

A szarvasmarhatartás és a tejfeldolgozás a makói tanyákon

FEJÉR GÁBOR

(Makó, József Attila Múzeum)

A szarvasmarhatartás szerepe a magyar népi gazdálkodásban közismert, tudományos kutatása számos jelentős eredményt hozott. Annál szembetűnőbb, hogy a tehéntej feldolgozásának vizsgálata háttérbe szorult a juhtej feldolgozásával szemben. Ennek oka abban a jelenségben kereshető, amelyet Györffy István A magyarság néprajzában így fogalmaz meg: „Nagyobb mérvű tejjgazdaságot a juhászatban találunk. A tejjel való bánás igazi mesterei a fejős juhászok.”¹

A gazdaságtörténeti adalékokban egyébként sem bővelkedő Makóra vonatkozó néprajzi szakirodalomban sem kapnak e témakörök igazán szerepet, jóllehet, a város a 16. században az Alföld egyik legjelentősebb marhaexportőre volt, s a nagyállattartásnak még a 18. században is meghatározó voltát Bohdaneczky Edvin említi.² Tóth Ferenc a parasztság 18. század végi tárgyi ellátottságát vizsgálva szót ejt ugyan a táplálkozás eszközanyagáról, eredményeit azonban nem követték újabb kutatások.³ A város tágabb környezetét illetően Bálint Sándor mindenre kiterjedő figyelmének köszönhetően rendelkezünk e tárgykörökre vonatkozó adatokkal.⁴ Szigeti György az apátfalvi táplálkozási gyakorlat vázlatos ismertetését adja,⁵ legújabban pedig a vajkészítésre vonatkozó szörványadatok találhatók Viga Gyula tanulmányában.⁶

Jelen dolgozat sem vállalkozik a kérdéskör monografikus feldolgozására. Csupán a makói nép egy részénél, a tanyán élőknél végzett kutatás eredményeit teszi közzé. Ezért az látszik helyesnek, ha a fentebb idézett összehasonlító hivatkozási helyeket a kutatás jelenlegi szakaszában csak jegyzetben közöljük. Ettől is el kell tekintenünk Nagy Gyula állattartásról írott alapvető munkájának vonatkozó fejezete esetében, amely módszerét tekintve jelen tanulmány követendő példajaként szolgált.⁷ Azonban éppen rendkívüli adatgazdagsága következtében a precíz hivatkozások a jegyzetapparátus indokolatlan felduzzasztását eredményeznék.

A kutatás választott módszeréből adódóan eredményeink általánosan a két világháború közötti időszakra érvényesek. Egyes esetekben az időhatárok szájhagyomány révén a századforduló, esetleg az azt megelőző évekre, illetve a tanyás gazdálkodás tömegméreteit felszámoló 1960-as évekig terjeszthetők ki.

*

¹ GYÖRFFY ISTVÁN 1933. 168.

² HOFER TAMÁS 1988. 56., BOHDANECZKY EDVIN 1940. 39.

³ TÓTH FERENC 1983. 23.

⁴ BÁLINT SÁNDOR 1976. és 1977.

⁵ SZIGETI GYÖRGY 1974.

⁶ VIGA GYULA 1987.

⁷ NAGY GYULA 1968.

*Tejfeldolgozáson értjük azon tevékenységek összességét, amelyek eredményeképpen a tej fizikai és kémiai átalakulások során minőségi változáson megy át; az eljárások végtermékei a tejtermékek.*⁸ A dolgozat bemutatja emellett a szarvasmarhatartás azon összefüggéseit (tartásmód, takarmányozás, fejés stb.), amelyek a tejhasznásvételre és ezen keresztül a tejfeldolgozásra kihatással lehetnek. Nem érinti azonban a tejnek és a tejtermékeknek a táplálkozási szokásokban betöltött szerepét, ellenben utal ezek értékesítésére.

*

A makói tanyai parasztek társadalmának önszemlélete meglehetősen híven tükrözi a valós helyzetet. „Szögényparaszt”-nak a nincsteleneket nevezték, a „kisparaszt” 5—10 (—20) kat. holdon gazdálkodott. A gazdaságok zömét a 20—40 kat. holdas birtokteksték tették ki. „Ez vót a legtöbb,” nagyobb birtokost csak keveset tartottak számon.⁹ A termesztett növényfajok természetét részben maguk élték fel, a felesleget értékesítették, illetve állataik takarmányozására használták.

