

- Vincze István 1958/a:  
Magyar borsajtók. Ethnographia LXIX.  
1-28.  
1975: Taposók és prések. Ethnographia  
LXXXVI. 104-152.

### Jegyzetek

1. Maksai F. 1940. 83.
2. Maksai F. 1940. 84.
3. Maksai F. 1940. 85-86.
4. Szirmay A. 1809. I. 324-328., 330-331,  
335-340, Fényes E. 1839. 316., 323.,  
326., Barbul J. 1900. 6-7., Borovszky  
S. 1908. 38, 102., 165.
5. Keleti K. 1875. 363.
6. Kávássy S. 1981. 148.
7. Szirmay A. 1810. II. 335.; Fényes E.  
1839. 326.
8. Kós K. 1980. 418.
9. Andorfi M. 1935. 40-41.
10. Vincze I. 1960. 2.
11. Égető M. 1993. 152.

12. Kecskés P. 1992. 176.
13. Vincze I. 1958. 7.
14. Vincze I. 1975. 114-115.
15. Kós K. 1980. 403.
16. Sike L. 1972. 22.
17. Sike L. 1972. 22.
18. Sike L. 1972. 23.
19. Vajkai A. 1977.

### Adatközlők

Asztalnok Dezső (1926), Bak Ilona (1926),  
Bú József (1941), Cseh Vilmos (1947),  
Demeter Csaba (1963), Dohi Ambrus (1916),  
Dohi Ferenc (1924), Dohi István (1939),  
Dohi Károly (1929), Dohi Bak Lajos (1924),  
Dohi Lajos (1907), Erdei Imre (1946),  
From Menyhért (1934), From Erzsébet (1925),  
Henter Imre (1940), Rákos Imre (1921),  
Rákos Gyula (1930), Sike Gyuláné (1936),  
Sike Dezső (1947), Sike Lajos (1938),  
Tattár Imre (1940), Váradi Margit (1924), Vass  
Árpádné (1939), Vass Imre (1926).

Bogár Anikó

## A szilva aszalása és a lekvárfőzés

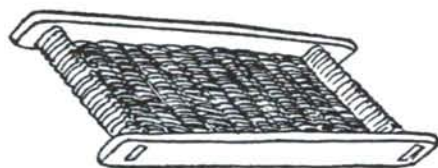
Ősz van, a gyümölcsérés ideje. Szatmárban jó szilvaterméskor ma is fővő lekvár illata lepi be a falvakat, ma is körül lehet ülni a rotyogó üstöt.

A szilva tartósításának két általánosan elterjedt módja van: az aszalás és a lekvárfőzés. Míg az aszalás elterjedt eljárás volt a parasztság körében, addig a lekvárfőzés a 18. század óta vált elterjedté<sup>1</sup>, sőt a Szamoshátról és az Őrségből származó adatok szerint a friss gyümölcsöt nem főzik, hanem aszalják. Ilyen helyeken a megfőzött aszalt gyümölcsöt használták minden olyan ételbe, amibe mások lekvárt tettek.<sup>2</sup> Készült így rétes, kelt kalács, derelye.

Az aszalás mind a kerti, mind a vad gyümölcsök elterjedt tartósítási módja. A technikát Keleten fejlesztették magas szintre, innen jutott el hozzánk és került a magyar aszalt szilva Nyugat-Európába orvosságként. A múlt században csökkent csupán e termék kivitele, mert

helyét a Boszniából érkező áru vette át.<sup>3</sup> Az országon belüli kereskedelem – elsősorban a jó szilvatermő Szatmárból – jelentős volt a 20. században is. Szatmárból Debrecenbe, Beregszászba, Zemplénből pedig a Felső-Tisza vidékéig és Kassáig vitték.

