinyújtják, majd 2–3 cm széles csíkokra vágják, amit a kürtőskalácsfára csavarnak.

A kürtőskalácsfa bükkfából készül, amelynek hossza nyéllel együtt 1 m. A bükkfa át van fúrva, egy vastengely halad át rajta, az egyik végén a nyélben, másik végén a *koppantó*ban végződik. Hozzátartozó kellék a *letyegtető*, amely a sülés alatti zsiradékkal való kenegetésre szolgál. A *letyegtető* kb. 1 m hosszú faágból készült, amelynek egyik vége 15–25 cm-re be volt hasítva, ide kerültek a vászoncsíkok (háziszőttes fehér gyolcsvászonból vágott 10–15 cm széles, 30–35 cm hosszú darabok). Ezeket húzták be az ágba.

A 2–3 cm széles csíkokat a kürtőskalácsfára csavarták, de előzőleg a fát jól megmelegítették, és bekenték zsiradékkal. A tésztaszalagokat szorosan egymás mellé csavarták, mígnem a fát teljesen elfedjék. Akkor beállították a kürtöskalácsfát, hogy a szén fölött forgatni lehessen. Azonnal kezdték a zsiradékkal való *letyegtetést*. Zsiradék: fele olvasztott házi vaj, fele olvasztott disznózsír. Vigyázattal forgatták, hogy egyenletesen piruljon, közben körbe*letyegtették* a tésztát zsiradékkal. Amikor megpirult, behintetik porcukorral a szén fölött, így a cukor üvegesen, mázként ráolvad a kürtőskalácsra. Ha teljesen megsült, takaróruhával átfogták a tésztát, és a kürtőskalácsfa keskenyebb felén levő gombot az asztal lapjára ütötték, ami által a megsült kalács azonnal lecsúszott a fáról, óvatosan kiemelték a fából, vigyázva, nehogy összetörjön a sütemény.

Az egykori nagyméretű kürtőskalácsot a sokkal kisebb méretű, és általában forró olajban sült kürtőskalács váltotta fel. A tészta alapanyaga ugyanaz. A fája 15–20 cm hosszú és 12–15 cm átmérőjű gömb, bükk- vagy cserefából készül. Van, aki seprűnyélből készíti. Ugyanúgy megzsírozzák a fát, rácsavarják a tésztát, és forró zsírba vagy olajba teszik. Forgatva sütik, bőven cukrozzák, vaníliás porcukorral meghintik, és melegen fogyasztják.

X. KATONABÚCSÚ

A tél egyik fontos eseménye a februári katonabúcsú. Erre több idő van, jobban felkészülnek rá ma is, mint az októberire. Októberben felvirágozott szekerekkel énekelve járták végig az utcákat, így vettek búcsút a falutól. Ha történetesen Botfalván szolgált valamelyik katona, akkor a szászoktól kért szekeret, lovakat a díszes lószerszámmal együtt és azt díszítették fel virágokkal, zöld ágakkal. Így zajlott a katonabúcsú 1943-ban is, amikor Székely Gábor hozta el a szászoktól a díszes lovakat. A februári hasonlóan történik, csak szánnal járják az utcákat.

A II. világháborúig, házi búcsúzás nélkül, *regutabál* mindig volt. Azóta a fiatalok száma csökken, elég egy házilag készített katonabúcsú, ami évről-évre nagyobb kiadással járó igazi ünnepély, mulatság lett.

Édesapám, Dénes János honvéd füzetéből[42] közlöm a következő katonadalokat:

1. Már minálunk sorozznak,
Nemsokára be is rukkolnak.

[40] Az első világháborúig élő szokás.

[41] Gászpor Istvánné Julis mesélte, hogy 1944-ben húshagyókedden egy nagy dagasztótekenő volt tele kürtőskalácscsal, amely még az asztalon volt, amikor megérkeztek a maszkurák. Kínálták őket, s az egyik jobbra-balra figurázott és a két karjára felhúzott két egész kürtőskalácsot, majd hangtalanul táncolt. Egyszer csak kifordult az ajtón a karjain levő kürtőskalácsokkal és úgy elszaladt, hogy soha meg nem tudták, ki volt a tettes.

[42] Megjegyzés: dédnagyapám volt az első honvéd a faluból, aki az 1840-es években született. Azóta a családot „honvéd" melléknév hozzáadással ismerik, mivel sok Dénes János volt a faluban. Édesapám is, aki 1899-ben született, a honvédeknél szolgált.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Lány mondja az anyjának,
Viszik a babám katonának.
Kikíséri a vasútra,
Ráborul a szeretője vállára.
Ne sírj, csárdás Iluskám,
Visszajövök háború után.

Akkor szép a magyar lány,
Mikor koszorú van a haján,
Bemegy az Isten házába,
Ráborul az úr asztalára.
Csattos imakönyv a kezébe,
Huszonnégyes honvéd jár az eszében,
Páros csillag az égen,
Ragyog a fekete szemében.

2. Lányok, lányok, falubeli lányok,
közületek csak egyet sajnálok,
ha az az egy köztetek nem volna,
megválásom százszor könnyebb volna.

Lányok a legényt jól megbecsüljétek,
ha részeg is haza vezessétek,
mert minékünk megfújják a marsot,
mi elmegyünk, ti meg, lányok, itt maradtok.

Anyám, anyám, édes kedves anyám,
de szomorú vasárnap délután,
házunk előtt szépen muzsikálnak,
engemet pedig visznek katonának.

3. Székely baka vagyok én, vagyok én,
gyalog masírozok én, masírozok én.
Fekete, fekete, fekete, fekete a szeme, fekete,
a termete oly üde.

4. Nem hitted el kisangyalom soha de soha,
mennyit szenved a harctéren a székely katona,
ha majd egyszer a bús szívemet golyó fúrja át,
sírva, sírva keresik a székely katonát.

5. A szatmári nagy kaszárnya sárgára van meszelve,
A belseje, a belseje székelyekkel van tele,
Minden szemre de zsebkendő van takarva,
Ki Juliskáját, ki a Mariskáját sírassa.

Ez a kislány, barna kislány rezet lopott az este,
rézsarkantyút, sárga rézsarkantyút csináltatott belőle.
Olyan szépen csengett-pengett szombaton este,
Mikor a babáját a kapuban ölelte.

6. Befogom a lovam, befogom a lovam
zöldre festett kis kocsimba.
Elviszem a búzám, elviszem a búzám
a prágai nagy malomba.

Megkérem a lisztes molnárt,
őrölje meg a búzámat,
Így is más öleli, úgy is más öleli
odahaza a babámat.

Feket cserepes, fekete cserepes
a prágai bíró háza.
Sírva sétál benne, sírva sétál benne
a prágai bíró lánya.
Minden lánynak van babája,
vele mulat a csárdában.
Hej, csak az enyém, tyuhaj csak az enyém
hervad el a kaszárnyában.

7. Seprik a pápai utcát, masíroznak a katonák,
tizennyolc esztendős barna kislány megyen a regiment után.

Kérdi tőle a kapitány: Hova mész te barna kislány?
Mit kérdezi tőlem a kapitány, megyek a szeretőm után.

A szeretőm be van zárva, a brassai kaszárnyába,
A kaszárnya kapuja lyukadjon ki, te meg babám szabadulj ki.

Szabadulnék, de nem lehet, le kell töltsem a három évet,
Egyet töltök ej, haj, a babámért, kettőt pedig a hazámért.

8. Nyitva van a százados úr ablaka
Barna kislány sírva sétál alatta.
Állj meg kislány,barna kislány egy szóra,
Én leszek a szíved vigasztalója.

Nem állok meg a százados úr szavára,
Úgysem leszek a százados úr babája,
Van már nékem századjában egy közlegény,
Kit nem adnák százados úr magáért.

A közlegény elesik a csatában,
Kinek borulsz, barna kislány, a vállára?
Ha elesik, szálljon áldás a porára,
Úgysem leszek százados úr babája.

Barna kislány, mit viszel a kosárban,
Orvosságot sebesültek számára,
Ellőtték a barna babám jobb kezét,
Arra viszem, ha használna valamit.

9. Nem látlak én téged többé soha, sohasem,
Nem látod te sem, hogy érted könnyes a szemem.
Nevedet hiába mondom, könnyemet hiába ontom,
Harcok mezején, valahol tetőled távol,
Ahol majd senki sem gyászol, ott halok meg én.

Nem lesz egy tenyérnyi hely sem puszta síromon,
Elesett katonák teste lesz a vánkosom,
Ahova le fognak tenni, síromra nem borul senki,
Senki aki él, tavasz sem fakaszt rám zöldet,
Elhordja rólam a földet messzi majd a szél.

Szeretném, ha még csak egyszer lehetnék veled,
Öledbe hajtanám lágyan őszülő fejem,
Szeretnék ajkadon égni, virrasztva boldogan élni,
Csak egy éjszakán, azután akármi érhet,
Boldogan halok meg érted, hitvesem, hazám.

10. Csendes kis legény lakásban az óra búcsúra int,
Csókolj meg még egyszer édes, ki tudja hová megyünk,
Hallod, már fújják a kürtöt, hallod már a zeneszót,
Azt mondják előre, rajta, fújják már a riadót.

Vége van az ütközetnek, véresen megy le a nap,
Hordágyon a hadnagy mellett imádkozik már a pap,
Szólítja, csendesen hívja, a hadnagy nem hallja már,
A szíve megszűnt dobogni, a lelke oly messzi jár.

11.Csendes éjjel a táborban elmerengek a tűz mellett,
Körülem az éjszakában bajtársaim szenderegnek,
Előveszem a keblemből és amikor senki sincsen aki lássa,
Rácsókolom a lelkemet egy hervadó rózsaszálra.

Ha egy golyó szíven talál ott a véres zivatarban,
Az utolsó leheletem a te neved súgja halkan.
És amikor eltemetnek a kardomat tűzzék oda keresztfának,
Kardom mellé szép csendesen tűzzenek egy rózsaszálat.

12. Korán reggel szépen szól a pacsirta,
huszonnégyes az ágyában hallgassa,
kelj fel huszonnégyes, pucold meg a resztungot, bakancsot,
korán reggel ki kell neked rukkolnod.

Kirukkolunk a kaszárnya elibe,
őrmester úr azt kiáltja, előre!
Őrmester úr azt kiáltja, előre, előre,
nemsokára kimegyünk a harctérre.

13. Amerre most katonáink járnak,
sötét felhők nem borítnak árnyat,
a csillagok fényesebbre gyúlnak,
ott ahol most takaródót fújnak.

Párna lesz az erdő friss mohából,
mikor az est leszáll a tájra,
és a hőse ennek a nagy napnak,
te vagy ugye gyerekarcú hadnagy.

Refrén: Mikor az est mesélni kezd
utánad édes vágy epeszt,
szeretnék olyankor ott lenni nálad,
mikor az est mesélni kezd,
hogy álmodban elringatnálak.

Levelet sem kaptam régen tőled,
mindenkitől kérdezek felőled,
úgy ellepik szemeim a könnyek
mikor ide sebesültek jönnek.

A kórterem fehér ablakán
egy hervadó piros rózsaág,
a csákodón ott-e még a párja,
míg e másik a te jöttödöt várja.

Ha visszajösz, visszajönnél újra,
Ez a rózsa újra kivirulna,
csókjaim is mind neked maradnak
bolondos kis gyerekarcú hadnagy.

Refrén: Mikor az est mesélni kezd...