A nevelt állatok számát a földterület nagysága alapvetően meghatározta. „Mindég azt számolták, tíz hód föld bír el egy lovat, mög egy tehenet.” Emellett egyéni tényezők is döntőek voltak, elsősorban a jószág szeretete, amelynek eredményeképpen 10—20 kat. holdon is neveltek 3—4 lovat és ugyanannyi tehenet, amelynél több a gazdaságok zömében nemigen volt. Másfelől, aki „kényelmesen élt, az mondjuk tartott 20 hód földhön két lovat mög egy tehenet, egy kocát, oszt végeztünk.” Ugyanakkor az állatok száma vissza is hatott a növénytermesztésre. Azt tartották: „Négy ló köll, ha szépen akarsz szántani.” A kisparasztokat így jellemezték: „Hát ugye azok egy lóval kínlódtak, vagy összefogtak másokkal.” A lovat fogatolták, a tehenet fejték, ritkábban fordult elő, hogy tenyész-, vagy hizóbikát tartottak. Az állatállományt a jószágok saját szaporulatából újították fel; a szaporulat egyébként mellékhasznásvételnek számított. A tehennek 10 éves koráig van értéke, 7—8 évesen igyekeztek eladni, amikor borjas volt „fias tehen”-ként, mert akkor a legkaposabb. A változó számú sertéstartás általános volt, az anyakocák szaporulatát leginkább hizóként értékesítették, és minden évben levágtak saját célra 1—2 disznót. E leggyakrabban tenyésztett állatok mellett minden tanyán voltak baromfiak, melyek mennyisége igen magas számot is elérhetett (egy gazdaságban 40—40 liba és pulyka, 150 gyöngytyúk, 80 csirke, illetve tyúk), s amelyekből szintén jutott piacra.

A gazdálkodás hasznát, a megélhetés és az esetleges felhalmozás forrását elsősorban az állattartás szolgáltatta.

Szarvasmarhatartás

A szarvasmarha szaporulata, ha nőnemű: „kisborjú”, „üszőbornyú” ahogy nő, 1 éves elmúlik: „üsző”. Az első fedeztetés után nevezik „hasas üszőnek”, esetleg már ekkor „tehen”-nek, majd az ellés után „tehen”-nek. A hímnemű jószág megnevezése életkortól függetlenül „bika”, helyenként fiatal korban „bikabornyú”.¹⁰

A tehéntartás fizikailag nehezebb munkái a férfiakra hárultak. A gazda feladata volt „ötetni, itatni, ajjazni, ganét kihordani alóla, vakarni, abrakot adni...”, a fejést

⁸ A tejtermékek szabatos definícióját I. KISBÁN ESZTER 1977., 1981. és 1982.

⁹ A dolgozatnak nem feladata a makói tanyai társadalom részletes ábrázolása. Erre nézve I. ERDEI FERENC 1932.

¹⁰ VÖ. BÁLINT SÁNDOR 1976. 472.

és a tej feldolgozását végezték a nők. A fiatal lányok már 12 éves korban fejhettek.¹¹ A férfiak részvállalása nem volt egyforma. Volt, ahol az etetés gondja is az asszonyra várt, más helyt a férj, ha több (4) tehén volt, a fejésben is segített; ismét másutt még akkor sem fejt meg, amikor a felesége gyermekágyas volt. A munka fogásait bele-
nevelődés útján a szülői háznál szerezték.

A teheneket reggel és este (délután) etették, utána mindig itattak. Télen, s az év egyéb szakaszaiban, amíg el nem fogyott, „csutkát” (leveles kukoricaszárat) adtak, abrak gyanánt pedig zabdarát és kukoricadarát. Azt tartották, a tehén akkor tejel, jól, ha sokat iszik. Itatásra mindig kapott száraztakarmányként „hereszénát” vagy „zöldfűszénát”. Abraknak használatos volt még a darált cékla, a „cékláspolyva” (reszelt takarmányrépa polyvával keverve, másnapra adják a jószágnak, miután „összepuhult”), a városi malmoktól vásárolt „napraforgópogácsa” (olajsajtolás után visszamaradt összapréselt melléktermék) és „magdara”, amely a gabonából kiválasztott gyommagvakból készült (az 1930-as évektől használata megszűnt). Ősszel etették a tököket.

Télen az istállóban etettek, nyáron a fejős teheneket a tanya körül legeltették („kipányváztuk a gyöpre”), a borjakat és a hasas jószágot kiadták gulyába, a „közös járásba”, tavasztól ősziig.

4 fejős tehenet nevelő gazdaságban az éves takarmányszükségletek fedezésére 1 kat holdon vetettek árpát, 0,5—0,5 kat. holdon zabot és takarmányrépát. A kukorica mennyiségét így számolták: „Háromszáz kéve csutka, azt mondták annyi köll egy jószágnak egy télire ... Az egy holdnak a termése.” A gulyában 1 éves korig 2 tehenre számoltak 1 kat. hold legelőt, az 1 évesnél idősebb „számos marha” esetében pedig 1 jószágra 1 kat. holdat. Így a ház körüli legelőn a fejős tehenek számára sohasem volt elegendő a rendelkezésükre álló terület. Ha a „mező elfogyott”, pótlásként júniusig szénával, onnan kukorica fattyával takarmányoztak. A tanya körüli kazlak és szárkúpok elfogytával a helyükre vetett „mislingőt” (sűrűre vetett kukoricát) adták a jószágnak. A fejős teheneket nyáron is abrakolták.

