

## A SZŐLŐ ÉS MUST A SZEGEDI TANYÁK NÉPÉNEK TÉLI TÁPLÁLKOZÁSÁBAN

BÖRCSÖK VINCE

A leszüretelt szőlő legnagyobb részét a férfinép *kisutulja*, vagyis mustot készít belőle. Ha mennyiségben nem is, változatosságával azonban föltétlenül vetekszik vele az asszonyok munkája, a szőlő eltevése és felhasználása.

Már szüretkor félreteszik a lesimított szőlőhártyára az egészséges, ritka, kövidinka és kecskecsöcsű fürtöket, hagyományos helyi nevükön fejeket, bündöket. Garabolyokba, kétfülű kosarakba rakják és kézben viszik egyenesen a padlásra. Mindez nagy gonddal történik, hogy a szemek ne törődjenek. A tanyaház padlásán szálas szalmát, zsuppot terítenek szét. Újabban papírt is használnak. Erre rakják ki lazán egymás mellé a fürtöket. Ha piacra is száznak belőle, akkor 4–5 mázsát is elraknak. Gyakran előfordul, hogy az esős, borús őszi miatt nem tud a szőlő rendesen beérni. A szőlőszemek héja vékony lesz, sőt meg is repedezik. Ilyenkor a szőlőszem penészedik, rothadni kezd. Nincs más hátra, az eltett szőlőt le kell darálni, kisutulni. Ahol korai szőlő is terem, abból kerül ki az *állani való*, mert ez pusztul legkevésbé.

Az eltett szőlőt por, méginkább a téli fagy ellen újságpapírral letakarják. Egyébként a szemek nagy cukortartalmuk miatt, csak kemény hidegben fagnak meg, különösen ha nem takarják be őket. Karácsonyig mindenképpen igyekeznek eltartani. Egyrészt a szépen megaszalódott szőlő ilyenkor a legkelendőbb, másrészt a karácsonyesti asztalról sem hiányozhatik a szőlő. Igen kedves a disznóvágás során hústól, zsírtól eltelt emberi gyomornak is.

Ha kevesebb szőlőt tesznek el, akkor ezt raffiára, madzagra kötözik. Ez úgy történik, hogy méternyi hosszú spárta egyik végére kötnek egy fürtöt, 10 cm-rel magasabban kötik a másikat. Így haladnak tovább egészen addig, amíg a fonál közepére nem érnek. Most megkezdik a fonál másik végét, ide hasonlóképpen kötöznek. Vigyáznak arra, hogy az egymás fölé kötözött fürtök ne érjenek össze, hanem köralakban helyezkedjenek el. A fűzért most a szelemenfába ütött szögekre, vagy külön erre a célra felakasztott rudakra rakják. A felrakást úgy irányítják, hogy a jobb- és baloldali fürtök ne essenek egy irányba. Így jobban szellőznek, tehát kisebb a penészedés, rothadás veszélye. Egészen a nagyobb hidegek beálltáig itt marad a szőlő, azután az éléskamrába hozzák le. Egyébként erre az időre már jócskán meg is fogyatkozik.

Még egyszerűbb, de megbízhatóbb módja az állani való szőlő eltevésének, amikor az egymástól 10 cm távolságba felkötözött bündök fonálát vízszintesen feszítik ki. Gyakran találkozunk olyan eljárással is, hogy a vízszintesen fölfüggesztett tányéricszárra raffiával egymás mellé egyenként kötözik fel a szőlőfejeket.

Vendég, beteg számára, ünnepi asztalra befőttes üvegben is tettek el valamennyi szőlőt. Még szüret előtt kiválasztották az alkalmasnak tartott legszebb, óriás fürtöket. Mindegyiket két araszos venyigével vágják le. A fürt fölött 10 cm-nyi csonkot hagytak, a többi alul maradt meg. Mintegy 2 l nagyságú befőttes üvegbe vizet öntöttek és ebbe úgy állították bele a venyigéket, hogy a fürtök az üveg száján kívül köralakban helyezkedjenek el. Az üvegben levő víz poshadásának megakadályozására egy félmarék faszenet kellett beledobni. Az üveget a tisztaszoba mestergerendájára, esetleg a mennyezetről lelógó függőlámpa tartójába helyezték bele. Ilyenkor természetesen a lámpaégőt kivették. Ennek helyére került megkapó szobadíszként az üveg tele szőlőfürtökkel. A levél is, szőlőcsutka is egész télen megmaradt friss zölden. A szemek sem aszalódtak meg. Minthogy a tisztaszobában télen alig fűtöttek, a hőmérséklet is állandó volt.

