

Dedinszky Gyula

A CSABAI KOLBÁSZ

Čabianská klobása

*Ezt a munkáját Dedinszky Gyula
evangélikus lelkész, néprajzkutató
1975-ben írta.*

Dedinszky Gyula

A CSABAI KOLBÁSZ

Čabianská klobása



TEVAN KIADÓ

BEVEZETÉS

(*Úvod*)

Hazánk, különösképpen pedig Alföldünk helységei általában szegények természeti, történelmi, műemléki kincsekben. Mégis, közülük nem egy vált már a múltban is híressé lakói keze munkájának valamely kiváló terméke, produktuma révén. Makót hagymájáról, Szegedet paprikájáról, Kiskunhalast csipkéről, Hódmezővásárhelyt fazekasságáról, Mezőkövesdet és Kalocsát népi hímzéséről ismerte meg ország-világ.

Békéscsaba ma már sok ipari létesítménnyel dicsekedhet. Téglaipara, kötszövőipara, ruhagyára, hűtőháza, konzervgyára, Kner Nyomdája messze földön híres, de régebben, még a múlt században is hazánk legszürkébb települései közé tartozott. Aztán a századfordulón egyre inkább emlegetni kezdték nevét. Persze, főként politikai földmunkásmozgalma és Áchim L. András személye miatt, de ismertté vált egy sajátos háziipari termékéről: kolbászaról is. Először — disznótorok alkalmával — csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, ma pedig már a külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a csabai kolbászt.

Ennek a nagyszerű csemegének hírneve tehát már van, de — irodalma még nincs. Lehet, hogy valamikor, valahol egy-egy hangulatos, kedélyes írás már megjelent róla valamelyik lapban, de a csabai kolbász dolgát behatóbban tárgyaló kiadványról nem tudok. Mivel pedig az eredeti, az igazi csabai kolbász jellegzetesen népi produktum, a békéscsabai népi élet sajátos tartozéka, melyhez népi munkafolyamatok, népi szokások is kapcsolódnak, ezért vállalkoztam — mások biztatására — arra, hogy megírjam a csabai kolbász dolgát, több oldalról közelítve meg a témát, mégis előtérbe helyezve a néprajzi vonatkozásokat. Dolgozatom, témáját tekintve első kísérlet lévén, nyilván nem lesz témát kimerítő, minden szempontot figyelembe vevő kifogástalan munka, de hiszen majd írnak ezután a csabai kolbászból mások is, akik az én tanulmányom hiányait pótolják, hibáit, tévedéseit kijavítják s így egyszer

csak megszületik békéscsabai népünk e nagyszerű háziipari termékének — már meglévő hírneve mellé — az irodalma is.

I.

A KOLBÁSZRÓL ÁLTALÁBAN

(O kolbáse vo všeobecnosti)

Megvallom, ebben az első fejezetben eredetileg a kolbász múltját szerettem volna fölfedni, más szóval „a kolbász” történetét kívántam volna — bármily vázlatosan is — ismertetni. A szomorú valóság azonban az, hogy a magyar húsiipari irodalom meglehetősen szerény és főként legújabb keletű. A felszabadulás előtti időből alig lehet ilyenről beszélni. Érthető, hiszen a szakma tanítása és tanulása leginkább tapasztalatok gyakorlati továbbadásából, illetve elsajátításából, kézről kézre adásából állott. Természetesen ez nem becsülendő le, mert hiszen a tapasztalat, az empiria gyakran megelőzi az elméletet, a tudományt. „A magyar húsiipari tapasztalatok megbecsülésre méltó szellemi vagyont jelentettek. Sopron, Gyula, Békéscsaba és más városok messze földön híres húsiipari termékei mögött, sok jeles szakemberünk csalódásokkal és sikerekkel járó próbálgatásainak és kísérletezgetéseinek eredményeként, sok évtized tapasztalatai halmozódtak fel” — olvashatjuk a Húsiipari kézikönyvben.¹

A húsiipar kezdeti nyomait keresve megakad tekintetünk azon az emberen, aki az első nyúlfiat vagy madarat megfogta, felbontotta és darabjaiból mások (családtagjai) számára is adagolt, tehát már „termelt”. Az élelemszerzés, így pl. a vadászat a férfiak foglalkozása volt, ehhez hozzátartozott az állat leölése, megnyúzása, szétdarabolása s később valamiféle feldolgozása is.²

Ez a fajta, családon belüli húsfeldolgozás évezredekken át megmaradt s lényegében napjainkig tart. Gondoljunk itt pl. a disznóvágásra, mely még korunkban is meglehetősen általános. Éppen csak ma már a leölésre váró állatot a családfő nem vadászat útján szerzi meg, hanem maga neveli, de mint egy-

kor a barlanglakó, halászó-vadászó őse tette, ma is ő maga öli le és dolgozza fel családja számára.

E hústermelési eljáráson belül azonban a kolbász keletkezési idejéről, „feltalálása” módjáról, tehát a kolbász történetéről a szakirodalomból úgyszólván semmit sem tudhatunk meg. Érdekes, hogy a magyar kolbász múltjának felderítésében inkább a nyelvtudomány jön segítségünkre. Szamota István–Zolnai Gyula: Magyar oklevélszótára szerint egy latin szövegben már 1373-ban előfordul a „Kolbaz” név, a Schlägli Szójegyzék szerint 1405-ből való a „colbaz” forma, az Adámi Wörterbuch 1763-ból a „kóbász” alakot említi, a Czuczor Gergely–Fogarasi János: A magyar nyelv szótára 1865-ből a „kalbász” formát ismeri.³ E nyelvtörténeti utalások bizonyítják, hogy a magyar kolbásznak legalábbis 600 éves múltja van már. Nevének máig is föllelhető változatai nyelvünkben: a kolbász, kalbász, kóbász és kolbác.

A szláv nyelvekben is egészen általánosan megtalálhatók ez elnevezés variánsai: a kolbasz, kobásza, kobaszica, klobásza, klbásza stb. formákban. Hozzánk valószínűleg a szlovák vagy délszláv nyelvekből került át a szó, bár nagyon valószínű, hogy a szlávtságban is jövevény, melynek végső forrása nem tekinthető tisztázottnak. Lehetséges, hogy a török nyelvekből származik, vö. pl. a rostonsült szeletet jelentő ozmán „külbasti” megjelöléssel. A kolbász szó egyébként állati bélbe töltött vagdalt és fűszerezett húst jelent.⁴

II.

A CSABAI KOLBÁSZ FOGALMA

(Pojem čabianskej klbási)

A csabai kolbász nevében foglalt helységnév arra engedhetne következtetni, hogy csak az a kolbászféleség lehet „csabai”, melyet békéscsabai lakosok, Békéscsabán készítettek. Ez azonban természetesen nem így áll. A csabai kolbász kritériuma nem elsősorban gyártási helyében, hanem mindenekfelett is készítési módjában, összetételében, fűszerezésében, egy szóval: karakterében, jellegzetességében rejlik. A Békéscsaba körzetében fekvő s egykor békéscsabai telepesekből alakult Medgyesegyháza és Ambrózfalva népének kolbásza ugyanúgy „csabai”, mint az, amelyik a névadó helységben készült. Sőt, meg kell engednünk, hogy csabai kolbász készíthető az ország, vagy a világ bármely más részében is, ha az egyébként a csabai kolbász feltételeinek mindenben megfelel. Már itt megem-

lítjük, hogy a békéscsabaiak egyaránt készítenek vékony- és vastagkolbászt, a „csabai kolbász” fogalma alatt mégis rendszerint az utóbbit, a vastag, nyári, száraz kolbászt értjük.

Az igazi, az eredeti csabai kolbász kifejezetten házi termék lévén, nem lehet mindenütt és mindig egyforma. Amint a kistermelői borok, pl. a kiskőrösi kadarka minden kiskőrösi termelőnél is más és más, mert zamata, színe, szeszfoka függ a talajtól, a pincétől, a hordótól, a szőlő érettségi fokától, a törkölyön állás idejétől, a fejtések számától stb., stb. Ugyanúgy a csabai kolbász jellegét is sokféle tényező befolyásolja. Így pl. a sertés fajtája, kora, a paprika minősége és mennyisége, keverési aránya, a füstölés alapanyaga, a kolbász tárolása stb. Végeredményben tehát ahány csabai ház, annyiféle kolbász, mégis vannak oly alaptulajdonságok, amelyek minden csabai kolbásztól egyformán megkövetelhetők.

Az igazi, az eredeti csabai kolbász első és fő követelménye az, hogy kizárólag sertéshúsból készítsék. Semmiféle más hús hozzáadását nem tűri. S ez a sertéshús is a hízónak ne csak egyik részéből (pl. combjából) való legyen, hanem a töltelékben képviselve kell lennie mindenfajta húsnak, combnak, karajnak, tarjának, oldalasnak stb., mert csakis így kerülhető el, hogy a kolbász se túl száraz, se túl zsíros ne legyen. Ezért a csabai kolbász készítésénél nincs is szükség a szalonna külön adagolására, amint az a szalámiféleségeknél szokásos.

Az igazi, a régi csabai kolbászt mindig sertésbélbe töltötték, a végbél és a hozzá csatlakozó vastagbél (szaknyelven: kuláré) mintegy másfél méter hosszú darabjába. Ennek volt köszönhető a csabai kolbásznak az az értékes tulajdonsága, hogy megőrizte „zaftosságát”, s nem vált keménnyé, szárazzá még egyéves korában sem.

A csabai kolbász alapvető fűszere a paprika. A paprikán és són kívül tesznek ugyan bele köménymagot és fokhagymát is, de sem a só, sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle, külön egyik sem érvényesülhet a többi rovására, szép harmóniában olvadnak össze, az uralkodó tényező a paprika színe, íze és ereje marad. Erős paprika szükséges fűszerezéséhez, mert az igazi csabai kolbász egyik fő erénye az ereje, vagy legalábbis jelentős csípőssége. Ugyanakkor az édesnemes festőpaprika sem maradhat ki belőle, mert a csabai kolbász nem lehet sárgás, fakó, seszínű, hanem szemnek is tetszetős, élénkpiros kell hogy legyen.

Jellegzetes, sajátos ízt és zamatot ad a csabai kolbásznak a füstölése, mely régebben szabadkéményben, szalma, vagy kukoricaszár füstjével történt, ma leginkább bükkfafűrészpor, vagy kukoricacsutka felhasználásával végzik.

Röviden tehát: a csabai kolbász paprikával fűszerezett, sertéshúsból készült, nem morzsolódó, de nem is kemény, zaftos, erős, élénkpiros színű, enyhén füstízű, tartósan elálló kolbász-csemege.

Már itt, dolgozatom elején is megemlítem, hogy ma már vannak a házi készítésű eredeti csabai kolbászon kívül más, hentes- és gyáripari csabai kolbászfajták is, amelyekről a későbbiekben szintén szólok, ezekre azonban nem minden részletében vonatkozik a csabai kolbász előbb adott jellemzése.

III.

A CSABAI KOLBÁSZ TÖRTÉNETE

(História čabianskej klobáši)

Őszintén megvallom, hogy ezt a címet magam is kissé el-túlzottnak tartom. A történelemtől azt várjuk, hogy a maga tárgyának — legyen az ország, nemzet, város, eszme, technikai vívmány, társadalom vagy bármi más — teljes kifejlődését ismertesse a kezdet kezdetétől a jelenkorig. A csabai kolbász történetét azonban ilyen értelemben nem ismerjük és nem is fogjuk megismerni soha. Amint nem tudjuk, hogy mikor, ki és hol tette az első kapavágást, mikor, ki és hol sütötte meg az első szelet húst, ugyanúgy nem állapíthatjuk meg azt sem, hogy mikor és ki készítette az első, mai fogalmaink szerinti csabai kolbászt, sőt azt sem állíthatjuk bizonyosan, hogy a „csabai” kolbász prototípusa Békéscsabán készült-e s nem pedig Tótkomlóson, Szarvason, vagy akár bármely más Békés

megyei helységben. Témánk esetében ugyanis nem naphoz kötött eseményről, de egy fejlődési folyamatról van szó, és bár e fejlődést illetően nem is beszélhetünk nagy időtávolságról, az eredet, a kezdet mégis homályba vész. A kolbász kialakulásának időpontjára nézve sincs semmiféle írott adatunk, így aztán legfeljebb következtethetünk rá.

A csabai kolbász eredetét kutatva előbb a kizárásos eljárást követjük: kimutatjuk, hogy adott időben miért nem létezhetett még mai értelemben vett csabai kolbász?

Kiindulási időpontunk az 1845–66 közötti évek. Ekkor jelent meg Haán Lajos: Békéscsaba mezővárosa hajdani és mostani állapotjáról c. kis monográfiájának I., ill. II. kiadása. Haán ebben az egyébként nem nagy terjedelmű könyvecskéjében sok-oldalúan foglalkozik a békéscsabai nép életével, munkájával, erkölcsével, viseletével, termékeivel stb., de a csabai kolbászról egy szót sem ejt benne. Pedig egészen bizonyos, hogy ha ebben az időben a csabai kolbász már létezett volna mai formájában, elterjedtségében és hírnevében, a nagymértékben lokálpatrióta szerző nem hallgatott volna róla könyvében.

De van egy másik körülmény is, amelyik kizárja a csabai kolbásznak már említett időben való létezését, helyesebben elterjedt, ismert voltát. És ez a körülmény a korabeli csabai sertésgazdálkodás fejletlensége. A békéscsabai sertésnevelésről ezután még részletesebben fogunk szólni, most csak annyit, hogy pl. az 1846/47. évben Békéscsabán volt 8303 szarvasjószág, 9133 juh és mindössze 2964 sertés.⁵ Ez az egyetlen adat is elárulja, hogy a múlt század derekán a békéscsabai állatnevelés a legelőkön tartható szarvasmarha- és juhállományra épült, a sertéstartás elenyésző volt. És ha tudjuk azt is, hogy a régi csabaiak a sertéseket leginkább fiatal korban frissen vágva vagy hasított állapotban füstölve fogyasztották, akkor könnyű megértenünk, hogy a már kb. 23 000 főnyi lakosság a 2964 süldő- és sertésből említésre méltó mennyiségű kolbászt nem készíthetett.

Ahhoz, hogy a csabai kolbász ismertté, híressé, márkás áruvá váljék, ahhoz nagy tömegű előállítására s ennek előfeltételként sok-sok sertésre volt szükség. A békéscsabai állatállományban a szarvasmarha- és juhnevelésről a sertések javára az eltolódás a múlt század vége felé következett be. Az 1895. évben pl. már 24 943 sertést számoltak össze Békéscsabán⁶, ez valóban akkora sertéstömeg, hogy ekkor már bőven készülhetett kolbászféleség, bár még mindig nem a későbbi arányokban. A békéscsabai gazdaházakban ugyanis sokáig a szalonna és a füstölt hús voltak a sertésből származó főtermékek, amik a nagy létszámú családtagok és béresek-szolgálok

étkeztetése szempontjából a legkiadósabbnak számítottak. Ezért a kolbász mennyisége ez előbbiekhöz képest még a századfordulón is csak jóval kisebb lehetett.

A századfordulón tehát már megvolt a csabai kolbász, ismert volt kiválósága, de a szakirodalom egyelőre hallgat róla. A jég e téren tulajdonképpen csak századunk harmincas éveiben tört meg. Az 1930-ban megjelent Békéscsaba monográfiában már találunk egy rövid bekezdésnyi részt, mely a csabai kolbász-ról, illetve készítéséről szól. Eszerint a kolbászhúst régebben késsel, később bárdal aprították, a monográfia írásának ide-jén pedig e célra már húsdarálót használtak. A felaprózott húsba só, fokhagymát, paprikát keverték. A paprikát — kivált a nyári kolbászba — bőven adták a csabaiak.⁷

Ugyanebben az időben találkozunk a csabai kolbász nevével egy másik kiadványban is. Wayand Miklós Húsipari szakönyvében a hentes-vörösárun kívüli kolbászféleségek sorában csak három terméket említ meg: a debreceni párost, a csemege nyári- illetve téliszalámit és — a csabai szalámit.⁸ Bár ez a Wayand említette csabai szalámi nagyon sok tekintetben eltér az igazi csabai kolbásztól, mégis pusztán az a tény, hogy egy országosan elterjedt hentesipari terméket a csabai kolbászról neveztek el, mutatja, hogy a csabai kolbász ekkor már kitört elszigeteltségéből, széles körben ismertté, márkává lett.

Ennek felismerése tükröződik a Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfiának következő, Békéscsaba városára vonatkozó soraiban is: „Legjobb hírnévnek örvend a város húsfeldolgozó ipara. A híres csabai kolbász, szalámi, szalonna nemcsak belföldi, de a külföldi fogyasztóközönséget is meghódította. Szép exportlehetőségét sajnos, korszerű vágóhíd és hűtőház hiányában nemigen lehet kihasználni.”⁹

A csabai kolbász virágkora a két háború közötti időben és jelenkorunkban következett el. Az első világháborúig itt szinte kizárólag zsírsertést, a mangalicát tenyésztették, mert — mint említettük — a szalonna és a füstölt hús volt a legfontosabb a sertésből nyerhető tartósított élelmicikkek sorában. A húsertés még 1911-ben is a békéscsabai sertésállománynak mindössze 1, azaz egy százalékát tette ki.¹⁰

Igazán nagy tömegű kolbásztermelés tehát még ebben az időben sem lehetett Békéscsabán. Gyökeresen változott meg a helyzet az első világháború után, amikor általánossá vált a húsertések tartása, amikor lényegesen csökkent a szalonna és a füstölt hús fogyasztása, viszont növekedett a kolbász iránti igény. Ma pedig szalonnát és füstölt húst már alig-alig esznek a csabaiak; sertésvágáskor a meghagyott egy-két sonkán kívül úgyszólván minden húst kolbásznak dolgoznak fel, sőt,

akik nem is vágnak hízót, hentesnél vásárolt húsból nem ritkán 20-30-40 kg kolbászt készítenek maguknak. Ugyancsak napjainkban legalább három helyen készül gyáripari fokos csabai kolbász. Méltán mondhatjuk tehát, hogy a csabai kolbász napjainkban ért el eddigi pályafutásának csúcspontjára. Hangsúlyozom: „eddigi” pályafutásáról mondom ezt, mert sok jel mutat arra, hogy a csabai kolbászra további, még fényesebb jövő vár.

Röviden összefoglalva mindazt, amit a csabai kolbász történetéről tudhatunk: e kolbász előállítása a múlt század hatvanas–hetvenes éveiben, tehát kerek száz esztendővel ezelőtt — ha egyáltalán létezett — csak egészen jelentéktelen mennyiségben történhetett, összetétele, jellege pedig számunkra már teljességgel ismeretlen. A mai fogalmaink szerinti csabai kolbász a múlt század végén alakult ki, akkorára értek meg nagyobb mennyiségben való készíthetésének feltételei is. Igazi virágkora azonban mégiscsak az első világháború után és napjainkban következett el, amikor már országszerte ismertté vált, sőt külföldön is keresett, kedvelt csemegéje városunknak és hazánkunknak.

IV.

AMI A CSABAI KOLBÁSZ KÉSZÍTÉSÉT MEGELŐZI

(Čo predchádza robit' čabianskú klobásu)

Amikor az ember a csabai kolbászt fogyasztja, élvezi, nem is gondol arra, hogy mennyi mindenféle munka, mennyi fáradtság kellett ahhoz, hogy ezt a finom csemegét kezébe, szájába

vehesse. Mert bizony a már kész csabai kolbászt sok minden megelőzi.

Az első lépés a kolbász alapanyagának, hordozójának, a sertésnek a beszerzése, a megfelelő, hizlalásra alkalmas malacka megvásárlása, vagy annak saját fölnevelése. Aztán mennyi gonddal jár az anyaállat, a koca tartása, a minél alkalmasabb fajú apaállat által való felbúgatója, a világra jött gyöngye kis malackák nevelése, megfázástól óvása, szakszerű etetése, legel-tetésük, betegség idején gyógyításuk, a herélés, ill. miskárolás idejében történő elvégeztetése, a hizlalásba való befogásuk, a hizlalás véghezvitele, azután pedig a vágás előkészületei, lefolytatása, a kolbász szakszerű elkészítése, füstölése, tárolása, stb., stb. Bizony hosszú út vezet az asztalra helyezett vagy tarisznyába rejtett csabai kolbászig.

Nos, ebben a fejezetben éppen arról a sok mindenről lesz szó, ami a csabai kolbász készítését megelőzi. Mindenekelőtt is a békéscsabai sertésnevelésről próbálunk valamelyes áttekintést nyújtani.

1. A sertésnevelés Békéscsabán (*Vichovávaňia svín na Čabe*)

Békéscsaba már jó ideje meglehetősen előkelő helyet foglal el hazánk sertésnevelő helységeinek a sorában. Persze, ez nem mindig volt így. A Felvidékről Békéscsabára lehúzódtok telepések régi hazájukban főként a szarvasmarha- és juhtenyésztéssel foglalkoztak, természetesen ez állott hozzájuk legközelebb új lakóhelyükön is. Annál is inkább, mert hiszen Békéscsaba határának jó része legelőből állott még a 18/19. századfordulón is, ami a külterjes szarvasmarha- és juhtenyésztésnek kedvezett leginkább. A sertésnevelés csak lassan és csak később fejlődött ki s vált jelentős tényezővé Békéscsaba mezőgazdaságában. Ezt a tényt és folyamatot tükrözi az alábbi néhány statisztikai adat.

Békéscsabán a feltüntetett években a következő volt az egyes állatfajták darabszáma:¹¹

Év:	1846/47	1849/50	1855	1895	1911
Szarvas-jószág	8303	9377	6250		
Juh	9133	7412	3000		

Ezek a számok világosan tanúsítják, hogy a legelőfeltörések és a vasút megépülésének következtében a múlt század második felében alapjaiban megváltozott a békéscsabai állattartás struktúrája. A szarvasmarhák száma alaposan visszaesett, a juhtenyésztés egészen összezsugorodott, viszont a sertés-tartás erősen megnövekedett. A szakértők ez utóbbival mégsem voltak maradéktalanul megelégedve, mert a csabai gazdák nem tartottak fajsertéseket, hanem mindenféle silány, korcs állatokkal tömték meg óljaikat. Ezt az állapotot tükrözi a Békésmegyei Gazdasági Egyesületnek egy, 1881. évben az illetékes miniszterhez intézett folyamodványa is, melynek gondolatmenete a következő: Hazánk a sertésenyésztésre kiválóan alkalmas. Ennek mégis akadály, hogy pl. az Alföldön a fajok még sok helyen silányak s emiatt a nagyban vásárló kereskedő kisebb tenyésztőktől nem vásárol, vagy ha igen, csak tetemes árcsökkenés mellett teszi, ami a paraszttársadalom nagyfokú károsodásával jár. A Gazdasági Egyesület ezért azt indítványozta: létesítsen az állam Mezőhegyesen sertésnemesítő telepet...¹²

Fajta tekintetében — mint az Alföldön általában — a múlt század végére Békéscsabán is a mangalica-fajta vált úgyszólván egyeduralmúvá. Ennek a népszerűségnek megvolt a maga természetes oka. A paraszti társadalom étkezésében a szalonna játszott főszerepet, ezt ették nyersen, sózott szalonna formájában reggelire, sütve pedig krumplival vacsorára, azonfelül a béresek és az aratómunkások bérének is a szalonna képezte a gabona mellett a legjelentősebb részét. És ennek a szalonna-igénynek a kifejezetten zsírsertés jellegű mangalica felelt meg a legjobban.

A ma is még élő, legöregebb békéscsabai gazdák mostanig sem szüntek meg magasztalni a mangalicasertést jó tulajdonságai: igénytelensége, omlós szalonnája és rostmentes finom húsa miatt. Öregjeink az egykor országosan tenyésztett bakonyi, szalontai és a hegyi fajták békéscsabai tartására egyáltalában nem emlékeznek.

A mangalicasertést azonban nemcsak a békéscsabai „gyakorlógazdák” magasztalják, hanem a szakirodalom is a legteljesebb elismerésben részesíti. Így pl. a napokban jelent meg a Magyar Nemzet c. napilapban Nagy Tibornak egy írása, amelyben szó szerint ezeket írja: „Az »ősinek« mondható két sertésfajta: a bakonyi (erdei) és a szalontai (mocsári) nemcsak »részben halt ki«, hanem bizony egészen... ugyanakkor érdemes tudni, hogy a sertéseink közül a mangalica nem ősi állat, ha-

nem jó 200 évvel ezelőtt Szerbiából hazánkba kerülve, nálunk vált félvad sertésből a maga nemében világszerte páratlan értékű ún. kultúrsertéssé, nagyon is nemes fajtájúvá. E nagyszerű fajta zsírszövetei és hússzövetei tartalmazzák a legtöbb értékes szárazanyagot és a legkevésbé vízenyősek. Tartása mindmáig a legolcsóbb, a legkevésbé kockázatos. A húsa téli-szalámi, gyulai kolbász, debreceni páros kolbász és általában száraz töltelékáru készítésére mindmáig utolérhetetlen.”¹³ Nos, ez értékes tulajdonságai miatt szerették és még századunk elején is szinte kizárólag tenyésztették a mangalicát a békéscsabaiak.

A helyzet ezen a téren tulajdonképpen csak az első világháború után változott meg. A zsír- és szalonnatengerbe az ország kezdett belefulladni, a külföld nem vásárolta, csökkent a belső fogyasztás is, át kellett térni a húsertés tenyésztésére.

A külföldi sertések közül nálunk is meghonosodott a fekete szőrű angol berkshirei, tömör, súlyos fajta, de mert hajlamos a zsírosságra, ezért sokan óvakodtak tenyésztésétől. Ugyanez volt a helyzet a lincolnshireivel s ezért általánosabbá váltak a yorkshirei, a cornwalli és a német nemesített húsertés fajták.¹⁴

Az angol sertésfajták több vonatkozásban szárnyalták túl a korábban kedvelt, értékes mangalicát. Az angol anya sokkal szaporább, egyszerre 8-12 malacot ellett, évi szaporulata tehát 16-24 utód, ezzel szemben a mangalica egyszerre csak 4-6 malacot fialt, évente tehát 8-12 darabot. Továbbá az angol sertés sokkal gyorsabban fejlődik. Féléves korban már 50-60, egyéves korban 100-150 kg súlyú hizlalás nélkül, míg a mangalicánál a megfelelő súlyadatok 30-40, illetve 60-80 kg, ami természetesen a tenyésztő számára nem mindegy. Végül pedig a takarmányértékesítésben is letagadhatatlan az angol fajták előnye. Ugyanis 1 kg súlygyarapodáshoz az angol sertésnél csak 3-3,5 kg kukoricadara szükséges, míg a mangalicánál kb. 5 kg.¹⁵ Az angol fajtákon kívül Békéscsabán a két háború között igen felkapott volt az úgynevezett „kondorosi” fajta, mely a kondorosi Geiszt uradalomból terjedt el a környéken; nagy testű, derekán széles övvel. A gazdasági élet kérelhetetlen törvényei szorították ki hazánkban s így Békéscsabán is a mangalica fajtájú sertést a kisgazdaságok, egyben azonban a nagy sertésneveldek-hizlaldák óljaiból is.

Bár a békéscsabai sertésnevelést a paraszti kis- és középgazdaságok alapozták is meg, magas fokra fejlesztése mégis az iparszerű sertéshizlalással függött össze. A Békéscsabai Sertéshizlaló Részvénytársaságot 1911-ben alapította a Békésmegyei Általános Takarékpénztár Rt. A telep befogadóképessége 10 000 sertés volt, a kihizlalás átlag évi 6000 darab.

Az Alföldi Sertéshizlaló és Húsipari Részvénytársaságot pedig 1918-ban a Békéscsabai Takarékpénztári Egyesület alapította. Ennek a hizlalótelepnek a budapesti sertéskiállításon bemutatott hízóit 1924-ben a nagydíjat, 1925-ben pedig az első díjat nyerték el.¹⁶

Békéscsaba sertéstenyésztése ma is jelentős, sőt virágzó. A nagy területelcsatolások (Kétsoprony, Telekgerendás) ellenére is, 1968-ban csak a tanácsi szektorban 25 105 darab sertést tartott nyilván a statisztika.¹⁷

Az egyes fajták divatba kerülését a sertésből nyert más és más termékek iránti igény változása okozta. Mint említettük, a század elején a szalonna volt a legkeresettebb, legbecsesebb termék, ezért, és igénytelensége miatt, abban a korban szinte egyeduralkodóvá vált a szőke „magyar” mangalica. A két világháború között a füstölt szalonna (paprikával meghintve), a le-sütött hús és a kolbász iránti igény nőtt meg tetemesen, manapság pedig a kolbász a főcél, amelyből — úgy tartják — sosem lehet elég. Ezenkívül egy kevés csemege (abált-füstölt) szalonna, májas hurka és disznósajt az, amit kíván a család. Ezért váltották fel Békéscsabán is a mangalicát az angol hússertések.

Tehát a békéscsabai sertésnevelő gazdák is engedelmesskedtek az üzleti élet törvényeinek, de azért sokan sírják vissza még ma is a régi mangalicát. Egyik informátorom, Zahorán György is elismeri a hússertések sok előnyét, azt, hogy még egyszer olyan szaporák, hogy jobban értékesítik a takarmányt, hogy gyorsabb a súlygyarapodásuk stb., azonban nem hallgatja el a fajtacseré miatti bánatát sem: „De az igazi, csodálatosan finom, békebeli csabai kolbász — mondja — mégis csak a mangalica fajtájú sertésből készült egykor.”

A század elején a 10 holdas parasztgazdaságban 15-20 db, a 40-50 holdasban 30-40 darab s az azon felüli nagyságú gazdaságban 60-80-100 darab sertést (*sviňa*) nevelték, malacot (*prasa*), süldőt (*šüldák*), hízót (*brav*) együtt számítva. Ez állományból a 10 holdas gazda 2-3 hízót vágott családjá számára, a 40-50 holdas 8-10 darabot, az annál is nagyobb gazda 15-20-30 darabot. Nagyjából ez volt a helyzet a két háború között is.

A vágásra kerülő hízók súlyukat tekintve a század elején kisebbek, 80-90 kg-osak voltak, a két háború között 100-150 kg-osak, de megindult a versengés is, ki tud nagyobb hízót vágni s így nem volt ritka a 180-250 kg súlyú hízó sem (rendszerint öregebb állat).

A földnélküli szegény munkásembernek meg kellett elégednie egy, legfeljebb (nagyobb család esetén) két hízó vágásával.

A gazdák nemcsak saját fogyasztásra hizlaltak, hanem eladásra is. A 10 holdas kisgazda is igyekezett egy-két hízót

eladni, a 40-50 holdas és annál is nagyobb parasztgazdaság pedig hízóállományának 40-60 %-át is eladásra, sőt, gyakran exportra hizlalta. A két háború közötti időben nem volt ritka eset, hogy néhány nagyobb gazda összefogva, vagonként szállította hízóit Pestre, sőt Bécsbe és Prágába is, mert így megkereste a közvetítő-kereskedelem hasznát is.

A sertésnevelő parasztgazdaság számára általában az állatok kihizlalása (*vipásaňia*) volt a legkifizetődőbb és hízott állapotban való eladásuk, de aszályos évben, gyengébb kukorica-termés idején gyakran került sor süldők, sőt malacok piacra vitelére is.

A sertésárak, századunk első felében általában kiegyenlítették voltak. Legalacsonyabb, kifejezetten katasztrofális volt az ár az 1930. év körüli gazdasági válság idején, amikor Békéscsabán is volt rá eset, hogy a sertésállományától szabadulni kívánó gazda piacra vitte választási malacait s amikor nem talált vevőre, kinyitotta a ketrec ajtaját és inkább világgá zavarta malacait, mintsem visszavigye haza a takarmánypusztítókat. Olyan magas sertés-(malac-, süldő-)árak talán sosem voltak, mint éppen a mi korunkban.

2. A hizlaláshoz való állatállomány előteremtése.

Szaporítás, vásárlás

(Zaobstareňia svín na vipásaňia.

Rozmnožovaňia, kupovaňia)

A legelső, elengedhetetlen lépés a csabai kolbász felé vezető úton a hizlaláshoz, illetve a vágáshoz szükséges sertésegyedek előteremtése, akár a gazdaságon belüli szaporítása, akár pedig vásárlás útján.

A békéscsabai gazda — mondhatni — sosem vásárolt malacot, süldőt, hanem mindig gazdaságán belül szaporította, nevelte az utánpótlást, kivéve, ha fajtacserét kívánt végrehajtani. Minden közép nagyságú parasztgazdaságban tartottak 2-4-6 anyakocát (*prasačka*), kant (*kan*) ritkábban, de azért a tanya világban is akadtak ismert apaállattartó gazdák. Akinek nem volt saját apaállata, az városi viszonylatban a községi kondába hajtotta ki s a községi kannal bűgattatta fel (*nabúkat*) kocáját, a tanyai kocatulajdonos pedig a környékükön található, ismert kantartó gazda tanyájára hajtatta el kocáját pároztatás végett. A kocát ilyen útjára a gazda állandó alkalmazottjaként szolgáló kanász, vagy a gazda fia, esetleg maga a gazda hajtotta el, sohasem nőszemély.

A felbúgatásért természetesen honorárium járt; a század

elején a fizetség termény volt, mégpedig egy fél vékányi (*повмерка*) árpa, a harmincas évektől már inkább pénzben történt a díj fizetése, kocánként 2 pengő volt a tarifa.

A községi kondában történt felbúgatást a kondás az állat hazahajtásakor, még aznap este jelentette a koca tulajdonosának. A disznópásztornak ezért nem járt fizetség, egy-két pohár pálinkával azonban bizonyosan mindegyik helyen megkínálták. Inni kellett a minél bőségesebb szaporulatra.

A szaporulat mennyisége nemcsak a kocától, az anya fajtajától függött, hanem az apaállattól is. Ezért jól meg kellett gondolni, hogy kocáját milyen kannal pároztatja a gazda. Egy időben szerették a mangalica kocát angol apaállattal felbúgatni, egyrészt azért, hogy az anya a mangalicánál szokásos 4-6 malacnál többet hozzon a világra, másrészt pedig azért is, hogy az ily szülőpártól származó utódok majdani hizókorukban szalonnát is, de meg húst is adjanak bőségesen.

Az ólban közösen tartott és idejében ki nem vágott süldők között megtörténhetett a testvérpárosodás. Ezt az állattartó gazdák természetesen nem szerették, bár a tapasztalat szerint az ilyen párosodásból származó malacok, hizók semmi károsodást nem szenvedtek.

Ami a sertésólakat (*chliev*) illeti, a századelőn még gyakori volt a vesszőből font, tapasztott sövényfalú ól, túlnyomórészt mégis a vályogfalúak voltak használatosak. Az ól épülete előtt tágas kifutót (*akov*) kerítettek el, mely gyakran kiteglázott volt, s így a darabos eleséget (gyümölcs, tök, kukorica) etetéskor egyszerűen bedobták az ólba s az állatok a téglapadozatról szedték fel. Az itatás az ól előtt felállított vályúból (*válov*) történt. A vályúk a századelőn általánosan keményfa pallóból készültek, később divatba jöttek a betonvályúk is.

Az állatokat az ólban rendszerint csoportokra bontva tartották, az egyik rekeszben a már elválasztott malacokat, a másikban a már kivágott süldőket és megint csak külön a kocákat.