A tehén akkor adta a legtöbb tejet, amikor borjas volt. Az ellés előtt 6 hétig nem fejtek, hogy jobban nőjjön a borjú, és mert akkor „erős” a tej, ami a tejterméken is megérzik: „Hat hétig elapasztottuk. Keveset fejtünk tüle, hogy apasszon el. Apasztattuk, úgy neveztük.” Az ellés után fejt első tej neve a „fecstej”, „fröcstej”, helyenként azonban nem alkalmaznak rá külön megjelölést: „Mink nem mondtuk, csak láttuk azt, mög tudtuk, hogy a színe egész más vót a tejnek. Olyan sárgás, gönnyes”. A tehén ezt a tejet kb. 1 hétig, 8—10 napig adta. Általános volt, hogy az eltérő minőséget a jószág tisztulásával magyarázták. Leggyakrabban takarmányozásra használták, a disznóknak adták, esetleg darával keverve, vagy megaludni hagyták, és így keverték darával. Így kaphatták a baromfiak is. Előfordult, hogy az anyaállatnak adták vissza itatás formájában. Emberi fogyasztásra csak ritkán alkalmazták; ekkor felforraltva ették. Forraláskor a tej összement, ennek a neve „gurászta”. Az első tejhez fűződő, országsszerte széles körben elterjedt szokáshagyományokkal csak formai egyezések ismerhetők fel, a cselekmény mágikus indoklása nem volt felfedezhető.¹²

A borjút 4 hetes (másutt 2 hónapos) korában választották el, hogy „nő törje az anyját, mög szokjon takarmányra”, mert megtörténhetett, hogy „kirágja az anyja csöcsit, oszt nehéz fejni”. Elválasztáskor a borjút elkötötték az anyja mellől. Volt, hogy csak annyi tejet fejtek le a tehéntől, hogy a borjúnak ne maradjon elég, így az

¹¹ Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 472. és SZIGETI GYÖRGY 1974. 142. A Magyar Néprajzi Atlasz II/111 szerint a fejés Makón férfimunka.

¹² Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 471. és SZIGETI GYÖRGY 1974. 144.

kényszerűségből szokott rá az elé helyezett takarmányra. Volt, hogy teljes mennyiséget lefejték, és utána vödörbe öntve itatták a borjúval. Ekkor ujjukat beledugták a tejbe, hogy a borjú azt szophassa, és így szokjon rá az ivásra. Ez utóbbi módszerrel az elválasztáshoz kb. 1 hétre volt szükség. Szopásgátlót („palóka”) akkor alkalmaztak, amikor a tehenek a tanya körül szabadon ki voltak csapva legelni a „tallóra”. A járompalóka és a borjúkantár voltak az ismert formák.¹³

Naponta kétszer fejtek, az etetéshez kapcsolódó időben, de előtte sohasem; szoktatástól függött, hogy etetés közben vagy utána. Igyekeztek a fejés kialakított rendjét tartani, mert tapasztalataik szerint a tehén akkor jobban leadja a tejet. A borjas tehenet a szopás alkalmával egyezően háromszor fejték. A napi harmadik fejest az elválasztás után egy jó hónapig még folytatták. Ősztől tavaszig istállóban fejtek. Nyáron, ha a legelő jószág a tanya mellett fához kötve éjszakázott, ott is megfejték. Mások nyáron sem szerettek kint fejni, mert a tehén „gyüszménéködött a légy miatt”, és volt, hogy a tehén nem is állta a fejest csak az istállóban. Mindig tiszta alomra fejtek.

A fejéshez mindennapos otthoni ruházatban fogtak, legfeljebb kötényt kötöttek maguk elé. Kezet mostak, majd a „fejő”-ben meglangyosított tiszta vizet vittek ki az istállóba, és az itatásra használt, vagy külön erre a célra fenntartott vödörből megmosták, végül „csöcsfürdő”-vel megtörölték a tehén tőgyét. Ezután megszírozták. A zsírt tarthatták kint az istállóban, kis polcon erre a célra félretéve kisebb edényben, bögrében letakarva, de alkalmanként is kihozhatták a kamrából, az étkezési zsírból. Ekkor a fejő „csúcsához” (kiöntőnyílásához) ragasztották a kívánt mennyiséget. A fejest mindig ülve végezték, „fejőszék”-en, általában a tehén jobb oldalán, de mindig arról, amerről a borjú szopott. Marokkal fejtek, mert nehéz volt, de óvatosan: „gyengén szorítani is és húzni”. Kezdhették a két első csöccsel, vagy a maguk felé esőkkel, volt, aki egyszerre fejte az egyik első és az átelleses hátsót, hogy „nő húzza úgy félre a tehén tőgyét”. A tejet fejőbe eresztették, amit a két térdük között tartottak, vagy ha a tehén nyugodt volt, letettek a földre. Vödörbe is fejték.