14. Százados úr, eje, haj, százados úr, ha felül a lovára
Visszatekint, eje, haj, visszatekint az elfáradt bakára.
Ugye, fiúk, szép élet a katonaélet,
csak az a baj, eje haj, csak az a baj, hogy nehéz a viselet.

Diófából, eje, haj, diófából nem csinálnak koporsót,
A bakána eje, haj, a bakának nem írnak búcsúztatót,
negyvenkettős ágyú lesz a búcsúztatója,
szőke kislány eje haj, barna kislány lesz a búcsúztatója.

15. Ellőtték a jobb karomat, folyik a piros vérem,
nincsen nekem édesanyám ki, bekösse a kezem.
Gyere kisangyalom, kösd be sebeimet,
gyógyítsd meg a bánatos szívemet.

Én az éjjel nem aludtam, mindig fájt a szívem,
az hagyott el, kit szerettem, verje meg az Isten,
verje meg az egek ura,
aki kedves babáját hűtlenül elhagyja!

16. A nagy bécsi kikötőben megállt egy gőzhajó,
tetejébe ki van tűzve a nemzeti szín zászló,
fújja szél fújja, hazafelé fújja,
huszonnégyes öreg bakák mennek szabadságra.

A brassai kaszárnyára rászállott egy gólya,
vizet viszen a szájába reguták számára,
mosdjatok reguták, mert porosok vagytok,
azt csak a jóisten tudja, mikor szabadultok.

17. Márványkőből, márványkőből van a Tisza feneke,
Gyenge vagy még, gyenge vagy még babám a szerelemre,
Gyengeséged nem annyira sajnálom (galambom)
Szép vagy babám, jó vagy babám, hogy kell (nehéz) tőled megválnom.

De szeretnék, de szeretnék a császárral beszélni,
de még jobban , de még jobban szobájába bemenni,
megmondanám a császárnak magának (hogy),
lányokat is, lányokat is soroljon be bakának.

De a császár, a vén császár azt írja a levélben,
nem illik a, nem talál a csákó a lány fejére,
mert a lánynak hatvanhárom szoknya kell,
a szoknya mellé a lábára sárga fűzős cipő kell.
(szoknya mellé, szoknya mellé piros bársony csizma kell)

A régi és az új katonabúcsún egyaránt énekeltek, énekszóval mentek a hazát védeni. Régen nagyon keveset ittak, most olyanná vált egy ilyen búcsú, akár régen egy lakodalom.

Példaként leírom Marczi Hunor Botond 1996. február 20-án tartott katonabúcsúztatóját. Erre az alkalomra kibérelték szombatra és vasárnapra a helyi

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

kocsmahelyiség két termét. Otthon már szerdától folytak az előkészületek. Szerdán öt asszony segédkezett a tésztasütésben. A süteményekből két adagot készítettek. Íme a receptek:

1. Isler

4 tojás sárgáját 2 vaníliás cukorral és 37 dkg cukorral habosra kavarnak, 8 kanál tejbe 2 dkg szalakálét feloldanak, 10 kanál olajat 45 dkg liszttel este meggyúrnak. Kinyújtják, borospohárral kivágják, mérsékelt tűzön sütik. Töltelék: egy csomag vajat ¼ l tejben megfőznek; 3 kanál kakaót, 3 kanál lisztet, 1 kanál darált diót és 20 dkg cukrot adnak hozzá. Ha kihűlt, hozzáadják az 1 csomag vajat. Ízesítőnek rumot vagy néhány csepp rumeszenciát tesznek. Amikor megsült, egyik pogácsát megkenik a töltelékkel, és a másikat ráborítják. Mindkettő alsó felét borítják egymásra. Tetejére csokoládémázat tesznek: 20 dkg finom porcukor, 2 kanál kakaó, 3 kanál forrásban levő víz, 1 kanál olaj vagy diónyi vaj szükséges hozzá. Az összeragasztott sütemény egyik felét mázzal kenik be.

2. Szalakálés kekszek

35 dkg lisztet, 1 csomag vajat, 15 dkg cukrot, 2 tojássárgáját, pici sót, citromhéjat, késhegynyi szalakálét és ½ deci tejet kevernek össze. Összegyúrják és sütőben megsütik.

A kalákába sietők asszonyok mindenike hozzájárult 10–10 tojással az előkészületekhez. Az asszonyok egy része főzött a kalákásoknak, a többiek készítették a süteményeket, a férfiak a kemence hevítésével, az italok beszerzésével voltak elfoglalva.

Egyéb süteményreceptek:

3. Citromszelet

Szükséges: 15 dkg vaj, késhegynyi szalakálé, 1 csomag sütőpor, 1 csomag vanília, ½ kg liszt, 14 dkg cukor. Mindezt összegyúrják. A tésztát négyfelé osztják, kinyújtják és 4 lapot sütnek a tepsi hátán. Töltelék: 25–30 dkg vaj, 3 tojássárgája, 1 citrom leve és héja.

4. Hídvégi diós

4 tojás sárgáját, 30 dkg cukorral, 10 kanál vízzel jól összekavarják. Hozzáadnak 15 dkg dióbelet, 20 dkg lisztet, 4 tojás felvert habját. Megsütik. Krém: 2 tojássárgája, 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor jól összekavarva. Ezt a krémet a megsült és jól kihűlt tésztára kenik.

Glazúr: ½ csomag vajat, kavarva gyengén megolvasztanak, és 3 kanál kakaót tesznek bele. Hogyha krémre kenik, cukor nem kell bele.

5. Vendégváró

Szükséges: 25 dkg liszt, 6 dkg margarin, 5 dkg porcukor, 1 tojás, 1 dkg szalakálé, 1 dkg kakaó, 1 evőkanál tejföl. Összegyúrva, kinyújtva, két lapot sütnek a tepsi hátán. Vizes piskótát is sütnek hozzá: 6 tojás, 4 kanál víz, 10 kanál porcukor, 10 kanál liszt, 1 sütőpor, 1 citrom leve és héja. Amikor összekavarják, egy keveset pirosra festenek belőle. Így színes tortatésztát sütnek. Töltelék: 4 dl tej, 5 evőkanál liszt, 20 dkg vaj, 25 dkg cukor, 1 citrom leve és héja. A tejet, cukrot, lisztet megfőzik. Lehűtik és a kikavart vajjal összevegyítik. A tésztalapra kenik, ráhelyezik a piskótát, majd azt is megkenve a tetejét is ráhelyezik. Kakaómázat tesznek rá.

6. Sósrúd

Hozzávalók: 1 kg liszt, 30 dkg zsír, 1 kávéskanál só, 4–5 kockacukor, 1 dkg élesztő, ½ l savanyú tej vagy tejföl, darált kömény és 1 tojás. Az élesztőt a tejjel felfuttatják. A lisztet a zsiradékkal elmorzsolják. A felfuttatott élesztőt, lisztet, tejet, köményt, cukrot, összegyúrják ½ cm-re nyújtva, rudakra vágják. A tojást sóval felverik, ezzel kenik be a rudakat. Köménnyel beszórva sütik.

7. Zserbószelet

Szükséges 1 dkg élesztő néhány kanál tejben feloldva. ¼ kg vajból, ½ kg lisztből, 4 tojássárgájából, 8 dkg cukorból, késhegynyi cukrászélesztőből tésztát gyúrnak. 3 részre osztják, kelni hagyják. Töltelék: 20 dkg darált dió, 20 dkg porcukor összekavarva. A lapot kinyújtva tepsibe teszik, savanykás lekvárral bekenik, a diós töltelék felét rászórják. A második lapra a lekvár és a maradék diókeverék rákenése után a harmadik lapot is ráteszik. Egy jó órát kelni hagyják a tepsiben. Lassú tűzön sütik.

Csütörtökön, a tésztasütés napján, hat kalákás volt. A tésztákat a kemencében sütötték. Az asszonyok készítették a tésztákat, a férfiak hevítették a kemencét. Az asszonyok egy része főzte a tárkonyos levest a kalákázók és a háziak részére.

Recept: egy füstölt disznócombot vízbe főni tettek. Később 4–5 nagyobb murkot karikára vágtak, 2 nagy kanál apróra vágott tárkonylevelet, 3–4 fej hagymát apróra vágva a levesbe főztek. Ízlés szerint sózták. Amikor megfőtt a hús, kockákra vágott krumplit főztek bele. Amikor a krumpli is megfőtt, felereszették 5 tojás és liszt keverékével. Előzőleg ecettel savanyították. Tálaláskor a húst kivették, szeletekre vágták. A hús mellé savanyú uborkát tálaltak. Előtte és utána is egy-egy pohár pálinkát adtak. Víz helyett üdítőitalként Coca-Cola volt.

Péntek a lepénysütés napja volt. Kilenc tehéntúrós lepényt sütöttek a kemencéjükben. A pénteki ebéd a kalákásoknak (8-an voltak): tárkonyos leves az előző napról, és két szál füstölt kolbászt megfőztek, majd zsírjára sütve krumplipürével és savanyú uborkával tálalták. A pálinka és üdítőital mellett tehéntúrós lepényt kínálgattak.

Szombat volt az utolsó simítások napja. A húsok, szendvicsek, majd az asztalok estére való előkészítése. 7 kg darált marha- és disznóhúst vásároltak az üzletből. Ebből készítették az apró fasírozottat. 400 darab szendvicset készítettek. Ezekre vajat kentek, felvágottat

tettek, majd sajtot reszeltek; másokra főtt tojást pirospaprika-krémmel díszítették. Tálcákkal tették az asztalokra. 12 rúd szalámit, 50 darab veknit vásároltak, 5 kg sajtot, 10 csomag vajat, 2 kg szemes kávét.

Az *ünnepi vacsora* este 8 órakor kezdődött. Az asztalon sósrúd, pálinka, pohár mindenki előtt, és tehéntúrós lepény. 9 órakor tálalták fel a szendvicset és a kávét. 10 óra után szalámi, apró őrölthús, sajt, olajbogyó került terítékre. 11 óra után a sütemények. Időközben megkezdődött az ének. Vasárnap reggelig tartott a mulatság. Nem volt hivatalos senki, de mindenkit szívesen láttak, aki elment. Este elfogyott 25 l köményes pálinka, 10 l bor, 20 l hűsítő.

Azok, akik nem tudtak elmenni a búcsúestre, vasárnap búcsúztak. Általában fejenként 5 ezer lejt adtak, ritkán 1 l bort a katonajelölt számára. Akik a vacsorán is részt vettek, többet is adtak.

A búcsún elhangzott énekek:

1. Bárcsak lányokat is soroznának,
Bárcsak egy századba osztanának,
Megpucolom a resztungját, kardját,
Csókolom a babám száját.

2. Mikor engem besoroztak, virágzott a mező,
Hullt a könnyem a rózsámért, mint a záporeső,
Ne sírj, bundás, ne sírj, letelik az idő,
Nekem is volt, de már letőt a három esztendő.

3. Mikor engem besoroztak, virágzott a mező,
Sírt a babám, hultt a könnye, mint a záporeső,
Sírva mondta az ő anyjának, besorozták az én babámat,
Besorozták három évre, harminchat hónapra.

4. Vékony a nádszál, lehajlik a földre,
Sír a kisangyalom, elhallszik messzire,
Elhallszik a csendőr laktanyáig,
Megszabadulok babám nemsokára.

Megszabadulok, meg is házasodom,
Azt veszek el, akit én akarok,
Elveszem a falu legszebb lányát,
Kivel eltöltöttem sok számos éjszakát.

5. Érik a ropogós cseresznye,
Kérik a lovamat cserébe,
Én a lovamat cserébe senkinek sem adom,
Azzal megyek a csatába csárdás kisangyalom,
Így akar, úgy akar, nem akar szeretni a galambom.