Kellett lennie és természetesen volt is külön ellető-ól (*kotrec*), mely a többinél védettebb, melegebb volt rendszerint. A béres vagy maga a gazda is ellés idején gondosan ügyelt a malacozó kocára, éjszaka többször is megnézte, téli időben szalmával bedugta az ól szellőzőablakát és friss alomról is gondoskodott. Erős fagyok idején a még nedves kismalacokat a meleg istállóba vitte, s ott tartotta, míg meg nem száradtak, különben megtörténhetett volna, hogy reggelre megfagynak.

Már ebből is észrevehettük, hogy az éppen világra jött kismalacokat bizony veszélyek is fenyegették.

Az egyik volt a megfagyás veszélye, az ellene való védekezésről már szoltunk.

Lehet, hogy a malacok akár mindjárt az elléskor, akár később, nem fagytak ugyan meg, de megfáztak. Nagy baj volt ez, mert ilyenkor hasmenést, vagy tüdőgyulladást kaptak és ha nem is pusztultak el, de elnyomorodtak, sosem lett jó hízó belőlük.

Megtörtént, hogy az anya az éppen világra hozott malacai-ból egyet-kettőt agyonnyomott. Ennek rendszerint a rossz almozás, a túl sok friss szalma volt az oka, melyben a kismalac elkeveredett, az anya nem vévén őt észre, ráfeküdt és agyonnyomta. Gondos almozás esetén ilyen kár nemigen fordult elő.

Még bosszantóbb volt, amikor az anya egyszerűen fölfalta, megette malacait, illetve belőlük valamelyiket. Gyakori vélekedés volt ily esetben, hogy ez a koca nem alkalmas anyának, máskor is majd megeszi malacait, legjobb tehát levágni, vagy más módon szabadulni tőle. A gyakorlat azonban mást bizonyít. A malacok felfalásának rendszerint takarmányozási hiba (pl. fehérje- ill. mészhány) volt az oka, helyes takarmányozás bevezetése esetén ennek a kellemetlenségnek nem kellett megisméltódnie. A fiait egyszer felfalt kocából is lehetett a későbbiekben gondos és jó anya.

A tanyán rendszerint nemcsak a gazda sertései nevelkedtek, hanem a béresé is. A béres — csabai szokás szerint — egy kocát tarthatott szaporulatával együtt, tartott is minden esetben, de a saját, természetbeni fizetéséből eredő takarmányán.

Az eddigiek során láttuk tehát, hogy a békéscsabai gazda mindig maga tenyésztette a hízónak való sertéseket. Más volt a helyzet a földnélküli, munkás, napszámos szegény emberrel. Ő nem tarthatott és nem etethetett egész éven át kocát. Kénytelen volt megvenni a hízónak valót.

A szegény ember, hogy olcsóbb legyen, rendszerint választási malacot (*odlúčenvo prasa*) vett a vásárban, leginkább kettőt. Egyrészt azért kettőt, mert párban jobban eszik, jobban hízik, mint magában, de meg azért is, mert ha nagy nehezen kihizlalva őket, nem is vágta le mindkettőt a maga számára, az egyi-ket eladva pénzhez jutott, amiből a jövő évi hízónak való két malackát is megvehette, meg a család ruházkodására is maradt néhány garas.

A legnagyobb malacvásárok tavasszal voltak, március–áprilisban. A vásárlás, a hízónak való kiválasztása szakértelmet igényelt és nagy gonddal járt. Mert ha meg nem felelő malacot vesz az ember, akkor nemcsak a pénzét dobta ki az ablakon, nemcsak a drága takarmány megy pocsékba, de a célját sem éri el, nem lesz elegendő zsír, szalonna, hús a háztartásban. A rossz malacvásárt egy egész évre megcsínyli a család.

Márpedig a vásárban nem is kicsi a selejtes malac vételeinek a lehetősége. Az állatokat piacra hozó gazda odahaza kikapasztalta malacait, melyik az étkes, virgonc, életrevaló, amelyikből jó hízó lesz és melyik a kedvetlen, félrehúzódozó, az elesésben csak turkáló jószág. És csak természetes, hogy a jó hízónak valót tartotta meg magának, s a kevésbé ígéreteseket adja el másnak.

A vevőnek tehát óvatosnak kell lennie és értenie is kell a sertéshez. A régiek általában azt tartották, hogy hízónak legalkalmasabb a rövid lábú, hosszú testű, tömpe orrú malac, az fog szedni magára, míg a hosszú lábú, rövid derekú, hosszú orrú, kutyaszerű állat nem ígér semmi jót, hiszen még a közmondás is azt tartja, hogy kutyából nem lesz szalonna. A hosszú orrú malacok gazdáját ki is csúfolták a szomszédok, rokonok: „Hű, sógor, ezek a te süldőid akár a köcsögből is ihatnának!” (*Hű, šogor, tieto tvoje šüldove sa ta napiju az z mlječnika!*) — Jó, ha a malacnak nagy a hasa, az mutatja, hogy étkes, magáról gondoskodó állat (*opatěrnvo prasa*).

A vevő megfigyeli a kiszemelt állat farkát is. Az a jó, ha a malac farka kunkori, akkor egészséges, a lógó farkú malacnak valami baja van, szomorkodik, óvakodni kell tőle. Óvatosan kell fogadni a kövér, „felfújt” malacot, bármennyire kínálják is, valószínűleg tehéntejjel tartották. Csakhogy az ilyen jószág szemet, moslékot nem szeret, gyakran nem is tud enni, csak bosszúság van vele. Inkább legyen a malac soványabb, kisebb, de legyen virgonc, életrevaló, majd megnő és meg is hízik. Annak lesz szalonnája, húsa elég.

3. Süldőnevelés

(*Dochovávanja šüldánov*)

A jövő hízóállományának minősége nagymértékben attól függött, hogy mennyire sikerült az elválasztott, süldővé serdült malacokat szakszerű tartással, húséges gondozással sertéssé fölnevelni. A csabai kolbász témája szempontjából is tehát a süldőnevelés központi jelentőségű kérdés.

A szopós malac (*prasa od cecku*) elválasztása 6-8 hetes korában történt. Az elválasztott malacot (*odlúčenko prasa*) kb. három hónapos korától a hizlalásba befogásáig, tehát 6-8 hónapos koráig nevezték süldőnek (*šüldák*). Tenyésztésbe 12-14 hónapos korukban fogták be a sertéseket.

A szopós malac az anyatej mellett már 3-4 hetes korától kapott más eleséget is, rendszerint szemes árpát. A már elvá-

lasztott malac — a telet kivéve — napjában háromszor kapott enni: reggel és este árpát, délben reszelt takarmányrépát. Korpa- vagy zabliszttal dúsított ivóst (*hustějšvo pitia*) mindhárom alkalommal.

A békéscsabai gazdaember a tanyán tartotta sertéseit, ott könnyebb volt tartásuk, nevelésük. Az ólon kívül, egész évben naponta több órán át mozoghattak a szabadban, tavasszal és nyár közepéig a szérúskertben (*dvorec*), nyár közepétől tavaszig a tarlón (*strňisko*) és a kukoricatermés betakarítása után a kukoricaföldön. Nyáron korán reggel és késő délután — amikor nincs hőség — engedték ki őket, máskor délelőtt és délután néhány órára.

A szabadba engedett süldőket kisebb parasztgazdaságban a család tagjai, a gyerekek őrizték. Ezért volt a tanyai tanulók iskolába járása még a századfordulón is oly rendetlen, mert a liba-, disznópásztorságra alkalmas 8-12 éves gyermekeiket a törpegazda szülők már április elején otthon fogták és csak októberben engedték újra iskolába. A közép- és nagygazdák azonban kispásztort (*gondášik*) fogadtak. Egyes helyeken 10-12 éves iskolás fiút (sohasem kislányt) szegődtettek a nyári hónapokra, nagyobb sertésállománnyal rendelkező gazdák pedig 13-16 éves nagyobb pásztorfiút egész évre.

A *gondášik* helyzete — különösen a kisebbeké — nem volt valami rózsás. Istállóban, vagy a padláson hált, korán hajnalban verték fel álmából, fizetése kicsi, felelőssége pedig nagy volt. A 12-14 éves kispásztort ezenkívül a családtól, a mamától való elszakítottság, a honvágy is gyötörte.

Saját tapasztalatain alapuló, szívet megindító verset írt Békéscsaba egyik szlovák lírikusa, Ján Gerči a kispásztorról, egykori önmagáról a „*Sjednali ma... otec*” (Odaadott apám) címen.

Lássuk a költemény első versét magyar fordításban és szlovák eredetiben is:

Amikor még kicsi voltam, óh, jaj,
apám odaadott pásztornak.
A bérem volt köből búza, egy pár bocskor,
így jutottam erdők mögé pásztornak.

(„*Sjednali ma, ach, môj otec sjednali
za pastiera — ešte keď som bol malý.
Sjednali mi kebeľ žita, bačkory,
a tak šiel som ta ďaleko, za hory.*”)

Ezután plasztikusan leírja az idegenbe szakadt kispásztor szívfájdító sorsát. Mindjárt másnap, hajnalban keltették, s rá-

bíztak 26 sertést, öt tehenet, két birkát és egy egész libafalkát, hogy legeltesse őket. Nyugodtan teltek az első negyedórák, amíg az éhes állatok friss füvet találtak. A baj akkor kezdődött, amikor a fű már elfogyott. A sertések a kukoricásba törtek be, a tehenek a mákba, a libák nagy gágogással a dinnyeföldre szálltak, a birkák is világnak eredtek. Lett is ebből hadd-elhadd: szalonnamegvonás, karikás ostorral fenyítés. A magát álomba síró kis pásztorgyerekek álmában is távollevő édesanyját szólongatta.

És most lássuk e szociális telítettségű költemény záró versét is magyar fordításban, illetve szlovák eredetiben:

Amikor még kicsi voltam, óh, jaj,
apám pásztornak szerződtetett.
A bérem volt egy pár bocskor, köből búza,
— nem felejttem — (hisz') azóta vagyok beteg.

(„*Sjednali ma, ach, môj otec sjednali
k cudzím ľudom — ešte keď som bol malý.
Sjednali mi kebeľ žita, bačkory...
Pamätám, hej, — veď od tých čias som chorý.*”)¹⁸

Az ilyen 10-12 éves, iskoláskorú, csak nyáron szolgáló kis-pásztor bérént Békéscsabán általában 1 öltözet ruha, 1 váltás fehérnemű, 1 pár szandál és a koszt jelentette. Az egész évre szegődöttetett nagyobb pásztor már komolyabb fizetést kapott: 6-8 mázsa búzát, 1-2 mázsa árpát vagy 4-6 mázsa morzsolt ten-gerit, 1 db választási malacot, 1 öltözet téli felsőruhát, 1 öltözet nyári ruhát, 2 pár alsó(fehér-)neműt, 1 pár zsíros csizmát, 1 pár bakancsot, esetleg 1 kucsmát vagy más fejfedő alkalmazhatóságot, 1 kocsiszalmát (*edon nabratí koč slamu*), 1-2 kg háziszappant és kb. 40-80 pengő készpénzt. Ezenfelül minden második héten szombat délutántól vasárnap estig hazamehetett. Alsóneműjének a mosatása is a gazdaház kötelessége volt.

Ami a süldők takarmányozását illeti, erről a következőket mondhatjuk el. A legelésen kívül zöldtakarmányként (*zelenvo*) répalevelet (*burgovie liste*), takarmányrépát (*burga*), tököt, hullott gyümölcsöt (alma, faeper, szilva) kaptak, mégis legjobban a zöld lucernát (*detelina*) szerették. Szemet általában napjában kétszer kaptak, reggel és este, súlyuknak megfelelő mennyiséget, napi kb. fél kg-tól másfél kg-ig. Ez a szemestakarmány az árpa, kukorica és napraforgó megfelelő arányú keverékét jelentette. Ezenkívül természetesen moslékot

(*pomije*), illetve általában ivóst (*pitja*) kaptak, melyet korpával, árpa- vagy zabliszttel, télen lucernaliszttel sűrítettek, tetek tartalmasabbá. Az etetést a gazda vagy a kanász, de lehetőleg mindig ugyanaz a személy végezte.

Egy-egy tanya südői — természetesen — mind egyforma gondozást és eleséget kaptak, mégsem egyformán fejlődtek. Mindig találkozott olyan gyávább, vagy egyszerűen gyengébb südő, melyet étkesebb, erősebb társai elverték a vályútól, következetesen éhen maradt, hiszen csak miután a többi jóllakott, akkor jutott a vályúhoz és nyalogathatta annak deszkáit. De bármikor akadhat a falkában eredendően rossz étvágyú malac is, amelyiknek az orrát is hiába veri gazdája az ételbe, akkor sem hajlandó enni, hátat fordít a vályúnak, mialatt társai szinte ölik egymást, csakhogy minél többet falhassanak. És ha már ilyen rendhagyó, oktalan malacról esett szó, ide kívánczik egy csabai malactörténet is.

A békéscsabai szlovákok körében ismert mondás ez: „Okos, mint Salamon malaca” (*Múdrí, ako Šalamúnovo prasa*). Előre kell bocsátani, hogy ennek a mondásnak semmi, de semmi köze sincs a bibliai Bölcs Salamonhoz, a zsidók nagynevű okos királyához. A mondás eredete abban van, hogy a békéscsabai Salamonéknak volt egyszer egy olyan ostoba malaca, amelyik etetéskor mindig háttal állt a vályúhoz és miközben társai élvezettel habzsolták a finom moslékot, ez — oktalanul — belepiszkított a vályúba. A mondás tehát ironikus célzattal nevezi okosnak az éppen oktalan, életteretlen, buta embert.

Békéscsabán természetesen nemcsak a tanyákon tartottak sertéseket és neveltek südőket, hanem bent a városban is, főként a földnélküli, szegényebb, napszámos, iparos vagy munkás népek. A városbani sertéstartásnak azonban sokban mások, általában szerényebbek voltak a lehetőségei, mint a tanyavilágban.

Mivel a városi szűk portákon nevelkedő sertéseknek, südőknél alig-alig volt odahaza mozgási lehetőségük, ezért ezeket gazdáik a községi kondával (*falka sviňe*) járatták (*vihnaľi*) a disznólegelőre (*na sviňiarke*). Az első világháború előtt két ily községi konda létezett, az alsóvégi és a felsővégi. Az alsóvégi sertéslegelő a régi Lövölde mögött, a kenderáztató mellett feküdt, a felsővégi pedig a Berényi útnak a temetővel átellenes oldalán, a körgát mellett. Itt füves rét volt, bővizű nagy kúttal, volt miből itatni az állatokat. Sőt, egy időben egy harmadik sertéslegelő is „működött”, ugyancsak a Felvégen, a mai vasúti Delta táján, de mert a pesti vasútvonalon áthajtani a falkát elég nehézkes és veszélyes dolog volt, ezért ezt a disznólegelőt hamar felszámolták.

A községi kondába bárki járathatta a sertését, azonban — mivel a gazdák a tanyán tartották állataikat — az iparos-, napszámos-, munkásemberek vették igénybe ezt a lehetőséget. A kihajtott sertések a disznólegelőn legelni való fűvet legfeljebb tavasszal találtak, de hiszen nem is a táplálásuk volt itt a cél, hanem elsősorban a mozgás, a levegőzés. A disznólegelőn rendszerint akadt vízálló, szikes hely, ill. nagyobb iszapos gödör, tócsa, az állatok annak vizében, illetve inkább sarában fürödtek, hemperegtek.

A kondás reggel 6-kor kezdte a kihajtást. A hozzá tartozó városrész legtávolabbi pontjáról indult valamely főbb útvonal felé s azon ki a disznólegelőre. Az állatot — különösen az újonnan járatottat — a gazdasszony vagy a család valamelyik gyermeke kihajtotta a házból a vonuló csürhéig, este ugyanúgy meg is várta és hazahajtotta. Később, amikor az állat már megszokta az útvonalat, erre már nem volt szükség, elég volt a kisajtót kinyitni s a südő, a sertés önállóan csatlakozott társaihoz, illetve kivált a kondából és hazasietett.

Az egy-egy kondával kijáró sertések száma általában nem volt nagy, mindössze 60-80-100 darab. Apaállatként 20-25 kocára jutott egy-egy kan. Ha a koca felbúgott, a kondás azt még aznap este, a hazahajtáskor jelentette a gazdának, amiért aztán egy-két pohár pálinka járt ki neki.

A kondásnak rendszerint két segítőtársa volt: egy kiskondás (14-15 éves legényke), és a pulikutya, melyet „Hajcs ide puli” szavakkal biztatott gazdája az állatok terelésére. Munkaeszköze három volt a disznópásztornak: a tülök (*trúbelka*), a bot (*paľica*) és a karikás ostor (*bíč, karikáš*).

A tülök tehénszarvból készült (kisebb volt, mint a tehénpásztor tülke), és a vele való tülkölés híradásul szolgált a csürhével kijáró állatok gazdái számára, hogy ti. lehet kihajtani, illetve hazajövetelkor: lehet az állat elébe jönni. E tülkölésnek nem volt dallama, csak hosszabb-rövidebb hangok váltakoztak egymással.

A jelzés eszköze volt a karikás ostor is, mellyel a pásztor útközben nagyokat durrogtatott (*pukat*), ebből tudhatták meg a népek a csürhe vonulását. A karikás ostor azonban nemcsak hangjelzésre szolgált, de a konda terelésére is. Nyele rendszerint kőris- vagy meggyfából készült, egyszerű, faragatlan, sima nyél volt. Maga az ostor vékonyabb kötél vagy vastagabb spárgafonat. A durrogtatás, a pattogtatás hangjának erősítésére szolgált az ostor hegye, csattanója (*šugjar*), amit tehén vagy ló farokszőréből, esetleg sörényéből fontak. De még ennél is jobb volt, ha macskabőr-csíkot használtak e célra. Annak hangja, csattogása volt a leghatásosabb, legerősebb.

A községi kondás harmadik „munkaeszköze” volt a botja. Rendszerint nem egyébre használta, csak arra, hogy amikor a legelőn, a rábízott csürhe mellett álldogált, e botjára támaszkodott. A bot meggyfa vagy mogyorófa bot volt a leggyakrabban.

A községi disznópásztor két forrásból kapta fizetését. Egyfelől volt valami készpénzjárandósága a várostól, ugyanakkor azonban az állataikat kihajtó tulajdonosok is adtak neki pénzt is, de meg szalonnát, kolbászt, pálinkát is. Ezt a járandóságát a kondás házról házra járva havonként maga szedte össze. Ezért mondhatta el tréfás dicsekvéssel az egyik községi kanász a helyüket évről évre változtató béres társainak: „Nekem 50 gazdám volt, de én soha, egyet sem hagytam el közülök.”

Mivel — mint említettük — a kondával kijáró városi sertések a disznólegelőn fűvet nemigen találtak, a háznál sem volt legelési lehetőségük, ezért külön kellett számukra valami zöld eleségről (*zelenvo*) gondoskodni. Voltak, akik malackáikat lábuknál megkötve kipányvázták az utcai árokparton (*na garáde*) vagy a közeli körgáton (*kergát*) s úgy legeltették őket, ismét mások egyszerűen a kertjükben nőtt, vagy a határból zsákban hazahordott fűvel, gazzal etették sertéseiket. A sertés-ked-velte gazfélések sorába tartozik a folyóka (*pupeňec*), a paréj (*štír*), a laboda (*loboda*) és a porcsinfű (*štukavica*). No, a növen-déksertés legkedvesebb csemegéje, s egyben legjobb zöldtakar-mánya a friss, a zöldlucerna és mert a kicsi kertű vagy éppen kert nélküli városiak lucernát nem vethetett, bizony gyakran megtörtént, hogy a határból, munkából hazatérő sertéstulajdonos megdézsmálta az út menti lucernatáblákat. A szükség hajtotta erre, igazi lopásnak talán nem is számított, mégis tanácsos volt vigyázni arra, hogy a mezőőr, a csósz tetten ne érje.

4. Ivartalanítás. Herélés, miskárolás

(*Škopeňia, miškovaňia*)

Azokat a süldőket, amelyeket gazdájuk nem szándékozott tenyészállatként megtartani, hanem hizlalásra, levágásra szánta, azokat megfelelő időben ivartalanította. A hímeket kiherélték (*škopit, viškopit*), a nőstényeket kimiskárolták (*miškovat*). Erre a műtetre azért volt szükség, hogy az állatok majdan jobban, zavartalanabban hízzanak. A nem ivartalanított süldők, sertések nyugtalanok voltak. A kanok nem hagytak békét egymásnak, a kocák pedig, ha rájuk jött a bűgás, szintén annyira nyugtalanokká váltak, hogy egyik-másik napokig

úgyszólván nem is evett. Ez természetesen visszavetette őket a hizásban.

A herélést bármily korú állatnál el lehetett végezni, mégis jobb volt rajta minél előbb túljutni. Voltak, akik már a két és fél, három hónapos kis kanokat kiherélték, de ha valamelyik kan apaállatként szolgált, hizlalásba fogása előtt, 3-4 éves korában is lehetett ivartalanítani.

Állatainak herélését minden valamirevaló csabai gazda maga végezte el s erre a műveletre megtanította a fiait is. A műtét kockázattal alig járt, leginkább csak a fertőzés elkerülésére kellett törekedni. Egyetlen szükséges eszköz egy jó bicska volt. A herélő (*škopiar*) egyedül nem végezhetett el feladatát, általában két segítőtársra volt szüksége. Ez a segítség, ha voltak más férfiak is a házban, a családból került ki, de egy-két pohárka pálinka és a társaság kedvéért szívesen jöttek segíteni a szomszédok is, néha többen is, mint kellett.

A lefogott állatot a hátára fektették. Ekkor az egyik segítőtárs összefogta az állat jobb első és hátsó lábát, a másik segítőtárs a bal első és hátsó lábát, térdével jól megtámasztotta s a herélő ekkor a herezacskóból kivágta a heréket (*vajcia*). A kiherélt kanit ekkor elengedték, megzavarták, ügyeltek arra, hogy le ne heveredjen, egy ideig ne sokat feküdjön.

Mivel egy-egy gazdaházban egyszerre rendszerint több kant is heréltek, a kivágott heréket hasznosítandó, ételnek készítették el, megfőzték, meghámozták, karikára vágva megpirították vagy tojásrántottával fogyasztották.

A városban nevelt süldőket a polgár, iparos, esetleg a munkás tulajdonos is nem maga ivartalanította, hanem hozzáértő ismerőssel, vagy hivatásos herélővel végeztette el a műveletet pénzért.

A nőtény állat ivartalanítását miskárolásnak (*miškovat*) mondják, mely a herélésnél jóval komplikáltabb, valóban szakértelmet kívánó műtét. Ezt a fajta ivartalanítást a miskároló (*miškár*) végzi. Zelenyánszki Mátyás informátorom szerint régebben, az első világháború végéig, tavasszal a Felvidékről jártak Békéscsabára miskárolók; mindig ketten voltak, megvoltak itt az ismerős házaik, tanyáik, ahol számítottak is jövedelükre, munkájukra. Ezek a miskárolók előző nap bejárták a másnapra betervezett házakat, lejelentkeztek, figyelmeztették a háznépet, hogy ne etessék meg a miskárolásra váró jószágot, másnap újra jöttek és elvégezték a kívánt műtéteket, amelyekhez két speciális késre volt szükségük. Az egyikkel a tervezett vágás helyéről lehúzták, leborotválták a szőrt, a másikkal végezték el a vágást. Természetesen a kocát előbb lefoglák, hátára fektették, a segítőtárs megfogta az állat hátsó

lábait, az állatot jól kinyújtotta, bal oldalra fordítva az alája nyomott saját bal lábára felhúzta, amitől a koca belsejében a belek lecsúsztak s ezáltal a méh kitapinthatóvá vált. A miskároló jobb lábával rálépett az állat fejére, pontosabban a füle tövére, a tervezett vágás helyén lehúzta a szórt, a jobb oldali ágyékon késsel mintegy 4 cm-nyi vágást ejtett, melyen át jobb keze mutató és középső ujjával kivette a petefészket, a két bűgöt (*búgañica, búkañica*), melyek jókora paszuly nagyságúak voltak, és odadobta az ott leselkedő kutyáknak. Ezután a sebet erős cérnával bevarrta, bekente zsírral, vagy amit még szívesebben alkalmaztak: kocsikenőccsel. A kiherélt, kimiskárolt állatnak különösebb gondozásra nem volt szüksége. Tiszta szalmát adtak alája, vigyáztak arra, hogy legalább egy hétig sárban, vízben ne hemperegjen, időnként megzavarták, mert a mozgás szükséges volt számára.

A miskárolást, herélést leginkább tavasszal és a nyár végén végeztették, amikor még (már) nem volt nagy hőség, hogy a sebet be ne köpjék a legyek. Mert a seb beköpése nemcsak kellemetlen, de veszélyes is volt az állatra nézve, a seb elférgesedett, a süldő visszaesett fejlődésében, nehezen volt megszabadítható a nyüvektől. Bizonyosan ez a szempont is szerepet játszott abban a Zahorán György által említett szokásban, hogy Békéscsabán a század elején, de még a két háború között is, ezt a két műveletet szerették nagypénteken reggel végeztetni. Informátorom szerint, amikor apjától ennek oka iránt érdeklődött, azt a választ kapta: Ezen a napon szenvedett Krisztus Urunk, tehát ők, az állatok is e napon szenvedjenek. E vallási megokolásnál döntőbb szempontnak számított az, hogy nagypénteken általában még hűvösebb volt az idő, tehát ilyenkor kisebb volt a legyek okozta komplikációk veszélye is.

Amikor a határmegvonás miatt Szlovákiából már nem járhattak le miskárolók Békéscsabára, akkor helyben is kinevelődtek e mesterséghez értők. A harmincas–negyvenes években legismertebb csabai miskároló volt Rákóczi István és Vozár György, később Kucsara, akik mindig, mindenütt jó munkát végeztek. A hivatásos miskároló munkadíja a régi világban 30 krajcár volt darabonként, a forintos korszakban az orvos által végzett miskárolás tarifája 30-40 forint. Az orvosok bizonyos tekintetben másképp végezték-végzik ezt a munkát, több segítségre van szükségük. Az állatot ez esetben is a bal oldalára fektetik, de létrához, vagy deszkához kötik, a bűgöt ez esetben is az állat jobb oldalán ejtett nyíláson át távolítják el. A műtét régen is, ma is általában veszélytelen, ha mégis bekövetkezett elhullás, annak oka nem a műtét hibás kivitelezése volt, hanem rendszerint valamilyen, később bekövetkezett fertőzés.

5. Előhizlalás. (Javítás)

(Pred vipásaňia. Preberaňia)

Békéscsabán is szokásban volt az ún. előhizlalás. A hízóknak kiszemelt süldőket nem hirtelen fogták be hizlalásba, hanem előzőleg „javították” őket (*málo jich prebraľi*).

A süldőket kb. féléves korukban kezdték el javítani, rendszerint cséplés után, augusztus második felétől. A cél ekkor még elsősorban nem a súly gyarapítása volt, hanem az étvágy-növelés, a hizlalásra alkalmassá tétel. Ennek bevált formája pedig a gyomortágítás volt. Az állatnak nagy tömegű olyan eleséget adtak, amitől még nem képződött zsír, szalonna, de ami elősegítette a növekedést és nagy tömegénél fogva tágította a gyomrot, hogy az majd az igazi hizlalás megkezdésekor minél több táplálékot tudjon befogadni.

A gyomortágítás legalkalmasabb eszköze volt a főtt tökből, burgonyából készült, árpadarával kevert bő, sűrű moslék (*husťie pomije*). Ezért kezdődött az előhizlalás az árpa beérése és elcséplése után. Ezt a moslékot kapták a süldők délben. Reggel és este zsenge kukoricacsöveket szórtak eléjük apróra vágva, amiket a javított állatok csutkástól fogyasztottak el. A javítás kezdetén még csak egy-két csövet kapott etetésenként minden állat, ezt a számot az előhizlalás végére 3-4 csőre emelték fel.

A békéscsabai tanyákon a sűrű ivós állandó biztosítása céljából külön moslékos hordót tartottak, ebben áztatták, poshasztották az árpadarát, zabdarát, korpát. Az áztató vízhez túrókészítésből visszamaradó savót (*srvátka*) is keverték, amittől az ivós, a moslék kellemes, savanykás ízt kapott. Ha pedig még tökmagpogácsát is adagoltak hozzá, ami zsírosságát biztosította, akkor ez a „savanyú moslék” valóságos csemegévé vált a javított sertések számára, amiből sohasem volt elég számukra, s ami rendkívül megnövelte étvágyukat. A savanyú moslékos hordó sosem ürült ki, amint fogyott belőle az ivós, úgy adtak hozzá folyamatosan vizet, darát, korpát, savót, tökmag-pogácsát, ami kellemes savanykás ízt, zsírosságát egyenle-tessé tette és állandóan biztosította.

A sűrű ivóssal és zsenge kukoricával való előhizlalás az új kukorica beéréséig tartott, utána szeptembertől megkezdődött a tulajdonképpeni hizlalás, melyről a következő pontban szólnunk.

6. Hizlalás

(Vipásaňia)

A régi időkben minden gazda, akár kisebb, akár nagyobb, elsősorban azon igyekezett, hogy saját háznépe szükségletét biztosítsa a hizlalással. A szokás általában az volt, hogy ahány személy tartozott a gazdasághoz, annyi mázsa súlyú hízó (*brav*) került levágásra. Ha ez megvolt, az így előállított sózott (fehér) szalonna (*biela slaňina*), oldalas, lapocka, sonka és kolbász egész évre biztosította a háznép ellátását. Közben egy-egy darab ürü (*škop*) is került a konyhára, ezzel és főleg a vásárnaponként vágott baromfival a friss hús élvezetében is részesült a család.

A konyha ellátásának az alapját mégis minden házban a sertéshizlalás jelentette. A tulajdonképpeni, általában négy hónapon át tartó hizlalás (*vipásat*) a 4-6 hetes július–augusztusi előhizlalás után következett. A süldőket 8-10 hónapos korukban fogták be, leggyakrabban augusztus végén, szeptember elején. A hizlalás árpadarás ivóssal kezdődött. Ahol az előző évről maradt valamelyes ó-kukorica, azt reggeltől az esti etetésig dézsában, vagy vödörben áztatták, mivel a befogott állatok rendszerint fiatalok lévén, a száraz, kemény kukorica árthatott volna fogaiknak. Ahol nem volt ó-kukorica, ott a rendes kukorica beérése után előbb egy-másfél hónapon át csöves kukoricát adtak a hízóknak, majd amikor már morzsolhatóvá lett, szemes tengerit, végül következett a darázás. A szemmel hizlalás azért volt jó, mert itt az állat minden szemet megrágott, az nyálával összekeveredett, jobb volt az emésztése és takarmányértékesítése. Ezt a kukoricát is rendszerint vízben áztatva adták. A szemmel etetés egy előnye volt az is, hogy ily etetési mód mellett az állat tulajdonosa megtakarította a darálás alkalmával fizetendő vámot, ami kisebb gazda esetén nem volt elhanyagolható szempont. Még további előnynek tekintendő az is, hogy a szemes tengerivel hizlalt állat nem zabált be (*obžrat sa*), mint ahogy az a darával etetett hízónál könnyen bekövetkezett. Mivel azonban a kukorica áztatása ellenére is megtörtént, hogy az egészen fiatal állatok fogai a sok rágástól elvástak, megfájdultak, ezért a súlygyarapodás meggyorsítása érdekében is a legtöbb helyen a hizlalási idő végén rátértek a daráztatásra.

A daráztatás előnyei voltak: a hízó hamar jóllakott, nem kellett soká topognia a vályú előtt, nem fájdultak meg a lábai, továbbá nem kellett sokat rágnia sem, így hát nem vástak el a fogai sem. Az állat a darától jobban hízott, mint a szemes tengeritől. A daráztatásnak talán egyetlen hátránya volt a bezabálás veszélye. Itt csak egyetlen orvosság volt: a pár napos koplalás, ami azonban mindenképpen visszavetette az állatot

a hízásban.

A hízókat azonban nemcsak etetni, de itatni is kellett. Kisebbségi helyen, ahol csak 1-2 hízó volt az ólban, különösen is a hizlalási idő elején, moslékot is adhattak ivósként, több állat és a teljes hizlalás esetén azonban csak tiszta vizet.

A hizlalási idő általában szeptembertől december-januárig tartott, a takarmányadag a hizlalás menetétől és a hízó nagyságától függően változott. Kezdetben csak napi fél liter kukoricát vagy darát kapott a jószág, ezt az adagot azután 2-3 hetenként emelték egészen napi 3-4 literig. Az adag emelését erőltetni nem volt szabad, mert az állat könnyen bezabálhattott. Ami pedig a takarmány értékesítését, a súlygyarapodást illeti, akkor lehetett a gazda elégedett, ha hízója napi 80 dkg-tól 1 kg-ig terjedő súlygyarapodást ért el.

A kukoricát régebben kézzel morzsolták (*melít*), a két háború között már morzsológéppel. A kézzel történő morzsolásnál a csövön egy két sort hegyes vascövekkel (*štílec*) kezdtek meg, azután pedig csutkával folytatták a morzsolást. Gyakori morzsolási módszer volt az is, hogy egy székbe vert abroncsdarab élén húzogatták a kukoricacsöveket s így pergették le a csutkáról a szemeket. Nagyobb parasztgazdaságok kézi, vagy hengeres, áttételes gyári készítésű morzsológéppel voltak felszerelve, ritkán akadt villanymeghajtású morzsológép is. A morzsolás férfimunka volt.

A lemorzsolott kukoricát a daráztatás megkezdésétől rendszeresen daráltatni (*mlet*) vitték. Bent a városban a rendes malmok is vállalták ezt a munkát, de voltak kifejezetten darálómalmok is. Rosszabb helyzetben voltak a tanyasiak, akiknek be kellett fogniuk, a kukoricás zsákokat kocsira kellett rakniuk s vitték a terményt a legközelebbi malomba. A sopronyi határrész lakói Csorvásra, a kerekiek Kígyósra jártak daráltatni. Ez nem volt könnyű feladat, mert ősszel szinte járhatatlanok voltak a felázott földutak, daráltatni pedig elég gyakran kellett, hiszen a kukoricadarát egy hétnél tovább nem-igen lehetett tárolni. Azalatt is vékonyan elterítve kellett tartani és ajánlatos volt mozgatni-forgatni, különben könnyen megdohosodott (*sparí sa, skisně*). A darálás díja 5-6 kg volt mázsánként. Nagyobb gazdáknál akadt már ló-meghajtású járgányos darálógép is, ők ilyenformán a vámot is, az örökös cipekedést, fuvarozgatást is megtakarították. Mivel pedig a tiszta kukoricadara émelygős, édeskés, ezért aki csak tehette — árpadarával keverve adta a hízóknak.

7. Eladásra hizlalás

(Vipásat na predaňia)

A parasztgazdaság elsősorban azon igyekezett, hogy sertésnevelésével önmaga élelmiszerszükségletét biztosítsa. Mégis, általában mindegyik, a legkisebb is hizlalt eladásra is sertést. A törpegazdálkodó, aki csak 2-3 darabot fogott be évenként, levágta a családja ellátásához szükséges egy vagy két hizót, azonban egyet-kettőt lehetőleg el is adott, hogy annak árából valamelyes ruhaneműt szerezhessen be a családnak. A nagyobb gazdák természetesen jóval több hizót küldtek piacra. A 10-20 holdas gazda a termelt takarmánynövények mennyiségétől függően 5-10 darabot, a 40-50 holdas 20-30 darabot, az annál is nagyobb gazda természetesen ennél is több sertést hizlalt kifejezetten eladásra.