A lefejt tejet a konyhában „szűrőn”, „szűrőszitán”, „átszűrtek”, „szétszűrtek”, hagyományos feldolgozás céljára köcsögökbe, szeparáláshoz nagy fazékba. A szűrés hatásfokát a szűrőbe borított ritka szövésű kelmével fokozták. Szeparáláshoz később használtak le vesszűrőt, hogy gyorsabban haladjanak.

Ha a tehén csapkodott a farkával, fejés közben vagy egy segítőnek kellett azt fogni, vagy madzaggal lekötötték a lábához. A rúgós tehenet elrekesztették gerendával, vagy béklyót, „nyűgőt” tettek a lábára kötélből. Az ilyen jószág fejését nem szakították meg, mert akkor megugrott. Ha a fejő félig volt, már vitték a fazekat, öntötték át a tejet és folytatták a fejest.

A fejés eszközei között már a 20. század első évtizedeiben is általánossá váltak a fémedények; az itatásra használt, horganyozott bádogvödör, zománcozott bádogvödör, és a fejő. Ezek gyári készítésűek voltak, és a városi szakboltokban szerezték be a tanyaiaik. Ebbe a csoportba sorolhatók a tejszűrők és a tárolásra használatos fazekak. Ezeket használat után mosószer nélkül kiforrázták, és általában a kamrában tárolták, a fejőt és a szűrőt egymásba téve, szegre akasztva, de a fejő két használat között száradhatott a napon a köcsögökkel együtt. A fejőszéket hagyományosan a gazda készíti házimunkában, s a családban generációnként öröklődött. Általában becsapolt lábú kisszék, amely morzsolószékként is funkcionálhat. Használaton kívül az istállóban tartották, esetleg szegre akasztva. A *csöcsfürdő* funkcióváltozáson átment tárgy: „nem direkt újonnan arra lött véve, hanem egy rongy, na ez jó lösz csöcs-

¹³ Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 471—472.

tűrülőnek”. Ezt használat után kimosták és az istállóban szegre akasztották. Mások a tanya udvarán álló fa ágára akasztották, ahol télen-nyáron a fagy, az eső és a nap „kiszitta”. A hagyományos tejgazdaság sokáig használatban lévő tárgyai a cserépköcsögök, amelyeket a „göloncsértől” vásároltak a piacon és szintén öröklődtek a családokban. Még az 1950-es években is használatban voltak, alkalmazásukat a tejszeparátor elterjedése tette szükségletenél.¹⁴

4 tehenet tartó gazdaságban általában két fejő volt, ha megteltek, az istállóban a „placcra” (az ajtó előtti szabad területre) helyezett fazékba gyűjtötték a tejet. 2 tehenre mintegy 12 db különböző térfogatú (1—4 literes) köcsögre volt szükség. Az az asszony, aki 3 tehenre 10 db-ot tartott, időnként fémedények használatára kényszerült. Ha egy tehen naponta 7—8 l tejet adott, annak tartása már nem érte meg, az ilyet eladták. 15—16 l-rel voltak elégedettek, ha kisborjason 20 l körül adott, esetleg többet, az már nagyon jó eredménynek számított, ahhoz nyáron is abrakolni kellett. Kimagasló hozam volt a 30 l, amit kiállításra szánt jószágnál úgy értek el, hogy naponta háromszor fejték, és abrakolták. Állandóan istállóban tartották, és ott is le volt függönyözve az állása, hogy a legyekről nyugta legyen. A hozam, úgy tartották, a fajtán kívül a takarmányozástól függött. Azt szokták mondani: „A szájából fejik a tehenet”.¹⁵ A legjobb hozam a zabdara, a napraforgódara és a magdara alkalmazásával volt elérhető. A tejhozam mágikus úton történő befolyásolására irányuló törekvés a két világháború között erősen visszaszorult. Ismert volt a *rontás* alkalmazása: „A sógornőmtől hallottam, hogy a szomszédasszony mögrontotta a tehenüket, mer véros tejet adott. Mer a szomszédasszony átgüött, oszt benézött az istállóba, oszt azt mondta, hogy de szép tehen, vagy mit tudom én, oszt aztán véroset adott...” Szemmelveréstől a növendék jószágot is féltették, védekezésül nem engedtek senkit a közelébe. Mások azt tartották, ha a tehen alá vizelnek, az nem állja a fejést. Fejéskor nem szerették az idegent az istállóban, de ennek okát azzal magyarázták, hogy akkor a tehen nyugtalan lesz.¹⁶

Tejfeldolgozás

A nyers tejet, „édös tejet”, fejéskor „habos tejet” egyéni ízlés szerint fogyasztották, esetenként igen, de nagyban nem adták el.¹⁷

Az „aludttej” az oltóanyag nélküli tejfeldolgozás terméke. Aludttej készítésekor a tejet lábosba, tálba, bögrébe öntve meleg helyre, a „kaszli” (konyhaszekrény) tetejére tették, ott másnapig megaludt. Leginkább nyáron készítették, aratáskor kedvelt étel volt. Mások a növendék baromfiaknak, pulykának, gyöngyösnek repcelevéllel, hagymaszárral keverve adták. Az aludttejből készített túró a „szérdék”. A megalvadtt tejet megmelegítve felöntik. Az így nyert túró rágós, száraz.

