

A napraforgó termesztése, feldolgozása és olajos ételek Nyírcsaholyban

CSERVENYAK LASZLÓ

Az egykori Ecsedi-láp határán, néhány kilométerre a Bátorligeti-ósláptól, Mátészalka tőszomszédságában, ott, ahol a nyírségi homok belevész az Ecsedi-ládba, a Kraszna partján fekszik e kis település, Nyírcsaholy. A Csaholy helységnév talán egy szláv helységnév átvétele, bár arra is gondolhatunk, hogy az ennek alapjául szolgáló szláv személynév magyar névadással vált helységnévvé. A tájra utaló Nyír előtag megkülönböztetett szerepű. Nyírcsaholy a fábiánházi egyház filiájaként alakult 1840 körül. Az egyházközség első hívei Zemplén és Sáros megyékből 1816 tájékán telepedtek le. Ma már kizárólag magyarul beszélnek. Az egyházi épületeket a hívek adakozásból emelték. Elsőként készült el a római katolikus templom, 1867—71 között. Nyírcsaholy területe 6161 kat. hold, lélekszáma 2930. Felekezetiileg 1430 római katolikus, 1120 görögkatolikus és 202 református lakja a községet.

„Csaholy. Most egy rokonlátogatás emléke jutott az eszembe: Márta néni, tizenkét gyerekekkel, egy szent asszony, Pista bácsi, aki sohase ivott, a Margit nevű lányuk, főzik a vacsorát, a vászonfazékban főtt krumpoli, meg olajos savanyú káposzta van az asztalon... Mi Margittal a teheneket etettük, ültünk és rágtuk a napraforgót...” Kovács Éva Szentendrén élő keramikus művész szavai ezek, aki Nyírcsaholyban született és itt töltötte gyermekkorát. Visszaemlékezéséből kitűnik, hogy az egykori csaholyi élet meghitt pillanata a vacsora, az olajos ételek, amelyek bemutatására az alábbi dolgozat hivatott.

Nyírcsaholy lakosságának 90⁰/₀-a katolikus vallású. Többsége római, kisebb hányada görög katolikus. Mivel a két vallás meglehetősen sok böjti napot tart számon, tükröződik ez a táplálkozási szokásokban is. Másrészt a falu lakosságának gazdasági helyzete is maga után vont egy sajátos táplálkozási rendet. Az ételek elkészítéséhez ritkán használtak zsírt. Egyrészt az előbb említett vallási szokások miatt, másfelől pedig sohasem volt elegendő zsírzó a háztartásokban, csak nagyobb ünnepeken főztek, sütöttek zsírral. Disznót csak ritkán öltek, az sem volt nagyobb 70—80 kg-nál. Főleg húsaért és szalonnájáért vágták, zsírt csak ritkán és kis mennyiségben (4—5 liter) sütöttek ki. A szalonna is csak a legnehezebb munkát végző családfő tarisznyájába került. Ezek az okok vezettek oda, hogy az étkezéshez olajat használtak, és ennek következtében kialakult az olajos ételek gazdag skálája, egészen addig, hogy a környékbeliek *olajos tótok*nak nevezték el a csaholyiakat. Olajat kizárólag csak napraforgóból nyerték, ahogyan ők mondták, egyszerűen: „csak

forgóból". Különösen sok olajat ütöttek ősszel, később pedig az adventi és a nagyböjti napokon. A böjti időben még tejjel és tojással sem főztek. Hamvazószerda előtt lúggal kimosták a zsírtól az edényeket, nehogy valamiképpen megszegjék a böjtöt.

Az olaj alapanyagául szolgáló napraforgót vagy ún. *darabba*, vagy egy másfajta növény vetésének szélére ültetik. A forgó darabos művelése leginkább homokos földnél gyakori, mert ott bőségesen megterem. Búzaföldebe nem vetik, mert az utána következő évben semmi nem terem meg a helyén, úgy kiszedi a föld táperezjét. Nagyon gazdaságos a forgó termelése tengeri- vagy krumpliföldeken, a sor szélén. Ilyenkor együtt vetik és kapálják a krumplival vagy tengerivel. Ha a forgót *darabba* vetik, a vetés ideje április eleje. Ez szokott a második vetés lenni a mák után. A vetőmagnak valót még ősszel kiválasztják. Csépléskor főleg a nagy karikákat teszik félre, hogy a többtől külön csépeljék ki, és az apró mag ne keveredjen közé. A vetőmagot a padláson külön csomóban őrzik, mert azt szokták mondani, hogy „a jó vetőmag már majdnem fél termés.” A jó gazda fészket csinál, trágyát tesz bele, majd erre egy kis földet, és úgy ejti bele a magot. Persze sokan vannak, akik csak egyszerűen kapával vagy ha puha a föld és elég nedves, akkor sarokkal nyomják a magot a földbe. Legjobb, ha egy bokorba csak egy szál forgó marad. Aki sok *karikát* akar, (napraforgófejet), az legtöbbször ráfizet, mert két kicsi nem ér fel egy nagy karikával. Háromfajta napraforgót termelnek: tarka, száznapos és fehér napraforgót. A tarka magot vetik a legszívesebben, mert ez a legolajosabb, aztán vastag a kórója, míg a száznaposnak a kórója vékony és alacsony, addig a fehér nem elég olajos. A bevetett forgóföldre ijesztőket szoktak szúrni, hogy a madarak ki ne kaparják a magot a földből. Sokszor veszélyeztetik a korán kikelt magot a kora tavaszi fagyok. Olykor az egész vetés vagy annak egy-egy jelentős része kipusztul, ilyenkor pótolni kell a hiányzó bokrokat. A forgóvetés után két hétre kapálják meg először. Ekkor szokták kiegyelni is, és a hiányzó bokrokat újítani. A második kapáláskor a napraforgóleveket feltöltik, és ezután őszig nincs vele semmi munka. Hogy a madarak ki ne szedjék a forgókarikából a magot, a kóróról a felső leveleket letördelik, és így a madárnak nincs mire állni. Gyakran letördelik a kóróról az alsó leveleket takarmánynak, összevágják, kását hintenek rá, a libának vagy kacsának adják.

