

NAGY ZSÓFIA

Aratási emlékek és ételek

A múltban történt események a mának szóló üzenetek. Régen nagy munka volt az aratás, amikor kaszával vágták a rendet. Péter-Pálkor, amikor a harmat is felszállt, elindultak a határba. Úgy tartották, ezen a napon szakad meg a gabona töve, ettől fogva a gabona már csak túléri. Lemaradni az aratásról nagy szégyen lett volna. Aratáskor az asszonyok szerzáma a sarló volt, ők voltak a kaszások (a férfiak) marokszedői, kettejüket együtt „aratópárnak” nevezték. A parasztföldeken rendszerint a családtagok arattak, a jobb módú parasztember azonban bérmunkást is alkalmazott, mert az aratást gyorsan kellett elvégezni. Az aratók a bérüket a learatott termés meghatározott részében kapták. A gabonarész biztosította egész évi kenyerüket, ezért volt olyan fontos, hogy a szegényebb ember részes aratást kapjon. Aratáskor mindenki nagyon korán kelt. Hűvösön kezdték az aratást és a főzést otthon. Reggelire mindig tepertőt, szalonnát ettek kenyérrel, hagymával, és pálinkával, hogy jobban bírjanak dolgozni. Délben harangszókor megálltak ebédelni. Ebédre főtt ételt ettek. A hét folyamán négyszer volt bableves (mert ez jó laktató étel volt), mégpedig: siflis bableves, savanyú bableves, aratós bableves, sűrű bab (babfőzelék), kaszásleves. A bablevesek mellé különböző kelt pogácsákat (legtöbbször tepertős), szilvalekváros buktákat, lepényeket, köleskását, kenyérlángosokat fogyasztottak. Ezeknek a hozzávalóit otthon meg tudták termelni. Miután az aratók megebédeltek a hűvösön, 12 órától délután 2 óráig pihentek. Utána újult, friss erővel folytatták a munkát.

A kévéket kereszttekbe rakták, majd lovas- vagy tehénszekérrel vitték haza az udvarukba, ahol nagy kazalba rakták. Nagy ponyvakkal letakarták, így védték meg az esőtől, amíg megérkezett a cséplőgép, ami kicsépelte a gabonát, utána vitték a malomba őröltetni.

Nagy ünnep volt az aratás befejezése. Hatalmas ünnepséget készítettek elő. Az aratás ideje alatt a nagymamám meghívta a falubéli lányokat, fiúkat, hogy megtanítsa őket az aratási énekekre, melyeket az őseik daloltak. Mindeközben készítették az aratási koszorút. Közepébe egy kaszás legényt és egy marokszedő lányt ábrázoló babát állítottak. Mikor eljött az aratóünnepség napja, ezzel a koszorúval, énekszóval kerülték meg a falut. Mire a falu

végére értek, már népes csapat kísérte őket, és mind velük énekeltek. Az aratók köszöntése és a koszorú átadása után kezdődött a mulatság, ami a kiskorúaknak csak este nyolcig tartott, utána haza kellett menniük.

Így szórakoztak, kapcsolódtak ki, és pihenték ki a nagy fáradalmaikat a dolgos, szorgalmas, sok mindent kibíró munkásemberek.



Konez János, Nagy Zsófia nagypja kaszálás közben Kelenyén

Kaszásleves

Hozzávalók: 40 dkg nyers füstölt sonka, 1 kg krumpli, 4 dl tejföl, 3 ek. liszt, só, 4 babérlevél, kevés ecet

Vékonyan felszeleteljük a sonkát, és egy kevés vizet aláöntve legalább fél óráig pároljuk, majd zsírjára sütve pirítjuk. Feltesszük főni a megtisztított, kockákra vágott krumplit, megsózzuk, beletesszük a babérlevelet, és lassú tűzön forraljuk, még a krumpli megpuhul. A lisztet a tejföllel simára keverjük, besűrítjük vele a levest, hozzáadjuk a sonkát, és ízlés szerint ecettel ízesítjük.

Kolbászos tejfölleves

2 gerezd apróra vágott fokhagymát és 1 fej apróra vágott hagymát 15 dkg szeletelt kolbással fölteszünk főni. Ha megfőtt a kolbász, 3 dl tejfölt

elhabarunk 4 dkg liszttel és a levessel fölforraljuk. Pirított zsemlekockával vagy kenyérkockával tálaljuk.

Gyors káposztaleves

4 dkg lisztből 2 dkg zsírral, sóval, pirospaprikával, 1 fej apróra vágott hagymával piros rántást készítünk, föleresztjük fél liter káposztalével, beleteszünk 15 dkg vágott káposztát, 1 liter vizet és körülbelül háromnegyed órát főzzük. Pirított kenyérkockát adunk bele.

Kukoricagombóc-leves (húspótló étel)

8 dkg zsírból és 6 dkg lisztből világossárga rántást készítünk, és 1 fej apróra vágott hagymát sárgára pirítunk benne, 1,2 liter hideg vízzel föleresztjük. 25 dkg kukoricalisztet fél liter nagyon forró vízzel leforrázunk. 5 dkg tepertőt apróra összevágunk, 5 dkg zsírban egy kis fej hagymát megpirítunk, ezt is a péphez keverjük, apró gombócokat formálunk belőle, és ezeket az átszűrt, felforralt levesbe belefőzzük.