Makón a tejsírt, a „tejsínt”, „tejfölt” a hagyományos eljárással köcsögökbe szétszűrt tej tetejéről kézzel vagy kanállal, „kisebb állású levesmerő kanállal” szedik le, „mögfolözik”. Az esti fejtés reggelig, a reggeli estig állt — télen, hidegben két napi mennyiséget is összevártak —, hogy „fölgyüjjön a föle neki”. A tejet nem hagyták megsavanyodni, mert akkor nem lehetett belőle jó minőségű túró készíteni. A tejföl addig állt, amíg „föladta a savót”, „mögaluđi”, eközben kicsit meg is savanyodott,

¹⁴ Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 473. és SZIGETI GYÖRGY 1974. 142—143.

¹⁵ Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 475.

¹⁶ Vö. BÁLINT SÁNDOR 1976. 472—473.

¹⁷ A tejtermékekre és a feldolgozás mikéntjére nézve az összehasonlító adatok hivatkozási helyeit összevontan adjuk meg: BÁLINT SÁNDOR 1977. 152—155., SZIGETI GYÖRGY 1974. 143—144., KISBÁN ESZTER 1977., 1980., 1981., 1982., VIGA GYULA 1987. 85., 88.

„olyan aludtejszerűre”, „erős” lett. Akkor „fölnötték keményre”, hogy a savója lecsöpögjön. Így nyerték a „csorgatott tejfölt”, ami szinte vágható keménységű volt. A tejfölt árulták is; amíg nem kelt el, a kamrában, nyári melegben a kútba leeresztve tárolták. Éjszakára zománcos kantába téve akasztották a kútostorra, nappal a vályúhoz kötött láncon lógatták le.

A tejfölből kavarták ki általában fakanállal vagy pusztá kézzel a „vaj”-at, az „írósvaj”-at. A dongás köpülő 19. század végi használatát már csak az emlékezet őrzi, míg 1935-től tudunk a keverőlapátos köpülők használatáról is, általában az 1920-as évektől elterjedt tejszeparátorokkal összefüggésben. A köpülés során a vajból kicsapódó folyadék az „író”, amelyet általánosan takarmányozásra használtak, vagy csak a szemébe öntötték, de előfordult, hogy fogyasztották is. A vajat fa vagy fém szagatókkal kb. 10 dkg-onként, hagyományosan azonban inkább kézzel formázva 1—2 maroknyi darabokra szaggatták, és tányérra téve, szőlőlevélbe helyezve, vagy zsírpapírba csomagolva árulták. Előfordult, hogy csak akkor készítették vajat, ha a tejföl megsavanyodott, így a vaj erős lett. Ezért ezt gyakran sütötték ki, azaz megforralták és újra kifagyasztották. Ez volt a „sült vaj”, amelyet zsír helyett saját zsírségeletre használtak, inkább a század első évtizedeiben.

Az oltóanyagot alkalmazó túrókészítési mód Makón olyannyira meghatározó volt, hogy ezt az Alföldön széles körben ismert eljárást itt a mai napig helyi sajátosságként tartják. Az oltott túró lefölezött tejből készül, azt „beótták túrónak”. Oltóként „gyomorótót” használtak, amit a hentesektől lehetett vásárolni, de elkészíthették maguk is: „Disznónak a gyomrát kimostuk, oszt lédaráltuk húsdarálással két-ször, akkor egy ... jó nagy marok só köllött egy gömböcnek... aztán mög egy liter savó. Hogy az savanyítsa. Oszt akkor azt betöttük a kemöncéhön, melegre, oszt ott ért. Ért egy hónapig is. Oszt aztán azzal ótottunk egész télön”. Később használatba jöttek a gyógyszerárakban kapható poroltók („porótó”), de volt, aki amíg a tanyán élt, 1965-ig, végig gyomoroltót használt. Ha manapság rákerül a sor, a szintén gyógyszerárakban beszerezhető *BETOCIT* kapszulát alkalmazzák.

