

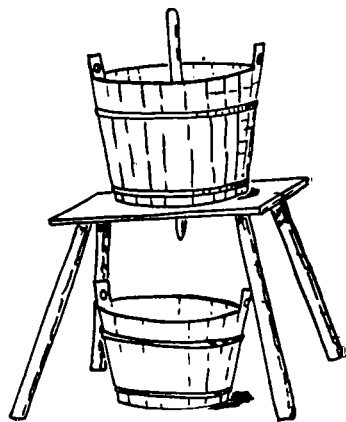
## ADATOK A SZÉKELY NÉPI ITALOK ISMERETÉHEZ.

A népi ételek és italok gazdag változatosságát eddig még nem ismerjük elég részletesen. De ha valamennyit tudunk is az ételekről, az italokról annál kevesebbet. Különösen így van ez a Székelyföld italaival kapcsolatban, melynek legjellegzetesebbjeit: *szaladsert*, *répasert*, *almaecetet* és *csügört* ismertetem ebben a kis dolgozatban.<sup>1</sup>

A pálinka, de különösen a bor élvezete aránylag újabb keletű a Székelyföldön, amint azt az Erdővidék híres történétírójának, *Benkő József*nek, egyik feljegyzése is bizonyítja: „*Nem volt akkor ilyen bőv pálinka, mint most: A Torban Sernél egyebet nem ittál volna.*”<sup>2</sup> A népi italok azonban kezdenek lassan kiszorulni, s egyiküket-másikukat már csak az öregebb emberek ismerik és készítik.



1. kép. Teknő  $\bar{d}$  szalad-ser készítésére használt gabonafélék összekeveréséhez. Maksa, Háromszék m.



2. kép. A szalad-ser készítéséhez használt csebrek. Maksa, Háromszék m.

**Szaladser.** A magyarságnak már a legrégebbi időben is többféle söre volt. Így *Calepinus* szótára: *buza-*, *árpa-*, *méh-*, *méz-* és *szalad-sert* említ, melyeknek bizonyára más és más volt az elkészítési módjuk és az összetételük.

Közelebbre menve, *Bogáts Dénes* munkájában<sup>3</sup> a következő sörfajták fordulnak elő: *korcsma-*, *méh-*, *német-*, *szalad-ser*, melyeket Háromszéken általánosan ismertek és fogyasztottak. Ebből több tanulságot szűrhetünk le. Először is azt, hogy a *répa-ser* még nem szerepel seholsem, másrészt a *szalad-* és a *méh-sert*től elkülönítik a *német* és a *korcsma-sert*, ami viszont azt bizonyítja, hogy a székely és a német ser elkészítése között különbség lehetett.

A szalad és a szalad-ser a régi írásokban nagyon sokat szerepel, különösen az egyházi jegyzőkönyvekben, mert a pap fizetésébe ez is beletartozott. „*2 kalongya zab és szaladért (!)* (t. i. a pap fizetése), *hogy az is legyen mit*

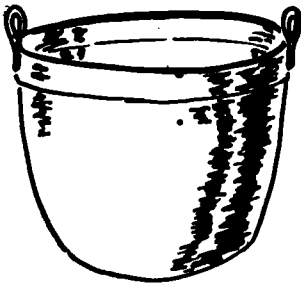
<sup>1</sup> Előtanulmány a székely táplálkozásról szóló nagyobb munkámhoz.

<sup>2</sup> *Benkő József*: *Filius Posthumus* 164—5. Az erdővidéki ref. egyházmegye irattára a Székely Nemzeti Múzeumban. Kézírtos munka.

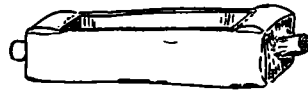
<sup>3</sup> *Bogáts Dénes*: Háromszéki oklevél-szójegyzék. Erdélyi Tudományos Füzetek, 127. szám, 126. l.

igyék.<sup>4</sup> Ezekből az adatokból azt is egész részletesen meg lehet állapítani, hogyan is készült ez a ser-fajta. „A falunak közönséges vagy aszaló háza volt, holott a szaladott készítették.”<sup>5</sup> Sepsiszentgyörgy városának a mult században még két szalad-aszalója is volt, az egyik a Deben kapujánál, a másik Szermerja felé. „Az emlékezetben forgó Szaladaszalónak torkát és köveit látta.”<sup>6</sup> A tüzet később leöntözték, hogy az aszalást be tudják fejezni, s levették a szaladot.<sup>7</sup> A már megaszalt gabonát megörölték s így keletkezett a szalad-liszt: 1678; 10 May in anno 1678 Küldöttem Szalad lisztet.<sup>8</sup> A serfőző üst rézből volt. Az eklézsiák tartottak ilyen serfőző üstöket s azokat jó fizetség ellenében más falukra is odaadták.<sup>9</sup> Külön serfőző kádak is voltak, melyekben csak sert főztek. Bogáts már többször idézett munkájában a serfőző veremről is megemlékezik, de ennek nem sikerült nyomára akadnom. A sert korcsomárolták és gyakran meg is részegültek rajta.<sup>10</sup>