A szőlő eltartásának másik módja az *aszalt szőlő*, másként *mazsola* készítése. Az asszonyok már a szüret idején felkötött kötőjükbe összegyűjtötték a darázscsípte, összeaszalódott, az ő szavukkal *töpött* szőlőt. A csumáról leszedték, mustban megmosták. Kiterítették egy deszkára, esetleg papírt tettek a kemence tetejére, és ott szikkadt meg. Egy-két nap múlva papírzacskóba vagy befőttes üvegbe rakták. Az üveget nem kellett lekötöni.

Ha kevés töpött szőlőt sikerült összegyűjteni, vagy idejében nem gondoltak rá, akkor kemencében szokták a mazsolának való szőlőt aszalni. Leginkább a rizling, vagy delevaré böndőket mossák meg, majd hagyják lecsurogni. Azután tepsibe teszik és sütés után a langyos kemencébe dugják. Ezt többször meg kell ismételni. Az első kivétel után száraz helyre, így kamrába teszik. Ha többszöri betevés után kellően megaszalódott, lecsipkedik a csumáról és mustban megmossák. Kiterítik a napra, deszkára és papírral leborítják a darazsak ellen, hogy így szépen megszikkadjon. Még jobb, ha újra tepsibe rakják és ismét kemencébe teszik. Szikkadás után papírzacskóba, de még inkább befőttes üvegbe kerül. Az üveg száját por ellen le kell kötni.

Az így házilag készült mazsolát mákoskalács sütésénél belekeverik a mákba. Jó bodagot is lehet vele sütni. A boltban vásárolt mazsola helyett szokták régebben és háborús időkben használni. Tökéletesen megfelel. Egyetlen hibája, hogy a magja benne marad.

A *szőlőbefőtt* készítése már a múlté. Szüretkor a legszebb fejekből válogatták ki a befőzni valót. Csak egészséges szemek kerülhettek bele. Nagyon kedvelték hozzá a kecskecsöcsű szőlőt. A fürtöket alaposan megmosták, majd lazán 3–4 l nagyságú befőttes üvegbe rakták. Forró mustot öntöttek rá, majd pergamennel lekötötték, és *kiduncolták*, azaz kellően átpárolták. Alkalmas helyre, leginkább éléskamrába tették el. Amikor eljött az ideje, fölbontották, a kiemelt fürtöket lecsorgatták. A visszamaradó levet mustként éltek el, a szőlőt pedig úgy csipkedték le a csumáról, mintha éppen szüret volna. Még a csoma is megtartotta zöld színét, egyáltalán nem száradt össze. Olykor előfordult, hogy a fürtökre öntött must *mögindult*, forni kezdett és így a befőtt tönkrement.

Ha azt akarták, hogy több férjen, akkor lebogyózták és úgy rázták bele az üvegbe. A meggybefőthöz hasonlóan a szőlőszemeket és a mustot kanállal fogyasztották. Mindkét esetben szokás az is, hogy hideg musttal öntötték fel a készülő befőttet és sütés után a kemencében dunsztolták ki. A szőlőbefőtteket még a *szalicer*, azaz szalicil segítségével is védték a romlástól.

Ma is készül a *szőlőlekvár*. Főzésre leginkább az otellót, izabellát kedvelik, mert mustja, bora nem olyan jó. Lekvárnak egyébként bármifajta szőlő alkalmas. Készítéséhez úgy fognak hozzá, hogy a szőlőt megmossák, a szemeket lecsipkedik és üstbe teszik. Lassú tűzön főzik. Forralásnál feladja a habját és a mag a tetejére kerül. Habszedő kanállal könnyű leszedni. Sűrűre főzik, de annyira már nem szabad besűríteni, mint a szilvalekvárt, mert a cukor megpörkölődik benne. Mindenesetre addig főzik, amíg a kavarókanál meg nem áll benne. Állandóan kell egyébként kavargatni, mert a benne maradt mag és héj miatt könnyen lesülhet. Ha lassú tűzön főzik: több, gyors tűzön kevesebb lekvár lesz belőle. Ha azt akarják, hogy mag ne legyen benne, félfőzésben búzarostán átpaszírozzák. Ilyenkor nemcsak a mag, hanem a bőr is felakad.

A szőlőlekvárt süteménybe, kalácsba téve, kenyérrre kenve fogyasztják. A gyerekek különösen kedvelik.