Vajon mi volt ennek a nagy sertéshizlalási kedvnek a magyarázata?

Nos, főként az, hogy a békéscsabai gazdák hamar rájöttek a földművelés terén érvényes amaz alapvető igazságra, hogy jövedelmező gazdálkodás nem képzelhető el jelentős állattartás nélkül. A megtermelt takarmány feletetés útján, az állatállományon keresztül értékesíthető a legjobban. Ezenkívül a jószág trágyája belejuttatva a talajba, növeli annak termőerejét, ezáltal a jövőben ugyanakkora területen még több takarmány terem, ami pedig aztán még több állat tartását teszi lehetővé, és így tovább. Ez az állandó körfogás teszi a parasztgazdaságot jövedelmezővé, a gazdálkodást biztonságossá.

Néha, lehet, hogy a tehéntartás, a tejtermelés jövedelmezőbb volt a sertésnevelésénél és hizlalásnál, viszont ez utóbbinak az előbbivel szemben óriási előnye, hogy sokkal rövidebb idő alatt téríti vissza a befektetett tőkét és hozza meg a kamatot is. A tehénnél erre évekig kell várni, viszont a koca már egy éven belül fial, malacot hoz, az pedig már 6 hónapos korában sonkasüldőként piacra küldhető, értékesíthető. Ezért — és mert Békéscsaba határa kitűnő kukoricatermő föld — neveltek és hizlaltak a békéscsabaiak az előbbieknél már ismertetett mértékben sertéseket.

A tanyai hizók értékesítése a gazdaság nagyságától függően — különböző módon történhetett.

A törpe- vagy kiscgazda a maga eladásra szánt egy-két hizóját rendszerint a sertéspiacra (*svinskí plác*), vagy az országos vásárra (*jarmok*) behozta a városba. A hizó befuvarozása lovaskocsival történt. Az állatot felrakták a szekérre (*koč*), azt egy ajtóval befedték, hogy a jószág útközben meg ne szökjön. De a hizók szállítására volt a tanyasiaknak egy különleges alkalmatosságuk is. Egy deszkából, lécekből összerótt akkora

láda (*kotrec*), mely a sertés méreteinek megfelelt. A láda mindkét vége föl-lehúzással nyitható-zárható ajtóval volt ellátva. Az egyik megnyitott ajtón át a hízót — ha étkes volt — kukoricával becsalogatták a lądába, vagy ha ez nem sikerült, fülénél, farkánál fogva oda betuszkolták, aztán mögötte leeresztették a csapóajtót. A vevő udvarában pedig a hízó feje felőli ajtót megnyitva, az állatot a lądából kieresztették. A láda mindkét hosszanti oldalához egy-egy erős rúd volt erősítve, azok megragadása által tudta két férfi a hízót tartalmazó lądát a kocsira fel-, illetve onnan leemelni.

Ezek a lądás, vagy ajtóval, deszkával letakart, hízókat szállító kocsik a vásártéren szép sorban felálltak sűrűn egymás mellett, s gazdáik várni kezdték a vevőket. A vevők rendszerint érkeztek is, télen kb. 9 órától kezdve. A legtöbb érdeklődő előbb végigjárta az egész sertésvásárt, tájékozódott a felhozott áru és az árak tekintetében, s csak azután ment oda valamely magának megjegyzett, kiszemelt kocsihoz, hogy a rajta levő hízó(k)ra alkudni kezdjen és szerencsés esetben meg is vásárolja. Bő pénzü vevő volt az, aki mindjárt az első, neki megtetszett hízónál megállapodott és azonnal meg is vette. A vásárlók nagy része alkudozott, többször is elment, majd újra és újra visszatért ugyanahhoz az eladóhoz. Nagy volt aztán a vevő bosszúsága, ha más vittel el orra elöl a kiszemelt hízót; akkor már sajnálta, miért nem adta meg, sokszor csak filléres differencia miatt, az eladó által kért árat. De volt olyan vásárló is, aki nagy felhozatal esetén szándékosan húzta-ha-lasztotta döntését arra számítva, hogy a vásár vége felé az addig el nem kelt hízókat gazdáik áron alul is odaadják, csak-hogy ne kelljen az állatot a tanyára visszavinni, s a következő héten újra behozni, fölöslegesen törni.

A megvásárolt állatok mázsálása (*vážit*) leginkább kint a vásártéren, a városi hivatalos mérlegházban történt, de történhetett a vevő házában is, ha volt megfelelő nagyságú hídmérlege. Az eladó a hízót a vevő házához szállította. A vásárló a kocsin együtt mehetett haza az eladóval, de ha finnyáskodásból nem akart felülni a disznós-szekér bakjára és úgy végigkocsizni a városon, akkor a vásártéren lefoglaltotta (*zádavok*) a megvett hízót, megadta lakása címét a fuvarosnak és otthon várta meg a szállítmányt. Ott történt a hízó átadása és a kialakult ár kifizetése. Az üzletkötés minden esetben szerény áldomással (*áldomás*), egy-két pohárka kisüsti szilvapalinka elfogyasztásával ért véget.

Egészen más módon történt a nagygazda hízóinak az értékesítése. Ő nem tehetette ki magát a véletlen szeszélyének, hogy beszállítva hízóit a városba, a vásárba, azok ott vagy elkelnek

vagy sem. Meg aztán ő egyszerre akarta megkapni a maga 10-20 vagy annál is több hízójának az árát. A nagygazdák ezért általában hentéseknek (*mesiar*) szállították hízóikat. Rendszerint mindegyik nagygazda egy bizonyos hentessel állt üzleti összeköttetésben, annak volt állandó „szállítója”. Az ily megoldásnak az volt az egyik előnye, hogy e parasztgazdaságok nemcsak a rövid téli szezonra, a vágások idejére hizlalhattak, hanem folyamatosan, az egész év folyamán. A hentes előre közölte partnerével, hogy milyen időközökben hány hízóra lesz szüksége, s a nagygazda ehhez szabhatta hizlalási tervét. A helybeli henteseken kívül a budapesti nagyvágók alkuszai (*kupec, cenzár*) is járták a békéscsabai állatvásárokat, ott találkoztak az árujukat kínáló nagygazdákkal, kimentek azok tanyájára, megnézték állományukat és ha sikerült megalkudniuk — nyélbe is ütötték az üzletet.

Még további, még modernebb értékesítési mód volt az, amikor több gazda összefogott, megtöltött egy bérelt vagont hízókkal, azokat föl vitték a budapest-ferencvárosi sertésvásárra, sőt, az első világháború előtt, akár Bécsbe és Prágába is, s ott értékesítették. Így megnyerték a közvetítőkereskedelem hasznát is.

Néhány békéscsabai nagygazda annyira megerősödött és annyira a sertéshizlalás vonalára állt rá, hogy kifejezetten saját hizlaldát létesített, esetleg társak bevonásával. Ilyen volt Bakos Mátyás, Hrabovszky Pál és Kisgerendáson Kaczó Mihály hizlaldája, ez azonban már meghaladta a paraszti gazdálkodás kereteit s inkább nagyvállalkozói tevékenységet jelentett.

A sertéshizlalás — mondhatni — mindig kifizetődött. Az árak alakulásába természetesen beleszólt egy-egy esztendő terméseredménye. Bőséges kukoricatermés idején drágák voltak a malacok, süldők, mert mindenki hizlalni akart, ilyenkor nyomott volt a hizott sertések ára. Rossz kukoricatermés évben fordult a helyzet. Olcsó volt a malac és a süldő, mert a gazda szabadulni igyekezett tőlük, viszont magasra szökött a készhízó ára, mert drága volt a beléjük ölt takarmány. — A kisember bukhatott az árak ily változó alakulásán, a nagyobb gazda azonban mindig megtalálta a számítását, mert egyszer a süldőket, máskor a hízóit adta el jó áron. A közepes vagy nagy parasztbirtok — ha gazdája szorgalmas volt és kapzsiságból nem bocsátkozott kockázatos vállalkozásokba — nem bukott meg, a gazdasági élet ingadozásai közepette is megtartotta egyensúlyát. Ezzel szemben a pénz nélkül, adóságra földet vásárló, gyorsan meggazdagodni kívánó spekulánsparaszt egyik évről a másikra koldusbotra juthatott.

8. Sertésbetegségek és házi gyógyításuk

(*Svinskíe chorobe a jich domáce strábeňia*)

Miként az ember, úgy minden állat, köztük a sertés is ki van téve különféle betegségek veszélyének. Amíg a múlt század hatvanas–hetvenes éveig csak elenyésző számú sertés akadt egy-egy békéscsabai parasztgazdaságban, addig a gazdák nem sokat törődtek a sertésbetegségekkel. Más lett a helyzet akkor, amikor már nagy számban tenyésztették őket, sőt, amikor már nem egy parasztgazdaság kifejezetten a sertéstartásra, azon belül is a hizlalásra épült. Ettől kezdve életbevágó volt gyógyításuk, a betegségekkel szembeni hatékony védekezés.

De bármennyire is szeretne volna a gazdatársadalom egészségben megtartani, betegségből kigyógyítani sertésállományát, ennek akadálya volt sokáig magának a parasztságnak a konzervativizmusa, maradisága. Állatorvost még a századfordulón sem nagyon engedtek be portájukra. Egyrészt az állatorvosnak fizetendő díjakat drágállták s egyébként is kidobott pénznek tartották, másrészt pedig a parasztemberben ott élt a gyanú, hogy éppen a házról házra, ólról ólra járó állatorvos az, aki behurcolja, terjeszti a betegségeket. De egyébként is, az állattartó parasztság távoli tanyákon élvén, nehezen kaphatott volna orvost, ha akart volna is. A tanyasi parasztember Békéscsabán is sokáig magára volt utalva állatai gyógyítása tekintében is, csak hagyományos, házi gyógymódokat alkalmazott.

E pontban a leggyakrabban előforduló betegségeket és házi gyógyítási módjukat érintem röviden.

Malacok gyakori betegsége volt a himlő (*drobňice*), melyet rendszerint megfázás okozott. A himlős malacot a békéscsabaiak azzal gyógyították, hogy meleg tejet vagy kamillateát (*tepluo mlieko, alebo harmančokovú teju*) itattak vele és lehetőleg friss, száraz szalmából készítettek számára almot (*poprávka*).

Ugyancsak gyakori malacbetegség volt a koszosság (*prašina*) is, szintén a megfázás, vagy befülledés következménye. A koszos bőrfelületet avas szalonnával, vagy tökmagolajjal dörzsölték be (*starov avasistov slaňinov, alebo tekvičným olejom pošuchat*). A szalonna zsírja, illetve az olaj egyrészt megpuhította a koszosság páncélját, másrészt pedig a malacoknak kedves szalonna, illetve olaj arra készítette őket, hogy egymásról nyalják, harapdálják a koszos bőrfelületeket s így egymást tisztogatták, gyógyították.

Eléggé veszélyessé válhatott a malacokra nézve a hasmenés is (*drištaňie*). Gyógyítása: koromitálás tejben vagy száraz vadgesztenye porrá zúzva, ugyancsak tejben megítatva (*tepluo mlieko, doňho málu sadzu, alebo diví gaštan na múku podruvit do mlieka a dat' vipit*).

A süldőket kínozhatták giliszták is (*chľíste*). A szabadon nevelt, sokat kijáró, eközben különféle füveket legelő süldőknél a gilisztaság nemigen fordult elő, annál inkább az ólban nevelteknél. Zöldtakarmány, különféle füvek: friss lucerna (*detelina*), paréj (*šťír*), folyóka (*pupeňec*) etetésével igyekeztek a bajt megszüntetni.

Elég gyakran fordult elő a sertéseknél tályog (*táľog*) is, melynél csömör jelei, emésztési zavarok mutatkoztak. Ilyenkor rendszerint tályoggyökeret (*korenčok*) fűztek az állat fülébe, ami kihúzta a szervezetből az esetleges gennyet. A fülön ugyan lyuk támadt, de az állat meggyógyult. A legjobb tályoggyökeret az Erdélyből lejáró románoktól lehetett beszerezni.

A sertésállomány rettegett ellensége volt a járványos betegségek sok fajtája, ezek nemegyszer nemcsak megritkították, hanem gyakran teljesen kipusztították egy-egy tanya sertésállományát.

Száj- és körömfájás esetén rézgálicoldattal (*siví kemenčok*) lemosták a beteg állat száját, körmét. Sertéspestis és orbánc elterjedésekor a moslékba keverték ugyanilyen oldatot.

A hizlalás során túletetés vagy romlott takarmány következtében állhatott elő az úgynevezett bezabálás (*obžrat' sa*), amikor a hízó egyszerre csak nem akart enni. Kellemetlen dolog volt ez, mert az állatot a hízásban mindenképpen visszavetette, esetleg idő előtt, félhízottan kellett levágni. A gazda mindenképpen károsodott. Gyógyszerét elsősorban a koplaltatás (*len pôstít*), és legalább egy időre a takarmánycsere jelentette (*voľač druhvo dat', kín ňepríde na mesto*). Bezabálás vagy renyhe bélműködés esetén a koplaltatáson kívül a keserűsót (*horká soľ*) is segítségül hívták, vagy záptojást (*zaprodok*) töltöttek a beteg állat kifeszített szájába. Ez ugyan kockázatos művelet volt, mert a lefogott disznó sivalkodik, ordít, a záptojás cigányútra tévedhet s az állat megfullad. De ha a sertést előbb a hátára fektetik, akkor nyugodtan lehet tölteni szájába folyadékot, nem történhetik baja.

Ugyancsak a már befogott hízók nyomorúságát jelentette gyakran a lábfájás is (*noheboľeňia*). Egynémelyik állat nem is bírt megállni a lábán, térdre ereszkedve, vagy fekve próbált enni. Ennek a lábfájásnak többféle oka lehetett. Így pl. az ól kemény (tégla vagy beton) padozata, a kizárólag szemmel takarmányozás esetén a lassú evés miatt a vályú előtt való hosz-

szas ácsorgás, toporgás, néha pedig maga a hirtelen megnövekedett testsúly is. Ezt a bajt gyógyítani nem, inkább csak megelőzni lehetett a kemény padozat homokkal történő felszórásával, legfőként azonban a hízók szabadban járatásával.

Ezeket a gyógymódokat a paraszt állattartók az előző nemzedékektől vették át, vagy egymástól, szomszédtól, rokontól tanulták el. Az állatorvos segítségül hívása csak az első világháború után lett gyakoribb, általánossá pedig a felszabadulás után vált.

V.

A DISZNÓVÁGÁS TÁRGYI KELLÉKEI

(Potrebnie veci k zabíjački)

Disznóvágás alkalmával a ház valóságos ipari üzemmé változik, aminthogy ilyenkor valóban élelmiszeripari termékek

(szalonna, tartósított húsok, disznósajt, hurka, sonka, kolbász, zsír stb.) készülnek belőle. Különösen is üzemszerű jelleget kapott az a békéscsabai gazdaház, amelyben 5-10 vagy annál is több sertés feldolgozása folyt egyszerre. Ilyen disznóvágásnál a ház népén kívül 10-20 „vendégmunkás” is szorgoskodott, kiki végezve a maga-választotta vagy a rá kiosztott munkát. A disznóvágás lebonyolításához azonban nemcsak egyes munkáskezekre, de alkalmas felszerelési tárgyra, munkaeszközökre is szükség van, bútorokra, edényekre, szerszámokra, végül fűszerekre is, amelyek nélkül az óhajtott célt, a finom disznóságokat, köztük elsősorban is a híres-neves, ízes csabai kolbászt elérni nem lehetne. Nos, ebben a pontban a disznóvágás e tárgyi kellékeiről lesz szó, külön hangsúlyt helyezve az egyes tárgyak, eszközök békéscsabai szlovák elnevezésére.

1. Bútorok, edények, szerszámok

(Bútor, nádobi, riad)

A disznóvágáskor szükséges eszközök közül a legtekintélyesebb, legnagyobb a disznóölő asztal (*zabíjarskí stov*), jó erős, keményfából, hiszen azon történt a már leölt hízó bárdal, kisbaltával leválasztott részeinek további darabolása, a hús (régebben) késsel szokásos összevágása. Ez az asztal kifejezetten csak a disznóölés célját szolgálta, semmi másra nem használták, egész éven át a padláson, de még inkább a kamrában tárolták.

A már leölt és megperzselte hízó alá a lemosáshoz, bontáshoz — hogy a besározódástól megóvják — valamelyik melléképületről, ólról leemelt ajtót vagy tiszta szalmát helyeztek, de szokásos volt ily célra a cirokszáróból vagy fűzfavesszőből készült négyszögletes alakú szárító hasura (*leska*) használata is. A perzselés (*opaľovat*) régebben kizárólag szalmával (*slama*) történt, a két háború között divatba jöttek az erős bádoglemezéből készült, fával etetett perzselőgépek (*opaľováca mašina*), legújabbán pedig a gázpisztoly is (szlovák neve Csabán nincsen), illetve a gázpalack. A víz melegítéséhez, az abálás-hoz elengedhetetlen állóeszköz volt az üstház (*katlaňica*) és a bele való üst (*kotlík*). Ezeket rendszerint a szabadban állították fel, de az étel főzéséhez szükséges volt a házon belüli tűzhely is (*šporheľ, šporák*). Nem hiányozhatott a disznóvágási kellékek közül a jó száraz tűzifa (*drevo na ohen*), majd a füstöléshez való fűrészpor (*piľina*) sem. Szükséges volt továbbá a teknők (*koricia*), dézsák (*šafľa*) és a zsírosbödönök (*masnje kupe*) egész sokasága, no meg a sózókád (*vaňa*) is. A kolbászok

füstre akasztásához rudak kellettek (*drúčike*), a kolbász- és hurkabelek lezárásához, elkötéséhez hurkapálcák (*špendlíke*) vagy zsinór (*motúz*).

A hízó leszúrásához külön disznóölő kést (*zabíjarskí nvož*) használt a böllér, ezt, de meg az összes többi kést is fenőacéllal (*ocielka*) vagy fenőkővel (*oslička*) élesítették. A leölt sertés hasításához (*rozberat*) a hentesek és a hivatásos böllérek bárdot (*bárd*) használtak, a parasztböllérek azonban inkább a kisbaltát (*bavtička*) szerették. Perzselésnél a szőrzet levakarásához lapátot használtak, vagy még inkább régi kaszából darabolt kaparókést (*škrabák*), mely acélos volta miatt erre a célra kiválóan megfelelt. A hurkatöltő (*špric*) és a bele való fából készült nyomóhenger (*lamár*) szintén a munkaeszközök sorába tartozott. A századfordulón és századunk elején is még a kolbászba való húst késsel vágták, aprították, az utána következő időktől azonban mindmáig húsdarálóval (*mašinka*) történik a hús töltelékké darabolása, a töltés pedig a kolbásztöltő-cső (*rúrka*) felhasználásával. Mindeme munkaeszközön túlmenően a disznóvágás zökkenőmentes lebonyolításához egy sereg lábasra (*pavňa*), fazékra (*hrňiec*), tepsire (*tapša*) van szükség, a zsírsütéshez pedig zsírkeverő fakanálra (*vareka*).

2. Fűszerek (*Koreňia*)

A disznóvágás alkalmával készített mindenfajta ételnemű (hurka, kolbász, disznósajt, töltött káposzta, orjaleves stb.) az alapanyagát jelentő kövér sertéshús természetéből folyón annyira zsíros, hogy erőteljes fűszerezés nélkül az egészségre káros, számunkra élvezhetetlen lenne. Ezért a disznóvágás sikeres lebonyolításához nemcsak hozzáértő munkások, edények és szerszámok szükségesek, de megfelelő fűszerek is. Amikor most itt a fűszerekről ejtünk szót, akkor nemcsak a kolbász-fűszerekre gondolunk, hanem mindazokra, amelyeket a békéscsabai nép a hízóból kikerülő legkülönbélebb ételféleségek készítésénél használni szokott.

Az üzletben vásárolt, tehát bolti fűszerek között az első helyen áll a só. E nélkül mozdulni sem lehetne, nemcsak az étel főzése, de az egyes termékek tartósítása miatt sem. Ebből a fűszerből kellett a legnagyobb mennyiség. A téli, nagy disznóvágásra készülő gazdaház nem kilós papírzacskókban, de zsákban vásárolta a sót, hogy legyen belőle, amennyi csak szükséges. A só mellett általában használatos — főleg a rizses hurkába és a disznósajtba — a bors (*koreňia*) és a kolbászba

a kömény (*rosta*). Ritkábban kerül alkalmazásra — esetleg a savanyú velőslevesbe (*mozgóška*) a babérlevél (*bobkoví list*), a tüdős-rizses hurkába a szegfűbors (*klinčoke*), a véres hurkába pedig — ahol ilyet is készítenek — a majoránna. Ez utóbbi három fűszer alkalmazását illetően informátoraim nem voltak egy véleményen.

A vásárolt, bolti fűszerek mellett felhasználásra kerülnek némely házilag termeltek is. Így pl. a vöröshagyma (*cibula*), a fokhagyma (*cesnok*), no és a csabai kolbászfűszerek királya: a paprika. A sorban ezt hagytuk legutolsónak, de csak azért, mert erről — fontossága miatt — a következőkben részletesen is szólnunk.

A kolbászba való fűszerpaprikát a század elején még minden békéscsabai gazda, illetve gazdasszony maga termelte meg (*papriku dochovávat*) háztartása számára nem kint a mezőn, szabadföldön, hanem a kertjében. Vegyesen ültettek szegedi és kovácsházi fajtát. Némelyek üveg alatt, melegágyban a palántát is maguk nevelték, a többség azonban piacon vásárolta meg ismerős paprikatermelő bolgárkertészekről, mert ez bizalom dolga is volt, hogy valóban olyan fajtát adnak el neki, amilyet kívánt. Paprikatermelő és palántanevelő bolgárkertészek főleg a fényesi határrészben laktak és laknak máig is. Békéscsabán eredetileg igazi bolgárok kezdték ezt a fajta kertészkedést, a Bogdanovok, a Delovok, a Sztojók és mások. Később békéscsabai szlovákok is eltanulták tőlük és magas fokra emelték a bolgárkertészkedés színvonalát.

A paprikapalánták kiültetése — fagyérzékenyséjük miatt — a legkorábban április végén, de még inkább csak május közepe táján, a fagyoszentek után történt. Ez a fűszerpaprika növény különösebb gondozást nem igényelt, nem szokták locsolni sem.

Szedése (*papriku zberat*) nem egyszerre, de fokozatosan történt. Kezdődött akkor, amikor az első kötésű paprikacsövek (*pošva*) beszínesedtek, pirossá váltak, azután az érés sorrendjének megfelelően folytatódott. A leszedett paprikacsöveket zsák-varró tűvel (*vrečná ihla*) fonalra felfűzték (*na špárgu ťahat*) oly formán, hogy kocsányukat (*chvostík*) a magháznál (*seme*) fűrték át s így koszorúkat készítettek belőlük. Ezeket a papri-kakoszorúkat (*vence*) szikkasztás céljából szabad levegőn, eresz alatt felakasztva tartották. A kolbászba a paprika természetesen porított alakban kerül. Régebben kizárólag famozsárban (*mažiar*) törték (*drvit*) a paprikát, később (ma is) húsvágó géppel, arra szerelhető darálótárcsák segítségével őrölték (*mlet*). Az eresz alatt szabadban szikkasztott paprikacsöveket közvetlenül a törés, illetve darálás előtt a búbos kemence

tetején, vagy langyos kemencében megszáritották, a száraz csöveket a portól megtisztogatták, majd csumájuktól megszabadítva csíkokra szeletelték (*papriku párat*), ezeket a csíkokat a magházzal (*seme*) együtt megőrölték, mert a paprika magja olajos s ez jó zamatot ad az őrleménynek.

Mindezeket a paprika körüli munkákat a nők végezték, az ő feladatuk volt ez.

A házilag mozsárban tört, vagy géppel darált paprikát befőttes üvegekben, száraz, meleg és sötét helyen tárolták, mert a világoson tartott paprika színét veszti, fakul. A két világháború között sokan megunták a paprika házi előállításával járó sok babramunkát, s mert az üzletekben kifogástalan fűszerpaprikát árultak, erőset is (*horká paprika*), édesnemeset is (*slatká*), ezért kényelmi okokból zacskózott szegedi paprikát vásároltak. A háború alatt azonban, amikor gyakori volt a paprikának (téglaporról való) hamisítása, aminek következtében a kolbász sok házban megromlott —, megint csak visszatértek a csabaiak az ősi rendhez, a paprika otthoni termesztéséhez. Vannak családok, amelyek még ma is ragaszkodnak a saját paprikához. A szegedi csípős és édesnemes paprika mellett kifejezetten a csabai kolbász erejének biztosítása céljából termelik a méregerős cseresznyepaprikát is (*čerešňová, alebo besná paprika*), ami aztán a boltokban vásárolt gyengébb paprikával keverve végül is megadja a csabai nyári kolbász megszokott, megkívánt zamatát és erejét.

Megjegyzés: A békéscsabai szlovák nyelvben nincsen a magyar összefoglaló „fűszer” elnevezésnek megfelelő szó. A disznóvágásra készülődő ház gazdája a fűszervásárlás céljából az üzletbe induló asszonyának csak azt tudja mondani: Aztán végy meg „mindent”, ami a hízóba kell. (*A poton nakúp do brava „šecsko.”*)

VI.

A DISZNÓVÁGÁS ELŐKÉSZÍTŐ MUNKÁLATAI

(*Prípravná robota k zabíjački*)

Ha valaki már kihizlalta, vagy megvásárolta is a maga hízóit, a disznóölés feladatának még akkor sem lehetett „csak

ügy” nekivágni, hanem előbb egy sereg előkészítő munkát kellett elvégezni. Voltak oly előkészítő munkák, amelyek kifejezetten a férfiakra vártak és voltak olyanok, amelyek az asszonyok, a nők feladatát jelentették. E fejezetben ezekről az előkészületi feladatokról ejtünk néhány szót.

1. A disznóvágást megelőző, férfiakra váró feladatok (*Zabijačku predchádzajúce chlapskie roboti*)

A disznóvágás napján a házban egész nap ég, lobog a tűz, nem is egy, de egyszerre több helyen is. Tűz kell a perzseléshez, tűz kell a víz melegítéséhez, tűzre van szükség az abálásnál, a zsírsütésnél, az egész nap folyó ételkészítésnél stb. Ehhez a sokfajta tűzhöz, természetesen, sok tüzelőanyagra van szükség, s ennek előteremtése, bekészítése a férfiak feladata.

Régen a perzseléshez szalmát használtak a csabaiak. Jó, száraz időben — ha tanyán történt is a vágás — már előző nap kihúzták a szükséges szalmamennyiséget a kazalból, hogy a vágás napján a vágás és feldolgozás ezernyi teendője között ne kelljen ezzel is bajlódniuk. Esős, nedves időben azonban a felhasználásig a kazalban hagyták a szalmát, mert ott szárazon megmaradhatott. Előző nap húzták meg a szalmát akkor is, ha a perzselés a városszéli szérűskertekben, vagy a vásártéren ment végbe, ahová a leölt hízóval együtt a szalmát is kifuvározták.

A két háború közötti időben lassan elmaradt a szalmával való perzselés és divatba jöttek az erős bádoglemezből készült perzselőgépek (*opaľováca mašinka*), amelyek dobját vékonyra aprított fával rakták meg s az adta a szőr leégetéséhez a tüzet. E célra leginkább a jó száraz akácfa felelt meg a legjobban, amelyet hüvelykujjnyi, vagy még inkább csutkavastagságúra hasogattak fel. A tűzifa kiválasztása, felaprítása (*drevo kálat*) a férfiak feladata volt. Említettük, hogy a vízmelegítéshez, abáláshoz, zsírsütéshez, főzéshez egyszerre több helyen is tüzeltek, két-három üstben, sparheltben. Tanyán, de a városi parasztházaknál is ily tüzelésekhez évközben leginkább rózsét, kukoricacsutkát (*šúlke*) vagy az előző évi kukoricaföldekről összegyűjtött kukoricaszártöveket (*čutke*) használtak, mivel azonban ezzel a könnyen ellobbanó tüzelőanyaggal állandóan táplálni kellett a tüzet — amire vágáskor nincs idő — ezért ilyenkor még a tanyán is fát égettek. Ezt a tűzifát is a férfiak válogatták ki, fűrészelték, aprították és tárolták, hogy a nagy hajrában a szükséges mennyiségben mindig kéznél legyen.

Perzselőgép elég sok gazdaháznál akadt, azonban egyetlen

gép több állat vágása esetén nem volt elegendő. Ezért idejében kellett róluk gondoskodni, akár kölcsönzéssel, akár a rokonságból összeverbuvált böllérek (*zabíjár*) megkérésével, hogy mindegyikük hozzon magával perzselőgépet is.

A hízó leöléséhez, feldolgozásához sokféle szűrő-vágó szerszámra volt szükség. Ezeknek megfelelő állapotban, kellő élesnek kellett lenniük, mert a rossz szerszám hátráltatja a munkát, nem örömet, de bosszúságot okoz. Ezeket a késeket, kisbaltákat, bárdokat rendszerint előző este élesítették a férfiak forgatható, jól megnedvesített köszörűkorongon (*brús*), iddógálás és jókedvű tréfálkozás közepette.

Férfifeladat, elsősorban a házigazda feladata volt a vágás napjára szükséges ital előteremtése is. Ez régen saját termésű szilvából főzött kisüsti pálinka és saját kertben termett (rendszerint elég savanyú) bor volt. A két háború között már kevesebb saját ital került műsorra, egyre inkább kereskedelmi palackozott, vagy más vidékről, főleg Tisza mentéről származó kimért termelői borok kerültek az asztalra, legújabbán pedig divatba jött a sör disznótori fogyasztása is. De hát bármi is legyen az ital, azt be kell szerezni és ez a gond is a házigazda vállát nyomja.

Századunk elején még viszonylag kevés kolbász készült a csabai házaknál. Mindenütt annyi, amennyire futotta a leölt hízók saját beléből. A két világháború között és főként a második óta azonban nagyon megnövekedett a lakosság kolbász-igénye. A hízók saját bele ennyi kolbász készítéséhez már semmiképpen sem elég, szükség van pótbél beszerzésére. Vastagkolbászhoz túlnyomórészt marha-, kisebb mennyiségben lóbelet vásárolnak a hentesnél, újabban divatba jött a műbél is. Persze, azért a legjobb mégiscsak a sózott sertés vastagbél, ami azonban ritkán kapható. Régebben a bélbeszerzés is a férfiak gondja volt, ma, amikor már minden nehézség nélkül kapható, ugyanolyan jól megoldják az asszonyok is ezt a feladatot.

A gazda és a gazdasszony közös feladata annak eltervezése, hogy a rokonságból kiket kérjenek meg böllérnek, egyéb segítségnek vagy kiket tisztelnek meg vacsorára meghívással. Ez a toborzás is a vágást megelőző férfiteendők sorába tartozik.

2. A disznóvágást megelőző női munkák, feladatok (*Zabíjačku predchádzajúce ženské roboti*)

Az előző pontban láttuk, hogy a disznóvágást megelőzően nem kevés feladatot kellett megoldaniuk a férfiaknak. Nos, nem volt kevesebb az az előkészítő munka sem, mely az asszonyokra, a nőkre várt.

Egyik legfontosabb teendőjük volt a vágáskor szükséges edények, munkaeszközök előhozatala és megtisztítása. A nagyasztalt, az edényeket és más apróbb eszközöket egész éven át a kamrában tárolták. De hiába raktározták el ezeket a legutolsó vágás után tisztán, egy egész esztendő alatt bizony csak beszenyeneződtek, rájuk szállt a por, egyik-másik fémeszközön megjelenhetett a rozsdafolt is. Nos, az asszonyok elsőrendű feladata volt mindezen használati tárgyak lemosása, megtisztogatása, hogy a vágás napján mindegyik, újólagos tisztogatás nélkül, azonnal kézbe vehető legyen. Külön teendő volt a rézüstök és a vasbográcsok rendbetétele, csillogóvá súrolása.

Ugyancsak fontos feladatuk volt az asszonyoknak a fűszerekről való gondoskodás is. A házilag megtermelhető fűszernövényekkel: fűszerpaprika, vörös- és fokhagyma — kertjükben már az év folyamán is foglalkoztak, ők szárították, csu mázták, hasították, törték vagy őrölték is a paprikát — amint arról előzőleg már részletesen szoltunk —, a vágás előtti napon a hagymaféléket is meghámozták, de össze nem vágták, mert pl. az aprított fokhagyma a levegőn megzöldül, oxidálódik, aromáját veszti. Ez a munka tehát csak közvetlenül a felhasználás előtt, a vágás napján került sorra. Az üzletből beszerzendő fűszerféléseket a háziasszony már hetekkel a disznóvágás előtt megvásárolta, mert csak akkor lehetett nyugodt, ha már minden együtt volt a kamrában. Ugyancsak a vágás előkészületeihez tartozott a rizs megtisztogatása, kiválogatása.

A disznótoros ételek egyik kiemelkedő reprezentánsa volt a töltött káposzta (*sárma*). Töltött káposztát ugyan az év folyamán máskor is készíthetett a gazdasszony, de olyan finomat, mint disznóvágáskor — amikor kedvére válogathatott a legalkalmasabb húsokban —, semmiképpen sem. E nagyszerű ételhez azonban nemcsak hús és rizs szükséges, hanem megfelelően savanyított káposzta is. A disznóvágás előkészítő feladatai közé tartozott tehát a káposzta savanyítása is (*kapustu kvasit*). Ennek a munkának a durvább, nehezebb részét: a káposzta gyalulását (*kapustu drobit*), taposását (*drúdzgat*), vagy döngölését ugyan férfiak végezték, de fűszerezése és további gondozása már az asszonyok feladatát jelentette. A savanyítás hordókban történt. Régebben minden gazdaháznál volt egy, esetleg két ily káposztáshordó (*kapusnica*) s a vágáson kívül ezekből fogyasztotta a család a savanyú káposztát ősztől nyárelőig. A hordóba nemcsak káposzta került, hanem különféle fűszerek is: só (*sol*), bors (*korenia*), babérlevél (*bobkoví list*) és köménymag (*rosta*). Vannak, akik fokozottabb ízesítés kedvéért zöldpaprikacsöveket is tesznek a káposzta közé a hor-

dóba. Ma már üzletekben is kapható savanyú káposzta, igaz, inkább csak az apraja. Mivel pedig a töltött káposzta készítéséhez elengedhetetlen a hasáb, vagyis egészben savanyított fejes káposzta is, ezért sok békéscsabai háztartásba máig sem mondtak le a káposzta savanyításáról. Üzletnek sem rossz ez, mert amikor szezonja van, jó pénzért eladható a hetipiacon.

Már említettük, hogy a kolbászkészítéshez szükséges plusz bél beszerzését régebben a férfiak intézték, ma ugyanúgy megvásárolják az asszonyok is a hentesnél. A sózott friss bél vagy a szárított bél gondozása, tárolása és a vágás előtti áztatása, kimosása ugyancsak az asszonyok feladata.

Disznóöléskor a férfiak és a nők is, munkájuk során köntényt hordanak. Ezeket is idejében kell előszedni, kimosni, kivasalni, készen tartani. Mivel pedig a vágás napján sok-sok konyha- és törőruhára is szükség van, az asszonyok ezek előkészítéséről sem feledkezhetnek meg.