Ha figyelemmel kísérjük ezeket a történeti adatokat, akkor azt látjuk, hogy a ser-készítés egészen a mai napig nem sokat változott. Legfeljebb a ser-élesztő<sup>11</sup> helyett már közönséges bolti-élesztőt használnak. Eltűntek az aszaló házak, mert már nincs olyan nagy mennyiségű szaladra szükség, mint



3. kép. Vízforraló üst. Maksa, Háromszék m.



4. kép. Almatörő vályú. Maksa, Háromszék m.

egy évszázaddal ezelőtt s az a kevés a kemencében is megaszalódik. Ma már inkább isszák a kocsmái sert és a pálinkát.

A szalad-ser készítemi módját Maksán Háromszék megyében gyűjtöttem össze, ugyaninnen való a szerszámanyag is.

A szalad-sert nyárban és télben egyaránt készítik, de leginkább disznótorra, ünnepekre és lakodalomra csinálják meg. Az elkészítése az asszonyok munkája, de néha az emberek is segítenek a nehezebb munka elvégzésében.

Szép tiszta töröbúzá, búzát és árpát egyenlő arányban kimérnek és összekeverik őket. Az összekevert gabonát teknőbe teszik (1. kép) és szerre leörlik egy vizes ruhával, hogy ezzel minden port és piszkot eltávolítsanak belőle. Aztán az egészet lenge (langyos) vízben megfuttatják, megvizitlik (megnedvesítik). Olyan tiszta zsákot vesznek elő, melyben csak gabonát szoktak tartani és a vizes elegyített gabonát ebbe beleteszik. Ezután felviszik a zsákot a pad-

<sup>4</sup> Nagybacon, Benkő József: i. m. 166.

<sup>5</sup> Nagybacon, Benkő József: i. m. 164–5.

<sup>6</sup> Bogáts Dénes: i. m. 129. 1750.

<sup>7</sup> U. o. 129. 1617.

<sup>8</sup> U. o. 129.

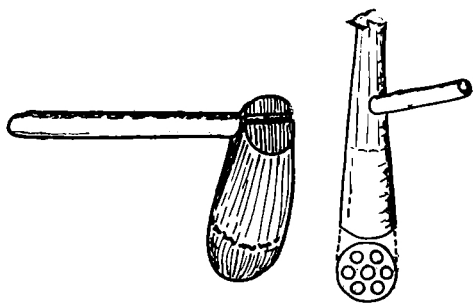
<sup>9</sup> Benkő József: i. m. 164–5.

<sup>10</sup> U. o. 165.

<sup>11</sup> Bogáts Dénes: i. m. 126.

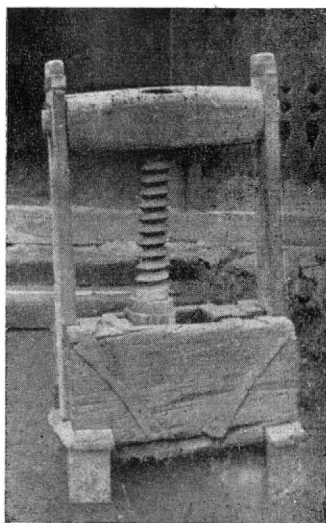
lásra, ahol a gabona kicsirázik. Mikor már elég nagy a *cira*, kiveszik a zsákból és kenyér sütés után beteszik a kemencébe, de nagyon kell vigyázni, hogy a kemence ne legyen forró, csak olyan *lengécske*. Először vizes szalmával felmossák a kemence alját, azután, mikor a víz már megszáradt, vékony rétegben beletérik a szaladot. A kemencében hamar megaszalódik a gabona, s a leszáradt *cira* adja meg az egésznek az édes ízét. Kihúzzák a kemencéből a megszáradt szaladot, s vagy a malomban vagy *kézi őrlővel* otthon megőrlik s így nyerik a szalad lisztet.