Mustból készül az *állított bor* is. Többféle eljárás ismeretes. Legegyszerűbb, amikor egy erős falú, 15–20 literes hordót félig töltenek tiszta és még meg nem indult friss musttal. Utána 2 dkg szalicilt tesznek hozzá, majd a hordót teljesen teletöltik musttal és jó erősen ledugják. Nyolc nap múlva üvegekbe fejtik le, esetleg hordóba is. Olyan helyen tartandó, ahol nem indul meg. A borospincében nincs jó helye, mert a bor szomszédságában könnyen forrni kezd.

Másik eljárás, amikor 10 literenként számítanak 1 dkg szalicilt. Mielőtt a mustos hordóba tennék, 1 l mustban forralják. Azután töltik hozzá, majd *lefűjtik*, azaz kukoricahéjjal körültekert fadugóval jó erősen bedugaszolják. Kilenc napig nem érheti levegő. Utána ki lehet verni a dugót. Ha nem indult meg a must, akkor az *állítás* sikeres volt. Nem mindig szükséges lefejtetni, hiszen ha letisztult mustot tettek bele, akkor forrásnak sem indulhatott, tehát seprőnek sem szabad lennie.

Ismeretes olyan eljárás is, amikor az egész mustot nagy üstben felforralják. Forralás közben addig szedik a habját, amíg egyáltalán feladja. Azon forrón hordóba töltik, kevés szalicilt tesznek bele, majd jó erősen ledugaszolják. Hátránya, hogy a forralás sajátos ízt ad neki és ez erősen megérzik rajta.

Legtermészetesebb ízű akkor lesz az állított bor, ha minden kezelés nélkül egyszerűen erős falú, kiforráztott kishordóba töltik a lehiggadt tiszta mustot és jó erősen ledugaszolják. Lehetőleg elkülönítik a forrásnak induló egyéb musttól. Ennél az eljárásnál nagyobb a kockázat, de ha sikerül, ez lesz állított bornak a legfinomabb.

Különösen asszonyok és gyermekek fogyasztják. Vendégségben, lakodalomban, disznótorban, ünnepek alkalmával, de betegnek, gyerekágyasnak is kedvelt csemege. Miután asszonyok kedvelik, tréfásan *kontyalávaló* néven is emlegetik. Borral házasítva férfiak sem vetik meg. Az *édősbor*, ritkábban *fűjtött bor* néven is emlegetett állított mustból korántsem lehet egyszerre annyit inni, mint a rendes borból. Piacra általában nem kerül.

Tanyai különlegességnek számít a *mustméz*. Akkor készült, amikor a must és a bor olcsó volt, a cukor pedig a tanyai ember jövedelméhez képest drága. Legutoljára a második világháború, majd az infláció idején készítették, amikor cukorhoz alig lehetett hozzájutni. A mustot üstben felfőzték. Forralás közben a fölverődött habot leszedték. Utána lassú tűzön addig főzték, amíg szirupszerűre nem sűrűsödött. A kanálnak nem kell megállania benne, hiszen úgy kell folynia, mint a méznek. Általában 50 l mustból 5 l méz készíthető. Befőttes üvegekbe rakták és por, szennyeződés ellen lekötötték. Ha hosszabb ideig

állott, a rendes méz módjára szépen *mögikerásodott*, azaz szemcséssé vált, megcukrosodott. Cukor és méz helyett egyaránt használták édesítésre.

Eddig a szőlő, illetőleg a must vagy külön-külön szerepelt, vagy egymással összekapcsolódva vizsgáltuk eltartásuk módjait. A következőkben arról lesz szó, hogy a must más gyümölcsökhöz, illetőleg tápláléknövényhez hozzáadva mennyiben teszi változatosabbá a gazdasszony téli ételmiszerkészletét.

*Gyümöcslekvár* főzésénél a must a minőség feljavítására szolgál. A fák alatt összeszedett hulladék almát és körtét megmossák, héjától megtisztítják. Kisebb darabokra vágva üstbe teszik. Annyi mustot öntenek rá, hogy jól *fölérje*, azaz az egészet ellepje. Lassú tűzön addig főzik, amíg a kanál meg nem áll benne. Vasüstben nem szabad főzni. Amikor kissé kihűlt, cserépfazekakban teszik el télire. Birsalmalekvárt is igazán csak musttal lehet ízesre főzni.

A *töklékvár* is musttal készül. Leginkább a szürkésfehér héjú dinkatököt használják hozzá. Megmossák, fölnégyelik, a magját kitakarítják, a héjtól is megtisztítják, végül zománcos, vagy rézüstben aprítják. Musttal felöntik és állandó kavargatás közben lassú tűzön főzik. Ha a kanál már megáll benne, akkor hűlni hagyják s a gyümöcslekvárhoz hasonlóan elteszik. Rendkívüli édessége, sajátos íze miatt igen kedvelik.