A hízó leszúrásakor, de a vágás alkalmával többször is a pálinka mellé pogácsával kínálják a háziak a dolgozó népet. Nos, ehhez a pogácsához való tésztamassza elkészítése is a vágás előtti napon történik, magának a pogácsának a megsütése azonban csak a vágás napján, a hajnali órákban megy végbe.

VII.

A SERTÉS ANATÓMIÁJA

(Svínská anatomia)

A böllérnek — aki a csabai kolbász készítésére vállalkozik — nemcsak a kolbász receptjét kell ismernie, hanem, mivel az ő feladata a hízó leszúrása, feldolgozása és a kolbászon kívüli egyéb disznóvágásos termék előállítás is, ismernie kell a hízó testének minden porcikáját, mondhatjuk úgy is: ismernie kell a sertés anatómiáját is. Mi most itt mégsem foglalkozunk a sertésszervezet egyes részeinek, porcikáinak működésével, rendeltetésével, csupán arra szorítkozunk, hogy felsoroljuk a sertés testének mindazon részeit, amelyekkel a disznóvágást végző böllérnek a hízó feldolgozása során dolga akad, s ezt is főként azért tesszük, hogy alkalmunk legyen mindeme elemek csabai szlovák elnevezéseinek feltüntetésére. És ha talán nem is nagyon akad közöttük kifejezetten tájnyelvi megjelölés, akkor is levonhatunk bizonyos következtetéseket a bé-késcsabai szlovákság anyanyelvi ismeretének közelmúltbeli helyzetére. A bal oszlopban az egyes szervek magyar, a jobb oldali oszlopban a békéscsabai szlovák megnevezését adjuk.

fej	<i>hlava</i>
orr	<i>nos</i>
fülek	<i>uši</i>
szemek	<i>oči</i>
fogak	<i>zube</i>
nyelv	<i>jazik</i>
állkapocs	<i>čelustĭ</i>
száj	<i>ústa</i>
orrcsont, ill. szájpadlás	<i>chrapĭe</i>
agyvelő	<i>mozge</i>
nyak	<i>hrlo</i>
légcső	<i>gágor</i>
nyelőcső	<i>piják</i>
gerinc	<i>chrptĭna</i>
farok	<i>chvost</i>
szőr	<i>škutĭna</i>
bőr	<i>koška</i>
mellső lábak	<i>preňie nohe</i>
hátsó lábak	<i>zaňie nohe</i>
lapocka	<i>lopatka</i>
keresztcsont	<i>krížnik</i>
csülök (köröm)	<i>paprčke</i>
gyomor	<i>bachor, žalúdok</i>
tüdő	<i>plúca</i>
szív	<i>srce</i>
máj	<i>pečenka</i>
lép	<i>slezina</i>

epe	<i>žlč</i>
vékonybél	<i>tenkvo črevo</i>
vastagbél	<i>hrubvo črevo</i>
végbél	<i>odritnvo črevo</i>
vese	<i>hoblčka</i>
hólyag	<i>mechúr</i>
hús	<i>meso</i>
szalonna	<i>slaňina</i>
zsír	<i>masť</i>
háj	<i>sadlo</i>
erek	<i>žile</i>
hártya	<i>blana</i>
csont	<i>košťial</i>
csontvelő	<i>špik</i>
a vágáskor hulladékba kerülő részek (ivarszervek, végbélnyílás stb.) csabai szlovák gyűjtőelnevezése	<i>poseke</i>

VIII.

A DISZNÓVÁGÁS LEFOLYTATÁSA

(Zabijačka)

Ebben a fejezetben csak a disznótor napján, a vágással kapcsolatos *munkákról* lesz szó és a közben szokásos italozásról, de nem az ételekről és étkezésekről, mivel azokat később, külön pontokban ismertetjük.

A békéscsabai gazdaházakban a múltban, évente nemcsak egyszer rendeztek disznóvágást (*zabíjačka*), hanem általában kétszer, néhol többször is. Szokásban voltak ugyanis az úgynevezett „elővágások”. Amikor az év vége felé már fogyóban volt a házban a zsiradék és a füstölt hús vagy egyszerűen csak friss húsrá, kolbászra vágytak, akkor a hizlalásba befogott állatok közül már novemberben levágtak egyet-egyét, mintegy előlegül a téli „igazi” disznóvágáshoz. Ilyen elővágások szokásosak voltak névnapokkal kapcsolatban is, pl. november 30-án, András-napkor, sőt az utóvágások sem voltak ritkák, pl. a február 24-ikére eső Mátyás-nappal kapcsolatban. Ilyen névnapi elő- ill. utóvágások célja nem a család évi élelmiszerszükségletének biztosítása volt, hanem jelentőségük kifejezetten társadalmi jellegű volt: a névnapi felköszöntő rokonok, ismerősök, a széleskörű család megvendéglése. Éppen ezért ilyen alkalmakra rendszerint nem teljesen kihízott, nagy állatot vágtak, inkább kisebbet, egy mázsán alulit.

Itt említhetjük meg, hogyha nem is általánosan, mégis akadt példa a szopós vagy választási malac vágására is a gazdaházaknál, rendszerint ugyancsak névnapok alkalmával vagy bármikor is, családi fogyasztásra. A világszerte dívó „szilveszteri” illetve „újévi malac” evése a békéscsabai gazdáknál nem volt szokásban, hiszen abban az évszakban már minden gazdaház tömve volt a rendes évi disznóvágásból származó „disznóságokkal”, hurka-, kolbász-, friss húsfélékkel. A választási malacot mindig nagy tepsiben, a búbos kemencében sütötték. Leggyakoribb volt az ily malacpecsenye evése a harmincas évek nagy gazdasági válsága idején, amikor egy malacot egy pengőért lehetett vásárolni, illetve eladni; ez utóbbi nem fizetődött ki, a család a malacot inkább megette. Sőt, volt az alacsony árak miatt elkeseredett gazdálkodó, aki az alig világra jött kis malacokat egyenként a szekér kerekéhez csapkodva agyon-verte, ne fogyasszák hiába a drága eleséget. Ebből a szomorú eljárásból szólásmondás is született. Az egymással összeakaszkodott, verekedő legényeket, férfiakat a párviadalt szemlélő barátaik úgy biztatták: Vágd oda, mint kocsikerékhez az egy pengős malacot!

No, de most nem malacpecsenyéről, még csak nem is a ritkábban előforduló elő-utóvágásokról kívánunk szólni, hanem az igazi, nagy disznótorokról, amelyeknek célja egész évi zsiradékkal, hús- és kolbászfélésekkel ellátni a békéscsabai

gazdaházakat. Kisebb gazdaságokban 2-4, a középgazdáknál 4-6, nagygazdáknál 8-10-20 vagy annál is több hízót vágtak le saját használatra. Ez utóbbi esetben évente többször, három-négyszer is tarthattak disznótort. Általában minden házban azon igyekeztek, hogy ahány személy tartozott a háznéphez (családtag és szolgaszemélyzet együttvéve), annyi mázsa hízó kerüljön levágásra. A gazdasszony csak ebben az esetben lehetett nyugodt. Ezekkel kapcsolatban hadd álljon itt Mekis András visszaemlékezése.

„Édesapám vágáskor mindig jelen volt a hízók bontásánál és figyelmeztette a bölléreket, hogy nagyon vigyázzanak arra, meg ne vékonyítsák túlságosan a szalonnát, mert ahány nap van az esztendőben, annyi kilogramm szalonna és annyi egy méteres kolbász szükséges a háztartás számára. Ha az megvan, akkor nem kell félni az éhségtől. Az volt a szokása és úgy is intézte a dolgot, hogy ahány személy étkezett az asztalnál, annyi mázsa hízót kellett vágni. Emlékszem, egyszer a kukoricakapálásról beszélgettek és valaki fölvetette a gondolatot, nem kellene-e a kapálást részibe kiadni, mert elég nagy területről, 48 holdnyi kukoricaföldről volt szó. Apám azt mondta: Tizenhatan eszünk az asztalnál mindennap, a 48 elosztva 16 részre, nem is olyan sok, 3 hold megkapálása jut egy személyre. Amikor pedig valaki azt az ellenvetés tette, hogy igen ám, de ebben a létszámban a kisgyerekek is benne vannak, akik nem kapálnak, apám válasza az volt: Az igaz, de mi a kicsinyekre is vágunk egy-egy mázsa sertést, márpedig a kisgyerekek azt nem fogyasztják el, az ő részük javát is ti fogjátok megenni. Ezért a rájuk eső területet is nektek kell megkapálni.”

Nos, mivel a hizlalásnak és a disznóvágásnak ilyen alapvető fontossága volt a család élelemellátása szempontjából, nem csoda, hogy a disznóvágásoknak rendkívül nagy jelentőséget tulajdonítottak minden házban.

1. Gyülekezés (*Schádzanĭa*)

A disznóvágás napján a háznép a sötét téli idő ellenére is igen korán, már hajnali 3-4 órakor ébredt. A nők mindenképp előző nap bekevert, elkészített masszából pogácsát (*slatkáňe*) sütöttek, esetleg paprikást is főztek. A férfiak — ha előző nap elmulasztották — vágó szerszámaikat élesítették (*brúsit*) és az italneműt, pálinkát, bort készítették be.

A disznóvágásnál segédkező, máshonnan érkező férfiak 5 óra tájban kezdtek bevonulni, mert az volt a cél, hogy mire

világosodni kezd, addigra a hízók ne csak leszúrva, de megperzselve és megmosva is legyenek. Mivel a női segítség munkája később kezdődött, elég volt, ha ők 8 órára jöttek. Természetes azonban, hogy a messzebről, pl. a városba tanyáról jövő házaspárok nem két ütemben, de egyszerre érkeztek. Illó volt e segítőtársakat mindjárt megérkezésükkor valamivel megkínálni, rendszerint szilvapálinkával és pogácsával, ha pedig még volt az előző évi vágásból szárazkolbász, úgy azzal is, esetleg reggeliként paprikással és borral.

2. Lefogás.

(*Chitaña*)

Ahány hízót készültek levágni, a házigazdáék annyi böllért (*zabíjár*), illetve házaspárt hívtak segítségül. Böllér az a férfi családtag vagy rokon, akire egy darab hízó teljes feldolgozása vár. A böllér a feleségét is magával hozta, aki a munkánál segítőtársa volt.

Amikor már együtt volt az egész munkásgárda, a böllérek szétesztették egymás között a vágásra kerülő hízókat, ki melyiket szúrja le, illetve ki melyiket dolgozza fel. Ezután következett a hízók lefogása (*chitit*).

Ha a böllérek fiatalok, tehát elég erősek, fürgék voltak, akkor az állatokat kiengedték az ólból — hadd futkározzanak, fáradjanak el kissé — és lefogásuk az udvaron történt. Ez nem mindig ment simán, egynémelyik vadabb jószág bizony alaposan megfuttatta, kifulladásztotta lefogóit. Különösen is akkor, ha lefogását valaki tréfából még meg is nehezítette. Mert bár a disznóvágás minden házban felelősségteljes, komoly munka volt, ugyanakkor azonban vidám alkalom is, amikor a résztvevők nem egyszer ugratták, megtréfálták egymást.

Megtörtént, hogy a házigazda — akinek egyik rokon böllére már hajnalban jól bepálinkázott — béresének meghagyta, hogy a szóban forgó böllér számára a lefogáshoz ne a neki kijelölt hízót, hanem egy sovány, gyorslábú kocát engedjen ki az ólból. Így is történt. A hajnali félhomályban a kaptos böllér nem vette észre a cserét, utána vetette magát az ólból kirohanó sovány sertésnek, hajkurászta az udvaron körbe-körbe, a nézők nagy gyönyörűségére. Csak amikor már az italos böllér — nem kapva többé levegőt — feladta a küzdelmet, akkor árulták el sikertelensége okát. Volt mivel heccelni őt egész nap.

Nos, éppen mert a hízók udvaron történő elfogása fiatal, gyors lábakat igényelt, ezért az idősebb, lassúbb böllérek szívesebben végezték el a lefogást az ólban, ami számukra keve-

sebb futkosással járt. Erősebb állat esetén kötelet kötöttek az állat egyik lábára és úgy teperték le. A bölléren kívül rendszerint más férfierő is segédkezett a hízó lefogásánál, a család legényfia, a kanász, kocsis, béres stb. A böllérek egyike volt a szűrőböllér, ő nem futkosott az ólból kiengedett sertések után, hogy a kezében tartott éles-hegyes szűrőkéssel valamilyen bal esetet ne okozzon, ő csak leszúrta a már lefogott állatokat.

3. Szúrás

(*Klaňia*)

A böllér a hízó leöléséhez speciális, hosszú, éles és főként hegyes szűrőkést használt. Ezt a toka alsó részén, a két mellső láb között középtájon, 20-30 cm mélyen szúrta (*zaklat*) az állat testébe srégen, hátrafelé a szívkamra irányába. Akkor volt jó, sikeres a szúrás, ha a kés kihúzása után hatalmas sugárban tört elő a vér, így teljesen elfolyt és tiszta (nem véres) maradt az állat belseje. Persze a szúrás nem mindig sikerült ilyen jól. Megtörtént, hogy a böllér kétszer-háromszor is beledőfte a kést a hízó testébe és volt olyan eset is, hogy a rosszul megszúrt, megsebzett állat — lerázva lefogóit — elszaladt. Ilyenkor a lefogó böllér a szűrőböllér csúfságára elkiáltotta magát: „Megy a kanihoz!” ami az udvaron általános derűtséget keltett, egyedül csak a szűrőböllér nem nevetett.

Egyik informátorom visszaemlékezve az 50-60 év előtti időkre, a következőképpen mondta el a szülői házban, gyermekkorában átélt disznóvágás-napi, kora hajnali élményeit.

„Édesapám János lévén, amióta csak emlékezem, házunkban mindig János-napkor volt a disznóvágás. Mivel nagy gazdaságot vitt (60 hold saját föld és hozzá 80-100 hold bérlet), a munkák elvégzése céljából cselédeket, béreseket is tartott, úgyhogy állandóan 16-18 személy evett az asztalnál. Mi, gyerekek kisebbek, iskolások voltunk. Szüleink birkát, juhot is tartottak 30-40 darabot, ezekből év közben is hébe-hóba egy-egy ürüt (*škop*) vagy jerkét (*jahňica*) levágtak a konyha számára, az egész évi zsír- és hússzükségletet a ház számára a sertéshizlalás biztosította. Minden év augusztusában 25-30 egyéves süldőt fogtak be hizlalásba, ezekből 12-14 darabot vágtak saját szükségletre. Egyet-kettőt András-nap táján elővágásként (mert ilyenkor már fogyóban volt a készlet), a többi 10-12 darab János-napkor került levágásra.

Ilyenkor összehívták a sógorságot, komaságot, no, nem szórakozás céljából, hanem munkára, a disznóvágás elvégzésére. Ahány hízó, annyi pár, férfi-nő volt meghíva. Nálunk az volt

a helyzet, hogy a sertéseket a tanyán hizlaltuk és a disznótor alkalmával a vágás előtti napon kivittük a sógorokat, bölléreket a tanyára. Még besötétedés előtt egy nagy szekér vagy szán szalmát kihúztak a tanyán kívülre, hogy a perzselés-kor ne következhessek be valamilyen tüzeset. Este a késeket és egyéb vágó szerszámokat köszörülték, utána kártyáztak, sokszor éjfélig is. Másnap korán, 3 órakor az öregbéres felébresztette a ház népét és elkezdődött a munka.

Reggel korán kihajtották az ólaktól a hízókat, kint a helyszínen mindenki egyet választott ki magának s akkor aztán elkezdődött a fogdosás, a futkosás. A szűrőböllér az állatok lefogásában nem vett részt, ő késsel a kezében csak a ledöntött disznóhoz ment oda és leszúrta. Mivel pedig ily kora hajnalban még nagyon sötét volt, sokszor sűrű köd is borította a tájat, ezért az öregbéres körbejárt, és lámpással — melyben tőkmag-olaj égett — világított a szűrőböllérnek.

Sokszor olyan nagy hó volt a disznóvágás idején, hogy alig lehetett benne járni, a 150-180-200 kg-os hízók még nehezebben mozogtak a hóban, ami a bölléreket segítette a lefogásban.

Említettük, hogy a férfiak előre kijelölték maguk közül a szűrőböllért s abban is megállapodtak, hogy ki melyik hízót fogja le. A nagy szaladgálásban, a rossz látási viszonyok miatt is azonban nemegyszer felborult a megbeszéltek rendje, a lefogó böllér hiába kiabált: »Megvan, itt van!« a szűrőböllér nem jutott el idejében mindenhová. Ilyenkor megtörtént, hogy egyik-másik lefogó böllér saját kezdeményezésére maga szúrta meg hízóját. Ha a szúrás jól sikerült, ez dicsőségére szolgált, ha azonban hiba csúszott a szúrásba, a disznó sebzetten elfutott vagy aléltóságából magához térve elvánszorgott. És mert a tanya kerítése mentén nagy orgonabokrok voltak, néha bizony csak nagy sokára találta meg a lámpásos öregbéres a szökevényt. Egyszer az is megtörtént, hogy az ilyen rosszul megszúrt, súlyosan megsebzett hízót a földdel letakart répaprizmát övező méteres árokban lelték meg órák múltán. Persze, a sikeresen leszúrt állatokat a »szökevény« keresésének ideje alatt is már szorgalmasan perzselték, majd a megtalált hízót is közös erővel hozták rendbe; sietni kellett, mert a megperzselt, megmosott állatokat szánokra, kocsikra rakva be kellett szállítani a 12 km-re fekvő Békéscsabára, a városi házhoz, ahol már türelmetlenül várták az asszonyok pálinkával, pogácsával, borral a bölléreket.”

Tehát a tanyán nevelt, hizlalt disznókat is leszúrás, letisztítás után rendszerint vagy legalábbis sok esetben behozták a városba és a városi háznál történt feldolgozásuk. Azonban az ilyen beszállítás sem volt mindig kalandmentes. Egyszer a

nagy hideg, máskor a nagy hó, vagy esős időben a feneketlen sár akadályozta az idejében való hazaérkezést. Persze, a késésnek lehetett más oka is.

Ha pl. a leszúrt hízókat fuvarozó gazda vagy kocsis — italkedvelő ember lévén — megállt az út menti csárdánál, hogy felhajtson a hideg elleni gyógyszerül egy-két féldecit, amíg ő bent melegedett az ivóban, az arra kocsizó, tréfát kedvelő ismerős a hámistrángot titokban olyan különleges módon csomózta meg, hogy az egyébként is már kaptos „kocsis” sehogy sem tudta kibontani. Egyre idegesebbé, mérgeesebbé vált, a negyedórák teltek-múltak, az otthoniak nem tudták mire vélni a késést. Jó délelőttre járt az idő, mire a teljesen megdermedt, megfagyott hízóval a „bűnös” hazakeveredett. Bármily jó mesemondó volt is egyébként az illető, ezt a lassúságot, késést nagyon nehéz volt a háznépnek megmagyaráznia.

A disznóvágás egyik mellékterméke a leölt állatokból kifolyó vér. Régen, a század elején békéscsabai parasztházaknál nem fogták fel, nem hasznosították a vért, hanem engedték elfolyni az udvaron, kutyák nyalták fel, tyúkok csipegették fel. Informátoraim ennek semmi elfogadható okát nem tudják adni, úgy gondolják: abban az időben akkora volt a gazdagság, a jólét a gazdaházaknál, hogy egyszerűen nem szorultak rá a vér felhasználására. Ez a vélekedés azonban nyilván téves. Sokkal valószínűbb, hogy a vér nem-evésének valami más, komolyabb, akár babonás, akár vallási oka volt. Talán az a gondolat, hogy a vérben van az állat lelke s ezért azt megenni nem szabad. Az első világháború után lassan felszabadult a csabai nép ez elődeitől örökölt s önként magára vállalt tilalom alól, a leölt hízók vérét ettől kezdve nem engedték pocsékba menni, hanem azt is felhasználták. Részben véres hurka készítésénél hasznosították, részben pedig a megalvadt vért (esetleg májjal) megsütötték, vöröshagymát dobtak rá, sóval, borssal megfűszerezték, bontás közben pár ízes falat jutott belőle mindenkinek. A háziasszony döntötte el, hogy mennyi vérre lesz szüksége. A sugárban kiömlő vért az asszonyok fazékba fogták fel (*nabrat' krú*). A véres hurkába szánt vért nem volt szabad engedni megaludni, ezért abba azonnal sót tettek és gyorsan, sokáig kavarták. A megsütésre, megevésre szánt vért ezzel szemben megaltatták, hogy darabossá válva süthető legyen. Megjegyzendő, hogy a vér felhasználása, evése mindmáig sem vált általánossá, véres hurkát inkább csak a parasztságon kívül eső rétegek, iparosok, értelmiségiek készítene, a régi módon gondolkodó, hagyományokat őrző (*staroverci*) parasztcsaládokban nem. Egyik informátorom, Zelenyánszki Mátyás egykori gazda, tsz-nyugdíjas pl. a véres hurkára vonat-

kozó kérdésekre kategorikusan csak annyit válaszolt: „Nem ismerem. Mi sosem csináltunk!”

Vajon milyen időjárást kívántak maguknak a disznóvágáshoz készülődő családok? A meleg, napsütéses, tavaszi jellegű időt nem szerették, mert a hurka- és sajtféleség könnyen romlott ilyenkor, az esős, sáros, szeles idő pedig elkeserítő volt a szabadban folyó munkákra tekintettel. Ilyenkor a felázott talaj miatt a férfiak, asszonyok nyakig sárosak lettek, telehordták a konyhát, szobát is sárral, az esőtől pedig mindnyájan bőrig áztak, a hideg szélben pedig könnyen megfázhattak. Legjobb volt tehát a száraz hideg, mégsem dermesztően fagyos, szélcsendes idő. A 8-10 fokos hideg senkit sem zavart, a száraz hó sem, sőt egyenesen emelte a disznótoros jó hangulatot.

De térjünk vissza az időjárás megbeszélésétől a leszúrt hízók körül foglalatoskodó böllérekhez és a nekik segédkező, vizet melegítő vagy a konyhán szorgoskodó nőkhöz. A szűrés után a dolgozó sereg egy kis szusszanáshoz jutott. Ekkor a házigazdák mindenkit megkínáltak valamivel. A férfiak pálinkát vagy a rendszerint hideg idő miatt még inkább forralt bort kaptak, a nők forró teát ittak. A férfiakat a házigazda, a nőket a háziasszony kínálta. Pálinkaivásnál a házigazda fél literes pálinkás üveggel és két pohárkával a kezében lépett vendégeihez. Az első poharat megtöltötte s mindjárt oda is nyújtotta valakinek. Míg az a maga adagját kiitta, azalatt a gazda a másik poharat töltötte meg s adta oda a következő férfinak. Ez így ismétlődött, amíg csak mindenki meg nem elégedett. A közösen használt poharakat a belőlük ivók általában nem törölték meg, törlés nélkül adták tovább a borospoharakat is. „Nem féltünk a betegségtől” vallják informátoraim.

4. Perzselés (*Opalovaňia*)

A pálinkázással, forralt bor ivással nem sok időt töltöttek a böllérek, mert a szűrés után azonnal következett a perzselés (*opalovaňia*). Sokszor valóságos versengés alakult ki közöttük, ki lesz az első és kinek a perzselése lesz a legszebb? Az első világháborúig szinte kizárólag búzaszalmával perzseltek a békéscsabaiak, a két háború között szalmával is, meg perzselőgéppel is, manapság pedig már gázzal.

Ha a tanyán történt a perzselés, akkor azt az időjárástól függően más és más helyen végezték. Nagy udvar, csendes, szélmentes idő esetén az udvaron vagy a szérűskertben perzseltek, széljárás esetén a tanyán kívül, oly helyen, ahonnan

a szél a pernyét, tüzet nem a tanya felé, hanem éppen attól el, ellenkező irányba fújta. A városban — tűzveszély miatt — nem volt szabad a házak udvarán perzselni, hanem a város peremén, nagyobb szabad térségeken voltak erre a célra kijelölt helyek. Ilyenek voltak: az Alvégen a Gyulai út mellett, a mai Szlovák Kollégium és az Iparitanulók Kollégiumának helyén, az egykori vásártéren, egy másik perzselőhely volt az alsóvégi körgáton is. A Felvégen egyfelől a Berényi úti temetővel szemben a körgáton belüli térség, másfelől a mai Kulich Gyula-lakótelep és a Ruhagyár helyén volt szabad, szikes pázsitok (*príbarakoch na sejkeši*) szolgáltak perzselés céljára. E perzselőhelyeknek külön összefoglaló szlovák neve nem volt, legfeljebb azt mondták: a legelőn — *na páškove*.

A perzselővillát, a kaparókést és a jó éles kisbaltát (*bavtička*), minden böllér a sajátját, magával hozta. Villáját a vállon, kisbaltáját a fenőkövel egy ruhába csavarva a nagykabát belső zsebében, a két kést egy bőrtokban (*pošva*) a csizmaszárba dugva vitte magával. A kötényt, melyet a böllér a hízó bontásától kezdve egészen a munka befejeztéig viselt, felesége hozta el, aki csak később, 8 óra tájt érkezett, amikor a férfiak már készen voltak a perzseléssel és a hízók lemosásával is.

De hát hogyan is ment végbe az a régimódi, szalmával való perzselés?

Mindegyik böllér hasra fektette, kiterítette leszúrt hízóját, melynek mindnégy lábát kinyújtotta, az elsőket előre, a hátsókat hátra. Ezután az állatot egyenletes vastagságú szalmaréteggel betakarta, melyet a széljárással ellentétes végén gyűjtött meg, hogy ne egyszerre lobbanjon el, hanem szép lassan égjen. Amikor ez az első adag szalma végigégett, a böllér a vasvillával jól megdörzsölte az állat hátát, vagy lapáttal, késsel kaparta le róla (*oškrabat*) a pernyét és az elégett szórt (*škutina*). Ezután vasvillával újabb szalmaadagot terített az állat két oldalára, kis tűzzel perzselte tovább, állandóan folytatva a kaparást, vagyis a hízó testének a pernyétől és égett szórtól való megtisztítását. Amikor a hát és az oldalak már jól, tisztára pörkölődtek, akkor a hízót megfordították, hassal fölfelé fektették, két darab téglával megtámasztották, szalmát igazítottak a lábai közé, ahányszor kellett, s ugyancsak meg is kapargatták, ahányszor kellett.

Szalmával való perzselésnél, jó kövér hízó esetén a fülek tövénél, a farok körül a mélyedésekben mindig maradt többkevesebb szőr, amit szalmalánggal sehogy sem lehetett onnan lepörkölni, mert a körülötte levő részek már égtek volna. Az ilyen megbújó, rejtett szőrzetet jó tüzesre melegített perzselővillával távolították el.

Amikor a perzselés során a csülkök átforrósodtak, a böllér a körmöket (*ňechet*) egy-egy hirtelen csavarással, rántással le-tépte és eldobta. Ezeket az eldobált körmöket az ott csellengő gyerekek összeszedték, ujjaikra húzva játszottak velük, de nem sokáig, hamarosan megunva szétdobálták, hóba, sárba tapos-ták őket.

Mint említettük, a két világháború között szokásba jött a perzselőgéppel való perzselés, mely csakhamar kiszorította a hagyományos szalmásat. A perzselőgép erős bádoglemezből készült, volt egy tűztartó dobja, melyet kukoricacsutkával, de még inkább hüvelykujj- vagy csutkavastagságúra aprított, tel-jesen száraz akácfával „etettek”, az égett benne. Ennek láng-ját egy szíjtárcsa-meghajtású ventilátor fújta az állat testére s égette le róla a szőrzetet. Mivel a fával megrakott perzselő-gép elég súlyos volt ahhoz, hogy valaki egyszerűen a kezével tartsa, ezért a böllér a gépet perzselés közben a combjához tá-masztotta és lángját úgy irányította.

A mai modern perzselés már gázpalack, ritkábban gázpisz-toly lángjával történik.

A jó erős tűzzel perzselt hízó testének kiálló, vékonyabb részei (füle, farka) a perzselés végére valósággal megsültek, az ott csellengő gyerekek szerették is a fülek, fark végét el-csenni és elrágcsálni. Annál kevésbé szerették ezt a szokásu-kat a böllérek. A megcsonkított fülű hízó elég csúful nézett ki, ha pedig a farka tűnt el, akkor a böllér társai gúnyolódásának vált céltáblájává. Mert azok — észrevéve a hiányosságot — kiáltozni kezdtek pórul járt böllértársuk feleségének valahogy ilyenformán: Maris, nézd, Jánosodnak nincs farka! (*Mara, pozri, tvoj Jano ňíma chvost!*) Ha még fiatal volt az asszonyka, ott irult-pirult a csúfolódó, kacagó társaság közepette, ha azon-ban jól fel volt vágva a menyecske nyelve, bátran odavágta: Én tudom, hogy van neki. (*Ja vien, že má.*) A böllérek az ilyen megcsúfoltatás elkerülésére azzal védekeztek a gyerekek tol-vajkodása ellen, hogy a hízó farkát bedugták az állat végbelébe, így akarva elkerülni gusztusukat a megperzselt disznófark-tól. Mivel azonban a böllérek is hajlamosak voltak tréfából el-csenni egymás disznajának a farkát, itt nem segített semmi más, mint az állandó éber vigyázás mindaddig, amíg a hasí-tott állat konyhaasztalra nem került.

A békécsabai paraszttársadalomban sem a múltban nem volt, sem pedig ma sincs szokásban a levágott hízók forrázása (*obárat, obáraňia*). Azt tartják ugyanis, hogy a forrázott hízó szalonnájába könnyebben veszi be magát a féreg. De meg, mi-vel egyszerűbb eljárás is a perzselés, ezért népünk körében mindmáig ez a szőrtelenítési mód az egyeduralkodó.

5. Lemosás (*Umívaňia*)

A perzselés befejeztével azonnal következett a hízó lemosása (*umit' brava*). Télidő lévén, egy nagy üstben vizet forraltak, abból egy-egy köcsögnyit adtak a vödör vagy kanna hideg vízhez s azzal locsolták a már megperzselt hízó testét. A vizet fiatalabb menyecskék vagy lányok hordták és miközben a böllér késsel kapargatta az állatot, a nők az ő útmutatása szerint locsolóból vagy köcsögből vékony sugárban öntötték a hízóra a vizet. A kaparás befejeztével szokásban volt a leölt állat testének súrolókefével való lesúrolása is. Zelenyánszki Mátyás szerint némely háznál hóval végezték a lemosást. Nem kell ezen csodálkozni, a hó ott volt helyben, nem kellett — mint a vizet — a tanyáról, messziről hordani, s mivel az éppen megperzselt állat teste kifejezetten forró volt, a vele érintkező hó azonnal elolvadt, valóban alkalmas volt a lemosásra. Hogy pedig az e tisztogatás során keletkezett locspocsban a hízó be ne sározódjék, azért tiszta szalmára vagy valamely melléképületről leakasztott, festetlen, könnyen megtisztítható ajtóra fektették.

Egyébként a lemosás műveletét részletesen és érdekesen ismertette Zahorán György informátorom ilyenformán: „A perzselés befejeztével nagyon lényeges művelet volt a következő: a még meleg, szinte forró, egyik oldalán fekvő hízót alaposan végiglocsolták és a perzselésből visszamaradt szalmahamuval az egészet, az orra hegyétől a farka végéig bekenték. Azután az alul levő lábainál fogva a hátán átfordították és a másik oldalt is leöntötték vízzel és bekenték hamuval. Ezután néhány percig így hagyták. Ezalatt a hízó testén fellazult, felpállott (*odparí sa*) minden nemkívánatos szenny, amit a perzselés még rajtahagyott. Most fog hozzá a böllér a kaparáshoz (*škrabat', oškrabat'*), a közben megérkezett feleség a vékony vízszugarat köcsögből vagy varjából (három-négyliteres cserépedény) mindig odairányítja, ahol éppen a kaparókés jár. Ez a kaparókés lehetett akármilyen közönséges konyhakés is, de a csabaiak szerettek ócska kaszadarabból külön e célra szolgáló kaparókést készíteni, mert ez az éles, merev acél erre igen alkalmas volt. A hízó egyik oldalának megtisztítása után tanyán — ahol mindig bőven volt szalma — szép, tiszta szalmát terítettek az állat háta felől, ekkor ismét a két alul fekvő láb megragadásával átfordították a hízót, ezáltal a már tiszta oldala került a szalmára, a felülmaradt tisztítatlan oldalát

most lehetett levakarni, megmosni. Végül aztán a hátára fektették az állatot, munkába vették a hasát, a csülköket, a körmököt is, locsolták, kefélték, vakarták mindaddig, amíg minden porcikája fehéren nem ragyogott.”

6. Hasítás, bontás

(*Pretnút, rozberaňia*)

A szúrás, perzselés, lemosás természetesen sok időt vett igénybe, s mivel e munkák mind a szabadég alatt mentek végbe, a böllérek és segítőtársaik a téli hidegben alaposan át fáztak, nemegyszer alulról is, felülről is átáztak, ezért a lemosás után rendszerint nem is tartottak szünetet, hanem siettek a következő munkaütem, a hasítás-bontás elvégzésével is, hogy végre-valahára a szobába vagy a konyhába, egyszóval tető alá, melegebb helyre kerülhessenek. No persze, azért egy-két pohárka pálinka vagy forralt bor felhörpintésére szakítottak maguknak időt.

A hasításnak (*pretnút*) és a bontásnak (*rozberat*) — melyet földre fektetett ajtón vagy cirokszárból, fűzfavesszőből készült hasurán (*leska*) végeztek — a régi csabaiaknál megvolt a maga szigorúan megszabott sorrendje, nyugodtan mondhatjuk „me-netrendnek” is.

Mindegyik böllér a „maga hízóját” bontotta. A hízó e munka megkezdésekor a hátán feküdt. A böllér legelőször is a csülköket (körmököt) szedte le, majd bontókéssel a két első lábat (combot), utána a két hátsó lábat (combot) hasította ki, vigyázva, hogy majd később szép, formás sonkákat lehessen belőlük kialakítani. Ezeket a kibontott lábakat a böllér női segítője, rendszerint a felesége, egyenként, csak úgy kézben hordta be a házba, a nagy disznóölő asztalra. Ezalatt a böllér, ha ártány volt a hízója, körülvágta a húgycső kivezető nyílását, majd hasára fordította a már lábatlan testet. Utána következett a fej felső részének a levétele. A böllér a fejet a tarkónál késsel körülvágta (*opkrúžit*), majd a kisbaltával (*bavtička*) — mely most jut először szóhoz — felső részét a törzstől, a gerinctől leválasztotta. Ezután késsel a gerinc mentén végig elvágta a hátszalonnát, majd a kisbaltával a gerinc mindkét oldalán elvagdosta a bordákat. A békéscsabai parasztok mindig így, tehát orjára hasították a hízóikat, mert a minél több füstölt hús volt a fontos. Ily módon kiemelhetővé vált az egész gerinc (*chrptina*). Ez is bekerült a házba, a nagyasztalra. Ekkor a böllér körülvágta a végbélnyílást (*opkrúžit ritnvo črevo*), s ezt a „gyűrűt” tréfából a segédkező legényeknek, lányoknak kínál-

ta, mondva, hogy jó lesz nekik jegygyűrűnek.