6. Gábor Áron rézágyúja fel van virágozva
Indulnak már a tüzérek, messze a határba
Nehéz a rézágyú, felszántja a hegyet, völgyet,
Édes rózsám a hazáért el kell válnom tőled.
Véres a föld, a rézágyú véresre festette,
Indulunk már a csatába, messze a harctérre,
Kedves édesanyám, ne várja a levelemet,
Nemsokára idegen föld takarja testemet.

Szállj el madár, fecske madár falum határába,
Vidd el az én levelemet babám ablakába,
Ha kérdi hol vagyok, mondd, hogy nagyon beteg vagyok,
A brassai katonakórházban már el is hervadok.

7. A Maros menti fenyveserdő aljában
Oda van a kicsi tanyám csinálva,
Jöjj el hozzám, édes rózsám,
Nézd meg az én kicsi tanyám,
A Maros menti fenyveserdő aljában.

Öreg baka búcsúzik a társától
Előveszi harci sípját s belefúj,
Isten veled, kedves pajtás,
Látjuk-e még viszont egymást?
A Maros menti fenyveserdő aljában.

Százados úr búcsúzik a századtól.
Előveszi harci sípját s belefúj,
Oly szépen szól harci sípja,
A századját visszahívja,
A Maros menti fenyveserdő aljában.

8. Édesanyám fehérre meszelt háza,
Három évig lesz a fekete gyászba,
Míg a fia hervad a kaszárnyában.

El kell menni katonának messzire,
Itt kell hagyni a babámat, nincs kire,
Reád bízom legkedvesebb barátom
Viseld gondját, míg a császárt szolgálom.

Ha letelik ez a három esztendő,
Jó pajtásom, add vissza a szeretőm,
Élted vele világodat idáig,
Éljem én is a koporsóm bezártáig.

9. Pokrócomnak a négy sarkára rá van a nevem írva,
Átadom egy huszonötbélinek, hadd olvassa sírva,
Hadd olvassa sírva az a bús reguta,
Kinek hátra a katonaéletből 36 hónapja.

Este mikor én lefekszem, mindig 9 óra,
Felnézek a kenyérpolcra, nincsen semmi rajta,
Nincsen semmi rajta, csak egy rozsdás sajka,
Ha meglátna az édesanyám, a szíve meghasadna.

10. Ez a vonat most van indulóban,
Az eleje fel van virágozva.
A belseje sárgára, leszerelő öreg bakák számára,
Már ezután barna kislány a kedvesem.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

11. Csernovici kaszárnya, bádogos a teteje,
De sok szegény leánynak bent van a kedvese,
Lám az enyém nincs benne, itt van az ölemben,
Páros csókot osztogat s kacsingat a szemembe.

Csernovici kaszárnya, bádogos a teteje,
De sok székely legénynek bent van a levele,
Lám az enyém nincs benne, itt van a zsebembe,
Három évi szenvedésem van belé jegyezve.

Régebb a regutabálokkal, ma a katonabúcsúztatókkal búcsúznak Árapatak lakói a téltől, ami a vidámságot, szórakozást, pihenést jelenti a falusi ember számára.

JÁNOS TÁRSASÁG

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

BÖJTI ÉTELEK ÁRAPATAKON

A falu lakossága református vallású. Ennek ellenére az első világháborúig húshagyókeddtől húsvétig a böjtöt nagyon szigorúan betartották.

A negyven napos böjt azzal kezdődött, hogy *hammazószerdán* minden zsíros edényt hamulúggal jól kimostak, mert abban zsíros-húsos ételt nem főztek húsvétig

A háziasszonyok legtöbbje a böjt ideje alatt tette fel a szövőt, ami azt is jelentette, hogy ebben az időszakban nem fordított annyi időt a főzésre, mint máskor, hús nélküli ételt fogyasztottak, mert hamarabb elkészült.

A negyven napos böjt volt az általános. Akadt olyan is, aki valamilyen okból kifolyólag fogadott böjtöt. Így pl. édesanyám, Bálint Józsefné Rácz Mária (sz. 1846-ban) böjtöt fogadott 1887-ben, mivel első gyermeke meghalt, s ezt élete végéig, 1926-ig be is tartotta. Kérése az volt, hogy a Jóisten a két fiúgyermekét (János és József) tartsa életben. A pénteki napra teljes böjtöt fogadott. A böjt mellett az egyháznak is adományozott, hogy az Isten hallgassa meg a kérését.

1997. november 14-én láttam a református egyháznál azt az asztalterítőt, amire fonott keresztszemmel rá van hímezve: *„Adta Emlékül Bálint József és neje Rácz Mária 1888. Kisleányuk Bálint Márika meghalt 1887."*

A böjt idejére készülve a házi vajat kiolvasztották, aki az olajat kedvelte, az tökmagolajat *üttetett*. Olajütője volt a faluban egy román embernek, Surdui Ghiţă-nak, ami az 1930-as évekig működött. Tökmagból és lenmagból készített olajat.

A kiolvasztott vajat egy csuporba vagy más edénybe gyűjtötték. A liba, ruca meg a tyúk zsírját is kiolvasztották, és külön üvegben vagy csuporban tárolták.

A böjt idején az ételbe egy-egy kávéskanálnyi zsiradékot ebből használtak, a disznózsírt, ha lehetett, kerülték. Disznóhúsos ételt főztek sem a böjt idején.

A böjt elmaradása természetesen nagyrészt a lelkipásztorok hatására történt. Így 1927–37-ig volt Dávid Gyula református lelkész, 1937–45-ig Farkas Károly, 1946–86-ig Márkó József, egyik sem volt híve a böjtnek.

Leghosszabb ideig – az 1950-es évekig – a nagypénteki böjt maradt fenn. Azután már csak az 1800-as évek szülöttei tartották, de csak a nagypénteki böjtöt. Ma (1997) nem találtam református böjtölőt a faluban.

A böjt napján nemcsak az eleséggel mutatták ki a böjt fogadalmát, hanem mély imádkozással is. Pl. nagyanyám, Dénes Györgyné Bakó Mária (1878–1951) a Szent Biblia Ó- és Újszövetségét rendszeresen olvasta a böjt napján. Ő haláláig tartotta a nagypénteki böjtöt, zsíros-húsos ételt nem evett. Reggelire teát, ebédre tökmagturlevest és mákoslaposkát, vacsorára aszalt gyümölcslevest puliszkával fogyasztott.

A húsvétig tartó böjt rányomta bélyegét a falusi étrendre. Amikor tudatosan már nem is böjtöltek, a hagyományos téli étkezésben még sokáig élt a régi szokás is. Így ha fonóval a szomszédba vagy rokonhoz mentek, ebédre hajában sült burgonyát, melléje egy-egy csupor káposztalevet adtak. Ritkábban, ha tudták, hogy érkeznek vendégek fonóval, akkor búzát, esetleg kukoricát főztek és azzal kínálták meg. Mindenki kapott egy tányérba a főtt búzából vagy kukoricából, amit mindenki tetszés szerint édesített az asztalra kitett cukorból. Kanállal fogyasztották. A tavaszi munkák beálltáig takarékoskodtak a disznóhússal, szalonnával.

1. Tökmagturleves[43]

A takarmánytök magvát kiszedik. Megpergelik, vagyis nyitott lerben, tepsibe téve, lassú tűzön jól megszárítják világos sárgára. Nem szabad megbarnuljon, mert akkor keserű lesz. A megszárított tökmagot famozsárban jól megtörik. A megtört tökmagot gyérszitába teszik, és meleg vizet öntve rá óvatosan kisúrolják a hajat a magból. A mag tartalma a vízzel átmegy a szitán, és a tökmaghaj a szitán marad. A levet főni teszik, és laposkát főznek bele. Laposkát egy tojásból készítenek, annyi lisztből, amennyit felvesz, hogy gyúrható, majd kinyújtható legyen. A kinyújtott laskát kissé szárítják, majd összehajtogatva 1½-2cm-es szalagokra, majd azt ismét 2 cm-es kockákra vágják. Ezt teszik a fövésben levő levesbe. Amikor a laska megfő, csak akkor sózzák meg.

2. Tökmagcibre

A megszáradt tökmagot régen nagy famozsárban, ma kis rézmozsárban apróra megtörik. A megtört tökmagot langyos vízbe beáztatták. Utána szitán áttörik egy másik edénybe. Az áttört levet főni teszik. Ha fel-

[43] Ez volt a nagyanyám nagypénteki levese.

főtt, apróra vágott laskát tesznek bele. A laska egy tojásból készül. Vékony laskát síritenek, kissé szárítják, majd feltűrik és apró, 1–2 cm-es kockákra vágják. A fövő levesbe teszik, és ha megfőtt, akkor sózták, melynek nyomán a tökmag túróson, ordásan feljött a leves tetejére.

3. Tökmagcibre kutyafüllel

A tökmagot halvány rózsaszínre pirítják. Mozsárban megtörik és levesszűrőbe téve, meleg vizet öntögetve rá, fakanállal addig súrolják, dörzsölik, amíg csak a tökmag haja marad meg. A kitört tökmag levét főni teszik. Egy tojásból, liszttel, galuska keménységű tésztát készítenek. Amikor a leves felfő, az elkészített tésztából egy kanál hegyével adagolva teszik a fövő levesbe. Az így berakott tészta kutyafülhöz hasonló alakot vesz fel. Ezért mondták és mondják a régi öregek, hogy a tökmagcibrébe kutyafület főztek. Ha a tészta megfő, sózzák, hogy túrósodjon a tökmagcibre, majd tálalják.

4. Tökmagcibre kopófüllel

A tökmagot szárítják, mozsárban áttörik, és levesszűrő szitán forró vízzel, fakanállal átdörzsölik. A levet vízzel pótolják, majd főni teszik. Ha felfő, kopófület tesznek bele. A kopófül elkészítése: tojásból és lisztből laskát gyúrnak, majd kisíritik. A bal karra fehér takaróruhát (kosárterítőt) tesznek, amire ráhelyezik a kinyújtott laskát. A laskából, a jobb kéz hüvelyk- és mutatóujjával, apró tésztadarabkákat szaggatnak a fövő levesbe. Ezeket nevezik kopófülnek. Amikor a tészta megfőtt, óvatosan sózzák, majd tálalják.

5. Aszaltgyümölcs-leves

Aszalt almából, körtéből és szilvából készül. A gyümölcsöt jól megmossák, több vízből, majd bő vízbe főni teszik, úgy hogy a gyümölcs fölött araszos víz legyen, azért, hogy ne kelljen utána vizet tölteni hozzá. Lassú tűzön főzik. Cukorral édesítik, majd lehűtik. Csak hidegen fogyasztották, meleg puliszkával, főleg a nagypénteki vacsorán. Betegnek is szokták készíteni. Édesanyám télen gyakran főzte húsok mellé kompótnak, és közben dicsérgette, hogy *„csupa orvosság”*. Így a fiaim úgy emlegették, hogy *„Mama, főzzön egy kis csupa orvosságot!”* Nyáron különös gonddal aszaltuk a lerben a gyümölcsöt.

6. Árvalaska

Egy kanál olvasztott vajban, egy fej hagymát apróra vágva, egy reszelt murkot, egy reszelt petrezselymet megdinsztelnek, sózzák, paprikázzák, majd két kanál hideg vízzel felöntik és főzik. Laskát készítenek: egy tojásból és lisztből jó kemény tésztát gyúrnak, amit a forrásban levő levesbe almareszelővel belereszelnek. Petrezselyemlevelet szórnak rá.