Tiszta *csebet* vesznek elő melyben mindig csak sert szoktak készíteni. Ennek alját egész vékonyan kifűrik s a lyukba egy olyan hegyes fát tesznek, mint amilyen az orsónak a hegye. Közben árpaszalmát tisztára mosnak, s azt az aljára terítik a csebernek (2. kép), hogy ezen keresztül szűrődjék le a lé, s a szalad a cseberben maradjon. Nagy *rézüstben* ez idő alatt (3. kép) már forrásig melegszik a víz, s mikor az legjavába fő, ráöntik a szaladra. Fontos,



5. kép. Almatörő kalapácsok.

Maksa, Háromszék m.



6. kép. Gyümölcs sajtó.

Sepsiszentgyörgy, Háromszék m.

hogy egyszerre történjék a ráöntés, mert különben a szalad odafő a cseber oldalához. Két-három *vereshagymának* a külső veres héját lehántják, ezt is beleteszik a vízbe, ez adja meg a ser szép tiszta sárga színét. De, hogy a színe még szebb legyen, *kenyérhaját* is szoktak beletenni. A maroknyi *komlót* is ilyenkor dobják bele, ettől lesz a ser kesernyés ízű. A folyadék tetejét, most újra tisztára mosott árpaszalmával hintik be, hogy ne hűljön ki olyan hamar. Állani hagyják az egészet, amíg a víz jól át nem járta a szaladot. E közben élesztőt is tesznek bele, hogy az erjedési folyamat is meginduljon. A *csebet* ilyenkor egy néglábú állványra teszik fel (2. kép), alá pedig egy másik tiszta *csebet* tesznek. Megengedik a hegyes botot, hogy a ser lassan *csoronkáljon* lefele. A kész sert vagy benne hagyják a cseberben, vagy üvegekbe teszik el, de vigyázni kell rá nagyon, mert ha sokáig áll, könnyen kilövi az üveg dugóját. Színe szép, arany-sárga, átlátszó, íze kellemes.

Valamikor általánosan készítették, de a fináncok erősen üldözték s nagyon súlyosan megbüntették, akit készítésén rajtakaptak. Ma szintén nem sza-

bad készíteni. Nagyon ritkán készül csak dugva, akkor is inkább az öregek készítik, akik a szalad-ser jó ízét nem tudják elfelejteni.

2. Répa-ser. Tulajdonképpen a szalad-ser egy változatának tekinthető: s a szalad-ser utódja, amikor annak készítéséről a sok ellenőrzés és vizsgálat miatt kezdtek leszokni.

A cukorrépat elteszik télire. Nyolc-tíz kilónyt vesznek egy-egy alkalommal elő. Legalább egy léből gondosan megmossák, majd meghámozzák és a rossz részeket kivágják belőle. Hosszú darabokra vágják, vagy újabban megreszelik, s ezt újra két-három léből megmossák. Egy nagy vassfazékba felteszik és vizet öntenek rá és felfőzik. Az első levit egy kisebb fazékba lemerik róla. A kifőzött anyaghoz pedig újra tesznek egy kevés reszelt répat. A második lé azonban már korán sem olyan édes, mint az első. A két szirupot összekeverik és addig főzik, amíg a víz nagy részét el nem fővi és egészen nyúlóssá nem lesz. Ekkor töröbuzát és árpát tesznek bele szemesen, körülbelül egyenlő mennyiségben s 10 literre egy-egy kilónyt számítva. Vízet öntenek rá s az egészet még egyszer felfőzik. Az így nyert folyadékot egy tiszta edénybe leszűrik és tíz literenként 2 dkg. élesztőt tesznek bele, ez szétmegy a folyadékban és megindul az erjedési folyamat. Legtöbbször táiban lefedve hagyják s csak akkor meritenek belőle, ha szükség van rá, néha azonban leszűrik üvegbe is. Teljes elkészüléséhez 24 óra szükséges. Kevéssé répa-ízű, de a szalad-sernek sokkal tisztább az íze. Színe sárgás.

Ilyen répa-sert leginkább télen a torra, névnapra, vagy ünnepre készítenek. A cukorrépa termelést a XIX. század első felében honosították meg, tehát ennél a répa-ser készítése sem régibb. Elkészítése kizárólag az asszonyok munkája.

