

Népi olajütés régen

Népünk a régi világban sok olajat fogyasztott: olajat használt a világításra, a katolikusok és a görögkeletiek börtben éltek vele, de sokféleképpen felhasználták a népi orvoslásban is. Az olajat különféle olajtartalmú magvakból készítették. Például valamikor az erdőkben gyűjtött bükkmagot használták fel olajkészítésre. A Bakony vidékén az olaj készítésének legfőbb anyaga a szárított tökmag volt, kisebb mennyiségben a napraforgó magja, még ritkábban a kendermag.

Az összegyűjtött magvakat a falvakban található „olajosházak”-ba vitték feldolgozásra. Igen sok kis falusi olajfeldolgozó üzem működött, s ezeket általában olajütőnek nevezték. De a városokban is számtalan olajütő működött, például Szegeden a múlt század elején csaknem száz „olajsatu” volt. Az olajoság nem jelentett külön foglalkozási ágat. Az olajütők a legtöbbször jó módú falusi, földművelő emberek voltak, több faluban a bíró volt az olajütő tulajdonosa. Az olajütés rendszerint a családban öröklődött, s az olajütő család gyakran megkapta az Olajos előnevet. Az olajütés mesterségének családi hagyományozás útján való továbbadása természetes és érthető: az olajütés külön erre a célra épült helyiségben folyt, a paraszti viszonyokhoz mérten költséges eszközökkel, amelyeket egyetlen ember nehezebben tudott megszerezni.

Még a közelmúltban is sok olajütő működött, az 1930-as években egyedül Veszprém megyében vagy húsz olajütőt találtam és a Palócföldön még egy egészen régi, kezdetleges típusú olajütőt is. A Balaton partján 1945-ben még üzemben volt egy olajprés: az akkori ínséges időben nagy hasznát vették a környező falvak népei.

A feldolgozás

Az olajtartalmú magvak feldolgozása a magvak megtörésével kezdődött. Ennek az volt a legegyszerűbb módja, hogy a mozsárban való töréshez hasonlóan az erre a célra szerkesztett fakölyűben kézi erővel megtörték a magvakat. Volt olyan szerkezet is a Bakonyban, amelyben egyszerre öt ember lábbal törte a magot.

Fejlettebb eszköz volt a magvak szétzúzására a malom. Egyszerűbb formája: egy vízszintesen fekvő kerek kövön két függőleges malomkő körben gördül, s a malmot körben járó

ló forgatja. Érdekes mármint, hogy olajtartalmú magvak zúzására hasonló malmot láthatunk az egyik római kori pompeji falfestményen is. A növényi olajnak a rómaiak életében is fontos szerep jutott, így a most bemutatott és a Bakonyban talált, negyven évvel ezelőtt még működő malmot a római malom kései utódjának kell tekintenünk, az itteni dunántúli római, majdnem kétezer évvel ezelőtti élet napjainkra hagyott emlékének.

A malom alsó garatjából kihulló léhát, a lisztet teknőbe kiostálták, vízzel keverték, meggyúrták, majd e népszerű anyagot pléhserpenyőben vagy külön e célra készített, forgatható vashengerben megpirították.

A pirítás után következett a tulajdonképpeni préselés, illetőleg az ütés, amikor is a megőrölt, megdagasztott és megpirított magvakból kipréselték az olajat.

Az olajütő

A legrégebbi típusú olajütő megfelelt elnevezésének, voltaképpen egy éksajtó volt, amelyben a sajtolást ékeknél a bkeverésével érték el. Az ékeket bunkós fadarabokkal verték be. Egy másfajta ütős szerkezetet találtam a Balaton partján 1937-ben. Ott két bunkópár ütemesen ütogette az alája helyezett megpirított anyagot, így verve ki belőle az olajat. Az ütőszerkezetet fogas áttét közbeiktatásával körben járó lóval működtették.

A fejlettebb típusú présekben a sajtolást két hatalmas fagerendának egymáshoz való közelítésével – az egykarú emelők elve alapján, ahogyan a diótörő is működik – érték el. A Bakony vidékén ilyen olajprések terjedtek el: az egyik végük rögzítve volt, a másik végüket egy közbülső csavar közelítette, illetőleg távolította egymástól. A megpirult anyagot kecskeszőr pokrócszeletek közé ágyazva vasból készült sajtoló kosárba tették, s így helyezték az olajprés „köldöké”-hez (köldökkő). Ezután megkezdődött a prés kerekének forgatása, s a préselésre a sajtoló kosárból kifolyt az olaj. A sajtoló kosárba visszamaradt kipréselt magtömeg – a pogácsa – az olajütő gazdáé maradt, ő azt az állataival etette meg.

A fentebb vázolt és a diótörőhöz hasonló módon működő olajprés szintén nagy múltra tekinthet vissza, hiszen hasonló elv alapján készítettek olajprést már a régi rómaiak is.

Népi olajütés régen

Írta: Vajkai Aurél

2023. június 01. csütörtök, 00:00 - Módosítás: 2023. június 01. csütörtök, 07:02

E régi szerkezetek, olajütők és olajprések napjainkban úgyszólván nyomtalanul eltűntek, az olajsházakat is lebontották vagy a legjobb esetben gazdasági épületnek alakították át. Múzeumainkba sem kerültek be régi prések, s így most mindössze régi gyűjtéseink jegyzetei, ábrái és fényképei tanúskodnak a régebbi, igen fejlett és elterjedt népi olajkészítésről.

Forrás: Élet és Tudomány Kalendárium 1976. 142-144.