7. Serkeleves

Egy fej hagymát apróra vágnak, egy murkot lereszelnek, együtt párolják olajban. Három kanál grízt hozzáadva tovább kavarják, sózzák, vízzel felengedve főzik, amíg a murok megpuhul. Apróra vágott vagy szárított petrezselyemmel szórják a levest.

8. Tűrtlaskaleves

Egy tojásból laskát gyúrnak, kinyújtják. Közben egy apróra vágott hagymát megdinsztelnek olajban vagy olvasztott vajban, paprikáznak és azonnal leveszik a kályháról és a kinyújtott laskára egyenletesen elkenik. A laskát feltűrik úgy, hogy a végén lelapítva 3 cm-nél ne legyen szélesebb. Ezt a feltűrt, lelapított laskát ék alakban cikk–cakkosan éles késsel felvágják. Az így felvágott laskát a fövő levesbe rakják óvatosan, hogy ne bomoljon szét.

9. Tűrtlaskaleves

Zöldséglevest főznek, minden zöldséget négybe vágva, és ha megfő, a levest sózzák, leszűrik, majd újra főni teszik, zöldség nélkül. Egy tojásból laskát gyúrnak, kinyújtják. Egy kanál olvasztott vajban egy apróra vágott hagymát dinsztelnek, paprikáznak, és a kályháról azonnal levéve a kinyújtott laskára felkenik. Erre 4–5 kanál grízt szórnak egyenletesen. Az előkészített laskát feltűrik, majd megnyomkodva egyenletesen elnyújtják. Éles késsel háromszögű szeletkéket vágnak a laskából, és a fövésben levő levesbe teszik. Addig főzik, amíg a laska megpuhul.

10. Likaskása

A köleskását vízben megfőzik. Melegen tányérokba rakják, a kása közepét bemélyesztik, és a mélyedésbe tejet öntenek. Amikor nem volt köleskása, kukoricadarával helyettesítették. A kásába hagymát nem tettek, csak sót.

11. Káposztalékása

A savanyú káposzta levét főni tették. Amikor forrni kezdett, személyenként 2–3 kanál köleskását adagoltak hozzá. Volt adatközlőm, aki egy fej apróra vágott hagymát is beletett.

Mások, amikor jó sűrűre főtt és tálalták, egy fej hagymát olajban vagy olvasztott vajban jó apróra vágva megdinszteltek, piros paprikával beszórták és a kása tetejére tették.

12. Káposztalékása

Savanyú káposztalevet főni tettek. Egy tojásból és lisztből tésztát gyúrtak, hosszúkásra vágták (metélt). Amikor a káposztalé felfőtt, a laskát belefőzték. Tetejére egy apróra vágott hagymát olajban megdinsztelve, pirospaprikával beszórva ráöntöttek.

13. Káposztalémorzsolt

Egy tojásból és lisztből laskát gyúrnak. A jól meggyúrt tésztát almareszelőn átreszelve, egy tányérban még kézzel megforgatnak, hogy gömbölyű morzsákká formálódjon a tészta. Egy fej hagymát apróra vágva üvegesre pirítanak, pirospaprikával meghintik és azonnal felöntik káposztalével. Amikor felfő, beletesznek a morzsoltat. Addig főzik, amíg a morzsolt megpuhul.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

14. Savanyó káposztaleves

Leveszöldséget apró kockákra vágva egy kanál olajban párolnak, majd egy fej hagymát apróra vágva hozzáadnak és még egy keveset párolják. Egy fej savanyú káposztát apróra vágnak, és hozzáadják a párolt zöldséghez. Tovább párolják, majd két kanál köleskását adva hozzá összekavarják és vízzel felengedve főzik, míg minden megpuhul. Szükség esetén káposztalével savanyítják. A köleskását rizzsel helyettesíthetik.

15. Töltöttkáposzta böjtösön

Egy nagyobb fej savanyú káposzta torzsáját éles késsel kivágják, hogy a levelek szétessenek. A nagyobb leveleket külön teszik, és a torzsánál levő ormót levágják, hogy könnyen hajlítható legyen. Ezekbe rakják a tölteléket. Töltelék: murkot, hagymát, kevés káposztát ledarálunk. A mennyiségnek megfelelően rizset és kevés olajat adnak hozzá. Sózzák, borsozzák, paprikázzák, majd az egészet jól összekavarják. Minden levelet összehajtogatnak egy jó kanál töltelékkel és fazékba rakják. A közepére vágott káposztát raknak. Káposztalével feltöltve lassú tűzön főzik, amíg a káposzta jól megfő.

16. Böjtös törtfuszulyka

4 személynek ½ liter száraz fuszulykát 2 liter hideg, sózott vízzel főni tesznek. A megfőtt paszuly levét leszűrik és a paszulyszemeket fakanállal jól összetörik. A levéből szükség szerint visszaöntögetnek, ecettel ízesítve, kásaszerűen tálalják. Olykor kevés olajban apróra vágott hagymát dinsztelve és pirospaprikával behintve, a tányérokba kirakott törtfuszulykára egy-egy keveset tettek. Káposztacikával, esetleg káposztalével ették.

17. Böjtös sűrűfuszulyka

A száraz fuszulykát az előző módon tettek a hideg vízbe főni, azzal a különbséggel, hogy ebbe babérlevelet is tettek. Amikor a fuszulykaszemek megfőttek, leszűrték, de nem törték össze, hanem ecettel ízesítve fogyasztották. Ritkán olajos hagymát tettek rá.

18. Paradicsomos sűrűfuszulyka

A száraz fuszulykát hideg vízbe főni teszik. Sózzák és babérlevelet tesznek belé. Amikor a paszulyaszemek megfőttek, leszűrik és nem törik össze, hanem paradicsomlével vagy paradicsompasztával összekavarva tálalják.

19. Fokhagymás törtfuszulyka

A száraz babot csak sóval megfőzik. Ha a bab megfőtt, leszűrik, jól összetörik a szemeket. Egy fej fokhagymát összetörnek, a leszűrt léből egy kevéssel összekavarják és a megtört fuszulykára öntik. Ízlés szerint ecettel savanyítják.

20. Pityókaleves

4 személyre egy murkot kockára vágva vagy lereszelve és egy fej hagymát apróra vágva főni tesznek. Amikor a murok kissé puhult, személyenként 2 darab pityókát kockára vágva beletesznek, és sózzák. Kevés olajjal rántást készítve pirospaprikát tesznek rá és azonnal feltöltik hideg vízzel, kavarják míg a rántás jól eloszlik, majd a leveshez öntik. Zellerlevelet szórnak rá.

21. Burgonyaleves

Egy murkot, egy zellergyökeret és egy hagymát apró kockára vágnak és főni teszik. Amikor a zöldség puhulni kezd a szintén kockára vágott burgonyát is a levesbe teszik. Két kanál lisztet elsodornak kevés hideg vízzel, majd forró levest adva hozzá a leveshez öntik. Ízlés szerint sózzák.

22. Krumplileves

A krumplit meghámozva kockára vágják és főni teszik. Sózzák. Rántást készítenek egy kevés olajból, lisztből. Amikor kissé pirulni kezd, apróra vágott hagymát kavarnak a rántásba, még 2–3 percig hagyják, kavargatják, paprikát is szórnak belé, hideg vízzel feltöltik, és kavargatva a leveshez öntik.

23. Málé

A böjtben a sütemény sem hiányzott. A szegényebb családoknál, a sokgyermekes házaknál készítették a málét. Mint kisiskolás, én is kértem édesanyámat, hogy süssön málét, mert az osztálytársam azzal dicsekedett, hogy a nagyanyja finom málét sütött. Édesanyám is sütött, mire én csak annyit mondtam: *„köszönöm szépen ezt a cukros, édes puliszkát."* Soha többet nem kívántam, de nem is készítettem ezt a finomságot. Az öregek igen kedvelték, amint a sokféle recept is bizonyítja.

4 tojás, 8 kanál cukor, 1 citrom héja és leve, pici só. A tojásfehérjét felverni habbá 2 kanál vízzel és a cukorral. Lazán hozzákavarni 4 kanál puliszkalisztet, a 4 tojás sárgáját, amit kissé megsózunk, a citrom haját és levét. Olajozott tepsibe téve lassú tűzön sütjük. Ha világos rózsaszínre sült, tetejét porcukorral szórjuk. Ha kihűlt, felvágjuk.

24. Málé

1–2 tojás, 1 csésze meleg tej, 1 csésze cukor, kevés só, puliszkaliszt. A tojást jól felverni, a meleg tejhez hozzáadjuk a lisztet, hogy középkeménységű tésztát kapjunk, ahhoz hozzáadjuk a cukrot, sót. Jól összekavarjuk, zsírozott tepsibe megsütjük, tetejére porcukrot hintünk.

25. Málé

½ kg puliszkalisztet leforrázni tejjel. 4 tojást felverni kevés sóval, hozzáadva 8 kanál cukrot, 1 késhegynyi szódabikarbonát, majd az egészet összekavarva zsírozott tepsibe kisütni. Ha szép rózsaszínre sült, a tetejét cukrozni kell. Csak hidegen szabad felvágni.

26. Málé[44]

2 darab cukorrépát meghámoznak, apró szeletekre vágnak, és vízbe főni teszik. Amikor jól megfőtt, leszű-

[44] A világháborúk utáni szegénységben sütötték.

rik és a levét addig főzik, amíg sűrű cukros lé lesz. A puliszkalisztet megforrázzák kevés tejjel, a répalevet lassan hozzákavarva, 5 tojást habosra verve a kész anyagot összedolgozzák, sót és kevés szódabikarbonát adagolva hozzá. Zsírozott tepsibe megsütik. Kihűlve szeletelik.

27. Málé

A puliszkalisztben 1–2 kanál olvasztott vajat eldolgoznak. Cukros tejjel, 1 tojással, késhegynyi szódával összekavarják, és olajozott tepsiben pirosra sütik, tetejét cukorral hintik. Csak hidegen szeletelik.

28. Málé

A puliszkalisztet forrásban levő tejjel forrázzák, majd állni hagyják legalább ½ órát. 2 felvert tojást 4–5 kanál olajjal jól összedolgoznak, majd puliszkaliszthez adják. Összekavarják. Zsírozott tepsiben sütik pirosra. Hidegen szeletelik.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

ÁRAPATAKI ÍROTT TOJÁSOK

1. BEVEZETŐ

Az árapataki magyar asszonyok híresek voltak varrottasaikról, szőtteseikről, a csipkekészítésről, a rojtbogozásról, és nem utolsó sorban a tojásírásról.

Ezeket a mesterségeket minden asszony el tudta sajátítani. Természetesen akadtak kimagaslóbb tudású, ügyesebb, rátermettebb asszonyok. Ennek ellenére egy-egy korosztály tojásíró asszonyainak száma alig haladja meg az ötöt. A tojásírás olyan látást igényel, amely a gömbfelületet sík térben szemléli, melyre a mintát úgy rajzolják, hogy az a tojás egész felületét pontosan kitöltse. A tojás felületét 2, 4, 6, 8 vagy 16 egyenlő részre kell beosztani. A vonalak írásához a két kéz ellentétes mozgása, a tojás és az íróeszközök ugyancsak ellentétes mozgása, „forgatása" szükséges, a minta előrajzolása nélkül, viasszal, amely hibás vonalat, vétést nem ismer, ugyanis nem lehet kijavítani, kitörölni a viaszt.