A most már szétnyitott hízó belsejéből a nyelvet, tüdőt, géget, szívet vették ki egy darabban. A szívet fel kellett vágni, hogy a vér kikerüljön belőle, egyúttal levágták róla az úgynevezett „kutyafüleket” (*uši*), az ott ólálkodó kutyák, macskák nagy örömeire. A nyelv, a tüdő, szív ekkor a hideg vizes dézsába került kiáztatás végett, hiszen ezek a belső részek rendszerint igen véresek voltak. A következő lépést a máj, a gyomor és a belek kiemelése jelentette, amit nagyon óvatosan kellett elvégezni, hogy a bél valahol ki ne szakadjon s a bélsár be ne piszkítsa, be ne bűdösítse a hízó belsejét. Éppen emiatt a böllérnek segédkező asszony köténye zsebében mindig ott lapult egy darab erős cérna, amellyel az esetleg mégis kipukkadó belet gyorsan elköthette, titokban, hogy társai, vagy a háziak észre ne vegyék, mert az megszegyenülését jelentette volna. E kiemelt belső részeket régebben (az első világháborúig) kisfateknőben (*drevenvo koritko*) vagy cseréptálban (*črepaná miska*), később bádogg vájlingban vittek el további kezelés céljából. Hátra volt még az eddig nem említett többi belső rész: a háj, a vesék, a nyú, másként nyúl, henteseknél „dagadó” (*zajac*) és a hólyag kivétele. A hólyaggal a böllér nem foglalkozott, mint semmire sem használhatót, odaadta az ott bámészkodó fiúknak, akik felfújva labdázta vele, rugdosták, esetleg a felfújta hólyagot hónuk alatt dudaszzerűen nyomogatva, belőle fingásszerű hangot csaltak elő. A mamák fiaikat emiatt szidták, meg is verték, nem csupán az ízléstelen „zenélésük” miatt, de főként azért, mivel a disznó belsejéből csak az imént kikerült hólyag nedves, zsíros és bűdös volt, mely bemaszatolta, bebűdösítette kabátjukat. A mai legöregebb békéscsabaiak mégis ismerték a disznóhólyag egyfajta hasznosítását is, az ő apáik ugyanis dohánytartó zacskót készítettek belőle.

Ezek után következett a lapockák (*lopatke*), a bordák (*rebrá*) és a hátsó keresztcsontok (*krížňik*) kivétele. Ekkor már nem maradt a hízóból a haszurán egyéb, mint a szalonna és az alsó állkapocs (*čelustí*). A szalonnát a hasán hosszában kettévágták, így lett belőle két oldalszalonna (*bok slaňina*), amit mind-járt fel is vittek a padlásra hűlni, majd utána egy nagy sózó- kádban (*vaňa*) egymásra rakva sózták. A táblákat hetenként átrakták.

A nagyasztalra került felső fejrészből kivették a velőt, amit később a savanyú velőlevesbe (*mozgóska*) használtak fel, ugyancsak kiszedték belőle az orrcsontot. A visszamaradó fejrészt mindenestől besózták, megfűstölték, majd bablevesben fogyasztották, de akik disznósajtot készítettek, ennek a felső fejrész-

nek megfőzött húsát abba használták fel. Az alsó állkapcsot (*čelusti*) ugyancsak megfüstölték és levesbe főzve ették.

A békéscsabai tanyák némelyikén még ma is találhatunk a folyosón, a konyhaajtó előtt 70-80 cm magas, fatörzsből vágott tuskót (*klát*), valamikor ezen darabolták el kisbaltával a levágott birka, sertés, borjú vastagabb csontú részeit, a fejet, gerincet, lábszárát stb. Ma azonban már ezek a tuskók csupán a múlt idők néma tanúi.

A höllérek a nagyszitalra összehordott húsneműt azonnal munkába vették. A lábakból, combokból kialakították a sonkákat, a lapockákról, a keresztcsontokról, általában a csontos részekről lefaragták a kolbászba menő húst, de hagytak is rajtuk bőven, hogy majd ne csak nyalogatni lehessen őket, de legyen mit harapni is róluk. A füstre menő részeket (sonka, csülök, oldalas, lapocka, gerinc, alsó állkapocs) a kamrába vitték, ahol dézsákban vagy teknőkben mindjárt be is sózták. A csontokról lefaragott kolbászhúst előbb dézsákba gyűjtötték, majd felaprítás céljából az asztalra rakták fel.

A höllérek eme ténykedése alatt az asszonyok sem tétlenkedtek, ők a belsőség tisztításával, elsősorban is a belek kitakarításával foglalkoztak. Ezt a munkát a fiatalasszonyok, a menyecskék végezték.

Előbb azonban szét kellett szedni, külön kellett válogatni az egyes részeket, a májat (*pečenka*), a gyomrot (*bachor*), a háj hártóját (*plachtička*) és a beleket (*črevá*). A belekről — szétzedésük után — leszedték a zsiradékot, az úgynevezett bélzsírt. A belekből a bélsárt vödörökbe engedték, azokban elvitték, azután következett a tulajdonképpeni bélmosás. Külön mosták a vékonybeleket, kifordították, s úgy takarították ki. A bélmosáshoz tartozott azok belső nyálkától való megtisztítása, a slájmolás (*šlamovat*) is, de ezt mindig a férfiak végezték. A kés tompa élivel vagy sima deszkadarabkával kapargatták a bél belsejét. Kényes munka volt ez, mert a vékonybél könnyen kilyukadt, a slájmolást tehát vigyázva kellett végezni. Mosás előtt a vékony- és a vastagbeleket is feldarabolták, vizet töltve beléjük átmosták, közben ki is fordították. A beleket a rossz szaguk közömbösítése céljából ecetes, vöröshagymás vízben áztatták. A vékonybeleket megmosásuk után fazékban, hideg vízben tartották a slájmolásig, majd ennek megtörténte után tányérban, a felhasználásig. A vásárolt belekkel csak annyi dolguk volt az asszonyoknak, hogy átöblítették őket, majd langyos vízben tartották a töltésig.

A fiatalabb nők e bélmosó- s a férfiak hússal kapcsolatos munkájával párhuzamosan az idősebb asszonyoknak is volt tennivalójuk, mégpedig az abálás (*zabarit*). Főzni, illetve csak

abálni kellett azokat a húzóból kikerült darabokat, amelyek a disznósajtba és a hurkába kerültek. Tehát a tüdőt, a szívet, a fejet, a nyelvet, a hurkába való potyadékhúsokat, a toka- vagy hasiszalonnát, a disznósajtba kerülő bőrdarabokat és általában a porcos részeket. Ezeket megabálásuk után előbb hideg levegőn hűtötték az asszonyok, majd átengedték a férfiaknak felaprításra és felhasználásra. Az elkészített disznósajtokat és hurkákat újra abálták, de ezt megint a böllérek végezték.

Természetes, hogy a férfiak és nők az eddig tárgyalt disznóvágás-napi munkájukon (szúrás, perzselés, hasítás, bontás, a hús kezelése, sózása, illetve a bélmosás és abálás) kívül rengeteg más feladatot is végeztek még, mint pl. a hurkák, kolbászok, disznósajtok elkészítése, a zsírsütés, az ebédre és vacsorára való ételkészítés stb. Azonban ezeket itt, ebben a fejezetben nem tárgyaljuk, hanem fontosságukra való tekintettel róluk részletesen külön fejezetekben, illetve pontokban szólunk.

IX.

A CSABAI HÁZIKOLBÁSZ KÉSZÍTÉSE

(Hotovaňia čabianskej domácej kľbási)

Amiről eddig szóltunk, akár a békéscsabai sertésnevelésről, akár a kész hízók leöléséről, akár pedig feldolgozásukról, az tulajdonképpen mind-mind csak bevezetés dolgozatunk lényegéhez: milyen és hogyan is készül a híres-neves, széles e hazában kedvelt, sőt az ország határain kívül is ismert csabai kolbász? A disznóvágás-napi sokirányú szorgoskodás és sokféle munkának mindegyike önmagában is nagyon fontos, a család egész évi ételmezése szempontjából lényeges, mégsem túlozunk, ha azt mondjuk, hogy a legérdekesebb, a mindenki által leginkább várt vágásnap feladat a kolbász elkészítése.

Eddigi tárgyalásunk során eljutottunk odáig, hogy a leszúrt, megperzselt, széthasított és szétbontott hízó darabjai bekerültek a konyhába vagy a szobába, a hurkához, disznósajthoz szükséges bőrös és lágy részek már ott úszkálnak az abalében, a komolyabb csontos, húsos részek: a lábak (sonkák), lapockák, oldalasok, a gerinc ott pihennek az asztalon vagy a dézsában, no nem sokáig, mert a feldolgozó böllérek hada egymás után veszi őket kézbe, hogy lefaragja, lemetélje róluk a kolbászba való húst. Mint már több ízben említettük, s nem árt magunkban tudatosítani még egyszer, századunk elején, egészen az első világháború végéig, a békéscsabai családoknál a szalonna és a minél több füstölt hús produkálása volt a disznóvágás elsőrendű célja, mert ez jelentette az ételmezés két alapanyagát. A kolbász kevésbé számított annak, kevesebb készült belőle. Éppen ezért a böllérek, miközben a sonkáról, gerincről, lapockáról, a hátsó keresztcsontról késekkel metélték, faragták a húst, mindig ügyeltek arra, hogy ne szedjék az egészet, maradjon bőven hús a majd füstre kerülő csontokon, hogy — egyik informátorom szavai szerint — azokat ne csak nyalogatni lehessen, hanem húst harapni is lehessen róluk. A századelő óta ebben a vonatkozásban már nagyot változott az ízlés. Ma már füstölt húst a csabaiak alig esznek, ellenben erősen megnövekedett a kolbász iránti igény. Ezért jelenkorunkban legfeljebb a sonkát hagyják meg, a többi húst mind lefaragják és a kolbászba töltik.

Azt lehetne gondolni, hogy mivel a csabai kolbász kifejezetten specialitásnak számít, talán a hízó valamely meghatározott részéről származó hús szükséges belé. Az igazság azonban éppen fordított. Akkor jó és igazi a csabai kolbász, ha a sertés mindenfajta húsa, tehát ha vegyes hús kerül belé. Akik azzal próbálkoztak, hogy pl. csak a legvastagabb, legkevésbé zsíros combhúst használták kolbászukba, kénytelenek voltak tapasztalni, hogy ez nem jó megoldás, mert kolbászuk száraz, hamar megkeményedő, kevésbé zamatos lett. Az ily húsból készült kolbászba szükséges volt külön szalonnát is adagolni. Vi-

szont az állat minden porcikájából származó, tehát egészen vegyes húsból készült kolbász külön szalonna adagolása nélkül is megfelelően zsíros, nem szárad ki és főleg páratlanul zamatos, nem csoda, hiszen benne van a sertésben föllelhető mindenfajta jó íz. Talán nem téves a példa, ha a halászlére hivatkozunk, amelyik szintén akkor legízesebb, legzamatosabb, ha nem egyetlen fajta, hanem minél többféle halból készül.

Fölvethető az a kérdés is, hogy vajon melyik fajta sertés, az egykor tenyésztett mangalica vagy a mostan divatos angol sertések húsa adja-e a jobb, az ízesebb csabai kolbászt? Természetes — ízlésről, gusztusról lévén szó — a kérdésben abszolút igazságot tenni nem lehet. Mégis, úgy érzem, elfogadhatjuk egyik informátorunk, Zahorán György véleményét, aki határozottan a mangalica mellett foglal állást. Szerinte „az igazi, a klasszikus csabai kolbász mangalica sertés húsból készült. Mert ez a hús finom, omlós, kellő zsírtartalommal rendelkezik, míg az angol húsertéséké szárazabb, fásabb, gorombább hús.”

A hús csontokról való lefaragását és darabolását mindig a férfiak végezték. E munkához külön, speciális késekre nincsen szükségük, akármilyen kés jó, csak megfelelően éles legyen. Egyébként a böllérek ezt a húsdarabolást a disznóöléskor általában használt bontó- (tehát nem szűrő-) késeikkel végezték.

A lefaragandó sertésdarabokat kintről dézsában hozták a disznóölő nagyasztalhoz, a hús lefaragása után ezeket a csontos részeket ugyanabba a dézsába visszarakták, majd a kamrába vitték a füstölés előtti besózásuk elvégzésére. A kolbászba szánt lefaragott húst, ha sok volt, szintén a dézsában gyűjtötték össze, de ha elfért az asztalon, mindjárt ott is hagyták. Ott vágták össze (*meso krájat, sekát*) tíz-tizenöt centis csíkokra, hogy majd, ha töltelékké aprítására kerül sor, a húsdaráló gép könnyebben nyelje, könnyebben fogja be, mint a vastag húsdarabokat.

A kolbászhús töltelékké aprítása régen a „Békéscsaba” c. monográfia szerint is késekkel történt,¹⁹ de erről az aprítási módról tudnak a mai békéscsabai öregek is. Zelenjanszky Mátyás vallja, hogy századunk elején az ő szüleinek a házában is késsel vágták a kolbásznak való húst, fiatal korában még ő is csinálta. A csíkokra darabolt húsból az asztallap mindnégy szélén kb. 10 cm széles és 5-6 cm magas hasábokat képeztek. Az asztal mindegyik oldalához egy-egy férfi állt oda, mindkét kezükben egy-egy éles kést tartva. A két kést mindegyikük ollószerűen, élivel szembe fordítva össze-összehúzta és így vágta, aprította a húshasábot, miközben lassan, lépésenként hátrafelé haladtak. Így jártak az asztal körül mindaddig, amíg a hús alkalmas kolbásztöltelékké nem vált. Lassú és nehéz munka

volt ez, mely sokszor este tíz óráig is elhúzódott. Ehhez a töltelékészítési módhoz sokan még a húsdarálók korában is ragaszkodnak, arra való hivatkozással, hogy a húsdaráló túlságosan összeroncsolja a húst, levét szinte kipréseli, amitől a kolbász száraz korában morzsássá, fűrészporszerűvé válik. A késsel aprított hús nagyobb szemű és nedvdúsabb (zaftosabb) marad, az így készült kolbász éppen ezért nem morzsolódik, szebben szeletelhető és a benne maradt húsnedvek következtében zamatosabb is.

No, ezen előnyök ellenére is, az első világháború óta a kolbásztöltelék húsdarálóval (*mašinka*) való készítése lett általánossá. Az asztal lapjára csavarral odaerősített húsdarológép karját oldalt forgatni, a gépet pedig felülről etetni kell. Bár ez a munka nagyon fárasztó, s ezért azt gondolnánk, hogy az lenne a jó, ha ketten végeznék, egy valaki forgatná a kart, más valaki pedig adagolná a húst, mégis mindkét műveletet egyazon személy szokta végezni. A forgató egyben eteti is a gépet, mivel ő maga érzi legjobban, mikor akadozik és mikor dolgozik simán a gép, s ehhez igazodva mikor kell vékonyabb, mikor vastagabb húsdarabokkal etetni. De mert ez a munka, mint említettük, igen fárasztó, ezért a férfiak elég gyakran váltják egymást.

Amely házban több, 5-6 hízót is vágtak egy időben, ott természetesen nem volt elég az egy asztal, hanem egyszerre több asztalnál is dolgoztak. Ilyenkor a szobából a padok, lócák kivételével kihordták az összes bútort, hogy az asztalok és a körülöttük szorgoskodó, hússal foglalkozó férfiak elférjenek. Akik pillanatnyilag nem voltak a hús aprításával elfoglalva, azok is találtak maguknak munkát. Némelyek a vékonybeleket slájmolták, mások pedig a fokhagymát aprították. Ez utóbbi egyesek úgy végezték, hogy a megtisztított gerezdeket a kisbalta fokával péppé törték. Ez volt az egyszerűbb megoldás. Mások szerint azonban ennek megvolt az a hátránya, hogy a fokhagymának a „lelke”, a leve kipréselődött, kárba vezett s csak a fokhagyma száraz rostjai kerültek a kolbászhúsba. Ezért jobbnak tartották a másik, munkásabb módot, amikor a gerezdeket késsel vágták egészen apróra, amely eljárásnál egyfelől a hagyma rostjai is eldarabolódtak, másfelől pedig az ízét, zamatát tartalmazó leve is benne maradt a masszában.

A csabai házikolbász kizárólag sertéshúsból készül. Voltak ugyan sertéshúsínséges idők, amikor a pillanatnyilag olcsóbb marhahúsból is adtak hozzá, de ez már spekuláció volt, mely a kolbász minőségének rovására ment. Az ilyen kolbász — a marhahús szárazabb lévén — idő előtt kiszáradt, kőkeménnyé vált és természetesen az íze sem volt az igazi. Ismerek gazdát,

aki az általa minden évben nagy mennyiségben készített vastagkolbászba jelentős hányadú házinyúlhúst kevert szaporítóanyagként, ez azonban egészen egyedi eset, bár érdekes, hogy e kolbász evésekor a beléadagolt nyúlhúsnek sem szaga, sem íze nem volt érezhető.

A régi csabaiak, értve alatta a század elejieket, kizárólag az általuk vágott hízók saját húsából készítették (nem sok) kolbászt. Megelégedtek annyival, amennyi hús e célra a füstre menő húsokon felül megmaradt. Azonban ebben a tekintetben is nagyot változott a helyzet. Napjainkban a békéscsabai családok a múlthoz viszonyítva kevesebb hízót vágnak, ugyanakkor sokkal több kolbászt akarnak készíteni. Ez az ellentét nem oldható fel másként, mint póthús vásárlásával. A csak egy-két hízót vágó családok húsboltból 20-40 kg sertéshúst is vásárolnak, azt hozzáadják a maguk-vágta hízó húsához s így tudnak aztán bőszes kolbászmennyiséget produkálni. A kérdésre, hogy vajon az ily módon előállított kolbász azonos értékű-e az egy-egy hízó saját húsából készített kolbással, informátoraim teljesen egybehangzóan, saját tapasztalatuk alapján vallották, hogy nem az. Egyfelől nagyon valószínű, hogy nem azonos korú, esetleg nem is azonos fajtájú volt a két vagy több sertés, melynek húsa a kolbászban összekerült. Azonkívül a kétfajta hús nem is azonos frissességű, a házi vágású sertés teljesen friss, egynapos, míg a hentestől vásárolt mindenképpen többnapos, akár egy-két hetes is. Végül az üzletből ilyen mennyiségben rendszerint a legvastagabb combhúst veszik, ami zsírszegény, s ezért a belőle készített kolbász is az „igazinál” jóval szárazabb, hamar megkeményszik. Kb. az az igazság, hogy a póthúst is felhasználó kolbászkészítő akkor jár el helyesen, ha nem keveri össze a saját sertése húsát a boltival, hanem mindegyikből külön töltelékét készítve, kétfajta kolbászt állít elő. Így ha a vásárolt hús minősége valamiért nem is volna megfelelő, legalább nem rontja le az egész kolbászmennyiség minőségét.

De térjünk vissza a kolbásztöltelék készítésének témájához.

Amikor akár késsel aprítás, akár géppel darálás útján egy féldézsányi massa elkészül, akkor azonnal hozzáfognak annak fűszerezéséhez, gyúrásához. Régen a keverést, dagasztást (*miesit*) a dézsában végezték. Fárasztó, nehéz munka volt ez, éppen ezért mindig fiatal, erős férfiakra bízták. Az öregek inkább csak dirigáltak, adagolták a fűszereket és kóstolgatták a töltelékét, eldöntendő, hogy milyen fűszerből mennyit kellene még hozzáadni. Amikor a keverés és a fűszerezés megvolt, a masszát a dézsából az asztalra borították, elkezdődhetett a

kolbászkészítés, ugyanakkor a dézsába a következő töltelékadagot öntötték s az előzőhöz hasonlóan azt is fűszerezték, gyúrták.

Újabban, az első világháború vége óta a dagasztás az asztalon történik. A töltelékmasszát kb. 10 cm vastagon elterítik az asztalon. Ezt a húsréteget a már előbb apróra vágott fokhagymával lekenik, majd megdarált vagy egész köménymaggal meghintik, utána megőrölt erős, majd festő csemegepaprikát szórnak rá, legvégül pedig a sót adják hozzá. Az így megfűszerezett töltelékanyagot az asztal két oldalán álló két férfi kezdi gyúrni, dagasztani s ezt a munkát végzik mindaddig, amíg a fűszerek a hússal tökéletesen össze nem keverednek. Közben illetékes (és illetéktelen) személyek kóstolgatják a nyers töltelékot, sokszor egymásnak ellentmondó véleményt nyilvánítanak arról, hogy már jó-e vagy még nem jó, só kell-e hozzá vagy paprika stb., stb. A végső szót a fűszerezés tekintetében természetesen a házigazdák mondták ki, rendszerint a gazda, de azért a háziasszonynak is volt a dologba beleszólása.

És most érkezünk el tárgyalásunk során ahhoz a ponthoz, amikor föl kell vetnünk egy izgalmas kérdést: mi is hát az igazi csabai házikolbásznak a gyártási titka, mi a receptje?

Előre kell bocsátani, hogy a csabai kolbásznak szigorú értelemben vett, pontos receptje nincsen, nem is lehet. Mert ezt a terméket nem egy üzem gyártja, mely következetesen igazodhatna a kapott előírásokhoz, hanem ez a kolbász ezer és ezer békéscsabai háztartásban készül. Márpedig ahány család, annyi ízlés. Az egyik család erősebb, a másik gyöngébb, az egyik fokhagymásabb, a másik kevésbé fokhagymásat szeret stb. Amint a kistermelői boroknál nincs két teljesen egyforma rizling vagy kadarka, úgy csabai házikolbászban sincs két teljesen egyforma. Mert mindegyiknek a jellege, zamata függ a beléadott fűszerek mennyiségétől, milyenségétől, az alapanyagot szolgáltató hízó fajtájától, korától, kövérségétől, a béltől, melybe töltötték, a füstölés időtartamától, nagymértékben a füstölés módjától, nevezetesen arról, hogy szabadkéményben szalma füstjével, vagy kis füstölőkamrácskában fűrészporrall füstölték-e, A kolbász milyenségét befolyásolja a tároló hely is, a kamra világos vagy sötét, szellős vagy zártabb volta stb. A lényeg tehát ez: olyan recept, amelynek alapján mindig egyforma csabai kolbászt lehetne készíteni — nincsen. Csak egyet tehetünk. Közöljük azokat a fűszereket, amelyeknek egyike sem hiányozhat belőle. Ezek a fűszerek pedig a következők: só, kömény, fokhagyma és kétféle paprika: az erős (magyar) és a csemege- (festő-) paprika. Más fűszert a csabai kolbász nem tűr el. Vannak öreg emberek, akik szüleiktől, nagyszüleiktől hallották emlegetni, hogy a kolbásztöltelékbe valamikor piros

bort is töltöttek, egy kevéske cukrot is adtak hozzá (attól csillogóbb maradt a szeletelés helye), de ezeket a legöregebbek is már csak emlegetni hallották, gyakorolni nem látták.

Erről az egész receptkérdésről Zahorán György a következőleg nyilatkozik: „A csabai házikolbászt egy meghatározott recept szerint készíteni — véleményem szerint — nem lehet. Ugyanis a család ízlésének megfelelő íz-harmóniát összeállítani csak a megkevert alapanyag íze alapján lehet. Több ok miatt sem tudunk egységes receptet alkalmazni. Pl. ha a kolbász hús zsírosabb — ami egyébként nem árt, sőt jobb, mert nem lesz túlságosan száraz a kolbász —, akkor valamivel több sót vesz fel. A paprika minősége pedig (mind az erős, mind a csemege-festő paprikáé is) évről-évre változhat. Száraz, napfényben gazdag nyáron termése erősebb, pirosabb, több paprikaolajat tartalmaz, tehát kevesebb kell belőle, viszont esős, napsugárszegény évben a paprika gyöngébb, több kívánkozik belőle ugyanakkora húsmennyiségbe.”

Éppen emiatt az igazi csabaiak a kolbásztöltelék fűszerezésekor elő sem vették a mérleget, marokkal adagolták a fűszereket. Közben — természetesen — a keverék állandó ízeletetésével, egymás véleményének, főleg pedig a házigazda véleményének meghallgatása után döntöttek véglegesen. — Ma már ez is a legtöbb helyen másként történik. Előbb lemérik a húst és annak ismeretében adagolják a fűszereket. Egy kg kolbász húsra általában 1,5-2 dkg sót, 2 dkg erős és 1 dkg festő-, azaz csemegepaprikát számítanak, 10 kg töltelékbe egy fej fokhagymát és 2-3 dkg köménymagot adnak. Ezek azonban nem „szent” számok, ízlés szerint bármely irányban változtathatók. Ahol kisebb gyermekek vannak a családban, ott rájuk való tekintettel csökkentik a paprika mennyiségét, a kolbász erejét. — A századelő és a jelenkor fűszerezése között is megállapítható bizonyos különbség. Most talán óvatosabban adagolják az erős paprikát, a századelőn szinte versenyeztek abban, hogy kinek a kolbásza erősebb. Bár e mögött az a titkos gondolat is rejtőzhetett, hogy a méregerős kolbász tovább tart, mert kevesebbet lehet enni belőle. Volt olyan vélemény is, hogy a kolbász akkor jó, ha kétszer csíp, egyszer felül, a szájnál, amikor megeszik, másodszor alul, a fenéknél, amikor bélsár formájában a szervezetből eltávozik. Az is tény, hogy erős csabai kolbászt evő ember önkéntelenül is vakarózik a tarkóján, mert az erős paprikának van ilyen, a tarkónál viszketést okozó hatása.

A már kész, megdarált kolbásztöltelék a hentesek és a kolbászgyártó húsüzemek hosszabb-rövidebb ideig (esetleg pár napig is) állni hagyják, úgynevezett „szikkasztják”, hogy a fő-

lősleges nedvek eltávozzanak belőle. A házikolbász készítésénél nem szokásos ez a szikkasztás, hanem a fűszerezés után a böllérek felhajtának egy-két pohár bort s azonnal kezdik is a kolbászt tölteni (*naprávat*).

A kolbász töltése manapság kizárólag géppel történik. Az asztalra erősített húsdarálógépre tölcsért szerelnek, a tölcsérre felhúzzák a belet s azután a kar forgatásával — a gép kolbásztöltelékkel való állandó etetése közben — töltik a belet, készül a kolbász. Ezt a műveletet ketten végzik. Egyikük a gépet kezeli (eteti és hajtja), másikuk vele szemben állva, a tölcsérről lassan lecsúszó kolbászt tartja kezében, igazgatja, ha a gép lazán töltött, markával sűríti a bélben a töltelékkel, közben pedig árral vagy vastagabb túvel szurkálja, hogy az esetleg belé szorult levegő eltávozzék a kolbászból. Fontos ez, mert az ily légzsákok veszedelmesek, bennük penészedés lép fel, a kolbász megromolhat.

Az első világháború előtti időben azonban — amikor még nem voltak kolbásztöltő gépek — a kolbász készítése kézi hurkatöltővel (*špric*) történt. Ez a kézi töltőszerszám lényegében egy erős bádogból készült üres henger volt, melynek egyik végére különféle átmérőjű csövek voltak felszerelhetők, a másik lényeges alkatrésze volt a fából készült tömör nyomóhenger (*lamár*). Ilyenfajta töltésnél a már megfűszerezett kolbász húst az asztal közepén halmozták fel, az asztal két végén pedig elhelyezkedett egy-egy böllérpár. A töltőgép csövére felhúzták a belet, megtöltötték az üres bádoghengert töltelékkel, majd a töltőböller a bádoghenger elejét az asztalhoz szorítva, hasával nyomta belé a fahengert, amelyik a húst a csövön át a bélbe préselte. A töltőböllerrel szemben foglalt állást a társa, aki a belet kezelte, az egyre növekvő kolbászt „fogadta”, igazgatta, túvel, árral szurkálta, amikor a kolbász elkészült, akár az asztalon, akár teknőbe félretette. A töltőböller munkája nehéz volt, a néha már megdermedt tölteléknek a vékony tölcséren való átpréselése sok erőt igényelt, akkor is, ha munkájában mindenki segítette, nem pedig akadályozta őt. Mert ilyen is megtörtént. A fiatal, munkájába csak bevezetődő böllért könnyen megtréfálták idősebb társai azzal, hogy a hurkatöltőbe valamilyen kéztörlőrongyot csempészték a kolbász hús közé. A szegény ifjú böller csak nyomta, nyomta hasával a fahengert, erőlködött, belevörösödött, a hús pedig csak nem jött ki a gépből. Társai végül is megsajnálták, elárulták turpisságukat, amelyért nem volt szabad haragudni. Az ilyen és hasonló tréfák is hozzátartoztak a disznótorok jó hangulatához.

Még régebben, a századfordulón, kézzel végezték Békéscsabán a kolbász töltését. A bél végébe egy tehénszarv-tölcsért (*ro-*

žok) helyeztek, amelyen át kézzel töltötték, nyomkodták a töltelék a bélbe. Szaporátlan, lassú munka volt ez, de hiszen akkor még viszonylag csak kevés kolbász készült egy-egy háziból.

A vékonykolbászt mindig a házó saját belébe töltötték, s töltik ma is. Régebben a vastagkolbászt is kizárólag a házó saját végbelébe (*koňečnvó* vagy *odritnvó črevo*) és a hozzá tartozó vastagbélbe (*hrubvó črevo*) töltötték. Mivel pedig e kétféle bél együtt is csak mindössze másfél métert tesz ki, régebben egy-egy háziból csupán 4-5 darab vastagkolbász készülhetett. Ha a háziak — elszámítva magukat — a kelleténél több kolbásztöltelék készítették, akkor különböző módokon segítettek magukon. Voltak, akik a ház igen erős hártáját bélfórmán összevarrták s abba töltötték a kolbászhúst. Informátoraim egyöntetűen vallják, hogy általános volt az is, hogy a kimaradt kolbászhúst összevarrt vékony vászoncsövekbe, tehát vászonbélbe töltötték, s állítólag kifogástalan, tartósan elálló vastagkolbász készült ily módon is. Van, aki állítja, hogy a háborús, bélínséges időben egyesek még vékony, kötött gyermekharisnyákba is töltöttek vastagkolbászt, szintén jó eredménnyel. Ezek azonban természetesen csak kivételes, kuriózumnak számító esetek.

A két világháború között, amikor egyre több vastagkolbászt kezdtek készíteni a csabaiak, nagyon megnövekedett a bél iránti kereslet. A házó saját bele már sehol sem volt elegendő. Ekkor jött divatba a kolbásznak hentesnél vásárolt száraz marhabélbe (*hovedzie črevo*), másként selyembélbe való töltése. Ma is ez a legáltalánosabb, de használnak már műbelet is. Ezek mindegyike megfelel a célnak. A csabai vastagkolbász készítéséhez mégis legjobb a sertés vég- és vastagbél, mely rugalmasságánál fogva követi a kolbász száradás közben beálló zsugorodását, nem válik el a tölteléktől, mint a mű- és selyembél és a sertésbélbe töltött kolbász nem is szárad ki túlságosan soha, megőrzi kellemes nedvdúságát, „zaftosságát”.

A vékonykolbászt nem szokás lezárni, elkötni semmivel, egyszerűen „elcsípi” a két végén, a bél ott összetapad, a füstöléskor pedig beszárad. A vastag, nyári kolbásznak való belet ezzel szemben előre feldarabolják megfelelő hosszúságúra, a vastagabb végét még a töltés előtt lezárják; ezt régebben hurkapálcikával tették, ma inkább csak zsineggel elkötik. A kész vastagkolbász vékonyabb végét mindig zsineggel kötik el, mégpedig úgy, hogy a zsinegből egyúttal „fület” is képeznek, amelyenél fogva majd a füstöléskor és később, a tároláskor is rúdra lehet akasztani. A vékonykolbászt némelyek közepűtt elcsavarják (*prekrútnút*), ez állítólag azért jó, mert így a kolbász a rúddal kisebb felületen érintkezve, kisebb lesz a be nem füs-

tölődő felület is. Általában azonban ezt az elcsavarást nem alkalmazzák.

Az elkészült kolbászok igen hamar, már másnap reggel a füstre mennek. Addig is, azonban egyes helyeken dézsába rakják és az éjszaka folyamán hűvösön tartják, de általánosabb eljárás az, hogy az elkészült kolbászokat azonnal rudakra (*papek*, *drúčik*, *pařica*) akasztják, hogy a bennük levő fölösleges nedvek kicsöpögjenek és azért is, hogy kihűljenek és szépen kiegyenesedjenek. Másnap reggel aztán ugyanezek a rudakon füstölni (*údit*) viszik őket.

Az első világháború előtti időben a füstölés általánosan az úgynevezett szabadkéményben (*slobodní koch* vagy csak *koch*) a búbos kemence szokásos fűtőanyagának, a szalmának (*slama*), a kukoricakórónak, másként iziknek (*zetke*), esetleg rőzsének (*rážďa*) a füstjével történt. A két világháború között — megritkulván a szabad, a nyitott kémények — a legtöbb háznál vályogból, téglából vagy egyszerűen csak deszkából kisebb-nagyobb füstölőkamrákat építettek, s azokban kukoricacsutka (*šůlke*) vagy fűrészpor (*piřina*) füstjével füstöltek. A fűrészpor nem származhatott fenyőfából, mert a kolbászt gyantaságúvá tette volna, legjobb volt a bükk, általában a keményfa fűrészpora.

A kolbász füstölésénél vigyázni kellett arra, hogy a tüzelőanyag lángra ne kapjon, hanem csak izzék, füstöljön. A forró füst, még inkább a láng kiolvasztotta a kolbászból a zsírt, üregek keletkeztek benne, ami az avasodás, penészedés, romlás okozója lehetett. De ugyanúgy ügyelni kellett arra is, hogyha a kolbászokat éjszakára is a füstölőben hagyták, tűz kialvása esetén meg ne fagyjanak, mert a friss állapotában megfagyott kolbász is könnyen romló volt. A kolbászt néhol csak nappal tartották füstön, éjszaka pihentették, mások éjjel-nappal füstölték, ilyenkor éjnek idején is táplálni kellett a tüzet. Az előbbi esetben a vékonykolbász füstölése 6-8, a vastagkolbászé 12-16 napig tartott, éjjel-nappal folyó füstölés esetén a fele idő is elég volt. Ezek azonban nem irányadó, főleg nem pontos adatok, hiszen — érthető módon — a füstölés időtartamát nagyban befolyásolta a füst minősége, bősége vagy szegénysége, a füstölés alapanyaga, helye stb.

A füstön levő kolbászkészletet tanácsos szemmel tartani, gyakran megnézni, mert előre kiszámíthatatlan okokból megtörténhet, hogy a tüzelőanyag lángra lobban, vagy valamelyik rúd vagy szál leszakad és a kolbász tűzbe esik, megég vagy legalábbis károsodik.

De a füstöléskor másra is vigyázni kell. Ugyanis „ha a kolbász külső rétege nagyon gyorsan szárad ki, akkor az erősen

összetömörült, kemény kérget kap és elválik a jóval lágyabb állományú belső rétegtől. Ezek között a rétegek között... üregek keletkeznek... Ezekben az üregekben a rothasztó folyamatok kifejlődéséhez kedvező körülmények keletkeznek...”²⁰

Napjainkban igen általánossá vált, hogy a népek a disznóvágás tartósítandó termékeit nem saját maguk, nem odahaza füstölik, de bérfüstölés formájában hentessel vagy ezzel foglalkozó bárki mással füstöltetik. Az ily bérfüstölés díja ez idő szerint kilónként 2-2,50 forint körül mozog.