Kisebb-nagyobb mértékben az egész ország területén aszaltak gyümölcsöt, mennyiségtől függő technikával. A legegyszerűbb, kis mennyi-

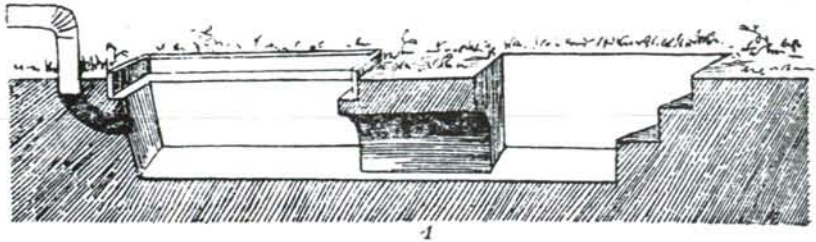


Aszalócserény rajza  
Kovács 1943. 146.

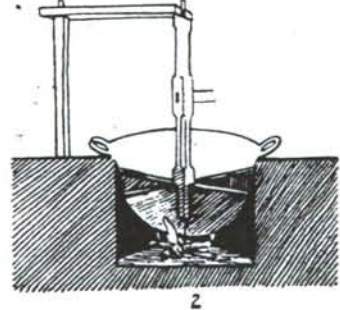
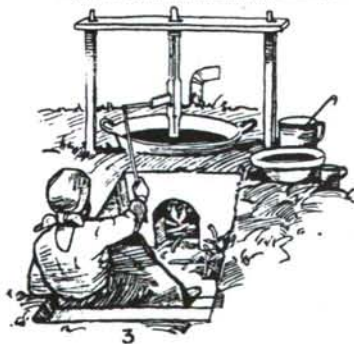
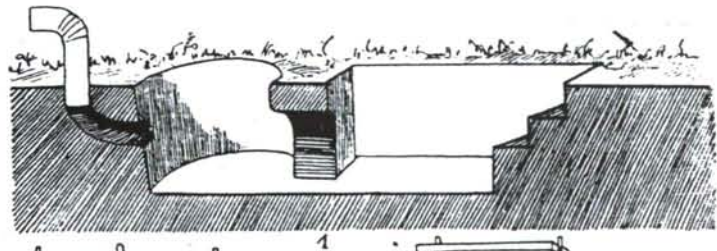
ségre alkalmazható módszer a napon szárítás. Nagy alapterületű, keskeny peremű, vesszőből font aszalócserényre tették a gyümölcsöt, olyan helyre, ahol a nap jól érte.

Ha ősszel a nap melege már nem volt elegendő, akkor kenyérsütés után a főlhevült kemencébe rakták be az aszalnivalót.<sup>4</sup> Ismeretesek – már nagyobb mennyiség feldolgozására szolgáló, földbe vájt aszalók. Itt is vesszőkosárba tették a gyümölcsöt, de alatta állandóan melegítettek úgy, hogy a közvetlenül a gyümölcs alatt nem égett a (aszalás rajza) tűz, csak a hozzá vezető aszalótorokban, melyet az ugyancsak földbe vájt tüzelőgödörből fűtöttek. Körülbelül öt nap alatt készült el így a szilva.<sup>5</sup> Ahol sok volt a feldolgozandó gyümölcs, ún. aszalókat építettek. Ezek egyetlen helyiségből álló épületek, melyeket kívülről, kemencével fűtöttek. Belül polcokként egymás fölé helyezett aszalófonatokon száradt a gyümölcs. Folyamatos, szinte „nagyüzemi” aszalást tudtak így megvalósítani.<sup>6</sup>

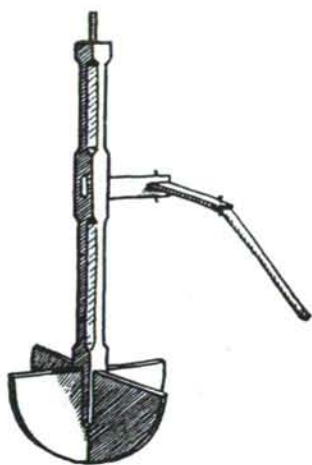
A megszállt szilvát vászonzacskóban vagy fedeles kosárban tárolták. Fogyasztása téli-tavaszi bőjtben (advent, nagybőjt) általános volt. December 24-e bőjtös napján az ország nagy részén elterjedt volt az aszalt szilva leves fogyasztása.<sup>7</sup> Ahol sok gyümölcs termett, több zsáknyi aszalt szilva fogyott el évente. Gyakori volt, hogy a levest cukros



Szilvaaszalás  
Ecsedi 1935. 315.