Ezeket a szempontokat figyelembe véve érthetjük meg, hogy a kézügyesség, a rajztudás kevés a tojás írásához. Ezért sorolhatjuk a mesterségek közé ezt a régi és a mai napig el nem felejtett tevékenységet.

„Az öregek úgy emlékeztek vissza, hogy Árapatakon a magyar asszonyok mióta a világ világ, írták a tojást" – mondta 1967-ben Fábjin Gyula (sz. 1889-ben). Jól ismerte az 1850 körül született híres tojásíró asszonyokat is, több íróasszony tojásmintájáról is bővebben beszámolt.

A családokon belül ez a tudás öröklődött, továbbélt. Nem annyira anya és lánya, hanem inkább nagyanya és unoka „vonalán": a faluban a nagyobb türelemmel rendelkező nagyanyák tanították, így a minták is nagyanyáról unokára hagyományozódtak.

Lássuk, mi a magyarázata annak, hogy ma is élő szokás Árapatakon a tojásírás.

2. HÚSVÉTI NÉPSZOKÁSOK

A húsvéti népszokások elengedhetetlen, igen fontos kelléke épp az írott tojás volt.

a. Öntözés (locsolás)

A kiskorú fiúgyermekek (a 14 éven aluli, még nem konfirmált fiúk) kora reggel indulnak öntözni a kislányos házakhoz húsvét másodnapján, *vízbevető hétfőn*. A fiúk öntözés előtt, illetve közben verseket mondanak, amiért ajándékban piros vagy írott tojást kapnak. Az idősebb korosztályhoz tartozók úgy emlékeznek vissza, hogy ők még gyermekekként csak szappanos (szagosított) vízzel jártak öntözni. Az '50-es évektől üzletből vásárolt kölnivízzel, a '80-as évektől parfümmel, a '90-es évektől dezodoros dobozokkal járnak öntözni.

Az öntöző versikék a régiek maradtak:

1. Ajtó megett állok,
Ajándékra várok,
Ha nem adnak írott tojást,
Estig is itt állok.

2. Ajtó megett állok,
Ajándékra várok,
Ha nem adnak piros tojást,
Akkor tovább állok.

3. Zergetik a kócsot,
Pénzt akarnak adni,
Ha nem adnak írott tojást,
El sem fogom venni.

4. Zergetik a kócsot,
Pénzt akarnak adni,
Ha tojást nem adnak,
El sem fogok menni.

5. Kiskertemben egy rózsafa,
Megöntözném, ha virulna,
A kis kertész fáradsága,
Írott tojás a váltsága.

6. Én kicsike vagyok,
Szólani se tudok,
Egy pár írott tojást várok,
S azzal tovább állok.

7. Én kicsike vagyok,
Szólani se tudok,
Adjanak egy piros tojást,
Hogy harapjak nagyot.

8. Én kis kertben jártam,
Ibolyát találtam,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

9. Zöld erdőben jártam,
Kék ibolyát láttam,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

10. Ajtó megett állok,
Piros tojást várok,
Ha nem adnak tojáskát,
Ülü vigye tyúkocskát.

11. Én kicsike vagyok,
Szólani se tudok,
Egy pár írott tojást várok,
Ha nem adnak tojáskát,
Elviszem a tyúkocskát.

12. Én kicsike vagyok,
Öntözgetni járogatok,
Azt hallottam egy rózsa,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

13. Kicsi legény vagyok,
Sokat nem ágálok,
Piros tojást várok,
Ha nem adnak írott tojást,
Estig is itt állok.

14. Én kis kertész legény vagyok,
Virágokat locsolgatok,
Azt hallottam, hogy egy rózsa,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

15. Vízbevető hetfű,
Nekem is úgy tetszik,
Látom az utcákon,
Egymást öntözgetik.

Öntünk gazdát, asszonyt,
Kedves leányával,
Várok írott tojást,
De azt is párjával.

Ha párjával adják,
Meg fogom köszönni,
Ha párral nem adják,
El sem fogom venni.

16. Én kicsike vagyok,
A fogaim nagyok,
Adjanak egy tojást,
Hogy harapjak nagyot.

17. Én kis kertészlegény vagyok,
Virágokat locsolgatok,
A minap, hogy erre jártam,
Egy rózsafát láttam,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

18. Én kis kertészlegény vagyok,
Öntözgetni járogatok,
Azt hallottam, egy rózsaszál,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

19. Ajtó megett állok,
Piros tojást várok,
Ha nem adnak piros tojást,
A leánnyal a nagy ágyban hálok.

20. Tojik a fehér tyúk,
Tojás van alatta,
Adják ide hamar,
Nagyanyámnak vigyem haza.

21. Zöld erdőben jártam,
Vad bikát láttam,
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

22. Vízbevető hetfű,
Nekem es úgy tetszik,
Látom az utcákon,
Egymást öntözgetik.
El es indultam,
Ifjú létemre,
Hogy harmatot öntsek,
E szép növendékre.

23. Húsvét másodnapján
Az jutott eszembe,
Kölnivizes puskát
Fogtam a kezembe.
Elindultam vele
Piros tojást szedni,
Lányok, ha írottat adtok
Meg foglak öntözni.

24. Húsvét másodnapján
Régi szokás szerint
Fogadják szívesen,
Az öntöző legényt.
Igaz legénységhez
Én kicsike vagyok,
De azért öntöző legénynek
Mégiscsak felcsapok.
Esztendő ilyenkor
Megint csak itt vagyok,
Ha e locsolásért
Írott tojást kapok.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

25. Jó reggelt, jó reggelt
Kedves liliomszál,
Megöntözlek rózsavízzel,
Hogy ne hervadozzál.

Kerek erdőn jártam,
Piros tojást láttam,
Bárány húzta rengő kocsin,
Mindjárt ide szálltam.

Nesze hát rózsavíz,
Gyöngyöm, gyöngyvirágom,
Hol a tojás, írott tojás,
Tarisznyámba várom.

26. Én kis kertészlegény vagyok,
Virágokat locsolgatok,
Azt hallottam, hogy egy rózsa
El akar hervadni,
Szabad-e megöntözni?

27. Ajtó megett állok,
Piros tojást várok,
Ha nem adnak piros tojást,
Nyomban hazatérek,
S nagyanyámtól kettőt kérek.

28. Tapsifüles nyuszikának
Nagyon sok a dolga,
Piros tojást, írott tojást
Szerteszéjjel hordja.

Hordjad, hordjad, kis nyuszikám,
Kéket és tarkát is,
Nekem is van egy kosaram,
Belefér még száz is.

29. Ajtó megett állok,
Piros tojást várok,
Ha nem adnak tojáskát,
Elviszem a leánykát,
Béviszem a kamarába
S a fenekibe vágok.

30. Én vagyok a török.
Mindjárt idejövök,
Ha nem adnak írott tojást.
Mindent összetörök.

31. Én kicsike morzsalék,
Eljöttem egy tojásért.
Ha nem adnak tojáskát,
Elviszem a leánykát.

32. Kotol a fehér tyúk
Tojás van alatta
Ha nem adnak tojáskát
Vigye el a szarka.

b. A 14 évet betöltött fiúk

A 14 évet betöltött fiúk a nagyobb legényekkel ugyancsak húsvét másodnapján délután jártak a leányos házakhoz öntözni. A legények a második világháborúig csak kútvízzel vagy, a patak mellett lakó lányokat, patakvízzel öntözték, néha játékosan a vederből öntötték a vizet.

A legények készítettek egy-egy bodzafapuskát, amit megtöltöttek vízzel, a csoportból egy legény elrejtve (a kabátja alatt) bevitte a leányos házhoz, majd egy óvatlan pillanatban használta is, jól megöntözve vele a leányt. Amikor a figyelem másra terelődött, a veder mellett lévő csuprot (csészét) vették el, és azzal öntötték a leányra a vizet, sőt a házban lévő asszonyokra (anyára, nagyanyára) is.

Később ők is üzletből vett kölnivel, majd parfümmel öntöztek. A házas emberek is jártak – járnak –, de nekik az öntözésért ital (bor, pálinka) az ajándék. Ma már a legények is kapnak italt.

c. Húsvét negyednapja

Húsvét negyednapján (szerdán) a falu legényei zenészekkel indultak *tyúkmonyászni.* Ez abból állt, hogy minden leányos háznál megálltak, egyet muzsikáltattak, amiért piros tojást kaptak. Ha a leánynak szeretője (udvarlója) volt, akkor az a legény állt legelöl, és az vette át az ajándék tojásokat a leánytól. A tojásokat egy nagy kosárba gyűjtötték össze, amit közösen fogyasztottak el. Ez a népszokás maradt el a leghamarabb. Az első világháborút követően (az 1920-as évektől) nem jártak a legények tyúkmonyászni.

d. Kicsi húsvét

Árapatakon a húsvét utáni első vasárnapot *kicsi húsvét* néven ünnepelték. E napnak igen nagy jelentősége volt: az eladósorban lévő leányos ház legfontosabb ünnepe. Ugyanis kicsi húsvétban mentek a legények (nem csoportosan) öntözni a szeretőjükhöz (a jövendőbelihez). Az öntöző legénynek a leány 21 írott tojást kellett felkínáljon. A 21 írott tojás egy nagy cseréptálba vagy egy kosárba volt elhelyezve. A legények ritkán vették el mind a 21 tojást. Választottak néhányat, amit több ideig, néha évekig megőriztek a szerelem jeleként. Természetesen, a legény által választott tojásokból jósoltak is a minta alapján: ha a tojás eltört (ez minden esetben bajt jelentett), nem lesz vagy felbomlik a házasság. Ha az egyik tojás színét változtatta, pl. elszíntelenedett, az beteg asszonyt jelentett.

Itt térnék ki arra is, hogy a falu vegyes lakosságú. Érdekelt, hogy a román legények jártak-e 21 tojásért a leányos házba? Ki írta nekik a tojást? Minderről Brandus Achimot kérdeztem meg 1990-ben. Úgy beszélt magyarul, hogy aki nem ismerte, magyarnak hitte. Ezt mondta: *„A román legények is jártak írott tojásért a román leányokhoz. Ők az írott tojást a legtöbb esetben Előpatakon (Vîlcele) lakó román tojásíró asszonyoktól kapták, akik már nagypénteken nagy kosarakban hozták Árapatakra a román leányos házakhoz a megrendelt, készen megírt, megfestett írott tojásokat. Vagy a helyi magyar asszonyokkal írattak ők is tojásokat. A tojásírásért*

általában természetben fizettek, ritkábban pénzért írattak."

Achim bácsi személyesen is kapott 21 tojást a szeretőjétől (akit feleségül is vett). Azt mondta: *„a 21 tojáshoz tarisznyát is kértem, hogy mind vihessem haza. Nem őriztem meg az írott tojásokat, hanem megettük, és ami megmaradt, elosztogattam."*

A 21 írott tojás ajándékozása a második világháború után megszűnt, a kicsi húsvét is elveszítette jelentőségét a faluban.

Habár a nagyszámú írott tojás ajándékozása elmaradt, napjainkban is a hagyományos módon készített, viasszal írt tojás, a húsvéti ünnep elengedhetetlen kelléke.

3. ELŐKÉSZÜLET A TOJÁSÍRÁSHOZ

3.1. A leggyakrabban használt festőnövény a vöröshagyma (Allium cepa). Ennek száraz héját használták a tojás festéséhez. A hagyma száraz héjának összegyűjtése már ősszel megkezdődött, amikor a hagymát kiszedték, koszorúba fonták, a letisztított vöröshagyma héját tarisznyába gyűjtve eltették a kamrába vagy a színbe, a következő év húsvétjáig. Közben a télen elhasznált hagyma héját is hozzátették.