Oltáskor a tejet „möglangyosították”, „tögyemelegre”, „kézlangyosságúra”, majd a tejszűrőn át, vagy laza szövétű ruhadarabba hajtva kavargatva, passzírozva belemosták az oltó hatóanyagát a tejbe. A tejet összekavarták, hogy az oltó eloszlása egyenletes legyen. 1 kávéskanál oltó kb. 10 liter tejhez volt elég. Nagy, sokszor 15—20 l-es zománczott fémedényben oltottak. Úgy számoltak, hogy 5 liter tejből lesz 1 liter túró. Fedővel letakarva meleg helyre tették, de nem sugárzó hőnek kiteve, télen a kemence mellé, nyáron a napra. Másnapra feladta a savóját. A jól beoltott túró olyan volt, mint a máj. Ha nem kellett attól tartani, hogy a meleg miatt megromlik, esténként más fazékba átöntve hideg helyen tárolták, mert a „túrú” annál finomabb, puhább volt, minél tovább állt savóban. Ebben az esetben a piacra indulás előtt való nap „fölnötték”. Ekkor vájdlingba (esetleg az abba helyezett „csikmákszűrőbe”) terítették a „túróruhát”, „csurgatóruhát”, és abba szedték át a megaludt túrókat. A ruha négy sarkát összekötötték, és felakasztották „nyútófára”, szögre, egyéb helyre, ahol másnapra „lécsgott”. Az így nyert túró neve az „ótástúró”. Édes tejből is készítettek. A vájdlingba, tálba lecsurgatott savót általában jószágnak adták, de a nyári melegben lehűtve fogyasztották is.

A „sajt” készítésekor egy fejet tejet „fölösen” (lefölezetlenül), egyet lefölezve oltottak be, de erősebben. Több oltót használtak, hogy a tej megsavanyodás nélkül hamarabb, hozzávetőleg 1 óra alatt aludjon meg. Ekkor betekerték a „sajtosruhába”, és még melegen kézzel kinyomkodták a savóját. Ezután sajtprésbe téve préselték egy pár óráig vagy egy fél napig, majd kivétel után szárították. Száradás után nyári katalanban megfüstölték. A katalanra keresztbe fektetett fapálcákra tették a sajtokat, és

ruhával letakarták. Alá polyvával tüzeltek lassú tűzön. A gazdasszonynak végig ott kellett ülnie vigyázva, hogy a tűz fel ne lángoljon. Kevéssel több, mint egy óra alatt a sajtok piros színűre füstölődtek. Egy darab 1—1,5 kg súlyú volt; a kamrában tárolták, polcra helyezve.

A „gömölye”, „erőstúró” készítésekor édes tejet oltottak be úgy, mint a sajt esetében. Miután megaludt, ruhába öntve kézzel kinyomkodták a savóját, majd felkötötték, hogy lecsöpögjön. Ezután két hétig napon sárgára érlelték, a „kotárka-párkányon” lévő deszkalapra téve. Végül megsózták, ledarálták, majd „túrósdezsában” összegyúrva tárolták. Később készítették fazékban is. Egyesek szerint a darálás előtti termék a gömölye, ledarálva erőstúró.

A tejszeparátor a centrifugálás elvén választja ki a tejből a tejfölt, s elkülöníti a visszamaradó „sovány tej”-től. A szeparálásra szánt tejet nagy, 10—20 l-es fémedényekbe szűrték, az volt a cél, hogy minél több legyen egy darabban. Általában a reggeli fejtés után szeparáltak: az „esteli” tejet ehhez fel kellett melegíteni lassú tűzön. Volt, aki a frissen fejt tejet is melegítette, annyira, „hogy csak a kezünk elállja”.

A sovány tejet sok helyen csak takarmányozásra használták, így azt ereszthették egyenesen a moslékos vödörbe. Azt tartották, megéri, mert az ezzel etetett jószágok nagyon szépek lettek. Ha beoltották, csak oltástúrónak lehetett elkészíteni, mert túlságosan „száraz”, sovány volt.

A szeparálással nyert tejfől kevés és zsíros volt, „abból nem sok író gyütt ki”, nem volt érdemes eladni. Zománcozott edénybe gyűjtötték, mert akkor lehetett könnyen kikeverni, mikor „mögfagyt”. Piacra indulás előtti nap vajat készítettek belőle. Egy hét alatt 4 tehenet tartó gazdaságban 4—5 kg gyűlt össze, azt kézzel két-három adagban kavarták ki, majd vizet ráöntve és újra kinyomkodva kimosták. Az így készült vaj „édös” volt.

Az édes vaját már inkább vajszaggatóval formázták 10 és 25 dkg-os darabokba, és csomagolták. Általában feneketlen szaggatót használtak.¹⁸ Megmártották meleg vízben, majd a vizet lerázva előre leszabott zsírpapírra helyezték. Ekkor: „*innet vöszöm a vaját, szép takarosan belenyomkodom, és a tetejét lésímítom egy késsel, akkor a szaggatót lëvöszöm róla. Úgy, mint ahogy a vályogot szaggatják...*” A kész vaját a zsírpapírba csomagolták.