A kolbászt nemcsak szakszerűen elkészíteni és megfüstölni kell, hanem a füstről való levétele után megfelelően tárolni is. A füstölt kolbász tárolása régebben — amikor még Békéscsabán is nádtetősek voltak a házak — történhetett a padláson is, mert a nádtető a kolbászt télen a megfagyástól, nyáron a kiolvadástól megóvta. Mégis, gazdaházaknál az volt a tárolás általános módja, hogy a megfüstölt kolbászt rudakra akasztva a kamrába (*komora*) vitték. A kamra szellőzőablakát az első időben tanácsos volt ki-kinyitni, hogy a kolbász szikkadjon, később azonban — nyári hőségben — éppen ellenkezőleg, bezárva, sőt betömve kellett tartani, legfeljebb éjszaka lehetett megnyitni, mert az érett kolbász sem a világos, sem pedig a fülledt-meleg kamrát nem szereti. A kamrát ezen kívül gyakran meszelni, tisztán tartani kell, mert ha valamely részében féreg, moly telepszik meg, a kolbász megférgesedhetik. Ahol nincs nagytömegű kolbászról szó, ott manapság gyakorolják a tárolásnak azt a módját is, hogy a nyári melegek beköszöntével a kolbászokat papírba csomagolva fahamuba rakják, akár ládikában, akár pedig a cserépkályha tűzterében.

Végül még csak annyit, hogy a csabai vékonykolbász egy-egy szára 40-50 cm, a vastagkolbász szála általában 40 cm hosszú. A jól elkészített, szakszerűen füstölt és tárolt csabai vastagkolbász egy évig, sőt azon túl is eláll, megtartva zaftosságát, szép piros színét, utánozhatatlanul finom zamatát. A háziasszonyok szeretnek is megtartani néhány szálat az új vágásig, hogy vele reggelire megkínálhassák a bölléretket, nem minden céltatosság nélkül megjegyezve: ilyen jó kolbászt szeretnénk ebben az esztendőben is.

Nem hiába ilyen finom csemege a csabai vastagkolbász, de van is annak becsülete, mindenki által szívesen fogadott ajándék. Ha a békéscsabai gazdacsalád valakit meg akart tisztelni, ügyvédjét, orvosát vagy más vidékről való vendégét, akkor igen gyakran kolbászt adott neki. A családban elvégzett szolgálatáért a lelkész és a tanító is részesülhetett ilyen kolbászstólában, vagyis kolbász-tiszteletdíjban. Egy egészen különös kolbásztudományról van szó az alábbi humoros, de igaz törté-

netben, melynek hőse Csarejs György, egykori evangélikus kántortanító.

A Kisgazda Székház, később Balassi Kultúrotthon, ma Megyei Művelődési Központ helyén valamikor egy alacsony épület állott, Filippínyi Albertnek „Az Iparoshoz” címzett vendéglője. Jó bort mértek benne. Csarejs tanító törzsvendége volt ez intézménynek, hiszen csaknem szemközt lakott vele. Odajártak egy-egy pohár borra gyermekkori pajtásai, egykori iskolatársai, Araczkai (Szivarkás), Holecz (Libent) és Adamík lakatos (Földvári u.) is.

Egy nyáron nagy szárazság volt, hetek óta semmi eső, még harmat sem. Azt mondja ezért Araczkai Csarejsnek:

— Hallod! Igazán orgonálhatnál már egy esőért való éneket. (*Ta bi si už mohov enu piesňičku organovať za dážd'!*)

— Megtehetem akár mindjárt holnap, a reggeli istentiszteleten. De azt előre megmondom: ha lesz eső, mindegyikőtök ad nekem egy-egy szál vastagkolbászt. (*Móžen, hñed zajtrá na modlitbách. To ván aľe povien, že ač buďe dážd', každí edon mi dáte enu hrubú kľbasu.*)

— Jó, megadjuk! (*Dobre, ta dáme!*)

Másnap valóban énekeltek is a kistemplomi reggeli áhítaton esőért való éneket a Tranosciusból, s mit tesz Isten, déltájban irtózatos zápor kerekedett, ömlött az eső, mintha dézsából öntötték volna. A legsűrűbb lombozatú fák alatt is átázott a föld. Csarejs már korán délután ott volt a kocsmában, ahová egymás után érkeztek az esőrendelő cimborák is és mindegyik becsületesen elhozta, átadta az előre kialkudott kántori tiszteletdíjat, az egy-egy szál kolbászt is.²¹

(Lám, mi mindenre jó a csabai házikolbász!)

X.
A DISZNÓVÁGÁS KOLBÁSZON
KÍVÜLI TERMÉKEI

(Zabíjačkovie produkty okrem klobási)

A békéscsabai disznóvágás egyik lényeges terméke az előző pontban tárgyalt kolbász. Hangsúlyozni kell, hogy a disznóvágásnak egyik, de nem egyetlen lényeges terméke a kolbász. A levágott hízó ugyanis oly gazdag értékes anyagokban, hogy azokból a kolbászon kívül egy sereg más ízese, értékes termék is készül. E fejezetben erről a többi, disznóvágásos termékről ejtünk szót.

1. Hurka

(*Húrika*)

Adatgyűjtésem során érdekes volt megfigyelnem, hogy míg a kolbásszal kapcsolatosan informátoraim közlései szinte százszázalékosan megegyeztek egymással, a hurkát illetőleg tapasztalataik, ismereteik nem egyszer tértek el egymástól, sőt ellentmondtak egymásnak. Ez talán részben abból is folyik, hogy a hurka kevésbé fontos és kevésbé speciális csabai termék, másrészt, itt jobban érvényesült a vagyonosabb és szegényebb, a modernebb és maradibb felfogású családok szokásaiban megmutatkozó különbség.

Az kb. megállapítható, hogy a múlt század végén Békéscsabán a köleshurka (*kašovie húrike*) volt az egyetlen ismert és használatos hurkaféleség. Készítésének a módja: a köleskását a felhasználás napján enyhén sós vízben megfőzték, s a lecsorgatott kását hozzáadták a közben ugyancsak megfőzött tüdő, szív, lép és egyéb véresebb húsdarabokból készített darálékhoz. Az így elkészített töltelék sóval, törött borssal, esetleg kevés paprikával és kockára vágott, rózsaszínűre piritott hagymával fűszerezték.

Századunk elején a hurka töltelékanyagaként feltűnt a rizs, az emberek, mint minden újat, ezt is bizonyos fenntartással, gyanakvással fogadták. A legtöbb házban — jó ideig — e mindkét fajta hurkát készítették, a köleskását meg a rizseset is (*rižovie húrike*). Az akkor élt öregapókák kritikája gyakran jutott kifejezésre ilyen formában: Jó ez a rizses hurka, de azért a (köles-)kásás mégiscsak jobb. (...*lepšie sa to kašovie.*) A rizses hurka készítésének módja nagyjából megegyezik a köleskásásával. A tüdő, a szív s a kolbászba nem való véresebb, megfőzött hússok darálékához hozzáadják a nem túl puhára főtt s a főzés után hideg vízzel átmosott rizst. Ezt a töltelék sóval, törött feketeborssal, paprikával, kockára vágott, halványan megpirított vöröshagymával egyéni ízlés szerint fűszerezve vajlingban összekeverik, a megfelelően elkészített vastag fodoros belet (*fodrovie črevá*) egyik végén hurkapálcával

(*špendlík*) lezárják, kézzel lazán megtöltik, majd ugyancsak hurkapál-cikával a másik végét is lezárják. Utána lassú tűzön az első forrásig abálják.

Az ország némely vidékén (pl. a bácskai szlovákoknál) a legboldogabb békeévekben is dívott a kukoricakásás hurka. Békécsabán ez ismeretlen volt, csak az első világháború idején, rizs hiányában próbálkoztak vele végszükségben, de nem szerették. Nem szerették már csak azért sem, mert hamar meg-savanyodott, megromlott.

Véres hurkát a régi csabaiak (a századelőn) nem készítettek, nem is ismerték. Abban az időben a vért — mint arról már esett szó — nem hasznosították, föl sem fogták, hanem szúráskor az udvaron a földre kiengedték. Az első világháború utántól „merészkedtek” a vér ételként való felhasználására. Megsózva, hagymás zsírban megdinsztelve, kockára vágva szokták a disznóvágás napján tízóraitra fogyasztani savanyúsággal. Ugyancsak az első világháború utántól készítettek — igaz, csak szórványosan — véres hurkát is (*krvavňík*).

A legújabb idők termékének tekintendő a szintén nem általánosan bevezetett májas hurka. A csak gyengén megfőzött májat, húst és szalonnát apróra darálják. Az arány-kg ez: két rész máj, egy rész hús és egy rész szalonna. Fűszerezése: só, őrölt bors, néhány kanál hagymás zsír. Hagymát a hurkába nem tesznek, csak azt a zsírt, amelyben a hagymát pirították. Ez az egyetlen hurkafajta, amelyet — ha hosszabb ideig kívánják eltartani — füstre is szoktak küldeni.

Bármelyik hurkaféleségről legyen is szó, a belevaló anyagokat közvetlenül a hurka készítése előtt főzik, még melegen aprítják, fűszerezik és töltik is.

A századelőn a hurka töltelékének (*naoprávka*) lényeges részét alkotó megfőtt húsféleségeket késsel aprították, ma ezt a munkát már kizárólag húsdarálógéppel végzik. A töltelékét régen nyárfából készült kisteknőben vagy külön e célra szolgáló cseréptálban keverték. Ma ez a keverés általában zománcos vājlingban történik. A massa zömét fodros hurkabélbe, kézzel töltötték (*húrike naprávat*) és töltik ma is; ha túl sok töltelék készült, akkor a többletet hurkatöltő spriccel vékonybélbe töltik. Ez azonban csak szükségmegoldás, mert a vékonybélbe töltött hurka sütéskor nagyon kiszárad. A májas hurkát manapság szívesen töltik múbélbe vagy kacsabegybe (*kačací bachor*). A fodros bél lezárása mindkét végén régen hurkapálcikával történt, ma hurkapálcás és zsinórral való elkötést egyformán alkalmaznak, a májas hurkát azonban kizárólag zsineggel kötik el.

A már kész hurkát lassú tűzön üstben vagy fazékban abálják, két-háromperces forralás után kiszedik és fogyasztásig, tehát sütésig hűvös helyen, rendszerint a kamra kövére helyezett edényben tárolják.

Míg a kolbászkészítés kifejezetten a férfiak feladata volt, a hurkakészítés ugyanannyira kifejezetten a nők reszortját jelentette. E munka minden fázisát ők végezték. Nők mosták a hurkabelet, nők abálták a hurkatöltelékbe való rizst és húsféléket, nők feladata volt az ízesítés, a töltés és a kész hurka abálása is. Ha többen szorgoskodtak is e feladat megoldásán, a döntő szót — főként az ízesítés dolgában — a háziasszony mondta ki mindenütt. A hurka elkészítése nagy vigyázat mellett sem folyt le mindig hiba nélkül. Ha a rizs túlságosan puhára főtt, a rizses hurka ragadós, csirizes lett. Nem ritka eset a hurkák abálás vagy sütés közbeni kipukkadása, aminek több oka is lehet. Vagy túl keményre töltötték, vagy sok abalevet adtak bele, vagy egyébként is túl zsíros töltelékkel készítették, vagy pedig hirtelen forró sütőbe vagy kemencébe tették. Tanácsos a hurkákat sütés előtt tűvel vagy még inkább hurkapálcikával megszurkálni, hogy a sütés közben keletkező gőz eltávozhasson belőlük s elkerülhető legyen kipukkadásuk. A szétduzzant hurka, a belőle kifolyó töltelék (*sprava*), amit az abaléból csak tésztamerővel lehet kihalászni, vagy tepsiből kanállal kell összevakarni — nem szolgál a háziasszony, általában a hurkakészítő asszonyok dicsőségére.

2. Disznósajt

(*Svinskuo sira*)

A disznósajt (*svinskuo sira*) békéscsabai múltját illetőleg informátoraim egymással ellentmondó vallomásokat tettek. Egyesek szerint disznósajtot a századfordulón a békéscsabai parasztcsaládok még nem készítettek, mások szerint viszont már akkor is ismert és kedves disznóvágási termék volt ez.

A disznósajt alapanyagát elsősorban a fej szolgáltatja. Fül, nyelv és fejhús, azonkívül a szív, kevés tokaszalonna és bőrdarabok adják a disznósajt töltelékét.

A fejet megfőzték annyira, hogy róla a hús meleg állapotában könnyen lefejthető legyen. Megfőzték a sajtba szánt szívet, a tokaszalonna és bőrdarabokat is. A sajt töltelékanyagát sohasem darálják, hanem késsel szép, hosszú, keskeny csíkokra vágják, kivéve a nyelvet, mely egészben kerül bele a töltelékbe.

A felaprózott töltelékelemek vajlingba kerülnek, ott sóval, törött borssal, kevés paprikával és finomra vágott fokhagymá-

val fűszerezetten jól összekeverik; a keverés kézzel, óvatosan történik, hogy a főtt hús ne nagyon törjön össze. A fűszerezés mértéke természetesen egyéni ízlés dolga, a gazda dönt benne.

Az így elkészített sajttölteléket kézzel disznógyomorba (*bachor*) töltik. A gyomor rövidebb oldalán kb. 8 cm-es nyílást vágnak, s a két természetes nyílást (a nyelőcső és a bél felőlit) zsákvarró tű segítségével, fonállal bevarrják. A már kész, tehát fűszerezett és jól összekevert tölteléket kézzel a vágott nyíláson át a gyomorba tömik (*naprávat*), végül az egészben hagyott főtt nyelvet hosszanti irányban a töltelék közepébe helyezik. A szeletelésnél így érvényesül s így lesz gusztusossá a nyelv.

Egy hízóból általában egy disznósajt készül. Ha azonban oly bőséges töltelék sikeredett volna, hogy a gyomorba nem fér bele, akkor a fodros bél legvastagabb, legrostosabb részébe (*dora, dorka*) tölthető a kimaradt töltelék, s így egy kisméretű, pótdisznósajt is készülhet.

A kész sajtot abálni kell. Azonban, mivel a töltelék eleve jól megfőzött elemekből készült, ezért az abálásnak nem szabad túl erősnek lennie, tkp. csak addig tart, amíg a nyers gyomor vagy dorkaburok is megfő. A disznósajtot abálás közben pecsenyesütő villával mindkét oldalán megszurkálják, hogy a megolvadt, fölösleges zsír kikerüljön belőle. Abálás után a disznósajtot konyharuhába vagy más tiszta vászonba burkolva tepsibe helyezik, deszka és nehezék alkalmazásával lepréselik (*sira zaprešovát, pritísnút*), amitől szép lapos alakot nyer, tölteléke jól összeáll, könnyen, szépen szeletelhetővé válik.

A teljesen kihűlt, lepréselt sajtot a két keskenyülő végén egy-egy 10-12 cm-es hurkapálcával szúrják át, hogy a spárga, amelynél fogva a füstre akasztják, ezek segítségével megfelelően rögzíthető legyen. Mert a csabaiak a disznósajtot mindig füstre küldik és füstölt állapotában fogyasztják. A disznósajt füstölése 6-8 napig tart.

Újságokban gyakran olvashatunk híreket arról, hogy valahol disznósajttól, annak fogyasztói mérgezést szenvedtek, esetleg olyan súlyosat is, hogy halállal jár. Valóban bekövetkezhet a disznósajt megromlása, megsavanyodása (*zkisnutvó-, zahubenvó sira*), aminek többféle oka is lehet. Vagy nem főttek meg eléggé a töltelék elemei vagy túl sok abalé került bele, leggyakrabban mégis az elégtelen füstölés és a fülledt-meleg helyen való tárolás a megromlás oka. Különösen enyhe idő esetén indokolt a disznósajt mielőbbi elfogyasztása, mert ez közel sem olyan tartós termék, mint a kolbász vagy egyéb füstölt húsok.

3. Sonka (*Šonka*)

A békéscsabai gazdálkodó családok a disznóvágásból minél több tartósított, füstölt húsféleség előállítására törekedtek, mert a nagy létszámú háznép ételmezésénél a gazdasszony ezt tudta a legjobban hasznosítani. Márpedig a tartósított, füstölt sertés-termékek legkiadósabb darabja a sonka lévén, a sonkára Békéscsabán mindig nagy figyelmet és gondot fordítottak.

A századfordulón a hízónak mind a négy sonkáját (*šonka*) meghagyták és fölfüstölték, ezek azonban rendszerint mind kisebb méretűek, inkább csak amolyan „csülöksonkák” voltak. Később e tekintetben nagyot változott a helyzet. A háztartásokban egyre inkább háttérbe szorult a füstölt húsféleség és megnövekedett a kolbász iránti igény, ezért manapság már sok háznál az első sonkákat lefaragják, húsuikat kolbásznak dolgozzák fel, viszont a hátsókat kerekítik ki szép nagyra, a keresztcsont egyik felével (*pov krížnikon*) emelik ki a hízóból, úgyhogy nem ritka a 8-10 kg-os húsvéti sonka sem.

A sonkákat már a bontáskor (*brava rozberat*) lehetőleg úgy kell „kitermelni” a hízóból, hogy később sok faragnivaló ne legyen rajta. A végső formálás már a nagyasztalon történik. Annyi húst, illetve kövéret faragnak le róla, hogy a benne levő lábszárcsonttal szinteljen, vagyis azzal egy síkban legyen. Ez a normális, kisméretű sonkára vonatkozik, a nagyméretűnek a formálása egyéni kívánság szerint eltérő.

A sonka, megformálása után (*šonku obkrojít*) azonnal, még mielőtt teljesen kihülne, a sózóba kerül. Ez a sózó edény rendszerint dézsa, esetleg teknő. Sózó anyagnak jobb a finomra, mint a durvára őrölt só, mert az előbbi jobban tapad. A sonka húsos, bőrrel nem fedett részét 1-2 mm vastag sóréteggel látják el, a bőrös felületet csak vékonyan behintik. A sonkákat két-háromnaponként át kell rakni, megforgatni. Ez két hétig megy így, azután a sonkákat le kell mosni, majd szikkasztani, kötöző zsineggel ellátni, s máris mehet a füstre.

A sonkák pácolása régebben teljesen ismeretlen volt Békéscsabán, legalábbis a parasztházakban, azonban ma már egyre több helyen pácolnak, ha csak egy-két sonkát is. Tíz liter páclé elkészítéséhez 2 dkg salétromsó, fél kanál tört fenyőmag, egy púpozott kanál koriander, három fej fokhagyma, meg egy kevés só szükséges. Ezeket együtt felforraltják, majd az így nyert páclevet kihülése után megfelelő edényben ráöntik a sonkára, mely naponkénti forgatás mellett 10-14 napig pácolódik. (Zahoránék receptje.)

Amikor a sonkák jól átsózódtak, illetve megpácolódtak, le-

mosás és szikkasztás után a füstre mennek, ahol kb. két hétig maradnak. Valamikor a sertésből kikerült, tartósítandó termékeket, így a sonkákat is szabad (nyitott) kéményben, szalma vagy izik füstjével füstölték. Ez volt a legjobb módszer, mert ennél a füstön levő dolgok állandóan frissen áramló levegőn voltak.

Ahhoz, hogy a sonkák a kéménybe, a füstre mehessenek, előbb szükséges volt őket felkötni. Az első (mellső) kis sonkát erre alkalmas hegyes eszközzel a csülök felőli végükön átszúrják, az így keletkezett lyukon spárgát fűznek át, ezt megkötik s ennél fogva akasztják rá a rúdra. A hátsó sonkákat nem kell átszúrni, ezeket elég a térd alatt átkötni, a kötés nem csúszhat le. A ház népe előbb mindig a mellső sonkákat fogyasztotta, mert ezek az átszúrt helyen könnyebben férgesedhettek meg.

A füstön levő sonkát különösebb veszély nem fenyegeti, fontos, hogy füstje ne legyen forró és hogy a füstölés szüneteiben mindig friss levegőt kapjon. Természetesen fontos az is, hogy a kötés biztos legyen s a sonka a kéményből le ne zuhanhasson.

Hébe-hóba megtörténhetik, hogy a már megfüstölt sonka megbüdösödik. Ennek oka csaknem kizárólag az elégtelen sózás-ban keresendő. A sonka meg is férgesedhet, ha meleg nyáron, fülledt levegőjú kamrában elszaporodnak a nyüvek, a férgek.

A sonkák tartósságának szempontjából nagyon lényeges, hogy csontjuk egészben maradjon, mivel az avasodás, sőt a férgesedés is általában a törött, darabolt csontoknál, a csontvelőnél következik be leginkább. Egyébként a jól sózott, pácolt, ép csontú, kellően füstölt, tiszta, szellős kamrában tartott sonka még november-decemberben, tehát a vágás után egy esztendő múlva is — nemcsak egyszerűen élvezhető, de egyenesen finom csemege, a romlás legcsekélyebb jele nélkül.

4. Cigánka (*Cigánka*)

Talán speciális békéscsabai disznóvágásos terméknek mondható a „cigánka”, amelynek magyar neve — legalábbis Békéscsabán — nem lévén ismeretes, ezért, hogy fogalmat alkothassunk magunknak róla, mindjárt bevezetőben adom a leírását.

A nyers sertésmájat (*pečenka, čierna pečenka*) húsdarálóval felaprítják, a májnál kevesebb, már fűszerezett kolbásztöltelékkel, kevés abált szalonnát és apróra vágott nyers vörös-

hagymát adnak hozzá, beleütnek egy tojást is. Az egyik recept szerint néhány szem burgonyát is lehet hozzáreszelni, mások szerint egy kevés rizst érdemes hozzáadni. Fűszerként só és borsot használnak. Az ily elemekből összeállított, jól összekevert masszát merőkanálnyi, tehát 10-15 dkg-os adagokban, tenyérszerű nagyságúra felszabdalt hájhártya-darabokba (*plachtička*) burkolják, s így töltött káposzta formájú, csak annál laposabb táskákat készítenek. Talán lehetne is májas táskának nevezni, ha éppen magyar nevet keresnénk számára.

Ezt a cigánkát sütve fogyasztják; megsütése tepsin történik sütőben, régebben kemencében. Hideg helyen nyersen is sokáig eláll.

Ez az ételféleség a környék más helységeiben nem található. Békéscsabán ismerik és készítik, de itt sem régóta, kb. csak az első világháború utántól kezdve.

Miért állíthatjuk ezt? Egyrészt azért is, mert a mai legöregebb csabaiak gyermekkorukból nem emlékeznek rá. Másrészt pedig tény az is, hogy a békéscsabai szlovák parasztok az első világháború idejéig, miként a vért, úgy a májat sem fogyasztották semmiféle formában. A hízó máját a macskának adták. A padláson vagy a kamrában tárolt szalonna, hurka és sózódo hús mellé helyezték a májat, azért, hogy az oda esetleg beszökő macska ne az értékesebb ételneműeket dézsmálja meg, hanem inkább a májat vigye el. A békéscsabaiak állítják, hogy a macska annyira szereti a nyers májat, hogy bármennyi finomabbnál finomabb ételféleséget is raknának elébe, ha máj is van közöttük, a macska feltétlenül azt ragadja el.

Természetes azonban, hogy amely házban 5-6 vagy annál is több hízót vágtak egyszerre, ez a rengeteg máj nem kellett mind a macskáknak. Ezért volt a májnak egy másik rendeltetése is: odaadták a kolduló cigányasszonynak. Falusi szokás az, hogy a cigányasszonyok betolakodnak a disznótoros házakba s ott ételt kunyerálnak. Nos, a csabaiak a sertés máját — amit ők maguk úgysem ettek meg — adták oda a cigányasszonynak, szlovákul: a cigánkának. És talán itt is rejlik ez ételféleség békéscsabai szlovák elnevezésének az eredete. „Cigánka” e májas étel neve, mert a májat a cigánkának, azaz a cigányasszonynak volt szokás odaadni.

A vér és a máj meg nem evésének nyilván a békéscsabai szlovák nép régi hiedelemvilágában rejlő okai lehettek. Az első világháború idejére az ily hiedelmeknek az utolsó nyomai is kiveszvéen, másrészt az ínséges háborús idő is, az addig semmibe vett vér és máj megbecsülésére nevelvén az embereket, a csabaiak is nekibátorodtak a máj hasznosításának. És jól is tették, mert íme, egészen váratlanul, rövid idő alatt egy izes,

finom csabai ételféleség, valóságos specialitás született körükben: a cigánka.

5. Tartósított húсок (*Obdržanvo meso*)

A disznóvágás alkalmával a hízóból oly nagy tömegű és annyira sokféle húsnemű kerül ki, hogy azt egyszerre, frissen elfogyasztani nem lehet, de hiszen nem is ez a cél. A sertés hizlalásának és levágásának a célja a ház népét egész évre szőlőn ellátni húsneművel, amiből következik, hogy a levágott állatok húsát valamilyen módon konzerválni kell.

A régi csabaiak a múlt században, de még jelen századunk elején is, a sertéseken kívül gyakran vágtak birkát, bárányt is. Ezek húsának tartósítása a téli időben fagyasztással vagy egyszerűen hideg helyen való tárolással történt. A levágott, megnyúzott birkát kétfélbe hasították, s ezeket a fél birkákat vagy a padláson vagy jó hideg kamrában felakasztották, s úgy vágta belőlük húst szükség szerint. Nagy hidegben az ily padláson tárolt birka csontkeményre fagyott, hosszú ideig elállt, de még az egyszerűen hideg kamrában tartott birkahús is romlás nélkül megmaradt egy-két héten át.

Ezt a fajta tárolási és tartósítási módot a sertésekkel kapcsolatban nem alkalmazták. A hízó húsának tartósítása legáltalánosabban füstöléssel történt. A szétbontott sertés egyes darabjait előbb egy-két héten át sózták, közben a belőle képződött sós lével szorgalmasan locsolták, majd a kéménybe, füstre akasztották, ahol a hús vastagsága szerint ugyancsak egy-két hétig füstölődött. Füstre legfőként a csontos darabok kerültek: a sonka, a csülök (körmök), a gerinc, az oldalas, a lapocka, a keresztcsont, az alsó állkapocs, a fej, azonkívül a nyúlja, a toka- és hasiszalonna, a disznósajt, no és természetesen a kolbász. A csontos részeket azért volt érdemes felfüstölni, mert rajtuk szántszándékkal annyi húst hagytak mindig, hogy babvagy lencselevesbe főzve legyen mit harapni is róluk.

A már készre füstölt húsféléket, amíg hideg volt az idő, padláson tárolták, nyári időben pedig sötétebb, hűvös kamrában, bár a nádtető padlás a füstölt húсок nyári tároló helyeül is kiválóan megfelelt, mert hűvös volt.

A füstölt húsféleségek felhasználása, fogyasztása nem öletszerűen, nem össze-vissza történt, hanem bizonyos meghatározott sorrendben. A lapocka, a nyúlja, az oldalas tavasszal és nyáron került fazékba, a fej, a gerinc és a sonka az őszi időre maradt. Ebből is láthatjuk, hogy a füstöléssel történő konzer-

válás hosszú időre, csaknem egy egész esztendőre élvezhető állapotban őrizte meg ezeket a termékeket.

A békéscsabai gazdacsaládok azonban nemcsak ily apróbb darabokban (fej, láb, gerinc, lapocka stb.) füstölték az étkezés céljára levágott sertéseket, hanem gyakori volt a félsertések füstre adása is. Az egy mázsán aluli hízott vagy félhízott süldőket leölve, megtisztítva és a belső részekről megszabadítva egyszerűen hosszában két félre hasították, így, két darabban sózták be, majd ugyancsak ily félsertések formájában küldték a kéménybe, füstre. E megfüstölt fél-süldőkből vágott le azután a gazda mindig annyit és olyan részt, amelyet és amennyit a konyhára kívánt a gazdasszony.

A disznóvágásos házi hústartósításnak van azután egy harmadik módja is: a zsírral leöntés (*do masti zaliat*). A friss, nyers húst gyöngén megsózzák, lesütik (*zapiect*) nagyobb lábasokba, de még általánosabban bödönökbe rakják és megolvasztott zsírral leöntik annyira, hogy az a húst teljesen ellepje. Az ilyen lesütött, zsírral leöntött húst bármikor elő lehet venni és szinte friss sültként tálalni.

Az igazság az, hogy a századelőn parasztháztartásokban ez a fajta hústartósítás nem volt gyakorlatban, csak a két háború közötti időben vették át a polgári osztálytól, de akkor hamar meg is kedvelték a parasztasszonyok. Különösen a tanyavilágban, ahol nincs hússzék, nagy segítség a háziasszony számára a zsírral leöntött hús. Ha váratlan vendég érkezik, csak kiemeli a bödönből a háziasszony néhány darab lesütött húst, egy kis kolbász, néhány tojás hozzá és máris kész a házhoz méltó ünnepi ebéd vagy vacsora. Lényegében a sertésből kikerülő bármely húsfajta lesüthető és zsírral beönthető, de békéscsabai parasztháztartásokban mégis kizárólag az oldalast szokták lesütni mindmáig.

6. Szalonna (*Slaňina*)

A régi, századelői csabaiak egyik fő ételfélesége volt a szalonna (*slaňina*). A szalonnát ették nyersen, ették sütve, belőle készítettek rántást a levesekbe, a húsosabb, vékonyabb szalonnát hús helyett belefőzték a bab- és lencselevesbe. Nem volt nap, amikor ne ettek volna szalonnát egyszer, de gyakran napjában kétszer is (reggel nyersen, délben leves után sütve), egyedül a vasárnapi menü volt szalonna nélküli. Ha távolabbi földekre mentek dolgozni a férfiak, a tarisznyába (*kapselka*) mindig nyers szalonna került, amit tavasszal, nyáron fiatal

hagymával, zöldpaprikával fogyasztottak. De bent a tanyában is gyakran következett a frissen fejt tej után nyomatéknak nyers szalonna. Nyersen inkább a vékonyabb, hasaalja szalonnát (*spod brucha slaňina*) fogyasztották, sütni a zsírosabb, vastagabb hátszalonnát szerették. A szalonna sütése kint a mezőn nyáron történt (*pražit' na ražňíku*), bent a tanyában a háziasszony serpenyőben sütötte (*pražit' v pavňi* vagy *na pavňi piect' slaňinu*).

Mindezekből könnyen megérthető, hogy a vágásra történő sertéshizlalás és a házi disznóvágás egyik fő célja a háznép szalonnával való ellátása volt egész esztendőre. A családon belül 20-25 kg szalonna biztosítására törekedtek személyenként, a gazdának azonban még vagy 30 kg szalonnatöbbletről is kellett gondoskodnia a nyári nagymunkák, az aratás, cséplés idejére.

Ily fontos tényező lévén a szalonna, természetes, hogy nagy gondot fordítottak „kitermelésére” és tárolására is. Az első világháborúig a csabaiak úgyszólván kizárólag az ún. sózott vagy fehér szalonnát (*biela slaňina*) kultiválták, füstre csak elvétve küldtek szalonnát (*úďená slaňina*), kisebb mennyiségben, leggyakrabban a tokaszalonnát (*spod čelustí slaňina*), de azt is az alsó állkapoccsal együtt, mert így volt az finom a bab- és lencselevesben.

A régi csabaiak is megkülönböztették a hát-, a hasaalja- és a tokaszalonnát, mégis egészen az első világháború idejéig szinte kizárólag csak oldalszalonnában (*bok slaňina*) gondolkoztak. A leölt hízókról lefejtett szalonnaoldalakat egymásra rakva egy, csak e célra szolgáló speciális edényben (*vaňa*), a sózó kádban sózták, általában 30-40 napig. A sózó fenekén szimmetrikusan elhelyezkedő, kb. 2 cm széles és 5-6 mm mély vájatok a sózás folyamán keletkező lé (*srkovica*) elvezetésére szolgáltak. A sózó elején, a hosszanti vájat végén lyuk volt, azon csepegett le a sózólé az alája helyezett edénybe.

Az így kezelt szalonnáról a rátapadt só, amikor már feleslegessé vált, leseperték, a szalonnaoldal felső, nyaki részén ujjnyi lyukat fúrtak, s azon keresztül fűzték a csutkányi fával ellátott kötélrészletet (*opecok*), amelynél fogva akasztották az oldalszalonnát a kamrában levő állófogasra. Az oldalszalonnát tehát nem füstölték, hanem sózott, nyers állapotban tárolták. Ezt a fajta szalonnát szerették a csabaiak, mert ezt egyformán lehetett nyersen fogyasztani, de lehetett sütni és főzni is, és főleg ennek felhasználásával lehetett a különféle zsíros levesekbe megfelelő rántást készíteni. A füstölt szalonna inkább csak nyers fogyasztásra alkalmas.

A fehér szalonna egyetlen hátránya az, hogy a füstölnél könnyebben avasodik. Ennek elkerülése vagy legalábbis késleltetése céljából, nyáron korán hajnalban és későn este a kamra ajtó-ablakának kinyitásával, keresztthuzat létrehozásával hűtötték a kamra hőmérsékletét. Szokásban volt az is, hogy július–augusztusban a már sárguló, avasodó szalonnát forró vízzel leöntötték, gyengén újrasózták, amitől a szalonna szép fehér lett. Ha pedig mindeme óvó intézkedések ellenére is megavasodott a szalonna (*avašistá slaňina*), abból sem csináltak problémát. A gyengén avas szalonnát némelyek kifejezetten szerették is, az erősen avasat azonban a gazdanép már nem ette, azt a munkásoknak adták. A teljesen élvezhetetlenné vált avas szalonna pedig ment a zsiradékgyűjtő edénybe (*škvar-káš*) és szappant főztek belőle.

Egyébként a régiiek az avas szalonnát gyógyszerként is használták. Azt vallották, hogy evése jó a tüdőbaj (*heptika, heftika*) ellen. Még a két háború között is lehetett hallani családokban a biztatást: Csak edd meg azt az avas szalonnát, akkor nem leszel tüdőbajos, heftikás. Bár ekkor ezt már nem vették komolyan, inkább csak tréfás buzdítás volt az avas szalonna fogyasztására.

A sertésnevelés során előfordult, hogy télen, úgy tavasz felé a malacok vagy apróbb süldők bekoszvosodtak (*obrložile, oprasivele*), ami a fejlődésben nagyon visszavetette őket. Nos, ezt a malacot borító, páncélszerű koszréteget erősen avas szalonnával két-három ízben alaposan bekenték, amitől a koszpáncél teljesen megpuhult, darabokban lehullott, a jószág újra fejlődésnek indult.

Manapság már a békéscsabai háztartásokban a szalonna becsülete nagyon alászállott. A személyenkénti évi 20-25 kg-nyi szalonna-fogyasztás 3-4-5 kg-ra csökkent. Ennek megfelelően a szalonnát többé nem oldalakban formálják, hanem kisebb táblákat (*tabla*) vagy csíkokat (*švík*) alakítanak belőle, s ezeket is rendszerint már füstre küldik. A vastag, zsíros hát-szalonna helyett inkább a húsrétegekkel átszótt vékonyabb hasaalját hagyják meg, no és a tokaszalonnát, amelyet megabálva (*zavarená* vagy *abálovaná slaňina*), apróra vágott fokhagymával bekenve, őrölt édesnemes paprikával meghintve, kifejezetten csemegeszalonnaként fogyasztanak. E tokaszalonna lehet gyorsabb fogyasztásra készített, csak abált, de lehet hosszabb időre szóló abált-füstölt szalonna is.