3.2. A tojásfestésre használt vöröshagyma héjához egyesek köménymagot (Carum carvi) is tettek. A vadon termő kömény magját előző évben az Olt folyó menti kaszálókról gyűjtötték be. A köményt szárastól vágták le, néha gyökerestől tépték ki, és kévébe kötve szárították otthon. Amikor a mag kellőképpen megszáradt, kézzel lesúrolták, ledörzsölték egy nagyobb vászonra (gyengébb lepedőre), esetleg egy nagyobb edénybe. Ezt megtisztították a törmeléktől, mosták, szitálták, és újra megszárítva vászontarisznyába tették el. (Ezt nemcsak festésre, hanem leves vagy pálinka készítésére is használták).

3.3. Az írott tojásokat néhányan két színnel festve készítették. A piros mellett a sárga színt alkalmazták gyakran. A sárga szín előállítására a festő zsoltina (Serratula tinctoria), itt zsódina néven ismert növényt használták. Ennek begyűjtése szintén előző év május végén, június elején, jóval a szénakaszálás előtt történt, hogy a kaszálók füvében ne essen kár. A zsódinának csak a levelét gyűjtötték. Lelőhelyei a Hídvég község felé eső Olt folyó mentén levő határrészek: *Rétszéje, Orotás, Repejhám* volt. 1987-től a területet kanalizálták, nincs sem vizes talaj, sem festő zsoltina. Régen nem csak tojásfestésre, hanem a minden évben felújított párnatok sárgítására, valamint fonalfestésre is használták. A zsódina levelét megszárították és kamrában vagy padláson tárolták.

3.4. Üzletből vásárolt festőnövény volt a *berzseny* (caesalpina echinata). Piros színű faforgács, itt *forgácsfesték* néven ismerték. Import áru volt a II. világháborúig. Mexikó és Dél-Amerika vidékein elő egzotikus fa kérge, amit itt is árultak kilóra. Nagyon kedvelt bordó/sötétpiros festőnövény volt. Ezzel az írott tojások festése is könnyebb volt, mert a forgácsot festéklében hagyták, utána rá lehetett tenni a megírt tojásokat. Nagyon kedvelt, élénkpiros színt nyertek belőle, ha timsót tettek hozzá. Ebből ¼ kg-ot vásároltak, amivel 100 tojást is megfesthettek. A faluban lévő festőnövények mellett a II. világháború után a berzseny helyett vegyi festéket használnak a sötétpiros festésére. Nem gyapjú-, hanem ruhafestéket.

3.5. A festék beszerzése, illetve elkészítése mellett igen fontos az íróeszköz, a *kandér* előkészítése. Amikor a tojásíró asszony előveszi az előző évből eltett készletét, és az írókája, a kondér nem megfelelő, akkor maga készít újat.

A kandér készítése

Egy 12–15 cm hosszú, száraz nyír- vagy bükkfa ágából készül, amelynek kérgét letisztították, üvegdarabbal simára csiszolták egy úgy, hogy a ceruza vastagságát ne haladja meg a pálca. Ennek egyik végét, a fejrészt behasítják 2 cm hosszúságban, és ebbe fémcsövet illesztenek. A fémcső egy vékony, 2 cm hosszú, 1 cm széles réz- vagy alumínium fémlemezből készült. Ezt a fémet szeszes üvegből vagy fogkrémes dobozból vették ki, kisimították, majd vékony varrótűre sodorták. A tűt kihúzva kész volt a cső. A csövet a fémpálcika behasított nyílásába illesztették, vigyázva, hogy a fémcső vastagabb része a pálcikán legyen, úgy, hogy 2–3 cm-re behasítva a fapálca fejrészére hajtották. Volt, aki lószőr szálat is húzott a fémcsőbe. Általában több, 2–3 db. kandért készítettek, és ami jól bevált, azt eltették.

3.6. A kandérral együtt őrzik a viaszos dobozt, ami régen cipőkrémes (boxos skatolya) dobozból, ma konzerves dobozból készül.

3.7. Az íráshoz méhviaszt használnak ma is. A viaszt a faluban lévő méhészektől szerezték be. Ezt a viaszt színezni kellett, hogy a tojáson látható legyen az írás. A színezést fekete cipőkrémmel vagy korommal. Volt olyan tojásíró asszony, aki a tojások írásához kérte a viaszt is. A 21 tojás megírására egy diónyi nagyságú viaszt vittek.

3.8. Fontos előkészület volt a tojások kiválasztása is. Csak teljesen tiszta, ép felületű, középbarna héjú tojást választottak.

3.9. Szükséges volt a festéklébe való be- és kiszedésnél egy lyukas kanál, puha vászon (törlőrongy), szalonnabőr vagy zsír, egy edény (kosár, tál), amibe a kész tojásokat beletették, továbbá a tojást író asszony ölébe egy vászondarab vagy kötény, hogy a lecseppent viasz ne tegyen kárt a ruhában.

A festéklé elkészítése és a festés

1. A vereshagyma héjából az írott tojás festéséhez a színezés előtti napon elkészítették a festéklevet.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Egy liter vízhez egy marék száraz hagymahéjat tettek. A főzetet leszűrve, lehűtve, hidegen használták az írott tojásokhoz. Az írott tojás festésénél mindig próbafestést végzetek a festéklé milyenségének megállapítására.

Árapatakon nyersen írták a tojást. Amikor készen volt, a hideg festőlébe tették, és lassú tűzön hagyták egy óráig. Volt olyan, aki a festékléből nem szűrte le a hagyma héját, hanem arra festette az írott tojásokat, természetesen, hideg festőlébe.

2. A vereshagyma héjából készült festékléhez egyesek köménymagot is használtak. Egy liter vízhez egy kanál köménymagot tettek.

3. A festőzsoltina festéklevének elkészítése: egy liter vízhez egy marék száraz zsódinalevelet tettek főni. A festékléhez egy csipetnyi timsót is szórtak, hogy sárgább színű legyen. A megfőtt, sárga festéklevet leszűrték, lehűtötték. A két színre festendő írott tojást először sárgították. A tojásra írt *inazás* (alapvonalak) után hideg zsódinalébe tették, ahol felmelegítés nélkül, egy-két óra alatt, a tojás megsárgult, megfestődött.

4. A berzseny- vagy forgácsfestékből, öt liter vízhez 20–25 dkg volt szükséges. Egy nappal a festés előtt beáztatták – nem főzték –, majd másnap hidegen rárakták a tojásokra és együtt főzték. Ha nem írott tojást festettek és égőpirosat akartak, a festékléhez késhegynyi timsót tettek. Nem szűrték le a festéklevet a faforgácsról.

5. Az analin ruhafestéklevet is előzőleg megfőzik egy edényben, majd mintát véve belőle egy csészében kipróbálják, hogy milyen színt eredményez. Ez a festékpróba kötelező az írott tojások festése előtt, mert utólag nem lehet pótolni a színhez esetleg szükséges festéket, mint az íratlan tojás esetében. E festéklé esetében is igen fontos tudni, hogy csak hideg festőlébe tehetjük a viasszal megírt tojásokat, mert ellenkező esetben a tojásra írt viasz leolvadva összefut és teljesen kárba vész a tojás írására eltöltött időnk. Amikor felmelegedett a festőlé, akkor sem szabad az írott tojásokhoz hozzáérni, vizsgálgatni, csak amikor végleg kivesszük és letöröljük a viaszt a tojásról.

A tojásírás menete

Az előkészületek után nekifoghatunk a nyers, főtelen tojások megírásához.

„A régi öregek úgy tartották – mondta Gász Ilona néni –, *hogy ha a tojást nagypénteken írják, akkor az nem büdösödik meg (nem romlik el).”*

Az íróasszonyok a tojások egy részét a kályha szélére tették, hogy az írandó tojás langyos legyen. A viaszos edényt a kandérral a kályhán forrósították. Bal kézbe vették a tojást, jobb kézbe a kandért, amit belemártottak a forró viaszba, vigyázva, hogy a viaszfölösleget visszacsöpögtessék úgy, hogy a kandér fémcsövét a viaszos edényke oldalához érintve a viasz visszafolyhasson az edénybe. Találtam olyan íróasszonyt, aki a viaszos edényke felett kirázta a kandérból a fölösleges viaszt. Volt, aki a kandér fémcsövét a körméhez érintve ellenőrizte a viasz forróságát.

A viasz akkor is csepeg, ha nem elég forró. Az öregek így oktattak: *„A viasz örökké kell füstöljön a kályhán, mert akkor nem csepeg, és csak úgy marad meg a tojáson.”*

Az írás a tojásfelület felosztásával kezdődött. A tojást a bal kézbe vették, úgy, hogy az ujjak könnyedén tartsák azt. Így a tojást az ujjakkal forgatni tudták különböző irányba. A kandér fémcsövét mindig merőlegesen tartották a tojásra. A kandért rátették a tojás egyik végének a középpontjába, és a bal kézben levő tojást a hüvelyk-, a mutató- és a kisujj segítségével maguk felé forgatták. A jobb kézben levő kandért pedig ellentétes irányba mozgatva húzták a vonalat, amíg a kezdőpontba értek vele. Ezáltal a tojás felületét két egyenlő részre osztották. Húztak egy hosszanti osztókört is, ami a tojás felületét négy egyenlő részre osztotta.

Az osztóköröket a földgömböt behálózó hosszúsági körökhöz hasonlíthatjuk, melyek körbeveszik a tojást, és a kiindulópontba ismét pontosan visszatérnek. A hosszanti osztókörök vonalaira merőlegesen húzták a harmadik vonalat, a szélességi osztókört, ami a tojás legszélesebb részén haladt, mint az egyenlítő vonala, amely a tojás felületét nyolc egyenlő háromszögre osztja. A nyolc rész mindenikét átlóval két-két részre osztva a tojás felülete tizenhat egyenlő részre osztódott. Ezen osztóvonalak meghúzását *inazás*nak nevezik Árapatakon. Ugyancsak inazás a különböző minták alapvonalainak meghúzása, ami díszítőmotívumok szerint változik.

A mértani beosztású csillagos mintának Árapatakon *mónárablakos* a neve, és ez a leggyakrabban írt minta.

Az írott tojás festése

Ha a tojást egy színnel, például pirossal festették, akkor az inazás után a tojást *pettyegették,* pontokkal látták el, a mintának megfelelően. Így a tojás piros alapon fehér díszítményű lett.

Ha a tojást két színű festéklében festették, a minta inazása után a tojást az első festéklébe, vagyis a hideg, sárga zsódina levébe tették. Abban a tojás egy-két óra alatt szépen megfestődött sárgára. A megsárgított tojást kiszedték, szárították, forgatva közben, hogy ne maradjon foltos, és egyenletesen száradva egységes színt kapjon (a sárgított tojás még mindig nyers volt). A sárgára festett inazott tojást kiszedték, ismét bal kézbe vették, és a forró viaszba mártott kandérral ráírták a mintának megfelelő vonalakat, ami a legtöbb estben csak pontokból állt, ezt *pettyegetés*nek nevezték. A *mónárablakosnál* is csak pettyegtettek.

A megpettyegtetett írott tojásokat az előre elkészített hideg festéklébe helyezték egy lyukas kanál segítségével. Amikor még a berzsenyt használták, már említettem, a festéklében hagyott faforgácsra rakták, sorjában az írott tojásokat. Ha ruhafestéket (anilin) használtak, az edény aljára egy sor íratlan tojást tettek, hogy a viasz ne érintkezzen az edény aljával, mert akkor leolvad. A hideg festéklevet, amiben már a tojások is voltak, a kályhára tették. Amikor felfőtt, akkor úgy helyezték el az edényt, hogy csak lassú tűzön főjön. Egy órányit a tűzön is hagyták, hogy a tojások jól elkészüljenek.