Lekvárfőzés  
Ecsedi 1935. 318.



Vitorlás kavaró  
Ecsedi 1935. 319.

vízben megfőzték, és tejes vagy tejfölös habarást készítettek hozzá.<sup>8</sup> Ennél ma már furcsábbban ható összetételben is előfordult az aszalt szilva. A Székelyföldön füstölt húst, szárazbabot és aszalt szilvát főztek egybe, majd tejföllel behabarták.<sup>9</sup> A Tiszántúlon ismerik a disznónyelvel, szívvel, gégével főtt aszalt szilvát,<sup>10</sup> a Dunántúlon pedig a szárazbabból és aszalt szilvából készült tejföllel behabart böjti levest.<sup>11</sup>

A szilva a legkedveltebb lekvárnak eltett gyümölcs a hagyományos paraszti kultúrában. Az első világháború előtt a cukor nélküli lekvárfőzés volt általános a magas cukorárak miatt.<sup>12</sup> Az érett szilvából készülő lekvárt ma is érdemes így elrakni, elég édes lesz. Nagy mennyiségben, rézüstben főzték a lekvárt. Kimagozhatták a főzés előtt is, de sok helyütt maggal együtt átfőzték, és utána törték át cserépszűrőn. Ezt a műveletet hívták ciberézésnek.<sup>13</sup> 12-14 órán át főtt a lekvár. Állandóan tüzelni kellett alatta, de vigyázni arra, hogy oda ne kapjon az alja. A jó lekvárnak ugyanis két ellensége van: ha odaég és ha megfüstölődik. Emiatt használták az ún. vitorlás kavarót, amely

az üst egész fenekén mozgatta a fővő gyümölcsöt.

A füst ellen úgy védekeztek, hogy az üstöt pontosan illesztették az üstházba, illetve ha földbe vájva főtt, beletapasztották a földbe. Szokás volt az üst egész külső felületét betapasztani, amely szintén a leégéstől védte a lekvárt.<sup>14</sup> Azt mondták, a lekvár akkor készült el, ha kanálra véve és azt felfordítva nem esik le. Melegen kisebb- nagyobb cserépszilkébe rakták. Ha bebőrösödött, lekötötték, esetleg olvasztott zsírt, vaját öntöttek a tetejére, ami légmentesen lezárta.<sup>15</sup> Az ily módon eltett lekvár akár évekig is eltartható volt. Ha a lekvárt piacra vitték, a cserépszilkével együtt adták el. Nyersen kenyérre kenve vagy tésztákba töltve (barátfüle, kifli) fogyasztották.

### Felhasznált irodalom

- ☞ Ecsedi István: A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása. in: A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve I. Debrecen, 1935. 149-405.
- ☞ Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Bp., 1943.
- ☞ Kisbán Eszter: Aszalás. in: Magyar Néprajzi Lexikon I. Szerk.: Ortutay Gyula. Bp., 1977. 145-146.
- ☞ Uő: Táplálkozáskultúra. in: Magyar Néprajz IV. Szerk.: Balassa Iván. Bp., 1997. 419-583.
- ☞ Luby Margit: A szilva hazája. = Néprajzi Értesítő XXXI. 1939. 300-310.
- ☞ Rapaics Rajmund: A magyar gyümölcs. Bp., 1940.

### Jegyzetek

1. Kisbán 1977. 510.
2. Kardos 1943. 147.; Luby 1939. 306.
3. Rapaics 1940. 125-133.
4. Ecsedi 1935. 313.
5. Ecsedi 1935. 314-316.
6. Luby 1939. 308.
7. Kisbán 1997. 509.
8. Kisbán 1997. 509.
9. Kisbán 1997. 509.
10. Ecsedi 1935. 316.
11. Kisbán 1997. 145.
12. Kisbán 1977. 145.
13. Luby 1939. 306.
14. Luby 1939. 306-306.
15. Kardos 1943. 148.