7. Zsír, tepertő (*Masť, škvarke*)

A két világháború között a városban dolgozó vidéki munkás táplálkozásában fontos szerepet játszott a tepertő. Karéj kenyér és hozzá hentesnél fillérekért vásárolt tíz deka tepertő volt igen gyakran a vacsorája. Ma már nemigen akad hazánkban dolgozó ember, aki rákényszerülne a tepertővacsorára, viszont a jól kereső, jól élő ember is szívesen vásárolja és fogyasztja hideg reggelihez vagy vacsorához is a csemegének számító friss tepertőt.

Annál meghökkentőbb hallani az öreg csabaiaknak azt a vallomását, hogy Békéscsabán a századelőn a gazdaházakban a disznóvágáskor nyert tepertőt (*škvarke*) nem ették, nem fogyasztották, hanem szappant főztek belőle. Készek volnánk ezt az eljárást tékozlásnak, sőt kifejezetten bűnnek minősíteni, ha nem ismernénk a dolgok valódi hátterét.

Már szinte az unalomig hangoztatjuk, hogy a régi csabaiak a hízóból elsősorban is füstölt húst és sózott, fehér szalonnát igyekeztek nyerni, mert ez utóbbi volt a háztartás szempontjából a legjobban hasznosítható, tehát a legértékesebb étel-nemű. És mert a szalonna volt a legfontosabb, ezért azt nem vágták össze, nem olvasztották ki zsírnak, hanem oldalszalonna formájában tartósították és tárolták. Kiolvasztásra csak az innen-onnan lefaragott potyadék szalonnadarabkák kerültek, az ezekből származó tepertő azonban evésre alkalmatlan, megfeketedett törmelék volt csupán, ezért ment mindenestől szappannak. Másra, étkezésre, használni nem lehetett.

Itt azonban most természetesen felvetődik a kérdés: ha a békéscsabai gazdaházakban csak ily potyadékszalonnából, tehát viszonylag kevés zsírt olvasztottak, akkor a gazdaszonyok mivel főztek, hogyan tudtak zsíros ételeket készíteni?

Nos, itt is megmutatkozik a szalonna alapvető jelentősége az étkezés terén. Mint általában országszerte, a régi békéscsabai parasztság esetében is a fő ételformát a levesek jelentették. Nos, a levesekhez szükséges rántáshoz, tehát a levesek alá való zsírt a gazdasszony nem a zsíros bődönből merte ki, hanem megfelelő nagyságú fehér, sózott szalonnát darabolt fel, sütött meg, s ennek zsíráját használta fel a leves készítésénél. Ilyenkor — természetes — mindig pár szem tepertő is keletkezett, ez is belekerült a levesbe, ami által ízesebbé, tartalmasabbá vált. Különösen a salátaleveshez és a kiszelynek nevezett savanyú leveshez illett ez nagyon. Az így nyert és a tálba kerülő tepertő azonban mindig oly kevés volt, hogy nem egyszer szolgált tréfálkozás tárgyaként. Mint az alábbi esetben is.

Ú. Gy. napszámos mesélte: „Tavaly fényesen arattam Cs.-éknál. Egy reggel, mikor éppen savanyú levest (*kisel*) ettünk, a leves tetején egyetlenegy szem tepertő úszkált. Eszünk, esze-

getünk — nyolcan ültünk a bogrács körül, a gazdáék, a béres, a kondás és én —, mindnyájan lassan kanalazzuk a levest. Az az egyetlen szem árva tepertő pedig csak úszkál, úszkál a leves tetején, hol egyikünk, hol másikunk kanalába ütközik, de aztán mindig megugrik. Ahogy ott bökődjük, döfködjük a bográcsban, kereng, forog összevissza, majd egyszerre csak hirtelen megállapodik az én kanalamban. (*Ako ju dúpame, dúpame, kruťi sa dookola, iba sa edonraz mňe začrela.*) Hamm! bekaptam azon nyomban. (*Tak son ju aj zedov.*)

Már jóval a kukoricatörés után a gerendási úton találkoztam egyszer Cs.-ék béresével, aki már messziről vidáman integet, kiabál felém:

— Hej, Gyuri, de meghíztál! Én tudom ám, hogy mitől dagadtál meg ennyire? (*Ja vien, od čoho si sa tak vipásou?*)

— Ugyan mitől? — kérdem én.

— Hát attól a tepertőtől, amit a nyáron Cs.-éknál előlünk elhappoltál! (*Nuž, od tej škvariki, čo si nám ta bov schmatou.*)”²²

A század elején tehát leginkább csak ilyen, a sózott, fehér szalonnából alkalmanként kisütött tepertő került az asztalra. Erősen megváltozott a helyzet a két háború között, még inkább a felszabadulás után, amikor a békéscsabai parasztcsaládok körében is erősen lecsökkent a szalonna fogyasztása, s éppen ezért a gazdasszonyoknak több zsírra van szükségük. Ez időtől fogva a vágások alkalmával nem hagynak egész oldal-szalonnákat, hanem csak kisebb-nagyobb táblákat, csíkokat, a többi szalonnát összevágják és zsírnak, tepertőnek sütik ki.

A zsírnak való szalonnát még a vágás napján, a többi munkával párhuzamosan a férfiak darabolják fel, s adják át kisütés céljára az asszonyoknak. Ha a tepertőt szappanba szánták, akkor a szalonnát kisebb darabokba vágják, ha pedig éttepertőt kívánnak kapni, akkor a szalonnát nagyobb, formásabb darabokra aprítják. A kisütésre szánt szalonnáról egyesek lefejtik a bőrt, mely a szappanos zsiradékba kerül, mások a bőrt a szalonnán hagyják, mert a bőrös tepertő ízesebb és gusztosabb.

A zsír kisütése is (*masť pražit*) a vágás napján megy végbe. Asszonyok dolga ez, de a férfiak is besegítenek; a nehéz üstöt az üstházba ők emelik be és ugyancsak ők emelik le onnan. Régebben a zsírt nagy rézüstökben (*meďaní kotlík*) sütötték ki, később öntöttvas bográcsok (*železná pavňa, liatí kotlík*) jöttek divatba, ma pedig zománcos üstök járják. A keveréshez egyenes, keményfa-kanalat (*vareka*) használnak, melynek alsó, keverő része laposra formált, a felső, kézben tartott vége gömbölyű, illetve henger alakú, átfúrt, mert az itt átfűzött zsinó-

ron felakasztva tartják a kamrában év közben.

Bármily egyszerűnek látszó művelet is a zsír kisütése, mégis figyelmet és hozzáértést igényel. Ugyanis, ha nem eléggé sütik ki, akkor a zsír ugyan szép fehér lesz, de hamar, könnyen avasodik. Ha pedig túlsütik, akkor „megég”, csúnya vörös színű lesz, esetleg odakozmál is, rossz, kozmás ízét egész éven át szenvedheti a család. A kisütés helyes módja a következő: amíg a zsiradék nem olvad, addig erősebb tüzet kell rakni, utána csendes, lassú tűz elegendő. A zsírnak azonban így is, egész idő alatt enyhén fornia kell, mert ha a tüzelésről megfeledkeznek és a zsír egy időre megszűnik forni, akkor a tepertő nem lesz ropogós, hanem szívóssá, vonóssá, élvezhetlenné válik. Egyesek a kisütés vége felé óvatosan, hogy a zsír ki ne fusson, kevés tejet öntenek hozzá, mert szerintük a tepertő ettől ropogósabb, pirosabb, a zsír pedig illatosabb lesz. Mások ellene vannak a tej hozzáadásának, mert véleményük szerint elősegíti a zsír avasodását. Ugyancsak szokás a tűzről már leemelt zsírt, tepertőt borral meglocsolni, amitől a tepertő szép színt és kellemes, jó ízt kap.

A tűzről leemelt üstből, bográcsból előbb lyukas, téasztzedő kanállal kihalásszák a tepertőt, ha szappanba szánták, akkor jó erősen kinyomkodják, nem baj, ha összetörik. Az étkezésre szánt tepertőt azonban csak kevéssé préselik ki, hogy szép, ép darabokban maradjon meg. A zsír kimerése nagyobb, zománcos bögrével vagy kisebb fazékkal történik. Régebben tölgyfa-, később bádögbödönben (*kupa na mast*) tárolták a zsírt, ma leginkább zománcos bödönökben. Manapság a bélzsírt külön sütik ki, régebben ezt a többivel együtt tették, hogy pedig kellemetlen szagát elvegyék, az üstbe egy fej vörshagymát is tettek. Az eléggé ki nem süttött zsír évközben megavasodhat (*avašistá mast*). Ilyenkor pár szem krumplit beletéve újra átsütik, amitől a zsír megint élvezhetővé válik.

A tepertő tárolásának több módja is van. Vannak, akik egyszerűen vájlingban tartják, mások üvegekbe téve, zsírral leöntik, s így őrzik meg frissességét. Ismét mások a pogácsába szánt tepertőt ledarálják s úgy nyomkodják be üvegekbe. Talán ez a tepertő tárolásának legáltalánosabb módja Békéscsábán, aminthogy felhasználása is leginkább a pogácsasütéssel kapcsolatos.

8. Háj (*Sadlo*)

A hízott sertésnek a zsírral-szalonnával rokon, értékes terméke a háj (*sadlo*). Ez a hízó hasi részén, a belek és a dagadó között képződik. Minél érettebb a hízó, annál több a hája. Egy-egy jól hízott sertésből egy vajlingnyi, 5-6 kg vagy annál is több háj kerül ki.

A hájat általában zsírnak sütik ki, hiszen ez adja a legfinomabb zsírt. Ahol ma csak egy hízót vágnak, ott a hájat és a zsírnak szánt szalonnát rendszerint együtt sütik ki, de több sertés vágása esetén a hájat külön, elsőnek olvasztják ki. Ennek oka főleg az, hogy a háj hamarabb olvad, mint a szalonna, azon felül a háj tepertője nem szép darabos, hanem morzsás, törmelékes, a szalonnával együtt sütve csak rontja a tepertő minőségét.

A háj kisütésének egy különleges módját gyakorolják Zahorán Györgyék. Az összedarabolt hájat hideg vizes edénybe helyezik. Csak másnap veszik elő. A víztől jól lecsurgatják, s azután teszik a tűzre. Amikor már alaposan olvadni kezd, ráöntenek hájanként 2-2 liter friss tejet s úgy forralják tovább, amíg teljesen ki nem sül. Ily módon rendkívül finom, vajszerű olvasztott háj készül.

Békéscsabai házaknál általában nem az összes hájat sütötték ki zsírnak, hanem hagytak belőle nyers állapotban is. A múlt században a nyers hájat kocsikenőcsnek (*kolomast*) is használták, a fatengelyes kocsikat, szekereket kenték vele. A nyers háj igazi és az előbbinél kellemesebb felhasználása mégis az, hogy süteményt, hájas tésztát, hájas kiflit (*sadlovňík, sadlovie kiflíke*) készítenek belőle. Békéscsabán igen kedvelt, általánosan elterjedt tésztaféleség ez.

A háj nyersen nem tartható sokáig károsodás nélkül. A kocsikenőcsnek használtat ugyan tárolták egészen újig is, hiszen e célnak teljesen megvasodott állapotában is megfelelt, a sütemény készítéséhez szükséges nyers hájat azonban legfeljebb tavaszig, a melegebb idő beálltáig lehetett tartani. A nyers háj tárolásának két módjára emlékeznek még a mai öregek. Az egyik mód az, hogy a hájat úgy, ahogy a hízóból kikerült, hosszúságára összegöngyölték, oly formán, hogy hárttyája kívül legyen, s ezt akkor összevarrták. A tárolás másik módja az volt, hogy a hájat erős szitán átdörzsölték, átpasszírozták s üvegbe rakták el. Így is elállt romlás nélkül néhány hétig.

A nyers háj hasznosításának egy egészen különös, kedves módja az, hogy télen madáreledelül kisebb-nagyobb hájdarabokat akasztanak fák-bokrok vékony ágaira, ahol a macska a hájat el nem érheti. Ki tudná megmondani, hogy ily módon hány kedves énekesmadár, főleg cinke (*cinke*) menekül meg egy-egy télen az éhhaláltól. Régen, amikor Békéscsabán még

gyakori volt a novemberi birkavágás, sertésháj helyett inkább birkafaggyú szolgált ily téli madáreleségül.

9. Kocsonyának való húsféleségek

(Do studěně potrebnie mesá)

Disznóvágással kapcsolatos a kocsonyakészítés, hiszen a levágott húzból kerülnek ki a kocsonyához valók. Nem akármilyen hús alkalmas erre, hanem főleg a porcogós, a csontos részek: a fül (*ucho*), a farok (*chvóst*), a körmök (*paprčka*) és a bőre (*kožka*).

Kocsonyát nem a disznóvágás alkalmával készítik, hiszen a család akkor még tele van nagy tömegű friss étellel (töltött káposzta, hurka, kolbász, pörkölt, pecsenye), hanem a kocsonyára ezek fogytán, pár héttel később kerül sor. Ebből következik, hogy a kocsonyahúsokat is egy (rövidebb) időre tartósítani kell. Ez egyszerű enyhe sózással történik.

Amikor a háziasszony rászánja magát a kocsonya készítésére, akkor legelőbb is feldarabolja a bele való húsféléket, majd fazékba rakva őket, annyi vizet önt rájuk, hogy az ellepje a húsokat. Ekkor lassú tűzön főzni kezdi, majd fél-fővéskor bezöldségeli, megfűszerezi a masszát. E célra sárgarépat, petrezselyemgyökeret, egy-egy fej vörös- és fokhagymát, néhány szem borsot, esetleg 2-3 babérlevelet is használ. Sóra nem nagyon van szükség, hiszen a húsok eleve sózottak voltak. Főzés után a húsféléket még meleg állapotukban ki kell szedni a léből, a levet meg kell szűrni, s ily megszárt állapotában kell mélytányérokba tölteni, most már külön adagolva hozzá az egy-egy személyre szóló húsfélét is. Az így megtöltött tányérokat kihordják a hideg kamrába; dermedés után a kocsonyát piros őrölt paprikával, törött borssal hintik meg. Ily állapotban a kész kocsonya még napokig eláll.

A kocsonyaevés Békéscsabán nem függött össze valamely különleges alkalommal vagy ünneppel, legalábbis a mai öregek már nem tudnak semmi ilyesmiről. Télen általában vacsorára ették kenyérrel és savanyúsággal, vagy egyszerűen csak ecettel ízesítetten. Használatának gyakoriságát illetően az informátorok nem voltak egy véleményen. Egyesek szerint „nagyon kedvelt étel volt és használata igen el volt terjedve”, ugyanakkor mások szerint „nem kedvelték különösebben, inkább csak változatosság okából főztek kocsonyát telenként egy-két alkalommal”. Ez utóbbi véleményt vallók szerint a csabaiak a kocsonyának való húsokat inkább fogyasztották pörkölt formájában vagy füstölt (fej-)húsként tavasszal, nyá-

ron bab- és lencselevesbe főzve. Vagyis a kocsonya használata házanként és családonként erősen változott.

10. Szappan (*Sapún*)

A sertésneveléssel és hizlalással kapcsolatos értékes termékek egyike volt a szappan is. Századunk első felében, de különösen is az elején még nem léteztek a ma már általánossá vált vegyi tisztítószeresek, az ember tisztálkodásának és beszennyeződött ruhája mosásának kizárólagos eszköze a szappan volt. A falusi lakosság, a köznép ezt nem az üzletben vásárolta, hanem maga állította elő. Ennek a háziszappannak óriási jelentősége volt a népegészségügy szempontjából.

A háziszappant az asszonyok a sertésből kikerülő, többkevesebb zsírt tartalmazó hulladék anyagból főzték. Lényegében a disznóvágásból származó mindenfajta melléktermék alkalmas e célra, kivéve a vért, továbbá a gyomor és a belek ürülékét, valamint a szórt. Szappanba való a zsírsütésnél keletkező törmeléktepertő, a levágott állat végbélkijárat, az ivarszervek, a húgyvezeték és a hólyag. Sokan e célra szánták a bélzsírt, sőt, amint arról már szó esett, a régi csabaiak a rendes tepertő nagy részéből is szappant főztek. A szappan alapanyagát azonban nemcsak a disznóvágás alkalmával előkerült ily alkotóelemek jelentették, hanem tulajdonképpen egész éven át folyt a zsíros ételmaradékok e célra való gyűjtése. A konyhában az ajtó mellett állt egy zsiradékgyűjtő láda (*škvarkáš*), abba dobálták az étkezések alkalmával keletkező zsíros hulladékot, szalonnabőröket, sőt a velőt tartalmazó, henger alakú, pl. sonkacsontokat is. Ezeket a szappanfőzéskor összetörték, a zsiradékkal elkeverték, fontos volt ez enyvtartalmuk miatt. Ugyancsak „szappanba került” az év közben elhullott südő is. A nyers részeket megsütötték, hogy meg ne bűdösödjének, el ne rothadjanak, hanem romlás nélkül megmaradjanak a szappanfőzés napjáig.

A szappanfőzés az ilyenkor keletkező gázok és bűzök miatt mindig a szabadban, sohasem zárt helyiségben történt, ezért volt ennek ideje enyhe teleken hamar a vágás után, kemény teleken azonban csak tavasz felé. A szappant régen leginkább rézüstben főzték, de főzhatték vasbográcsban, legújabbban zománcozott üstben is. A keverés akácfa keverőkanállal történt.

A szappan receptjét és az egész főzési eljárást nagy pontossággal adta meg egyik informátorunk, Zahorán György a következőkben.

„A disznóöléskor és az egész év folyamán összegyűlt, étkezésre már nem alkalmas zsiradékot, hulladéktepertőt, a friss szalonnáról lefejtett bőrt és a megtört vastag csontokat lemérjük. Minden 4 kg zsiradékhoz 1 kg marónátront és 8 liter vizet számítunk. Ez egy egység. Amennyivel több zsiradékunk van, olyan arányban emeljük a szóda, illetve a víz mennyiségét. A zsiradékot a marólúggal és a kimért víznek kb. a felével tűzre tesszük, és folytonos kavarással lassan, kb. 2,5-3 óra hosszat főzzük. A vízmennyiség másik felét a főzés alatt a masszához apránként hozzátöltögetjük, mindig főleg olyankor, amikor a főzet kifutni akar. Érdekes módon győződtek meg anyáink, de még asszonyaink is arról, hogy elegendő-e az a marónátron mennyiség, amit az anyagba beleadtak. Elhullatott tyúktollat (farok- vagy szárnytoll) mártottak a fortyogó, de már egységes masszába. Ha a tollat kihúzva annak csak a szára (*kostonka*) maradt meg, akkor elég volt a szóda, de ha a toll egészben maradt, azaz e pihés részt nem marta le a marónátron, akkor pótlás kellett belőle.” Nos, ez volt az a csalhatatlan „műszer”, amellyel anyáink a szappanfőzet alkalmasságát mérték.

Amikor a szappan már elválik a lúgtól, vagyis kavarással a kanál nyomában sötét csíkokat látni, akkor üstönként egy marék sót kell beleadni, azután pedig csak néhányszori megkavarással következik az üst máris levehető a tűzről. Rövid, kb. tíz percnyi hűlés után a folyékony szappan lemeregethető az üst alján elhelyezkedő lúg felszínéről. Utána következett a szappan formába öntése.

Békéscsabán e célra kb. 58x33x13 cm méretű szétszedhető faládikák szolgáltak. A ládikába lepedőt, abroszt vagy másfajta vászont terítettek és miután azt a sarkokba is jól beigazították, nagy merőkanállal abba mérték a még folyékony szappanmasszát. A ládába be nem fért, kimaradó főzet számára a mennyiségének megfelelően több-kevesebb téglából alakították ki formát, azt is valamilyen ruhával bélelték ki s úgy öntötték bele a maradékot.

Másnap, amikor a formákba öntött szappan teljesen kihűlt és megmerevedett, a szétszedhető ládikát szétnyitották, elvették a szappan mellől a téglákat is és az illatos, szép, új szappantáblákba bekarcolták a „gyártás” évszámát, majd gyorsabb száradás okából a padlásra vitték. Igazi és végső tárolási helye mégis a kamra, amelynek egyik sarkában egymásra rakva, feltornyozva raktározták a szappantáblákat oly formán, hogy a táblák közé 2-2 léceket helyeztek a célból, hogy a levegő mozoghasson közöttük és további szikkadásuk biztosítva legyen. A gazdasszony büszkesége volt az, ha kamrájában

10-15 tábla szappan tornyosodott egymás felett. Mivel pedig egy-egy tábla 10-15-20 kg súlyú volt, láthatjuk, hogy a békéscsabai gazdaasszonyok a szappan terén bebiztosították magukat minden eshetőségre. Hogy pedig mennyi szappan készült évente egy-egy gazdaházban, a tekintetben természetesen nagy volt a különbség az egyes háztartások között, mégis azt mondhatjuk, hogy 20-35 kg között mozgott ez a mennyiség.

A szappanfőzésből másodtermékként kikerülő lúgot rendszerint ócska, de nem lyukas lábosokba vagy hasonló edényekbe öntötték. (A faedény erre nem volt alkalmas, mert a lúg a teknő vagy faveder deszkáját megtámadta, roncsolta, a keverőkanalat is szálkássá marta.) Néhány nap alatt a lúg is megdermedt, akkor késsel kockákra vágták s ezeket a kockákat akác-fadeszkán szétrakva tárolták. Az üst alján összegyűlt salakot, főleg a fel nem oldódott csontokat jó mélyen elásták, hogy kutya, baromfi vagy bármely más állat ne férhessen hozzá, mert pusztulását okozná. A lúgot valamikor erősen szennyezett munkaruhák előmosásához, tanyán sok esetben kézmosáshoz, úgyszintén a téglával kövezett konyhák, folyosók padozatának súrolásánál vették igénybe.

Akadtak azonban marónátron-ínséges idők is, amikor ezt a szappanfőzésnél szinte nélkülözhetetlen szert nem lehetett kapni. A zsiradék pedig ilyenkor is összegyűlt s a szappan is nagyon kellett. Az életrevaló csabai gazdasszonyok ilyenkor is találtak megoldást. Íme a recept: 1 kg zsiradékhoz 1 kg közönséges mosószóda, 30 dkg jó minőségű oltott mész és 2 liter víz. A meszet egy kevés víz rácsepegtetésével elporhanyították és a mosószódával felforralták. Ülepítés után ezzel a lével is lehetett szappant főzni, csaknem ugyanúgy, mint a marónátronnal.

A mai fiatalasszonyok talán már hírből sem ismerik a régi háziasszonyok ilyen gondjait és kényszerű mesterkedéseit.

XI.
A DISZNÓVÁGÁS NAPJÁNAK

ÉTKEZÉSI ALKALMAI ÉS ÉTELEI

(*Jedlá na zabíjački*)

A disznóvágás kifejezetten élelmicikket termelő munka lévén, természetes, hogy ez alkalommal a szokottnál bővebb és színesebb a munkában résztvevők, a háznép étkezése is.

Bemelegítés. A korán reggel érkező bölléreket, segítőkét frissen sült meleg pogácsával (*slatkáňe*) kínálták, amelyet a hajnalban kelt gazdasszony akkor szedett ki a kemencéből. A pogácsához természetesen egy kis „lélekbemelegítő”, rendszerint saját termésű szilvából főzött szilvapálinka (*páleno*) is járt. Ez a bemelegítő, előjáróban való kínálás még a szűrés előtt történt.

1. Reggeli

(*Raňajka*)

A disznóvágásban résztvevő munkásgárdát minden házban — perzselés, lemosás után, bontás előtt — megkínálták reggelivel, amelynek időtartama, formája, menüje nem volt általánosan egységes, sőt, az egyes házaknál felszolgált reggelik között gyakran igen nagy volt az eltérés.

Az egyik informátorom szerint — mivel a háznépre és segítőire aznap rengeteg munka várt, amit időben kellett elvégezni, ezért — időkímélés okából, a reggelihez nem szoktak „komótosan leülni”, hanem csak úgy, futtában hajtottak fel egy-két pohárka pálinkát, kaptak be pár szem pogácsát, vagy tep-siben sült hámozott krumplit, esetleg bögre tejeskávét is ittak a tetejébe. Itt egyszerűen a sok munka előtt álló emberi szervezet erőtáplálása és az időkímélés volt a cél, nem pedig valamiféle társas együttlét.

Ettől a tájékoztatástól erősen eltér az a másik, mely szerint a reggelihez szabályszerűen terítettek, abban a helyiségben, amelyikben később a hízó feldolgozása, a zabijacska folyt. A nagy disznóölő asztalt a szekrényből frissen kivett abroszokkal letakarták, azokon terítettek. A századfordulón, s az első világháború idején is még, gazdaházaknál — úgyszólván — mindenütt birkapaprikás (*baraňí paprikáš*) volt reggelire, amelynek tetejére vékony karikára vágott nyers vöröshagymát hintettek. Krumplit nem adtak hozzá, nem is illett volna, mert „krumplit otthon is ehetünk” volt a kosztosok véleménye. A tálalt színhússal töltötték meg. Azonban savanyúság természetesen járt hozzá, leginkább a Békéscsabán szokásos sava-

nyitott görögdinnye (*dinke*), uborka (*uharke*), paprika, esetleg cékla (*cvikla*). Utána rendszerint saját termésű vinkó, borocska következett, amely savban meglehetősen bővelkedett, így aztán a zsíros, színhús birkapörkölt emésztésével nem volt semmi baj.

A második világháború előtt, alatt és még inkább utána már sok helyen eltértek ettől a hagyományos, remek, bár csak egészséges gyomornak való reggelitől. Az eltérést a változó körülmények is okozták. Ekkor már egyre kevesebb gazda tartotta az igénytelen, finom húsupú rackabirkát. Ezért a reggeliknél a régi birkapaprikás helyébe a csirkepaprikás (*kurací paprikáš*) lépett. Ezek tetejébe sok helyen erőstúrós (*brindza*) vagy édestúrós haluskát (*brinzovie, alebo tvarohovie haluške*) tálaltak.

Látjuk, hogy a két információ meglehetősen eltér egymástól, sőt kissé talán ellentétes is egymással, bizonyos azonban, hogy mindkettő igaz. Valószínűleg a disznótort rendező gazdaház vagyoni állapota is meghatározta a reggeli gazdagabb, illetve szegényebb voltát és nem csupán a tradíció vagy valamiféle elvi megfontolás.

2. Ebéd

(*Poluňia*)

Az egész délelőttön végzett nehéz munkában alaposan kiéhezett a háznép és a böllérsereg, jólesett tehát az ebéd, amelyre rendszerint 12 és 13 óra között került sor. Ha volt az ebédelésre alkalmas külön helyiség (a városban mindig volt ilyen), akkor tiszta asztalokon ott terítették, a tanyán azonban leginkább ugyanabban a helyiségben ebédeltek, ahol a hízó feldolgozása is folyt. Ilyenkor a disznóvágásos nagyasztalról erre az időre minden húsneműt lerámoltak, átmenetileg teknőekben, dézsákban helyezték el. Az asztal leemelhető lapját előbb kés fokával a zsírtól stb. megtisztították, majd megfordították, ami által a tiszta alsó oldala került felülre, erre a száraz, tiszta asztallapra terítették az abroszokat és az evőeszközöket.

Láttuk, hogy a reggelihez nem sertésvágásból eredő, idegen húsokat (birka, baromfi) is felszolgáltak, ezért annak menüje gyakran igen eltért egymástól. Az ebéd étrendje sokkal egységesebb volt, mert annak húsételei már mind a leölt hízóból kerültek ki.

A disznótoros ebéd levessel és pedig a Békéscsabán oly kedvelt savanyú velőlevessel (*mozgóska*) kezdődött, melynek elkészítési módja a következő.

A feldarabolt gerincet enyhén sózott hideg vízbe téve főzni kezdik. Kb. fél-fővészkor sárgaréppával, petrezselyemgyökérrel, zellerrel bezöldségelik, továbbá néhány babérlevéllel, pár szem egész borssal fűszerezik, majd paprikás rántással berántják és megfelelő mennyiségű ecettel ízesítik. Közben külön-külön vízben megfőzik a velót és a vesét, amit fölszeletelve a még üres levesestálakba helyezett vékony, széles kenyérszeletekre (*sňitke*) raknak s egy kevés őrlött borssal meghintenek. Amikor a hús puhára főtt, a levesből kiszedik, a levest pedig tejföllel tovább finomítva a tálakba öntik, tehát a bennük már korábban elhelyezett kenyérszeletekre, vesére, velőre. A tányérjába mert levesre mindenki annyi vékonyra vágott vöröshagymaszeletet rakott, amennyit gusztusa diktált.

Következő fogás volt a velőlevesben főtt, de abból a tálaláskor kiemelt főtt (orja-)hús, paradicsom vagy torma mártással (*zmáčka*), majd a sült oldalasra (*rebro*) és a fehérpecsenyére került sor, a reggelivel kapcsolatosan már említett savanyúságokkal vagy befőttel. Legvégül pedig tésztaként fánkot (*pampuške*) vagy túrós, lekváros, diós és mákos rétest (*rejteša*) szolgálnak fel. Italul régebben bort adtak az asztalra. Amint látjuk, a disznótoros ebéd, bár ez kifejezetten munkaebéd volt csupán, mégis igen bőséges és változatos volt. Nagyjából még ma is ugyanilyen, csak a bor mellett egyre gyakrabban kínálnak italként sört is.

3. A disznótoros vacsora (*Zabíjačková večera*)

A disznóvágás napján a ház népének és a besegítőknak rengeteg élményben volt része. Először is a kora hajnaltól késő estig tartó sokféle, kimerítő munka. Adódhattak azzal kapcsolatos kellemetlenségek: esős, sáros vagy dermesztően hideg idő, egy-egy rosszul sikerült szúrás vagy kiszakadó gyöngye bélstb. Persze, a disznótor (*zabíjačka*) nemcsak gonddal és kellemetlenséggel, de sok örömmel, vidámsággal és sikerélménnyel is járt. Folyt a tréfálkozás, az egymás ugratása, ízlett a finom reggeli, még inkább az ebéd. Gyönyörködni lehetett az asztalon sorakozó kész hurkákban, kolbászokban, nem volt hiány a változatos ünnepi italban sem. Azonban a disznóvágás napjának és egész folyamatának a csúcspontja mégiscsak a disznótoros vacsora.

A vacsorára a vágással kapcsolatos összes munka befejeztével került sor. A böllérek munkájuk végeztével alaposan megtisztálgottak, kezüket, arcukat, izzadt felsőttestüket lemosták,

a sártól, vértől, zsírtól beszennyezett lábbelijüket letakarították s amikor már az esetleg meghívott, munkában részt nem vett ünnepi vendégek is megérkeztek, megkezdődött a vacsora.

Nagyobb gazdaházaknál vacsorára a külön, nagy tisztaszobában terítettek, ahol pedig szűkebben voltak, ott a hízók feldolgozásának a színhelyén, a lakószobában volt a vacsora is. Este 8-9-kor ültek asztalhoz. A disznótoros vacsora résztvevői általában elég szűk körből kerültek ki. A háznépen kívül a segítségül hívott testvérek voltak jelen családjaikkal, elsősorban azonban a (többé-kevésbé) fiatal gazda és háziasszony szülei voltak hivatalosak. Tanyán csaknem minden esetben a család iskolás gyermekeinek a tanítója is. A szomszédok meghívása nem volt szokásban. Más volt a helyzet, ha a disznótort névnap megünneplésével kötötték össze (pl. András, János, Pál, Judit, Mária napja), amikor aztán tágabb körből is hívtak vendéget, a tanítón kívül a lelkészt, valakit a község vezetői közül, s ilyenkor rendszerint hivatalosak voltak a jó szomszédok is. „Úri vendégeket” azonban leginkább csak a nagygazdák hívtak házukba, annak fényét emelendő.

A vendégek számától függően az asztal egyenes, T-alakú, ha kellett U-alakú is lehetett. E vacsorák alkalmával volt egy többé-kevésbé kialakult ülésrend is. A házigazda mellett az asztalfőn a szülők foglaltak helyet, mellettük a meghívott, nem dolgozott vendégek, azután következtek a férfiak szigorúan kor szerint. Amennyire lehetett — velük szemben az asszonyok ültek, az asztal végén pedig, vagy valamilyen beállított „macska-asztalnál” a gyereksereg viháncolt. Ebből látjuk, hogy vacsorakor a nők is az asztalnál ültek, kivéve a tálaló szakácsnőt és a felszolgáló menyecskéket, lányokat. E tekintetben nincs eltérés a századelő és a két háború közötti idő gyakorlatában.

A disznótoros vacsora menüje meglehetősen stabil, egyforma és nincs lényeges eltérés a századforduló és a későbbi idők étrendje között sem. Minden esetben pálinka, illetve a nők számára likőr felszolgálásával kezdődött. A bevezető étel pedig a töltött káposzta (*sárma*). Olyan finom töltött káposztát máskor nem készíthetni, mint disznóvágáskor, amikor mindenfajta vegyes hús áll a szakácsnő rendelkezésére. Az informátorok némelyike azonban úgy hallotta emlegetni, hogy a múlt század végén a disznótoros vacsora nem töltött káposztával, de tyúklevessel, főtt tyúkhússal kezdődött. Ez nagyon valószínű, mert a rizs általános használata a köznépnél századunk elejére esik.

A töltött káposztát a sült hurka-kolbász (*húrika, klbása*) követte. Ezeket — amíg megvoltak a boglyakemencék (*pec*) —

mindig kemencében, tepsiben sütötték, külön a kolbászt és külön a hurkát, mert sütési idejük nem azonos, a hurka hamarabb elkészül. A század elején a hurkát és a kolbászt egészben tálalták, ugyanabban a tepsiben (*tapša*), amelyben sült is. Kiki akkora darabot vágott vagy tört belőle, amilyet akart. Az első világháború utántól a kolbászt már feldarabolva, pecsenyés tálban teszik az asztalra, a hurka tálalása azonban továbbra is egészben történik, mert ha marad belőle, az egész hurka könnyebben melegíthető, mint a darabolt, amelyikből kifolyik a töltelék. A hurka-kolbásszal egy időben, mintegy annak kiegészítéséül sült hús, esetleg „cigánka” is kerül az asztalra. Ez ételek mellé semmiféle garnírun g, sem burgonya, sem főtt tészta nem jár, de minden esetben adnak hozzá savanyúságot (*kislvó*) és befőttet. (A befőttet a század elején még *zaváranvo ovocianak* mondták a csabai szlovákok, ma már csak a magyar „befőtt” elnevezés járja.) A befőtt a legváltozatosabb lehet: meggy, cseresznye, körte, vagy birsalma, a savanyúság pedig ugyanaz, mint a reggeli-ebédnél: ecetes uborka és savanyított görögdinnye. A vacsoramenü sült tésztával fejeződik be. Ez a századelőn még leginkább kelt tészta volt, lekváros vagy túrós kifli (*kiflíka*), az első háború utántól azonban már változatosabb lett a tésztaétel, mert a lekváros, diós, mákos tekercs (*orechovníka, makovníka*) vagy kifli mellett divatba jött és egészen általánossá vált a hájas kifli (*sadlovie kiflíke*) és a hájas krémes (*krímes*). Italul régen kisüsti szilvapálinkát és saját termésű bort szolgáltak fel, manapság pálinkán kívül vásárolt borok és egyre inkább palackozott sör kerül a vendégek asztalára.