A kályháról az edényt levéve, a forró festékléből lyukas kanállal kiszedték egyenként a tojásokat. Amikor kivették, egy puha vászondarabbal megtörölték.

A tojások kiszedése a forró festékléből nagy figyelmet igényelt, hogy a tojások az előkészített tálba kerülhessenek. Ha a tojást sárgították is, akkor az inazás vonalai fehérek, a pettyegetés sárga és az alapszín piros volt. Az írott tojások kiszedése, minden nehézség ellenére, az egész írási folyamat legünnepélyesebb pillanata.

Tojásírási módszerem

A tojásírást már tíz éves koromban megtanultam, de nagyon hosszú ideig nem írtam, majd hosszabb-rövidebb megszakításokkal újból nekifogtam.

Amikor leülök a tojás írásához, az első mintám megírása mindig *cserelapis*. Ehhez kiválasztom a megfelelő alakú tojást (hosszúkás-ovális, drapp színű). A tojást két hosszanti osztókörrel inazom, így a tojást négy egyenlő részre osztom. Ebbe írom bele a négy cserelapi inazását. Utána sárgítom hideg zsoltina festőlében 1–2 órát, amíg a megfelelő sárga színt megkapom. A festékléből kivéve szárítom, majd pettyegtetem. A cserelapis részeknél üresen maradt részre beírom mindig „Árapatak", az írás évét, és az LE monogramot.

1987-ig nyers, főtelen tojásra írtam viasszal, két színnel festve, ahogy tanultam. Azóta a tojások belsejét még nyersen eltávolítom, kifújom. Ennyi újítás mellett továbbra is a régi módszer szerint dolgozom. Igaz, a festésnél volt nehézségem. Ezért először a megírt tojásokat egy műanyag ráccsal lenyomtatom, amire súlyt téve hideg, de töményebb festéklében festek. A megfestett tojásokat szárítom, majd 4–5 darabot egy edénybe téve a sütőbe helyezem pár percre, amíg a viasz jól megforrósodik. Akkor egyenként kiveszem, puha vászonnal letörlöm, majd zsírozom.

1991-től más újítást találtam ki. A megírt, kifújt tojásokat (már az első festéklébe kerülésnél) tiszta vízzel megtöltöm egy pumpa segítségével úgy, hogy légbuborék ne maradjon benne. Így a tojás azonnal lemerül a sárga festőzsoltina levében. Amikor megfestődött kifújom a vizet belőle, szárítom és pettyegtetem a mintáknak megfelelően. Ismét megtöltöm tiszta vízzel, és úgy teszem be a hideg piros festőlébe. Az edény aljára egy műanyag rácsot teszek, hogy az írott tojások ne érjenek az edény fenekéhez. Amikor a tojásokat beraktam, a hideg festőlevet felteszem a kályhára. Ha felfőtt, ellenőrzöm, hogy a megfelelő színre megfestődött-e a tojás. Ha nem festődött meg, még hagyom főni, ellenkező esetben leveszem a kályháról, és forrón egyenként kiveszem, a forró viaszt gyorsan letörlöm és a vizet is kifújom a tojásokból. Ez a művelet sok türelmet és sok időt vesz igénybe, de megéri. Az írott tojások eltartása nem okoz gondot, biztonságosabb. Így hosszú évek kedves emléke lehet egy-egy szép tojás. Már mint kis iskolás a mintákat lerajzoltam, majd mint tanítónő szülőfalumba kerülve 1948 óta gyűjtöm is a helyi tojásmintákat.

A mintáknak megfelelő tojások kiválasztása

Amikor tanultam a tojásírást, Gászpor Miklósné Bakó Judit (sz. 1876) figyelmeztetett, hogy vigyázzak, mert minden írott tojásmintának megfelel egy bizonyos tojásforma. Ugyanúgy minden tojásmintának van mondanivalója, a minták valamit jelentenek. Nem lehet például akármit ráírni a libatojásra. Ugyanakkor minden mintának van párja. Természetesen ebből, mint kisgyermek keveset értettem meg. A hallottakat édesanyám jegyezte meg, és a minták gyűjtése és a tojásírás idején figyelmeztetett, eszembe juttatta, hogy mire tanított jó tanítómesterem, Juci néni, és ez a gyűjtés idején be is igazolódott.

1948-ban Bakó Jánosné Gász Ilona néni mondta: *„A kollektorné* (nagynénje, híres tojásíró asszony volt) *a tojást a kezébe vette, egy párszor a tenyerébe megforgatta, melengette és az alatt a mintán gondolkozva írta rá a legmegfelelőbbet."*

Így pl. a *csigás, rózsás, villás-gerebés* mintáknak a legkisebb méretű gömbölyű tojás a legmegfelelőbb. A *csillagos*oknak, *havadis*nak, *tyúklábas*nak, *mónárablakos*nak, *kantáros*nak, *szilvamagos*nak a kerekded, kisebb méretű, gömbölyűbb tojás az alkalmas. Ugyancsak gömbölyű, de nagyobb méretű tojásra írták a *béká*sokat, a *kakasos*t, a *tulipántos*okat.

Az ovális, hosszúkás alakúakra általában a hosszanti osztókörök által csak négyre osztott térbe kerülő mintákat, pl. a *cserelapis*t, *tulipántos*t, *lilomos*t stb. írták. Az ovális, nagyobb méretű tojásra, amit csak egy hosszanti és egy szélességi osztókörrel négy részre osztottak, írták a *béká*st, *cserelapis*t, *tulipántos*t, *liliomos*t.

A tojásminta jelentősége

Árapatakon 21 tojást kínált fel a leány kérőjének. E 21 tojásból 20 tyúk- és egy libatojás volt. A lúdtojásnak megvolt a maga mintája, ez volt a *kégyófejes*.

A kégyófejes mintákat a II. világháború után az íróasszonyok *tulipántosnak* nevezték el. A tojást egy hosszanti osztókörrel két részre, majd két párhuzamosan haladó szélességi osztókörrel egy *dészü* (szegély) is keletkezett, melybe hasonló párhuzamos ferde vonalkák kerültek kipontozva, vagy egy hullámos vonal: a hullámok közé 2–2 pontot tettek. Juci néni az é*let vizé*nek nevezte, Gászpor Mihályné Bakó Judit (sz. 1900) pedig *vízfolyásos*nak.

A négy részre osztott mezőkben helyezték el a *kégyófejes* mintát, ami párzó kígyókat ábrázol. A tavaszi ébredést, megújhodást, továbbélést jelenti, és egyben a szerelem jelképe is. A kígyóról azt tartották, hogy ha a birtokodba kerül, megvéd a bajtól, rontástól, és szerencsét hoz tulajdonosának. Így minden kígyófejes mintát a tojásra írva is bajelhárító tulajdonsággal ruháztak fel.

Itt térnék ki arra, hogy a századfordulón még mindig volt olyan ház, ahol vízisiklót, mint házi fehérkígyót, féltve őriztek. Nem volt szabad megölni, bántani, mert nagy bajt jelentett volna a ház népére. Hitték, hogy jelenléte szerencsét hoz, minden bajtól, veszedelemtől megvédi a ház lakóit.

Emlékszem, gyermekkoromban, az iskolás kisgyerekek még azt vallották, hogy aki a kígyót megöli, annak meghal az édesanyja. Nagyanyám is féltve-féltett, hogy nehogy kígyót öljünk, mert nagy bajt, gyászt jelent a család részére.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

A *kégyófejes* mintának a rajzát 1912-ben Lukács Lászlóné Benczédi Mária helyi tanítónő küldte a Budapesti Néprajzi Múzeumba, ahonnan a Kecskeméti Szórakaténusz Játékmúzeum munkatársainak, Nagy Marinak és Vidák Istvánnak a segítségével 1994-ben ismét hazakerült a már feledésbe ment minta, hogy gyarapítsa falunk írott tojásmintakincsét.

A *kezes, tenyeres, ujjas vagy fősüs,* valamint a *csillagosok* bajelhárító tulajdonsággal rendelkeztek. A tojásra írt minták növelték a tojás varázserejét, az ártó hatalmak ellen védelmet nyújthattak, ha valakinek a birtokába kerültek.

A *tyúklábas,* más állatfigurás rajzhoz hasonlóan, nem teljes, a tyúknak csak egy testrészét ábrázolja. Mégis az egész tyúk testesül meg benne. A termékenység, az őserő, az anyaság, az újjászületés jelképe. Ugyanúgy a *békások*. Tavasszal bújnak elő a békák, béka-koncerttel jelezve az ébredést, újjászületést, így a termékenység jelképévé váltak. Rontást elhárító erővel is felruházottak. Gyermekkoromban élt egy idős asszony, aki a patak mellett lakott, és azt tartották róla, hogy varázserővel rendelkezik, mert az asztalfiókjában egy nagy *varangyos békát* tart.

A *csigás* a türelem, a szorgalom jelképe, tojáson varázsereje van. A *kakasos, sasos, darutollas vagy kakastollas* a bátorságot, az életet, az erőt jelképezi. Minden ártó hatalomtól megvédenek, ha birtokában vagyunk, tartja a néphit.

A *veszettutassal* kapcsolatban mondta édesanyám, Dénes Jánosné Honvédné (sz. 1906), hogy az ő gyermekkorában az volt a szokás, hogy minden családban húsvét másodnapján este a család közösen fogyasztott el pirosvagy épp írott tojást. Azt tartották az öregek, hogy ha akkor közösen eszik a tojást, az biztosítja a család egészségét, összetartozását. A nagyanyja (sz. 1846) mondta egykor: *„Aztán ne felejtsd el, hogy kivel ettél húsvéti tojást! Mindenkinek itthon a helye."*

A 21 írott tojáson mindig szerepelt *veszettutas* minta. Legtöbbször épp a *veszettuas* emlékkel, ahol a kacskaringós veszettút két mezőre osztja a tojást. Az egyik mezőbe – ami tükörképként is szerepelhet –, beírták a fiú nevét is, pl. *Emlék Jánosnak*. Az ellenkező oldalra egy tulipánt vagy cserelapit írtak. A *veszettutas* minta jelképe lehetett a családi fészekhez való visszatalálásnak.

A *veszettutas* írott tojást is varázserővel ruházták fel, és a 21 írott tojásos tálból nem hiányozhatott. Ha *emlékes* is volt, akkor az a legény vissza kellett térjen ahhoz a házhoz, ahhoz a leányhoz, akitől a tojást kapta. Ritkán fordult elő, hogy ha a leány a 21 tojást felajánlotta, és a legény vett belőle, ne lett volna házasság a vége.

A *tulipántosok*at *magyaros mintá*nak is nevezték. Brandus Achim bácsi szerint a románok nem írtak tulipántos mintát. A *tulipántos* magyaros volta mellett a jóság, a szeretet, a szerelem jelképe volt. Ennek is, mint minden tojásra írt mintának, varázsereje volt, a szerelem gerjesztésére és annak megtartására irányult. Talán ez a magyarázata annak, hogy e mintának annyi változata él falunkban.