Hagymaleves árpakásával, tojásos krumplival

Hozzávalók: 10 dkg árpakása, 2 ek. zsír, só, hagyma, paprika

A hagymát a zsírban megpirítjuk, másfél liter vízzel föleresztjük, megpaprikázzuk és az árpakását puhára főzzük benne. 2 kg krumplit *hajában* megfőzünk, megpucoljuk és karikára vágjuk. Egy kis lábasba kevés zsírt teszünk, azután a felszeletelt krumpliból egy réteget, megsózzuk, erre a 4 darab keményre főtt és szintén felszeletelt tojást, újra krumplit, így tovább, míg az anyagunk elfogy. Közben megsózzuk, 6 dkg zsírt teszünk közé, a tetejére ráöntjük a 2 dl tejfölt és forró sütőben sütjük.

Becsinált *piszke*leves

25 dkg borjúhúst apró kockára vágunk, 1,2 liter vízben föltesszük *főnyi*, egy közepes nagyságú sárgarépat és petrezselymet hosszúkás metéltekre vágunk és a levesbe tesszük. Mikor puhára főtt, egy üveg *piszke*t (5 dl) vagy nyáron frisset belefőzünk. Ha megfőtt, 6 dkg zsírban 5 dkg lisztet világossárgára pirítunk, ezt a levessel föleresztjük. 2 dl tejfölt 1 tojássárgájával elkeverünk, ezt is hozzáöntjük, összeforraljuk és így tálaljuk.

Törött borsófőzelék

60 dkg borsót 2 liter vízben fölteszünk, 1 fej hagymát aprítunk bele, megsózzuk, és nagyon puhára megfőzzük. Ha puha, 10 dkg lisztet apránként belekeverünk, főzőkanállal nagyon jól összetörjük, és tálaláskor forró zsírral megöntözzük.

Friss sajt

Személyenként negyed liter aludttejet asztalkendőbe öntünk, négy sarkát összekötjük és tányér fölé akasztjuk. Fél napon vagy egy éjjelen át leceseget a savója, amit főzelékek savanyítására használunk. A visszamaradt sajtot elkavarjuk, esetleg ízlés szerint apróra vágott hagymaszárat, *keménymagot*, pirospaprikát keverünk bele és kenyérrre kenve, vagy hajában főtt krumplival fogyasztjuk.

Krumplis vagdalthús

80 dkg krumplit hajában megfőzünk, megtisztítjuk és megtörjük. 25 dkg darált húst kevés apróra vágott hagymával, sóval, borssal és 5 dkg zsemlemorzssával együtt belegyúrjuk a krumplibá. Pogácsát formálunk belőle, és forró zsírba előbb az egyik, azután a másik oldalát megsütjük.

Krumplis málé

Fél liter vízzel 20 dkg kukoricalisztet leforrázunk, 5 dkg vajjal és 35 dkg összetört főtt krumplival elkeverjük. Fél cm vastagon jól kivajazott tepsibe tesszük, sütőben megsütjük. Tehetünk bele egy marék cukrot, így édesebb lesz a tészta. Ha kisült, kettévágjuk, lekvárral megkenve egymásra borítjuk, és kockára vágva tálaljuk.

Kukorica-tejlepeny

4 tojássárgáját 16 dkg vajjal, 1 vaníliás cukorral habosra keverünk, 3 dl tejet és 1 dl tejfölt keverés közben apránként hozzáadunk, azután 12 dkg kukoricalisztnek a felét, kevés sót, a tojások fehérjéből felvert kemény habot és legutoljára a kukoricaliszt másik felét keverjük hozzá.

Középnagyságú, jól kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, és forró sütőben megsütjük. Négyszögletes darabokra vágva, lekvárral díszítve és cukorral meghintve melegen tálaljuk.

Káposztás *palacinka*

Egy kis fej fehér káposztát finomra összevagdálva vajon puhára, pirosra párolunk. Fél liter vízből, 2 tojásból, 20 dkg lisztből *palacinkatészta*t keverünk, és hozzákeverjük a párolt káposztát. Kizsírozott *palacinkasütő*ben kisütjük őket. Ez vastagabb, mint a rendes *palacinka*.

Mézes kevert

3 tojást, 25 dkg cukrot 2 evőkanál mézzel, fél citrom reszelt héjával, csipet fahéjjal és szegfűszeggel, 2 kávéskanál szódabikarbónával jól elkeverünk, és fél kg lisztet adunk hozzá. Jól elkeverjük, kizsírozott tepsibe öntjük és megsütjük.

Kenyérpuding

Kivajazott formába szeletekre vágott, cukros tejbe mártott kenyeret és nyers, szeletekre vágott almát vagy más gyümölcsöt, cukrot, mazsolát rakunk rétegenként, úgy, hogy az utolsó réteg is kenyér legyen, erre kanálnyi vajot teszünk, kis tejjel leöntjük és sütőben megsütjük.

Barackcsók

1 kg nyers paszírozott sárgabarackot 1 kg cukorral és 2 tojásfehérjével addig keverünk, míg kemény lesz és csókokat formálunk belőle. Napon szárítjuk, ha megkeményedik, szellős helyre eltesszük.

Preckedli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 40 dkg hideg zsír, 30 dkg cukor, 4 tojássárgája, 1 citrom leve és héja, 2 dl tejföl, 1 ek. szódapor, fél dl rum, pici só.

A tetejére: tojásfehérje, 10 dkg cukor, 15 dkg durvára vágott dió.

A lisztet a zsírral, a sütőporral, a sóval elmorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval együtt nem túl kemény, jó formázható tésztát gyúrunk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, megkenjük tojásfehérjével és tetszés szerinti formára vágjuk, kiszúrjuk. A darabokat megforgatjuk a cukor és a dió keverékében, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük és 170 fokra előmelegített sütőben 15–20 percig sütjük.