3. Almaecet. Ez tulajdonképpen ecetnek készül, de amíg meg nem savanyodik nagyon jóízű ital is. Az almát meghámozzák, azután darabokra vágják, de gondosan vigyáznak arra, hogy romlott rész ne maradjon benne, mert az könnyen elrontja az egészet. A felvágott almát kétszer is lemossák, hogy por vagy piszkos ne kerüljön bele. Ezután még apróbb darabokra vágják vagy újabban megreszelik és egy cseberben vizet öntenek rá. Itt néhány napig hagyják. Kisebb hordóba szűrik le a levit, ahol az megerjed. Az erjedés rendszerint egy-két hónapig tart. Ezután üvegekbe szokták lehúzni. Egy évben 20—30 liter is szoktak egy háznál készíteni. Az üvegeket jó erősen ledugaszolják. A benne maradt almarost leülepedik az aljára, itt sötétbarna színű, felül azonban szép tiszta átlátszó sárga. Ezután kb. két évet érik az alma-ecet s csak azután lehet használni. Egy pár hónapig azonban mint ital is élvezhető, amíg nincs nagyon megsavanyodva. Cukrot tesznek bele és felforraltják. Így íze egy kicsit savanykás kellemes íz; téli esték kedvenc csemegéje.<sup>12</sup>

Csüggör. Magának a szónak rendkívül sok változata van, melyet az Etymologiai Szótár sorol fel. Két alakról a csege és csigere szóról megjegyzi a fenti szótár, hogy ezek alig ha lehetnek a csiger szónak egyszerű alakváltozatai. Ha közelebről megvizsgáljuk, akkor azt látjuk, hogy a fenti két szónak a jelentése nagyjából azonos.

Csege (Alsólendvahegy, Zala m.), akkor keletkezik, ha a törköre vizet öntenek s azt egy kicsit állani hagyják. Mikor már jól beitta a vizet, akkor kipréselik. Ez a folyadék sokkal lassabban forr ki, mint a bor, savanyú ízű és kevés szesz-tartalma van. Általában az olyanok csinálják, akik nem szeretik az erős bort.

Csigere (Sümeprága, Zala m.). Amikor a mustot leszűrték, akkor még vizet öntenek hozzá. A víz természetesen késlleteli a forrást, másrészt a bor erősségét nagyon lerontja. Az íze savanykás. Ezt általában az olyan gazdák szokták készíteni, akik nem annyira a bor minőségét, hanem a mennyiségét nézik.

<sup>12</sup> Viski Károly, Népr. Ért. XXIV., 117. Siklód.

Tordán *csiger* néven ismeretes az olyan bor, mely a törköre öntött és kisasztalt mustból forr ki. A fenti három adat tehát szőlőből készült italtra vonatkozik.

Van azonban a Székelyföldön egy olyan jellegzetes ital, mely egészen másképpen készül. Ez pedig a *csügör*. Már a régebbi időben is készítették. 1627: Czúgeoreós hordo egy eoregh; 1695: Csügörös hordo; 1805: két etzetes hordo egyikben Csügör.<sup>13</sup>

A készítését Sepsiszentkirályban írtam le, de egészen hasonlóan készítik Maksán és Gidófalván is.

Amikor a vadalma és a vackor érni kezd, az asszonyok és a gyermekek kimennek az erdőbe és lehetőleg minél többet gyűjtenek össze. Ehhez hozzá teszik még a kertből kikerült hullás almát és körtét is. A tekenyő forma váluba (4. kép) beletesznek egy *kilányit* és azt a csügörtörőbottal összetörik. A csügörtörőbotnak Sepsiszentkirályban két típusa ismeretes. Az egyiknek a vége (5. kép) egyenesre van levágva és le van simítva, a másikba azonban jó mély lyukak vannak fúrva, számszerint hét (5. kép). Az így összetört gyümölcsöt egy nagy kádba teszik bele és vízzel elegyítik össze. Általában annyi vizet bocsátanak rá, hogy a gyümölcsöt egészen ellepje. Ezután állni hagyják egy pár napig s azután egy csapon mindig annyit eresztenek belőle, amennyire éppen szükség van. Ha már egy hónapig áll ez a lé, forrásnak indul és bor lesz belőle. Rendszerint ősszel szokták csinálni, s sokszor karácsonyig is eláll. Elkészítése az asszonyok munkája. Amint látjuk, a csügör nagyon sok hasonlatosságot mutat az almaecettel.

Régebben nagyobb mennyiségben készült az almából, körtéből a csügör. Így nemcsak csügörtörő bottal verték szét a gyümölcsöt, hanem külön gyümölcsajtó is volt. A 6. képen egy 1808-ból való sajtót látunk, mely a Székely Nemzeti Múzeumban van. Pontos használatára nem sikerült adatokat szerezni, mert hasonló sajtót már nem használnak azokon a vidékeken, ahol eddig megfordultam.

Balassa Iván.