Egyébként bármiféle gyümölcsöt el lehet tenni musttal. A megmosott gyümölcsöt tiszta üvegekbe rakják. A mustot megforralják és lassan ráöntik. Kis szalicilt is tesznek rá. Majd lekötik és a szokásos módon kidunsztolják. Cukrot nem kell bele tenni. Ez az eljárás is főleg háborús és ínséges időkben járta.

A *tökbefőtt* ugyancsak musttal készül. A tisztára mosott dinkatököt feldarabolják. A magját kivesszik, a héjától megtisztítják. Kockára, vagy másféle tetszetős formára szeletelik föl. Először meszes vízben áztatják, hogy a forró mustban is megtartsa alakját. A mustot felfőzik, a habját leszedik, majd hagyják, hogy kissé besűrűsödjék. Most a meszes vízben áztatott tökszeleteket beledobják. Amikor kellően átforrósodott, befőttes üvegekbe töltik. Kevéske szalicilt tesznek rá és vaniliával, *szögfűszöggel* ízesítik. Kidunsztolás után a kamrába rakják. Igen kedvelt csemege, büszke is a gazdasszony rá.

Hús mellé mustban áztatott kompótot is készítenek. Az almát, körtét megtisztítják, gerezdekre vágják és forró mustot öntenek rá. Frissen elkészítve főtt és sült húshoz egyaránt élik. Ez természetesen csak szüret idején készíthető.

A nyáron a maga idejében aszalt meggyet, almát, körtét, szilvát, szüret idején mustban szokás megmosni. Lecsorgatják, majd megszáritják, végül zacskókban elteszik. Az ilyen módon tartósított aszaltgyümölcsbe nem esik bele a moly. Az így felhasznált mustot egyébként ülepedés után minden további nélkül visszaöntik, hiszen még forrás előtt van.

Ugyancsak mustból készül a többféleképpen emlegetett *borpár*, *borélesztő*, *borkomló*. Kancahordóba mustot töltenek. Egy idő múlva forrni kezd, a habját feladja a tetejére. A tiszta habot most leszedik és búzakorpával *fölhajtják*, összedörgölik, hogy morzsalékos legyen. Azután a napra, vagy kemence tetejére terítik ki, hogy megszáradjon. Utána zsákba teszik és száraz helyen, leginkább a kamrában az *ászok* néven ismert deszkákon tartják. Szokás egyszerre fél zsákkal is készíteni.

Sütéskor a szükséges mennyiséget — egy 5 kg súlyú kenyérre fél marékkaal — számítanak — langyos vízben megáztatják. Jó, ha estétől reggelig ázik. Most szitán átszűrjük. Az átszűrt lébe rozslisztet tesznek és abból készítenek kovászt a kenyérnek. Sütés után egy fél tányér kovászt meghagynak, majd a kenyér-

tésztából is visszahagynak egy darabot. Liszttel tarhonyaszerűre feldörzsölik, azaz *morzsoltka* készül belőle. Kemence vállán megszáritják és legközelebb már ezzel *töszik* a kovászt. Ilyen eljárással voltaképpen csak első alkalommal kerül a borélesztő használatára sor.

Van, aki mindig borkomlóval szeret sütni. Manapság már a bolti élesztő kiszorította. A régi tanyai öregek egyedül ezzel sütöttek. Ínséges időkben mindig fölüljítják a készítését, amikor nem juthatnak élesztőhöz. Ilyenkor még kalácsot is sütnék vele, bár ezzel nem olyan ízletes. Ha egy-egy tanyában jó borkomlót tudtak, a belőle készített morzsoltkából szívesen kértek lakodalmas házakhoz is, mert kiváló kenyeret akartak sütni. Napjainkban készítése és használata már lassan feledésbe megy.

DIE WEINTRAUBE UND DER MOST IN DER ERNÄHRUNG DER  
BAUERNHOFBEVÖLKERUNG IN DER UMGEBUNG VON SZEGED

von

V. BÖRCsök

Im sandigen Gebiet der ungarischen Tiefebene entwickelte sich nach der Phylloxerenseuche eine moderne Weinkultur. Einerseits band sie den Triebssand, andererseits spielte sie eine bedeutende Rolle in der Ernährung der Bauern. Der Verfasser analysiert ausführlich was die Weintraube und der Most in der Ernährung der Bauern bedeuteten und was für Speisen und Getränke aus ihnen für häuslichen Gebrauch bereitet wurden.