A legtöbb gazdának több forgója terem a sor szélén, mint darabban. A forgó betakarítása szeptember közepétől a hónap végéig tart. Nagyon fontos, hogy még eső előtt vágják le a megérett forgókarikákat, mert eső után kihullik belőle a mag. Ha jó idő van és egyéb munka nem sürges, a forgót a mezőn csépelik ki. De gyakoribb az, hogy haza hordják és este a csűrben vagy a tornácon csépele ki a család a szomszédokkal. Akinek sürgős munkája van, már a mezőről hazafelé jövet a szekéren hozzálát a csépléshez, hogy a mag szét ne hulljon, a szekér aljához lepedőt kötnek. A csépet, mellyel a fejből kiverik a magot, a forgószár tövéből készítik. Az üres forgó karikát *bugának* hívják. Ha még zöld, a tehénnek jó takarmány. Amint a tehén nem bír megenni, azt a földön szétszórják trágyának. A kicsépelte magot megtisztítják, kiszemelelik a szeméttől, és utána a padláson szárítják. A forgó szárát egyszerűen *kórónak* hívják. A kórót kévébe kötik és kúpba állítva az udvaron tárolják.

A kórót használják tüzelőnek, különösen azok, akiknek nincs fájuk. A kóróból készítik az udvaron a sövényt, szükség esetén még szőlőkarónak is felhasználják.

Korábban már említettem, hogy főleg ősszel, adventi és böjti időszakban ütöttek sok olajat. Az első olajütő *Márton Sándor* tulajdona volt Nyírcsaholyban. A múlt század végén épült, és 1920-ig üzemelt. A későbbiekben már malommal együtt működött. A *Márton Sándor* olajütőjében a következőképpen nyerték az olajat. A szárított mag először a hajalóba került. A hajaló garatába felöntötték a magot. Innen a mag két lapos kőhenger közé jutott, amely közül a felső lyukas volt, itt hullott ki a mag. A két kőhenger úgy volt összeállítva, hogy a magnak csak a héját törte le, és a kőhenger széléről együtt esett le a bél a maghéjjal, de közben a szelelő lapát az *ondót* vagyis a maghéjat oldalra fújta, a bél pedig egy ládába hullott. Háromszor is felöntötték ugyanazt, mert egyszeri felöntés után nem tisztult meg tökéletesen. A hajalót járgány hozta működésbe. Egymáshoz fogaskerekekkel kapcsolódott a két szerkezet. A fogaskerekek fából voltak. A járgányok felé sátoryszerű tetőt emeltek, hogy esős időben a lovak ne ázzanak. A rúd elé 3—4 ló volt befogva, ha kifáradtak, váltották őket. A hajalóban megtisztított mag ezután a darálóba került, ahol lisztté őrlték. A daráló hengere vasból volt, melyet szintén a járgány hajtott. E lisztes anyagot aztán egy jászolszerű teknőbe öntötték át, ahol forró vízzel addig gyúrták, míg az egész pépszerű anyaggá nem vált. A sütőt vályogból építették ugyanúgy, mint az üstházat. A sütőben volt egy nagy kerek *tepsű*, ebben sült a pép. Sütés közben a pépet két lapos végű fakanállal kavargatták, hogy oda ne égjen. A sütőbe *ondóval* tüzeltek, ezt a feladatot egy külön fizetett állandó munkás látta el. Őt *peckásnak* hívták. A sütés után következett a préselés. A présnek a lényege a két vastag fagerenda, amelyet egyik végén vaspánt kötött össze, a másik végén pedig a fagerendába pontosan beleillő csavarmenettel ellátott fatengelyű kerék volt. Ezen a kereken ékek álltak ki, melyek segítségével a *bakos* forgatni tudta a hatalmas fakereket. A fakerék forgatása közben a két fagerenda mind összébb húzódott. E két fagerenda közé helyezték a préshordót, amely két végén feneketlen volt. Ide rakták a tömör vaslemezek közé a pépanyagot, a végébe még vászon rongyokat is tettek és a kerék forgatása közben a fagerendán lévő présedénybe beleillő nyomófa szorította ki az olajat. A présedényből az olaj az aláhelyezett edénybe csorgott. Egy présből 8—9 liter olaj folyt ki. Volt olyan, akinek három szorításra való magja is volt. A szorítást két *bakos* végezte. Ők minden szorításból egy icce olajat kaptak munkájukért. Az olajütő tulajdonosának járt minden tizedik liter olaj és a pogácsa fele. A kiszorított olajat cserépedényben vitték haza. A pogácsát mielőtt a zsákba tették volna, aljára tisztított magot öntöttek. Minden olajütéskor vittek haza egész, kihéjazott napraforgó magot. A gyerekek nagyon szerették. *Krupkának* hívták. A kiütött olajnak nagy részét saját fogyasztásra használták fel. Nagyon ritka ember volt az a faluban, aki disznót ölt. A felesleges olajat már a legrégebb időktől kezdve a mátészalkai piacon értékesítették. Nem nagy tételben, hanem ahogy mondták: „szakítottunk a szánktól”, mikor pénzre volt szükség, hogy beszerezzék a házi szükségleteket. Nagyobb távolságra csak az első világháború előtt és alatt jártak el olajat árulni. Ekkor Szolyva, Munkács és