A tejes edényeket használat után, még az 1950—60-as években is mosószer nélkül, forró vízben mosták el, az egyéb mosatlantól elkülönítve. Másra nem szívesen használták, és semmiképpen sem főztek bennük. Épségükre, zománcukra nagyon vigyáztak. A köcsögök a napon száradtak, kerítéslécen és „köcsögtartón”, természetes vagy mesterséges köcsögfán. A fémedényeket mosogatás után lecsöpögtették, és konyhaszekrényben vagy kamrában tárolták. Ezeket a fejtés eszközeinél leírtak szerint szerezték be. A vajszaggatókat kisiparosok árulták piacon. A sajtréseket, túrósdezsákat, mint a munkavégzés hagyományos, napjainkig használatos tárgyait bognár-, illetve kádármesterekkel csináltatták megrendelésre. Ezek a darabok rendszerint öröklődtek. Az előbbieknél nagyobb értékű szeparátorokat emellett viszont már használtak is adták-vették, de a makói, vasárut forgalmazó üzletekben is kaphatók voltak. E módon szerezték be a keverőlapátos köpülőket is. A túróruhákat erre a célra készen, méterre vásárolták üzletben. A feldolgozás munkaeszközeit mindennapos használat esetén, üzemen kívül a konyhában tartották, ha pedig tartósan nem használták ezeket, akkor a terjedelmesebbeket felvitték a padlásra.

*

¹⁸ FELFÖLDI LÁSZLÓ gyűjtése szerint Makón is ismert volt a díszített vajnyomó minta, de azt inkább a környékbeli szlovákság kedvelte. József Attila Múzeum Néprajzi Adattára NA 39—88, és VIGA GYULA 1987. 88.

Az elkészített tejtermékek mindegyikéből a saját szükségleten felüli mennyiséget eladták. Leginkább túróból, tejfölből és vajból képződött felesleg, de sok esetben vajat is csak azért készítettek, mert a piactól messze lakva nem tudták a tejfölt tartósítani. „Mindön úgy jó frissibe, egy-két napig. Ha hidegen, hogyha tartjuk, akkor tovább tart, de különben ... a teteje, úgy mondjuk azt, hogy mögborjúsodik”. Ha a helyzet megkívánta, hetente kétszer, általában azonban egyszer vitték áruikat a makói piacra, a hétfőre. A tanyán nem kereskedtek termékeikkel. Kocsin, némelyek féderes kocsin mentek a városba. A kocsiba, ha kellett, szalmát tettek, hogy a portéka ne törjön. A vajat garabolyba, a túró túrósruhába takarva és garabolyba téve, esetleg hólyagpapírral leköttét fazékban vitték, csakúgy, mint a tejfölt, onnan mérték szét. A sajtot egész darabokban, az erős túrút dézsákból árulták. A piacon való árusítás női munka volt.

A felesleget, elsősorban a vajat, nem mindig vitték piacra, hanem közvetlenül eladták a városban, főleg cukrászoknak. Általános volt az is, hogy a tejterméket a Makón lakó szülők házához vitték be, és onnan „állandó kuncsaftok” vásárolták meg: „elhordták innét a háztul”. Ilyen esetekben előfordult, hogy megrendelésre is dolgoztak, és piacra csak azt vitték, ami ott nem kelt el. Ugyanakkor a piacon kimaradt árut a szülők otthon próbálták meg értékesíteni.

Összefoglalás

A makói tanyák tejjgazdaságáról szerzett ismereteink az alábbiak szerint foglalhatók össze.

A tejjgazdálkodás rendszere a házi gazdaságban intenzíven nevelt szarvasmarha tejére épült. A tartás és tejhasználat módjait alapvetően az okszerűség, egyúttal a mágikus eljárások erős visszaszorulása jellemzi. A tejfeldolgozás kétféle rendszere különböztethető meg. Hagyományosnak nevezhető, a tehén tejét illetően az Alföldön széles körben alkalmazott, oltóanyagot tartalmazó módszer. Ezt a tejszeparálásra épülő eljárást kezdte fokozatosan kiszorítani az 1920-as évektől. A korábban fő terméknek számító tejfölt és oltástúró helyett innen számíthatóan kerül fokozatosan előtérbe az édesvaj, szemben a hagyományos módon készült, valamivel alárendeltebb szerepet játszó erős vajjal. A többi tejtermék (aludttej, aludttejtúró, sajt, gömölye, erős túró) alárendeltebb szerepet játszott. A melléktermékek általánosan csak állati takarmányozásra voltak használatosak. A tejtermékek választéka a vizsgált korban jóval szűkebb, mint a környező településeken, ez a termelés intenzívválódására utal. A feldolgozás rendszere meglehetősen egységes társadalmi rétegenként, csak mennyiségi különbségek figyelhetők meg. Szervesen illeszkedik a város szűkebb és tágabb környezetének rendszerébe, kevés specifikus vonást mutat (az aludttej helyett a tej főlőzése beoltás előtt, az aludttej-felhasználás és az aludttejtúró csekély szerepe, az erős túró terminológia használata).

