

Aszalás-történet

A kerti és vadon termő gyümölcsök tartósításának általánosan elterjedt módja a parasztháztartásban. Az olcsó répacukor megjelenéséig a gyümölcsstartósítás legjelentősebb eljárása. Régi gyümölcstermelő vidékeken kerti termésből, gabonatermelésre kedvezőtlenebb adottságú tájakon kerti és gyűjtögetett gyümölcsből eladásra is, másutt csak saját szükségletre aszaltak. A század elején pl. a szatmári aszalt szilvát a Szamoshátról Beregszász és Debrecen piacára vitték. A zempléni hegyvidék gyümölcsaszaló községeiből dél felé a Felső-Tiszáig, északra Kassáig jártak vásárra, ill. házaltak a falvakban. ÉNy-Dunántúlra horvát és stájer vándorárusok hordtak aszalékot.

Aszalni kerti gyümölcsből főként szilvát (beszterceit), almát és körtét, ritkábban cseresznyét, meggyet stb., a vadon termőkből elsősorban körtét szoktak, de előfordul vadalma, - cseresznye, meggy, som stb. aszalása is. (Mazsola pótlására Tokaj-Hegyalján zsinigre fűzött szőlőszemeket is szárítottak levegőn.) Az aszalt gyümölcs, ill. egyes fajták neve *bagolytüdő*, *susinka*, *aszalék*, jelzős szóösszetételekben régies formában *aszú szilva* stb. Kisebb mennyiséget napon vagy sütőkemencében aszalnak.

A gyümölcsöt a napra alacsony peremű kerek kosárban vagy vesszőből, nádból készült fakeretes aszalócserényen teszik ki. Sütőkemencébe is cserényen került a gyümölcs, sokfelé azonban egyes körte- és almafajtákat a kemence fenekére a hamuba szórták. Bádog tepsikben csak újabban rakják kemencébe az aszalni valót. Füstöskonyhában, a mestergerenda magasságában elhelyezett nagyméretű cserényen a múlt század végén az Őrségben aszaltak. (E megoldás a K-alpesi Rauchstube-tüzelőberendezés (füstös konyha) területen általános.)

Ahol évről évre nagyobb mennyiséget aszaltak, külön kerti *aszalókemencét*, kemencés *aszalóházat*, ill. földbe vájt aszalót építettek. Földbe vájt aszalókat a Kisalföldről, az Északi-középhegység vidékéről és a Székelyföldről ismerünk. Többnyire a lakóövezeten kívül, a szilvasokban, szőlőkben találhatók. Ez az aszaló egymással összekötött tüzelő alagútból és aszalótérből áll.

Készítésénél kirajzolják a földre a cserény nagyságát (van 1 x 2 m-es és kisebb is), majd alatta hasáb alakú gödröt ásnak 30–100 cm mélységben. Ez utóbbi az aszalótér. Tetejére sározással beépítik a cserényt. A gödör aljába vezet a különböző hosszúságú tüzelő alagút. Ennek a szájában, az aszalótértől távolabb eső végén tüzelnek lassan égő hasábfával. Ha az aszalót mélyre vájták, szájához lépcső vezet le, ha sekélyebbre, akkor kövekkel erősítik a talaj felszínéhez közel eső tüzelőtér száját. A szájban égő tűznek csak mérséklődött melege jut az alagúton át az aszalótérbe, lángja nem, és szárítja a cserényre helyezett gyümölcsöt. – Az aszalás állandó felügyeletet kíván, ezért az aszalók egyúttal találkozóhelyek is.

A gyümölcsaszalás nálunk igen jelentős volt a 16–17. században. A földesúri kertekben, erdőkben termő gyümölcs összegyűjtése és aszalása, aszalásra kiosztott gyümölcs megaszalása többfelé jobbágyszolgáltatás volt. A 16. században a végvárak élelmiszerraktáraiban gyakran akadt nagy mennyiségű aszalék, a katonák főzelékként ették. Fennmaradt úri étrendeken fontos böjti étel.

Ugyanakkor jelentős volt az aszalt gyümölcs kivitele főként Lengyelországba és német vidékekre. A „Pannóniából és Erdélyből” származó aszalt besztercei szilvát a német gyógyszerészek a 16. században „magyar szilva” megjelöléssel árulták, ennek nyomán

nevezte később Linné *Prunus domestica var. hungarica*-nak ezt a fajtát. Ezzel szemben a 20. sz. elején a Monarchia távolsági kereskedelméből a magyar aszalt gyümölcs hiányzott, míg a boszniai aszalt szilva Ausztriában keresett termék volt.

Az aszalt gyümölcs a magyar paraszti táplálkozásban az utolsó száz évben vidékenként többé-kevésbé fontos téli élelmiszer. Az aszalt szilva sűrű téli leves, babbal összefőzve, behabarva a Kisalföldön (*szilvásbab*), babbal, füstölt hússal összefőzve, tárkonnyal ízesítve Erdélyben (*tárkornyos*), füstölt hússal összefőzve, tormával ízesítve a Felső-Tiszántúlon (*tormás*) készítik. Abaúj-Zemplénben disznóöléskor a hurkába, gyomorba kerülő véreskásás töltelékbe aszalt szilvát is tesznek.

Híg levesként (habarva vagy csak vízben megfőzve) aszalt gyümölcsöt mindenfelé készítenek. Ezek a levesek majd mindenütt a karácsonyesti, nagypénteki böjtös étrend elmaradhatatlan fogásai. A vízben főtt aszalék gyümölcse és leve külön-külön is téli és lakodalmi csemege (*konfekt*), a fonóban nyálazó. Zemplénben a vízben megfőtt aszalék leszűrt levébe kukoricakását főztek. A Szamosháton különleges csemegének kimagozott, diógerezzdel bélelt szilvát is aszaltak. –

Bő gombatermő vidékeken a gombát levegőn szárítva tartósítják. Szárított gomba a középső és keleti Felvidék böjtös ünnepi étrendjének jellegzetes tartozéka. – *Irod.* Takács Sándor: A kertek termésének feldolgozása a XVI. és XVII. században (Budapesti Szle, Új sorozat, 1932); Rapaics Raymund: A magyar gyümölcs (Bp., 1940); Dobrossy István: Az aszalás mint konzerválási mód a Zemplén hegység falvaiban (Ethn., 1969).