Cserelapisok viszik a pálmát a mintaváltozatok terén. Nagyon kedvelt minta volt a legrégibb időktől napjainkig, sok-sok változata igazolja ezt a tényt. A falunkat körülvevő lombhullató erdőkben a leggyakoribb fa a cserfa, a tölgy, a bükk, a nyír és a gyertyán mellett. Az erő, a hatalom, a férfiasság jelképe, amelyhez természetesen a régiek a mágikus varázserőt is hozzárendeltek. *„Egyél meg egy cserelapis írott tojást, és meglátod, milyen erős és nagy fiú leszel."* – mondta félig tréfásan, félig komolyan Juci néni fiútestvéremnek, aki vézna, sovány gyerek volt.

Minden leveles, virágos minta a tavaszi megújhodást jelenti, valamennyi az újjászületés jelképe.

A *herelapis,* mivel négylevelű lóhere rajzolódik ki, kimondottan a szerencse jelképe, ha valaki birtokolja, biztos szerencsét hoz a házhoz, vallották a régiek. Ha munkaeszközöket ábrázoló írott tojást kaptak vagy adtak, úgy tartották, hogy az erőt ad a munka elvégzéséhez.

Végeredményben minden írott tojás a szépsége mellett mágikus varázserővel is rendelkezik, az idősek szerint. A hagyományőrzést, a szép szeretetét, az őseink iránti tiszteletet bizonyítja, hogy ma is ugyanúgy írjuk, rajzoljuk az írott tojásokra a mintákat, ahogy azt megtanultuk, átvettük az öregektől.

Környezetünkben (a szomszédos megyékben, közeli országokban) igen sokféle díszítési módja van a tojásoknak. Ezekből egyet sem vettünk át, soha nem alkalmaztuk őket. Megmaradtunk a viasszal írt tojás, valamint a nagyon egyszerű *levélrátétes* díszítés mellett, ami a pirosra festett tojások kiegészítője.

Levélrátétes díszítési módok

A viasszal írott tojás mesterségét kevesen tudták elsajátítani a faluban. Viszont a gyermekek mindig örültek, ha a tojáson volt valami dísz is. Így voltak, akik levélrátéttel tették szebbé a tojásokat.

Tavasszal sok apró növény levele igen érdekes formájú. Ezekből szedtek és szednek ma is a tojásfestők, illetve díszítők. A friss zöld leveleket langyos vízbe megmártották, és kenderfonallal jól ráerősítették a tojás egyik oldalára. A vizes levél rátapadt a tojásra és a fonallal rá is kötötték, majd az előkészített festéklébe tették. A levél mintái az erezet mellett, a kötözés nyomán a cérna is érdekes nyomokat hagyott a tojáson. 15–20 percig főzték, hogy a tojás belseje jól átfőjön. A nejlonharisnya megjelenésével elmaradt a bonyodalmasabb kenderfonalas kötözési mód, és a tojásra helyezett vizes levelet egy darabka harisnyából vágott négyzetbe kötözték be; a tojás egyik végén jó szorosan összekötözték, és úgy tették a festéklébe főni.

A levélrátétes tojás is szép lenyomatú lett, mert a levélminta mellett az összekötésnél halványabb árnyalatú színeződést nyertek. A szomszédasszonyom egy elszakadt csipkefüggönyből vágott kis négyzeteket, amibe egy tojást be tudott jól kötni. A csipkeminta megmaradt a tojásokon, miután pirosra megfestette.

Befejezésül, a helyi közmondásokból, szólásmondásokból idéznék néhányat, ami az írott tojással kapcsolatban született.

Ha valakire vagy valamire nagyon vigyáztak, féltették, azt mondták:

Úgy bánik vele, mint egy írott tojással.
Úgy félti, mint egy írott tojást.
Félti, mintha írott tojás volna,

Ha valaki vagy valami nagyon szép volt, így dicsérték, dicsérik:

Olyan szép, mint egy írott tojás.
Olyan, mint egy szép írott tojás.
Egy írott tojás sem szebb annál!

Ezek is bizonyítják, hogy Árapatakon közkedveltségnek örvendett az írott tojás.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

SZAPPANFŐZÉS

A téli disznóvágásnál igen sokféle zsiradékot gyűjtöttek össze, amit a tavasz beálltával főztek meg. Zsiradék volt még az előző évről megmaradt avas zsír, avas szalonna, a levágott juhoktól a faggyú, a disznóvágástól a belekről leszedett zsiradék, a kiolvasztott szalonnáról lehúzott bőr és a csontok.

A II. világháborúig több mészárszék volt a faluban, ahonnan marhafaggyút is vásároltak a többi zsiradék mellé, mert azt állították, hogy azzal sokkal jobb lesz a háziszappan.

Adatközlőim szerint – az öregek elbeszélése nyomán tudják – a múlt században általában a lúgot is házilag készítették és azzal főzték a szappant.

1. Szappanfőzés hamulúggal

A hamulúgot bükkfahamuból készítették. Két-három veder hamura fövő vizet öntöttek egy nagy üstbe, annyit, hogy két-három veder víz még beleférjen. Amikor ez a lúg leszállt, akkor leszűrték és a lúgos vizet felforrósították, amit újabb két-három veder hamura ráöntötték. Ezt a műveletet többször elvégezték, de a lúgos vízhez soha nem adtak hozzá újabb vizet, csak a hamu volt friss mindig. Így a megfogyatkozott lúgmennyiség olyan erős lett, hogy a zsiradékot szappanná tudták főzni benne.

2. Szappanfőzés pállúggal

Pállúg készítése: három veder fahamut leforrázunk 30–35 liter forrásban lévő vízzel. Hagyjuk lehűlni. A leülepedett hamuról leszűrjük a lúgot. Ezt a tiszta lúgot főni tesszük, ha forrásban van, ismét ráöntjük az újabban előkészített három veder hamura. Ezt a műveletet háromszor, négyszer elvégezzük, és akkor ellenőrizzük a lúg erősségét. Ezt a műveletet egy tyúktollal végezzük. A *tollut* beletesszük a lúgba, ha a *tollu* pihéit lemarja, azaz annak csak a szára marad, akkor kész a pállúg.

Az I. világháború idején ezzel főzték a szappant: 2 kg zsiradékhoz 10 liter pállúg volt szükséges. 4 kg zsiradékot főztek, amihez a pállúg felét tették, egy félórás fövés után a másik forrásban lévő lúgot is hozzáöntötték. Ha főni kezdett, másfél óra után egy marék sót tettek bele. Két órai fövés után, ha a lúg tisztán felbuggyant a tetejére, akkor nem kellett tovább főzni, viszont állandóan kavargatni kellett egy falapáttal. Ha ki akart futni, hideg pállúgot öntöttek rá. Az üstben hagyták kihűlni, másnap vágták fel nagy kockákra.

A marószóda (marólúg) megjelenésével mindinkább ritka eseménnyé vált a hamulúg készítése. Így a különböző mennyiségű lúgkőből és zsiradékból, víz és só hozzáadásával készítenek házilag a mai napig mosószappant. Ezekből az árapataki receptekből írok le néhányat:

3. Szappanfőzés

3 kg zsiradék, 1 kg marószóda, 8 liter esővíz szükséges. Eljárás: 4 liter meleg vízben feloldani a marószódát és azonnal hozzáadni a zsiradékot. Ezt lassú tűznél főzni (fövéstől számítva) egy órán keresztül. Állandóan kavargatni kell egy falapáttal. Hozzá kell tenni 4 liter vizet melegen és fél marék konyhasót. Ezzel még egy órán át kell főzni gyenge tűzön, állandó kavargatás mellett. Ha ki akarna futni, hideg esővizet öntünk bele. Két óra után, ha kész a szappan, a lúg tisztán felbuggyan. Ha kásás, vizet kíván, ha fényes vagy zsíros, akkor szódát kíván. Hagyjuk másnapig kihűlni, és akkor kivágjuk a tetejéről a szappant és újrafőzzük.

Másodszori főzése a szappannak: az első főzetet a lúg tetejéről összedaraboljuk, kiszedjük egy edénybe. A lúgot lemerjük, az üstöt kimossuk. A szappandarabokat a vízmennyiség felével (4 liter víz) főni tesszük. Ha zsíros tapintású a szappan, akkor szódát teszünk hozzá. Fövéstől számított egy órán át kavargatjuk. Ha a tetejére egy órai fövés után kiválik a víz, kész a szappan. Másnapig hűlni hagyjuk.

4. Szappanfőzés

4 kg zsiradék, csont és bőr, 1 kg marószóda, 8 liter patakvíz kell hozzá. Az eljárás az elsőhöz hasonló. Bálint Józsefné Bibó Klára (sz. 1885) mindig két adagot főzött egyszerre. Kétszer főzte a szappant, mert fehérebb és jobb minőségű lett. A másodszori főzéshez mindig tett negyed kg marószódát. Amikor a másodszori főzéssel is kész volt, a szappant a lúg tetejéről lemerte, egy erre a célra készített favályúba. A favályúba egy vásott kenderszőttest megnedvesített, kibélelte vele a vályút, s abba merte bele a még meleg szappant. Másnapig a lúg kifolyt belőle, s a szappan megkeményedett. A vászon segítségével kiborította a szappant és darabokra vágta. A feldarabolt szappant, amivel már

egy-két hét múlva mosni lehetett, a padlásra tette száradni. Annyit főzött tavasz folyamán, hogy egy évre a mosószappankészlete megvolt. A lúgot üvegedénybe őrizte, olyan helyen, ahol gyermek, állat nem fért hozzá. Szőnyegmosásra használta és padlómosás végett a szomszédoknak osztogatta el.

5. Házi szappan készítése

3 kg tiszta zsír, 1 kg marószóda, 10 liter esővíz kell. Ha csont, hús is van, akkor 4 kg-hoz 1 kg marószóda, 10 liter víz szükséges. Bakó Jánosné Dénes Erzsébet (sz. 1942) egy órai főzés után két marék konyhasót tesz bele. Mindig két adagot főz egyszerre, állandó kavargatás mellett. Ha kásás, még két liter vizet ad hozzá. Csak egyszer főzi. Másnapig a lúg tetején hagyja, és akkor vágja ki nagyobb kockákra.

6. Háziszappan készítése

3 kg tiszta zsiradék, 1 kg marószóda, 9 liter víz, 2 marék konyhasó szükséges. Bakó Józsefné Bálint Gizella (sz. 1918) három adagot főz egyszerre, mert nagy üstje van. 9 kg tiszta zsiradékot főz. Egy adagot 6 liter vízzel főz. Fövés közben teszi hozzá a hiányzó 3 liter vizet (adagonként), vagyis 9 liter vizet. Állandó kavarás mellett adagolja a vizet. Szabad tűzhelyen, kint, az udvaron szokta főzni. A két óra vége felé adja hozzá a két marék konyhasót, ami által szétválik a lúgtól a szappan és felbuggyan a lúg a szappan tetejére. Csak egyszer főzi. Az üstben hagyja másnapig, akkor vágja ki darabokra a szappant az üstből.

7. Szappanfőzés

3 kg zsiradék, 1 kg lúgkő, 10 liter víz, egy marék konyhasó, és egy marék mosószóda kell hozzá. A vizet, ha van a régebbi főzettől megmaradva lúg, azzal helyettesítjük. Hét liter vízzel vagy lúggal tesszük főni a három kilogramm zsiradékot. A felfövéstől számított két órán át főzzük állandó kavargatás közben, és hozzáadagoljuk a megmaradt három liter vizet. Egy óra után teszünk bele egy marék konyhasót. Később egy marék marószódát, hogy fehérítse a szappant. Amikor a lúg a tetejére feljön, kész a szappan. Másnap darabokra vágható.

© www.kjnt.ro/szovegtar