

Tejfeldogozás a csengelei tanyákon

†Veszelné Gémes Eszter

Csengele határa régen Szeged városáé volt. A város haszonbérbe adta a földeket. Így telepedett Csengelére Szentés környékéről a három Kun-szabó család. Mátyás bérelt 100 láncot, István 30 láncot, Antal 35 láncot. Antal Ferenc nevű fia Balástyáról nősült: a nővéremet vette feleségül. Az öregek már elhaláloztak, így a fiatalok vették át a bérletet.

A tejhaszon volt a gazdaság kiadásának a fedezője, de a birka is sok hasznot hozott a házhoz. Tavasszal a gyapja, majd a szaporulata. Pünkösd felé kiválogatták a kosokat meg azokat a nöstény bárányokat, melyeket nem akartak anyának meghagyni. Bárányeladás után kezdődött a fejés.

A birkafejsé így történt: a fejő az istálló küszöbére ült, az ajtófélfá mellé. Egy tízliteres fazekat lekötött ritka szövésű ruhával, s arra fejt, hogy piszok ne kerüljön a tejbe. Egy fiú "isztrogált", vagyis irányította, lökdöste a birkákat a fejő felé. A fejő elkapta a hátsó lábát, odaigazította a fejőfazék mellé, két markába fogta a birka tőgyét, és míg húszig számolt, kiszorította belőle a tejet. Ezután a teheneket fejték. Naponta 40-50 liter tej összejött. Szétoztották sajtnak, altatni, tarhónak, és ha a piacra mentek, édesen is árulták.

Sajtnak egyszerre 30 liter tejet is felmelegítettek a katlanon. Kis sót, oltót tettek bele, majd két óra hosszáig "pangasztalták", vagyis állni hagyták. Ezután ritka szövésű sajtruhákba merték, s a ruhákat a fateknő oldalához gömbölyögtették, míg a savó ki nem szorult belőle. Végül a sajtszékbe tették, s időnként a sróffal laposra nyomatták. Altatott tejből is készítettek sajtot, ám az nem volt olyan jó vajjas, mert annak a fölét előzőleg leszedték. A túrósasszonyok csak azt a sajtot vették meg, amelynek csillogott a bőre a vajtól. Az édes sajt savóját felforralták, ebből lett az édestúró. A kimaradt savót a gyerekek itták meg.



*A csengelei tejszarnok dolgozói az 1950-es évek közepén: Volford István,
Csúri Jánosné és Kucsora Mihály*

Ezenkívül még kétfajta túrót készítettek: "ojtott" és altatott túrót. Az oltott túrónak édes, savanyú, félig aludttej is alkalmas, ezeket mind összeöntötték egy nagy edénybe, beoltották, kis idő múlva a túrósruhákba szétmérték, majd rúdra aggatták, hogy kicsöpögjön. Ezt csak piac előtti napon készítették, hogy a túró friss, gyenge legyen. Mikor a túró kicsorgott, a csorgatóruhából kihemperítették, s hófehér, tiszta ruhába tették, kosárba rakták, úgy vitték piacra.

Nyáron legalkalmasabb déli fekvésű, egyenletes melegű épületben, földre rakott edényben altatni a tejet. Télen a kemence mellé tették. Az első bebőrödzést ledobták, s utána még jó fél napig hagyták az aludttejet "aggasztalni", felöntése akkor esedékes, ha kanállal megvágják, és olyan az

aludt tej, mint a máj. Az oltott és a savótúró édes ízű, az altatott túró inkább savanykás. Készült még érett túró, ami összegyúrva sokáig eláll.

Az összehúzott vaját a tejfelből köpülték, de régen készítettek sült vaját is. A kicsorgatott tejfölt öntött lábasba tették, s folytonos kavargatás közben sütötték. Mikor kezdett tarhonyaszerűvé válni, leszűrték a tiszta vaját. Ami a lábas alján maradt, azt sóval, liszttel összekavarták, pirosra megsütötték, és lapos, zománcos tányérokba tálalták. Ezt nevezték vajaljának, ami a piacon igen kedvelt portéka volt.

Szólnom kell a gömölyéről is. Túróból gömölygették kerekre, s közé sót, törött paprikát, finomra szelt vöröshagymát tettek. Összeállítás után két nap múlva tették füstölőre. Tanyán a szabadkéménybe helyezett méteres farrácsokra rakták. Voltak, akik a sajtot is felfüstölték.

Finom volt még a "tarhó", de sok vesződés járt vele. Mivel készen nem lehetett szállítani, ezért az esteli tejet bevitték a faluba, ahol az asszony – míg a gazda a piacon elrendezte az árut, enni adott a lovaknak – elkészítette a tarhót. Felforralta a tejet, lehűtötte, beoltotta, majd szétmérte kisebb edényekbe, és előre elkészített párnák közé tette. Három óra hossza múlva megnézte: ha a szalmaszál nem dőlt el benne, akkor jóváhagyta. Ügyelni kellett, hogy a tejet ne sütősen oltsák, mert akkor egy ökölnyi öreg túróvá vált – ha langyosan oltották, akkor pedig "szurutykás" lett. A tarhóoltót a tanyai asszony maga készítette négyhetes, szopós bárány gyomrából.

Az asszonyok azon iparkodtak, hogy mindenféle tejhasznót vigyenek piacra, hetente egy alkalommal. A csengelei nép piaca Kiskunmajsa és Jász-szentlászló volt, de néha a közelebbi tanyákról Kistelekre is eljártak.