Ungvár volt a jó eladási hely. Hármás, négyes csoportokban hordták az olajat, leginkább a lányok, mert a férfiak a háborúban voltak. Este elindultak, hogy még éjjel odaérjenek, mert tartaniuk kellett a csendőröktől, mivel nem volt ritka eset, hogy elfogták őket, elszedték tőlük az olajat, aminek tárgyalások, majd pedig büntetések lehettek a következményei. Az olajat a városokban nem a piacon árulták, hanem már előre megbeszélte helyre vitték el. Itt megkapták a pénzüket, és ha semmi baj nem jött közbe, reggelre már vissza is jöttek. Nagyobb távolságon már nem a saját olajukkal kereskedtek, hanem gazdagabbaktól, akik nem voltak rászorulva arra, hogy árulni menjenek, vásárolták össze, természetesen olcsóbban, mint ahogy ők eladták, mert csakis így volt értelme az üzletnek.

A következőkben vegyük sorra azokat az ételeket, amelyekhez az olajat felhasználták:

Csirás haluska: A megreszelt krumplit liszttel összekavarják, és fedőről kanállal a fővő vízbe kiszaggatják. Ezután leszűrik, és olajat öntenek rá, savanyú káposztával ízesítik. Más elnevezései: *nyögvenyelő, sztrapacska.*

Nudli: A főtt krumplit jól összetörik, liszttel összegyúróják, és pálcika alakúvá nyújtják, 3 cm-es darabokra szabdalva vízben kifőzik. Szintén fogyasztják savanyú káposztával.

Laska leves: A vízzel gyúrt és elnyújtott tésztát a platon megpirítják és beleaprítják a levesbe, vékony olajos rántással fogyasztják.

Böjtös derelye: A lisztet vízzel összegyúróják, elnyújtják a tésztát, savanyú apró káposztát göngyölnék bele. Olajos tepsüben megsütve fogyasztják.

Káposztás tészta: A túrós, mákos, lekváros és grízes tésztát vajjal vagy zsírral készítik. A káposztás tésztát azonban mindig olajjal készítik.

Olajos pirítós fokhagymával: Ez volt a legfontosabb böjtös reggeli. A kenyeret a „spór plattján” pirították, olajjal megkenték és utána fokhagymával megdörzsölték.

Tört paszuly hagymás olajjal: A megfőtt babot leszűrik, majd főtt krumplival összetörik, esetleg egy kis lisztet kevernek hozzá, hagymás olajat öntve rá kenyérral fogyasztják.

Olajos lapcsánka: Nagyon fontos és ízletes böjti eledel. A krumplit megreszelik és sót hintenek rá, olajjal összekavarják, majd a tepsűt megolajozzák, vékonyan a tepsű aljában elkenik és kemencében megsütik.

Krumpli olajos savanyú káposztával: A hámozatlan krumplit kemencében vagy lerben sütötték meg, és amikor fogyasztották, egyenként pucolták le a héját és olajos savanyú káposztával ették, különösen nagyböjtben.

Olajos málé: Tejben élesztőt kavarnak, ezt máléliszttel (kukoricaliszt) összekavarják, megcukrozzák és olajos tepsüben megsütik. A süteményhez hasonló sült tészta.

Krumplis lángos és lapótya: A főtt krumplit liszttel összegyúriják és olyan alakban mint a palacsinta platon megsütik és megolajozzák, vagy pogácsa alakban olajos tepsüben megsütve fogyasztják.

Olajjal főznek és sütnek. Pl. a hagyma, saláta, a lecsó, a gomba, a fánk, a csőröge, a palacsinta mind olaj felhasználásával készül.

Olajos fánkkal kínálták a cséplő munkásokat. A dörzsölőben, fonóban is ez volt a kedvelt étel.