A munkaeszközök korszerűsödése a második világháborúig viszonylag korai időponttól és jó ütemben követhető nyomon (fémedények, túrósdézsza, szeparátor, keverőlapátos köpülő). Az utolsó újítás, ami szélesebb körben elterjedhetett, a sertésgyomorból készült oltót felváltó gyógyszerészeti készítmények használata. A világháborút követően az állatállományának a kollektivizálás okozta megcsappanása következtében a termékmennyiség és a jövedelmezőség fokozott visszaesésével kell számolnunk. A jelenség következtében részint csökkent a tejfeldolgozást űzők száma, részint állandósultak az eszközhasználatban és a munkavégzésben mutatkozó különbségek, valamint párhuzamosan ezzel néhány idejétmúlt fogás (a vaj kézzel történő

kikavarása, cserépköcsögök használata), végül pedig jelentős mértékben tovább szűkült a termékszerkezet.

Mindezek ellenére Makó termelőgazdaságában, ha mennyiségi tekintetben nem is, a tejfeldolgozással foglalkozók napjainkig megkülönböztetett helyet foglalnak el. Ma már csak tejfölt és oltott túrót készítenek. A piacon külön helyük van — télen a savanyítók társaságában —, és az 1988-ban átadott új piactéren számukra épült az első, szilárd alapokkal rendelkező építmény.

IRODALOM

Bálint Sándor

1976 A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Első rész. MFMÉ 1974/75—2. Szeged

1977 A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Második rész. MFMÉ 1976/77—2. Szeged

Barabás Jenő (szerk.)

1987 Magyar Néprajzi Atlasz II. Bp.

Bohdaneczky Edvin

1940 Csanád vármegye nemzetiségi és gazdasági viszonyai a XVIII. században. Csanádvármegyei Könyvtár 36. Makó.

Erdei Ferenc

1932 A makói tanyarendszer I—III. Népünk és Nyelvünk. 81—89., 140—148., 193—198.; Utóbb megjelent: Erdei Ferenc összegyűjtött művei. Településpolitika, közigazgatás urbanizáció. (Szerk. Halász József és Kovács István) Budapest, 1977. 241—268.

Hofer Tamás

1988 Magyar vágómarhák Tirolban. In: Emléklapok Tóth Ferencnek. A Makói Múzeum Füzetei (=MMF) 60. (Kézirat) Makó. 56—63.

Györffy István

1933 Gazdálkodás. A magyarság néprajza II. Budapest. (é. n.)

Kisbán Eszter

1977 Aludttej. Magyar Néprajzi Lexikon (=MNL) I. 97.

1980 Köpülő. MNL III. 302—303.

1981 Sajt. MNL IV. 390—391. Savó. MNL IV. 433—434.

1982 Tejfel. MNL V. 228. Tejfeldolgozás MNL V. 228. Tejtartó edény. MNL V. 229—230. Túró. MNL V 370—372. Túrósbödön. MNL. V. 372. Túróska MNL V. 372. Vajkészítés MNL V. 461—463.

Nagy Gyula

1968 Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán. Néprajzi Közlemények 1—2. Bp.

Szigeti György

1974 Az apátfalvi nép táplálkozása II. MFMÉ 1971—1. Szeged

Tóth Ferenc

1983 A makói parasztgazdaságok ellátottsága 1781-ben. MMF 33. Makó

Viga Gyula

1987 A vajkészítés eszközei Magyarországon. Ethn. MCVIII. 83—100.

Rindviehhaltung und Milchverarbeitung in den Gehöften von Makó

Fejér, Gábor

Der Aufsatz stellt die Kuhmilchverarbeitung der Gehöftbauer in Makó zwischen der Periode der zwei Weltkriege (in einigen Fällen auf die Jahrhundertwende und die 1950-er, 1960-er, Jahre ausbreitend) bzw. im Zusammenhang damit die praktischen Griffe der Rindviehhaltung, die auf die Milchbenutzung Einfluss üben könnten.

Die Milchverarbeitung gründete sich auf der Milch der in der Hauswirtschaft intensiv gezüchteten Viehe. Der Milchverbrauch im rohn Zustand war nicht bestimmend, die Milchprodukte waren von grösserer Bedeutung. Das Produkt der ohne Vakzine behandelten Milch ist die *Sauermilch*, bzw. der daraus bereitete Quark, der *szérdék*. Gegenüber diesem Suermilchquark, der im Lande im grösseren Masse verbreitet war, wurde in Makó mit dem regional tiefländischen Verfahren aus der mit Vakzine geimpften Milch Impfquark (*ótástúró*) zubereitet. Die Käseruzbereitung gehört auch dem Impfstoff verwendeten Verfahren an. Auch der Verbrauch der von der Milchfläche gesammelten Fette, der *Sahne*, bzw. der daraus bereiteten *Butter* war von Bedeutung. Diese Technologie wurde durch den am Anfang der 1920-er Jahre verbreiteten Milchseparator modifiziert, der mit modernerer Arbeitverrichtung die Absonderung der MilCHFette und der Milch beschleunigt hat. Bis zum zweiten Weltkrieg zeigt sich eine ausgeglichene Entwicklung sowohl in der Produktion als auch in den Arbeitsinstrumenten. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde dieser Produktionszweig durch die veränderte Wirtschaftssituation stufenweise zurückgedrängt, aber seine Spuren sind auch noch heute zu erweisen.