

Gyümölcsöző szeptember

Ötven-hatvan évvel ezelőtt ez volt a budaörsi gazdák szemlélete: „Egy évig legyen az élelemből kitartás, egy évre való legyen a pincében, egy évre való legyen a padlásán tartalék.”

Hogy mi mindent kellett tenni ennek érdekében, arról beszélgettünk Róth Antallal. Tóni bácsi 42 évi munka után ment nyugdíjba, de még mindig fiatalos erővel és nagy szakértelemmel gondolzza szőlőjét, barackfáit.

– Régen a budaörsiek minden talpalatnyi földet megműveltek – meséli Tóni bácsi. – Kezdetől fogva nagyon sok gondot okozott a köves talaj. „Rigolózással” javították, azaz kb. egy méter mélységig megforgatták. A ki-termelt kövekből lett aztán sok régi ház alapja, vagy a pincék építésénél használták fel.

Valamikor jó gabonatermő földek voltak a repülőtér helyén, azokat az építészor, 1934-ben elvették. Pedig a földtulajdon kevés volt, a népesség meg nagy. A budaörsi gazdák Perbárról, Tökről, Biárról szereztek be az állataiknak a takarmányt.

A nehéz aratási munkák után a gyümölcsbetakarítás és a szüret foglalkoztatta az embereket. A századfordulón Budaörs már híres volt baracktermeléséről. A barackfákat a szőlő közé telepítették, de voltak különálló barackosok is. Ez esetben a fák alá takarmánynövényt vetettek.

Tóni Bácsi emlékezete szerint egyik nagybátyja Olaszországból hozatott barackfahajtásokat, azokból mandulaalanyba szemzett. Irigylésre méltó barackosát Gazdagréten bekerítette és őriztette.

Egy termő gyümölcsös sok törődést igényel. A trágyázást meghálálja. Metszeni minden évben kell. A barackfa törzse ne legyen 60-80 cm-nél magasabb, az ágakat kehely formájúra kell kialakítani. Hosszú hajtásokat nem szabad nevelni, mert a termést nem bírják el. A gombásodás elleni permetezést még rügyfakadás előtt el kell végezni. Ha az ágak vége piros, abból a gazda tudja, hogy fajt levéltetű támadta meg. A barackérés június végétől a szüretig tart. Íme néhány, Budaörsön termesztett fajta: Győztes (ez érett előszőr), Margaréta, Myflor, Mariska, Kosorr, Olga, citrom- és fügebarack, Ford (ez amerikai fajta), Duránszki, Elberta (sárgabelű, eltenni való).

Régen az asszonyok, amikor pity-mallott súlyos kosarakban – elől és hátul is húzta egy a vállukat – becipeltek a gyümölcsöt a fővárosi piacokra. A nagyobb szállományokat lovas kocsin vitték. Később, a 40-es években a Beszkárt indított olyan buszt, ami pótkocsin szállította a gyümölcsös ládákat. A Lehel, a Haller, a Fény utcai, a Rákóczi téri piacokon értékesítették a

nagyon keresett budaörsi barackot. A háború előtt a Lenz-cég helyben, a vasútállomáson lévő lerakatában nagy mennyiséget vett át exportra. Sablon alapján osztályozták, méret szerint ládába rakták a gyümölcsöt.

Az őszi munkák egyike a kukoricatörés. A csöveket otthon fosztották. Jó mulatság volt ez a fiataloknak. Énekeltek, bolondoztak. A fiúk az üszkös csövekkel bekenték a lányokat. A háziak murcival, pogácsával, sütemény-nyel kínálták a segítőköt. Finom csemege volt a főtt kukorica is.

– Szegény volt a nép, de vidám – emlékezik Tóni bácsi. – A szép kukoricacsöveken rajtahagytak négy-öt levelet. Ennél fogva kb. másfél méteres, takaros fonásokat készítettek, amiket az eresz alá akasztottak száradni. A többi a padlásra terítették vagy a kukoricagóréban tárolták.

A befőzés, savanyítás idején az asszonyok és lányok derekasan helytálltak. Birsalmából izletes sajtót készítettek. A szilvalekvárt üstben főzték. A hibátlan szemeket kenyérsütés után a sütőben aszalták. A sűrű lekvárt köcsögökbe töltötték, és pergamenpapírral vagy marhabéllel lefedték.

A diószüretben a gyerekek is tudtak segíteni. A mandulát – édes és keserű fajtát – drágábban értékesítették, mint a diót. A tisztított keserű mandulát átvették a patikában. De szívesen megvásárolta a Lenz-cég is, a péknél feketére pirították, és mint pótkávét, külföldön eladták.

– Voltak sovány esztendők is – tűnődik Tóni bácsi –, mint amikor a jég elverte a szőlőt. Szomorú szüret volt abban az évben...

Steinhaus