És most lássunk egy-két receptet a disznótoros vacsora ételeiből.

Töltött káposzta. (*Sárma*.) Fél kilónyi darált kolbászhúshoz félmaréknyi megmosott rizst, 1 tojást, késhegynyi őrölt fekete borsot és kávéskanálnyi sót teszünk. Ezt összevegyítjük. Az így elkészített tölteléket hordós fejes káposzta leveleibe csavarjuk, egy-egy levélbe evőkanálnyi. A töltelékeket fazékba tesszük, annyi vizet adunk rá, hogy az a töltelékeket ellepje, ezután csöndesen főzni kezdjük. Amikor megfőtt, egy nagy kanál zsírral, kevés liszttel, pirospaprikás, vöröshagymás rántást készítünk, ezt felelesztjük kevés hideg vízzel vagy a káposzta levélvel és rászűrjük a megfőtt töltött káposztára. Amikor jól felforrt, bőven tejfölözzük s máris tálalható.

A hájas kifli receptje. 2,5 dkg élesztővel, egy merőkanál langyos tejjel, kb. három evőkanál liszttel kovászt készítünk. Melegre tesszük kelni. Kb. 5 dkg cukrot, 2 dl langyos tejet, kávéskanálnyi sót, s a megkelt kovászt kb. 35 dkg liszttel össze-

keverve hólyagosra verjük. Ezután betakarva kb. 1,5-2 órára melege tesszük kelni. Ha a tészta megkelt, kinyújtjuk és hájjal vékonyan megkenjük. Ezután összehajtogatjuk, újra kinyújtjuk s megint megkenjük. Ez a művelet kétszer-háromszor ismétlődik. Az utolsó kinyújtás után háromszögletű darabokra vágjuk a tésztát s ízlés szerint szilva- vagy baracklekvárral töltve kiflikké hajtogatjuk. Két-három évtizeddel ezelőtt is még az így elkészített hájas kiflit kizárólag közepesen fűtött kemencében sütötték, ma, a gáztűzhelyek korában — természetesen — sütőben. De — vallják az öregek — nem is olyan puhelykönnyű és finom a mai hájas kifli, mint a kemencéből kikerülő, pirosan mosolygó régi volt. (Mindkét recept a Zahorán családtól való.)

A disznótoros vacsora régen nem egyszerű eszem-iszom alkalma volt, nem is csak valamiféle, politikusoknál dívó „munkavacsora”, hanem ez alkalomnak komoly társadalmi és családi jelentősége is volt. Ilyenkor összejött a tágabb család s a kellemes együttlét erősíthette az év közben gyakran lazuló kötelékeket, az összetartozás szálait. De ezen túlmenően a köznép jelenlevő tagjai esetenként közelebb kerülhettek vezetőikhez: a tanítóhoz, a lelkészhez vagy a község egyik-másik vezetőjéhez, ami nem volt egészen jelentőség nélkül való. Azonkívül e vacsorai együttlét nemcsak a gyomornedveket serkentette aktívabb működésre, de néha bizonyos szellemi tornát is jelentett, ahol tanulni is lehetett egymástól egyet-mást. Bár a disznótorok e szellemi, hogy ne mondjam, kulturális tartalmát illetőleg a legeltérőbbek kapott információim. Van olyan vélemény, hogy bizony az egész napos nehéz munkában megfáradt résztvevők mielőbb hazakerülni igyekeztek, s a vacsora alatt legfeljebb a család dolgait, a rokonságon belüli további disznótorok idejét, munkatervét beszéltek meg, más közlés szerint azonban az ily disznótoros összejöveteleken bőven folyt az élménybeszámoló, tapasztalatcsere, de tréfálgatás, sőt nótázás és utána a fiatalság tánca is. Ez utóbbi valószínűleg a ritkább esetek közé tartozott.

Az azonban általános lehetett, hogy az idősebb férfiak elmondták háborús élményeiket, hőstetteiket vagy talán még gyakrabban szenvedéseiket. Az asszonyok és a fiatal nemzedék ilyenkor hallhatott frontokat, esetleg fogolytáborokat megjárta apák- s nagyapáktól közléseket idegen országokról, népekről, amilyen ismereteket az iskolában nem szerezhettek.

Népmesék mondásáról informátoraim nem tudnak, ilyenről az előttük járt idősebb nemzedéktől sem hallottak. Találós kérdéseket azonban a vacsorázók mindig sorra kerítették s külön ambíciójuk volt ilyenkor a körükben levő értelmiségi

vendégek sarokba szorítása, „leégetése”. Nem tettek kivételt az egyébként tiszteletben tartott lelkészeikkel sem.

— Tisztelendő úr! — szólalt meg valahol egyikük — fogadjunk, hogy melyikünk tudja a legrövidebb imádságot. Először én mondom el:

*„Novie nohavice, krátkí remeň,
Az na vekí-veku ameň.”*

(Rövid szíj az új nadrágon.
Örökkön-örökké ámen.)

No persze, hogy kitör a hahota, erre a bizonyosan már számtalanszor hallott mondásra. Nógatni kezdik a lelkészt, próbáljon — ha tud — visszavágni.

S a lelkész nem is marad adósa az ő rovására tréfálkozásnak. Mondja is már az alkalomhoz illő rigmust:

*”Dlhú klobásu, krátku kázeň,
to miluje každí blázen.”*

(Hosszú kolbászt, rövid igét — úgymond —
Ezt kedveli minden bolond.)

Megtörténhetett, hogy egyik-másik kérdés vagy talán felelet kissé erősebbre, vaskosabbra sikerült, de emiatt megharagudni nem volt szabad. Mindenki tudta, hogy sem a kérdező, sem pedig a válaszadó nem akar bántani, csak a tréfálkozás, a társaság szórakoztatása a cél.

Ugyancsak a lelkészt célozta meg egy másik kérdésfeltevő is, aki egy alkalommal, amikor csabai szokás szerint csak úgy, tepsiben, nem szeletelve, hanem egészben az asztalra tették a frissen sült kolbászt — odafordult papjához e szavakkal:

— Tisztelendő úr tanult, tehát okos ember. Mondja meg hát nekünk, melyik a legszebb hang a világon? (*Nak nám povedia, kerí hlas je najkrajsí na tonto sveťe?*)

A lelkész elkezd találgatni: az anya szava, a kisgyermek éneke, az orgona hangja, a pacsirta dala... A kérdező, aki e válaszok egyikét sem fogadja el, végre maga felel saját kérdésére:

— A legszebb hang az, amikor egy szép, hosszú, frissen sült kolbász serceg a tepsiben. (*Nuž, ket ena pekná, dlhá, teraz pečená klobása škrčí na tapši.*)

Tetszik a válasz mindenkinek, nagyot mulatnak, kicsit a lelkész rovására is. De most már ő sem hagyja magát. Kijelen-

ti:

— Én még ennél is szebb hangot ismerek!

Nagy konsternáció: — Az nem lehet! Olyan nincs! — kiáltják innen is, onnan is.

— Márpedig az úgy van, ahogy mondom — erősködik a kihívott fél. — Mert az még szebb hang, amikor nem egy, de két szép, hosszú kolbász serceg a tepsiben.

— Jól letromfolt bennünket! (*Ta nás zotli.*) — ismerik el lovagiasan az előbb még az ő rovására nevető asztaltársak.²³

Tehát ilyen tréfálkozás, meg nem szűnő borozgatás közben teltek a disznótoros vacsora percei, órái.

Persze, azért más beszédtema is akadt. Földművelő ember számára a jó vagy rossz termés, az állatnevelés problémái sohasem veszítik aktualitásukat, és az ilyen eszmecseréből mindig lehet tanulni is. Sokkal ritkábban került szóba disznótorban a politika, amelyet az akkor élt egyszerű csabaiak közül sokan piszkos dolognak tartottak. De azért csak esett szó erről is, különösen a század legelején, Áchim L. András népszerűsége idején. A vele kapcsolatos megnyilatkozások nem voltak egyöntetűek. Akik Áchim fanatikus hívei voltak, csak dicsérték őt, csupa jót tudtak róla, de voltak — különösen a nagygazdák körében — olyanok is, akik óvatosabban vagy éppen elítélőleg nyilatkoztak személyéről. Ilyenformán: Bajt és egyenetlenséget szít. (*Hriech a nepokoj zapaľuje.*) és: Nem ér jó véget. (*Neskončí dobrín koncom.*)

Informátoraim közül Mekis András az, aki nemcsak csendes, beszélgetős, találós kérdésekkel évődő disznótoros vacsorákra emlékezik vissza, de nótaszótól hangosakra is.

„Itt, ott bártortalanul felhangzik egy-egy nótafoszlány, mely azonban csakhamar megtalálja a folytatását is. Szebbnél szebb régi szlovák nóták kerülnek elő és száll, szárnyal a dal:

„*Oči, oči, čierne oči, vi ste veľké šelmi,
keď vidíte pekných chlapcov, všetkých bi ste keľi.*”

(Szemek, éjfékete szemek, nagy bestiák vagytok,
Szép legényeket ha láttok, mindet akarnátok.)

Vagy:

„*Sadla muška na fajálku
zrazilila jej kvet,
Ver, že si mi ti má milá
zaviazala svet.*”

(Légy szállt rá az ibolyára,
letörte virágát,
Te meg rózsám bekötötted
életem világát.)

Vagy:

*„Ťaško je to kameňovi proti vodi plávat,
ešte ťašie šuhajovi dievča zaňchávat.
Ktorá svojho ňekce, rada zdruhím šepce,
jiného miluje, svojho potupuje,
srdce zarmucuje.”*

(Jaj de nehéz a kavicsnak vízzel szemben úszni,
még nehezebb a legénynek párjától megválni.
Pedig a lány hamis, mindig mással suttog,
más párját szereti, magáét megveti,
szívét szomorítja.)

Vagy:

*„Boleráz, boleráz, zelení boleráz, ./.
Prenocuj šuhajko, prenocuj šuhajko
Prenocuj ti u nás.
Já bi prenocoval sivá holubička, ./.
Keď bi ma zbudila, keď bi ma zbudila
keď vijde zornička.”*

(Borostyán, borostyán, örökzöld borostyán.
Töltsd el az éjszakát szép legény énnálam,
töltsd el énnálam.
Szívesen tölténém, szürke galambocskám,
ha felébresztene, ha felébresztene
kelő hajnalcsillag.)

Ezeknél a nyilván az egész szlovák nyelvterületen ismert népdaloknál is szívesebben énekelték a csabaiak azokat a dalokat, amelyeknek szövegét az itt élő szlovákság már a magalakóhelyéhez igazította, amikor bennük békéscsabai vasútállomásról, e vidék folyóiról, a Körösökről, Soprony- és Gerendás-pusztákról, illetve az ily nevű békéscsabai határrészekről énekelt.

Lássunk ezekből a békéscsabai honosságot nyert dalokból is néhányat éspedig nemcsak a szövegüket, de a dallamukat

is. Előbb a dalok kottás szlovák szövegét kapjuk, majd utána valamennyinek a hevenyészett magyarnyelvű fordítását találjuk.

Ezeknek az itt következő daloknak mind a szövegét, mind pedig a kottáját Szabó Pál bocsátotta rendelkezésemre.

1. Vár-je svať-ný ten čob-jan-ský ál-lo-más, pla-ká-va-
le djov-ke pod níz ve-la róz. Pla-ká-va-te
aj pla-ká-va ti bu-dú keď fra-je-rov za vo-
ja-kov po-nie-sú.

3. Keď son i-šov z Ge-ren-dá-šu už dŕen bov, ša-die
že-ne za-že-ta-te pod stě-nov, atak sa ma
zpi-to-va-te dŕe son bov, ej var son ja pri
krav-jar-kach na mož-kov.

6. Keď son i-šov v no-ci po u-li-ci, za dnje-ma-te
 mo-je čjer-nje o-či. Mo-je čjer-nje oč-ká za dnje-
 ma-te; mo-je tvóž-ke cho-ní-čok zchl-bi-te.

2. O-ko-to šop-ro-nu vo-do řeč-je, o-ko-to šop-ro-nu vo-da
 řeč-je. Čo-ře mi ma-ri-tá, čo-ře mi ma-ri-tá do-ma reč-je.

5. Na ke-re-ši ša-te pra-tá, mi-lí-ho si vi-ze-na-ta,
 vi-de-ta ho na ko-ni ma-ší-no-vat' do voj-ni.

Alább következnek az előzőekben közölt kottás énekversek szlovák szövegének hevenyészett magyar fordítása.

1. De szomorú a csabai állomás,
 sokszor hangzott ott keserű lánysírás.
 Sokszor hangzott, s hangzani fog eztán is:
 Legényeket katonának elviszik.
3. Gerendásról jöttem, fent járt már a nap,

asszonyok sepertek a házak alatt.
Kérdezték tőlem merre, hol jártam?
Ej, biz' én a gulyásnéknál megáztam.

6. Mikor éjjel utcán hazamentem,
becsukódott két fekete szemem.
Két szemem pillája majd leragadt,
lábam eltévesztette az utat.

2. Soprony körül víz folyik csendesen,
Soprony közül víz folyik csendesen.
Ugyan mit szól nekem,
mikor hazaértem,
a kedvesem?

5. A Kőrösön ruhát mosott,
kedvesére várakozott
Meglátta egy paripán
masírozni had után.

A békésen vacsorázgató, beszélgető vagy már nótázó társaságot azonban néha kívülről érkezett jövevények zökkentették ki ritmusából. A legöregebb békéscsabaiak még emlékeznek rá, vagy legalábbis szüleik elbeszéléseiből tudnak arról, hogy a régi időkben a disznótorok egyik tréfacsinálója volt az ún. cigánka, magyarul „cigányasszony”.

A környéken lakó ismerős családokból való legények vagy már fiatal férfiak, rendszerint hárman, mindenféle ócska női ruhát öltöttek magukra, ezzel és arcuk bekormozásával cigányasszonynak maszkírozva magukat, elindultak a disznótoros házba, vacsora idején „kéregetni”. Közülük a „legszemtelenebb” bement egyenesen a szobába, ott tenyérből jósolt, „kikezdett” a férfiakkal, mókázott s ezzel magára vont a háznép figyelmét. Miközben a szobában folyt a mókázás, harsogott a nevetés, azalatt a másik két „cigányasszony” kilopakodott a konyhába, kihúzogatta a kemencéből a rétes-tepsiket, elrejtette a hurka-kolbászos tálakat, nem kis kellemetlenséget okozva a szakácsnőknek.

No, de a tanya népe is kellően fölkészült a „cigánka” fogadására. Valamelyik kolbászbelet jó előre megtöltötték paradicsommal (szép piros kolbász lett belőle), hurkabelet kitömtek kenderkóccal (micsoda ínycsiklandó kásás hurkának látszott)) és a túlságosan szemtelen kéregető cigánkának ezeket adták oda. Persze, ez is csak tréfa volt, amin nevetni lehetett, mert a jókedvet, jó hangulatot hozó cigányasszonyokat végül is min-

dig valódi, friss disznótoros finomságokkal jutalmazták. Ők azután továbbmentek, más tanyába, más disznótorba vitték a vidámságot, a jókedvet.

A disznótor bőséges italozással járt. A nehéz munka, az ázás-fázás, a sűrű szagok, a zsíros ételek, no meg a társaság is erősen kívántatta a férfiakkal az italt. Korán hajnalban kezdték az első pálinkapohárral, ez a pálinkázás egész dél előtt tartott, majd az ebédnél és délután folytatódott a borozással, ehhez jött a vacsorai gondtalan kvaterkázás, nos, nem csoda, ha egyik-másik testvér, sógor vagy koma estére elázott, hiába vigyázott rá az asszony. Amíg csak spiccességről volt szó, amikor a beivott delikvens nyelve akadozott, nem törődtek vele, talán mulattak is rajta. De ha valakinek már randalírozni támadt kedve, ha kötekedni kezdett, akkor az kivezeték a szobából, s ha lehetett, valahová lefektették, aludni vitték, hogy botrányba ne fulladjon a szép családi összejövetel.

A disznótoros vacsora résztvevőinek száma változó volt. A kisebb, közönséges disznótorban (amelyik nem volt névnapozással kapcsolatos) 10-15, nagyobb, esetleg névnap, reprezentatív disznótorban 20-30 vagy annál is több vendég telepedett az asztalhoz. Azt azonban tudnunk kell, hogy a békéscsabai disznóvágások nem szórakozni vágyó, dologtalan emberek társas összejövetelei voltak, hanem egy-két névnap disznóvágástól eltekintve, szinte kivétel nélkül árut termelő munkaösszejövetel, és éppen ezért az egyes családok disznótorukba nem bámész vendégeket hívtak résztvevőkül, hanem elsősorban olyan rokonokat, házaspárokat, akik egész napi kemény munkájukkal segítették a vágás lebonyolítását. Ebből következik az is, hogy a „vendégek” a munka és a vacsora végeztével igyekeztek haza. Az idősebbje, ha tehetett, már tíz óra tájban szedelőzködött, éjfél előtt pedig már az egész társaság elszéledt, mondván: „Holnap is lesz nap!” Pihenni és erőt gyűjteni kell a következő nap munkájához.

Amíg a férfiak a vacsoraasztalnál kvaterkáztak, beszélgettek, az asszonyok, a sógornők, komaasszonyok, nászasszonyok, menyecskék (*ándike, kmotre, svatve, ňeveste*) minden edényt, a vacsorai terítéket is elmosták, hogy ez a feladat se maradjon másnapra, a szegény, agyonhajszolt háziasszony gondjával.

XII.

A KÓSTOLÓ

(*Kóštoló*)

(E fogalom szlovák nevét a békéscsabaiak nem ismerik, szlovákul is csak „kóštoló”-nak mondják.)

A disznótorhoz kapcsolódó fogalom a kóštoló fogalma, illetve az a szokás, hogy a disznóvágást rendező család a disznótoros termékekből kisebb-nagyobb adagokat juttat a rokonság vagy az ismeretségi kör tagjainak.

A kóštoló nem mindig és nem mindenkinél egyforma. Általában nem hiányozhat belőle a hurka, vékonykolbász és a sütemény, tehát a fánk vagy hájas tészta. Ez a legegyszerűbb kóštoló azonban kiegészülhet fehérpecsenyével (*biela pečenka*) vagy cigánkával, tepertővel, esetleg levesnek való keresztcsonttal (*krížňik*) is.

A kóštoló adása Békéscsabán egészen általános szokás, a kör azonban, amelyre kiterjed, erősen változó, különféle fokozatokról beszélhetni vele kapcsolatban.

Kellet adni, kötelező volt adni kóštolót mindenekelőtt azoknak, akik a disznóvágás munkájában részt vettek, azonkívül a szülőknak és mindazoknak, akiktől ők maguk is kaptak. Illett adni kóštolót a testvéreknek, szomszédoknak, és nagyon-nagyon illett kóštolót küldeni a család iskolás gyermekei tanítójának. Ezekon kívül lehetett adni kóštolót bárkinek, akit a család megtisztelni akart, a háziornosnak, valamely ügyüket intéző ügyvédnek, lelkésznek stb. Nem kis teher volt ez a kóštolóadás; a csak egy-két hízótt vágott család, ha nem szűkítette le a kört, könnyen járt úgy, hogy a kóštoló szétküldése után alig maradt neki magának a frislingekből, vagyis a hurka, kolbász, fehérpecsenyéből. Igaz, hogy az ily módon hozott áldozat nem veszett kárba, hiszen az adott kóštolókat a család a tél folyamán apránként visszakapta. Ennek a szokásnak megvolt az az előnye is, hogy a különféle ízlések szerint készített hurkákat, kolbászokat össze lehetett hasonlítani, s ha valamelyik különösen is megtetszett, el lehetett kérni a receptjét. A kóštolókból tehát tanulni lehetett. Azonban, persze, botránkozni is lehetett rajtuk, ha valamelyiket szegényesnek, kevésnek találták a megtiszteltek. El-elhangozhatott olyan epés, lesújtó vélemény: No, ez ugyan nem fekszi meg a gyomrunkat! (*No, toto nán ňezalahňe!*); vagy: No, nem nagyon erőltették meg magukat! (*No, ňekceľi sa práve prisiľit!*) Ezek azonban csak kivételek. A kóštolónak általában mindenhol örültek és szívesen, örömmel adták maguk is.

A disznótoron részt vetteknek azonnal, a vacsora után, ha-

zainduláskor adták oda a kóstolót, a jelen nem levő, de megtisztelendő családoknak másnap vagy harmadnap küldték el alkalmi küldönc útján.

A legbőségesebb kóstoló természetesen a szülőknek jutott, de nem kevésbé volt gazdag a tanyai tanító kóstolója sem. Ha ő maga nem is hizlalt és nem is vágott volna (márpedig vágott), kamrája akkor is minden télen megtelt volna kóstolókból származó kolbásszal. Hadd álljon itt ennek illusztrálására Gálik János ny. igazgató-tanító, egykori békéscsabai tanyai tanító kedves közlése.

„Fiatal koromban — írja — a békéscsaba-kereki tanyai iskolában tanítottam. Abban az időben nem számított ritkaságnak az, hogy egy-egy módosabb tanyán 5-6, vagy akár annál is több hízót vágtak egyszerre.

Egy alkalommal éppen Kerekes János tanyaköri kurátor (egyházi gondnok) készült vágáshoz. Az általam végzett vásárnap délelőtti istentisztelet után a férfiak még beszélgettek az iskola udvarán, amikor Kerekes hirtelen odafordult hozzám:

— Milyen magas a Tanító úr?

— Én? Én 173 cm vagyok.

— Biztos?

— Legalábbis annyi voltam, amikor soroztak. (*Teľko son bov, ked ma braľi za vojáka.*)

A téma ennyiben maradt.

A disznótor utáni napon jön az iskolába a kis Kerekes fiú és egy kétfülű kasban kóstolót hoz a tanító bácsinak. Van ott hurka, fehérpecsenye, cigánka, a kas legalján pedig többszörösen összetekerve egy hatalmas vékonykolbász. A kolbászson madzaggal odakötött cédula, rajta mindössze ennyi írás: »173 cm. Jó étvágyat!« (*Dobri apetík!*)”²⁴

XIII.

A DISZNÓVÁGÁS TARTÓSÍTOTT TERMÉKEINEK FELHASZNÁLÁSA A HÁZNÉP EGÉSZ ÉVI ÉLELMEZÉSÉNÉL

*(Používaŕia, odlážaŕia mesa zabíjački
na celí rok pre domáçich)*

Amint szerte a hazában, úgy Békéscsabán is a sertéshizlás és a disznóvágás nem egy-két napi jól élés, lakomázás érdekében történt, hanem célja a háznép egész évi húsellátásának nagy részben való biztosítása volt. Ez a cél természetesen csak úgy valósulhatott meg, ha a disznóvágás termékeit nem csupán frissen fogyasztották, hanem egész évi fogyasztásukat különféle tartósítási eljárásokkal tették lehetővé. E — dolgozatunkban már tárgyalt — tartósítási módok voltak: az egyszerű lesózás (szalonna és kocsonyahúsok), a sózás és utána füstölés (kolbász, oldalas, gerinc, lapocka, csülök és sonka), végül pedig a lesütés, zsírba öntéssel párosítva (borda, karaj, tepertó). Nos, a következőkben e cikkeknek a család ételmezésénél történő felhasználását tárgyaljuk.

1. Füstölt húsok *(Údenvó meso)*

A békéscsabai parasztcsaládok azon igyekeztek, hogy a hízóból minél több szalonnát és minél több füstölt húst nyerjenek, mert e két termék volt a család ételmezésének az alapja. Mivel pedig vásár- és ünnepnapokon főleg a szárnyashús (galamb, csirke, tyúk, kakas, liba) járta, ezért a füstölt húsok általában hétköznapokon kerültek asztalra, hetenként 3-4-szer, de akár 5-6-szor is, tavasztól ős derekáig, ebédre és vacsorára egyformán. Előbb a bőrtelen (gerinc, lapocka, keresztcsont) húsokat fogyasztották el s csak ezután kerültek sorra a bőrösök (a fej, az áll, meg a sonka). Mindezeket a húsokat csaknem kizárólag levesbe [bab-, borsó-, csicseri-*(cicor)*, lencse- vagy káposztalevesbe] főzve ették. A főzelék a csabai házaknál ismeretlen volt, az étrendben a levesek domináltak, amelyeknek jellegük szerint más és más volt a szlovák elnevezésük. A híg leveseket *leveš*-nek mondták (pl. laskaleves az *šiflíkovi leveš*), ha hús is van benne (pl. galamb vagy tyúk) akkor *poljovka* a neve, a hüvelyes levesek összefoglaló neve pedig a *strova*. Leginkább ezekben főzték a füstölt disznóhúsokat. Azonban tanyán, ha a férfiak magukban voltak, a füstölt húst magában

is ették, savanyúsággal vagy anélkül.

2. Zsírba öntött, lesütött hús

(Upečenvó meso zos mastou zaliatvó)

A régi csabaiaknál ritkább volt, inkább csak a háborúk után került divatba. Mivel pedig az már magában véve is készített jelentett, ezért azt sosem főzték levesbe, hanem leves után második fogásként tálalták hasábburgonyával vagy burgonyapürével és savanyúsággal. A lesütött hús vasárnapi étel volt, csak ha váratlan vendég érkezett, akkor készített belőle hétköznapon is ebédet a háziasszony, mert egy szál kolbásszal megtoldva, percek alatt kész volt a vendéglátáshoz is illő étel, pláne ha befőttel vagy valamilyen mártással is megtetézték.

3. Füstölt vékonykolbász

(Uđená tenká klbása)

Ezt egyaránt fogyasztották főzve is, meg nyersen is, mindig kiadagolva.

Nyersen a vékony füstölt kolbászt sohasem ették főételként, hanem mindig csak „nyomaték”-ként valami után. Ha pl. friss tej volt a reggeli, amiből mindenki ihatott annyit amennyit akart, akkor utána kapott egy kb. 10 cm-nyi vékonykolbászt. Ugyancsak nyers szalonna, retek, zöldhagyma, zöldpaprika reggeli, vacsora alkalmával is kijárhatott egy darabka vékonykolbász. Hasonlóképpen nyomatékkul szolgálhatott délből, este leves-ételek után.

Gyakran ették a vékonykolbászt főzve is. Általában levesekben (krumpli-, laska-, kömény- vagy savanyúkáposzta-levesben) főzték, egyformán ebédre vagy vacsorára, mindenki számára egy-egy 10-15 cm-nyi darabot. Újabb időben jött szokásba a vékony füstölt kolbásznak a rakott krumpliban való felhasználása.

Gyakori volt a vékonykolbász megsütése is. Leginkább kolbászos rántotta formájában ették. Reggelire egy bögre tej, utána karikára vágott kolbásszal gazdagított tojásrántotta minden igényt kielégíthetett. Férfiak, akik vasárnapra is kint maradtak a jószágnál a tanyán, rendszerint ezt az ebédet készítették maguknak: 5-6 tojásból rántotta, belesütve 2-3 sze-

let szalonna és néhány karika kolbász. Aki így látta el magát, biztosan nem maradt éhen.

Érdekes kolbászsütés formáról számol be Zahorán György. „Csemegének számított a fűstről frissen levett és megsütött kolbász. A nem egészen kifűtött kemence szája közelébe papírt terítünk, arra tesszük egészben a szál kolbászt. Kb. 20 percnyi sütés után kész az illatozó — mondjuk — reggeli, amelyhez puha, friss kenyéren kívül más nem járt.” Nos, valóban finom csemege lehetett ez, de nyilván csak a gazdacsalád és az is csak ritkán engedhette meg magának ezt az élvezetet hétköznapi reggeliként. A ház egész dolgozó népe számára nemigen készülhetett.

4. Füstölt vastagkolbász (*Údená hrubá klbása*)

Nem kirakatárúnak, hanem ugyancsak a család napi élelmezését szolgáló élelmicikknek készült a vastagkolbász is. Felhasználása a füstölés és a mintegy három hónapos szikkasztás után kezdődhetett meg. A vékonykolbászhoz hasonlóan fogyasztották. Köznapi ételnek számított. Főételként kenyérrel, zöldpaprikával, fiatal hagymával legfeljebb uzsonnára ették, általában azonban kísérorétel jellege volt. Bab-, lencse-, borsó-, csicseriborsó-, káposzta- vagy köménymagos levesbe főz-ték hús helyett. Ilyenkor a gazdacsalád tagjaival egyformán részesült belőle a szolgaszemélyzet is. Sütni nemigen szokták.

A füstölt vastagkolbász felkarikázva, nyersen, a leggyakrabban Békéscsabán a futó-vendéglátásnak. Ha kedves vendég érkezik, aki ugyan nem marad soká, de mégis meg akarják kínálni valamivel, akkor a házigazda lekaszt a kamrában egy szál vastagkolbászt és felkarikázva, vagy 4-5 centis darabokban tálalják a vendégnek. Amilyen szerepet a vendéglátásban másutt a bor, a sajt, a feketekávé tölt be, Békéscsabán annak felel meg a szilvapálinka és a vastagkolbász.

A csabai vastagkolbász oly ízes, mindenki által kedvelt csemege, hogyha nem vigyáznának eléggé, úgy nagyon hamar elfogyna. Az ügyes háziasszony azonban olyan beosztással él, hogy minden évben marad 2-3 szál az újig, amiből az új vágáskor meg lehet kínálni a bölléreket, intve őket, hogy ugyanilyen finom kolbászt készítsenek most is, mint amilyen a tavalyi volt.

5. Füstölt sonka

(Údená šonka)

Étrendi felhasználása kétféle volt. Egyrészt a köznapi étkezést szolgálta, másrészt húsvéti sonka formájában az ünnepi ellátás és vendéglátás leglényegesebb elemét jelentette.

A régi békéscsabaiak a füstölt sonkát nem fogyasztották nyersen, sőt sütve sem, hanem kizárólag főzve, hüvelyes levelekben, pontosan úgy, mint az egyéb füstölt húsokat vagy a vékonykolbászt. A főzés hogyanját illetően nem egyformák az informátoraim tájékoztatói. Egyesek szerint a háziasszony a sonkát egészben főzte meg a levesben s csak azután szeletelte fel, adagolta. Mások szerint a nyers sonka már felszeletelve került a levesbe főni s csak a csontok, a rajtuk maradt maradék hússal kerültek egészben a fazékba, mivel a csontvelő ilyenkor már avas s ez, a csontok feldarabolása esetén rontaná a leves minőségét. Nyilván mindkét nézet a valóságnak megfelelő, vagyis a sonkafőzésnek nem volt egységes gyakorlata, egészben is, meg szeletelve is főzték, külön-külön családi hagyomány szerint. Újabban akadnak példák arra, hogy a füstölt sonkát nyersen is fogyasztják, meg szeletekben sütve is, esetleg rántottával együtt készítve, úgy, mint a kolbászos rántottát.

Egyöntetű az adatszolgáltatók vallomása a tekintetben, hogy a húsvéti sonka evése régi, már a múlt században is gyökerező rendje a békéscsabai étkezésnek. A főtt sonkát szeletelve, tormával és kemény tojással együtt tálalták. Szokásban volt-e már akkor is a húsvéthétfői vendégjárás vagy csak a ház népe fogyasztotta ezt az ünnepi ételt — informátoraim nem tudják. Azt azonban mindnyájan tudjuk, hogy jelenkorunkban egészen általános, nemcsak a városban, de a tanyákon is a húsvéthétfői vendégjárás. A locsoló férfiak, fiatalok, idősebbek egyesével, párosával, sokszor csapatosan járják az ismerős házakat, tanyákat és az illem úgy kívánja, hogy főtt sonka, vastagkolbász, kemény tojás, kalács, sütemény, pálinka, likőr és bor, ma már sör is pazarló bőségben álljon a jókedvű vendégek rendelkezésére. Mindenesetre a füstölt sonkának és a vastagkolbásznak ez a fajta felhasználása a leghangulatosabb a békéscsabai családoknál.

6. A szalonna felhasználása

(Používanie slaňini)

A füstölt húsnál is gyakrabban szerepelt a békéscsabai földmíves családok étlapján a sózott, fehér szalonna. Ették nyersen is, sütvé is, reggel is, délben is, este is, bármikor, amikor a férfiak magukban voltak vagy a háziasszony nem ért rá főzni.

A nyersen fogyasztott fehér szalonnához retek, fiatal hagyma, fokhagyma, paradicsom, zöldpaprika vagy savanyúság járta, ami éppen kéznél volt, illetve aminek éppen a szezonja volt.

A szalonnát azonban gyakran süttötték is. A tanyán kívül, kint a mezőn, aki már unta a nyers szalonnát, nyárson süttött magának, sőt, bent a tanyában is, téli időben sokszor volt a reggeli bográcsban vagy vaslábásban sült szalonna, kemencében, hajában sült krumplival, tetejébe köcsög aludttejjel. Nyáron vízben főtt burgonyával is ették a sült szalonnát.

A sült szalonna felhasználásának gyakori és igen fontos formája a rántáskészítéssel volt kapcsolatos. Bográcsban, vaslábásban néhány szelet szalonnát süttöttek meg, annak zsírjából kevés hagymával rántást készítettek, megpirították a levestésztát, majd feltöltötték vízzel és krumplit, zöldséget adva hozzá, máris készült az ízes leves. De így készítettek rántást minden más (hüvelyes) leves alá is, beleadva a kisüttött szalonna friss tepertőjét is, ami a leves ízességét, tartalmosságát nagyban emelte.

A régi csabaiak csak sózott, fehér szalonnát készítettek, a szalonna füstölése csak a két háború után terjedt el szélesebb körben. A földmíves családok ezt a szokást az iparos és polgári házaktól vették át.

7. Tepertő

(Škvarka)

A régi csabaiak a hízó rendes, vastag szalonnáját nem süttötték ki zsírnak, csak a hájat, a bélzsírt és a potyadékszalonnát. Mivel pedig az ezekből származó törmelékes tepertő étkezésre alkalmatlan volt, ezért a régiekkel kapcsolatban tepertőevésről tkp. nem is beszélhetünk. Inkább csak a rántáskészítéshez alkalmanként kisüttött szalonna kevéske tepertőjét használták ételbe, főleg levesekbe. Pl. a saláta- vagy a kiszelynek nevezett savanyú leves egyenesen megkívánta a tepertő hozzáadását.

Az első háború utántól kezdve erősen megcsappant a köznép körében is a szalonna iránti igény, ekkortól kezdtek nagyobb mennyiségben zsírnak kisütni a szalonnát, amivel ter-

mészetesen bőséges éttepertő keletkezése járt együtt. Az ilyen rendes éttepertő leginkább hidegvacsorák alkalmával került más ételféleségek társaságában az asztalra, de ez sem nagyon gyakran. A békéscsabai parasztcsaládoknál a tepertő legáltalánosabb felhasználása az, hogy segítségével tepertős pogácsát (*slatkáňe*) sütnék az asszonyok. Hogy pedig a tepertőt — megavasodásától félve — ne kelljen sietve, rövid idő alatt elhasználni, szinte elpazarolni, ezért azt megdarálva üvegekbe nyomkodják, döngölik, ami által hosszabb ideig, károsodás nélkül megőrizhető.

8. A háj hasznosítása (*Používanie sadla*)

A kolbászon kívüli sertésvágásos termékek felsorolásánál már megemlékeztünk egy ízben a hájról s vele kapcsolatban arról is, hogy a múlt században a fatengelyes szekereknél kocsikenőcsként használták. Mégis, a háj igazi szerepét a hájas tészta készítésével kapcsolatban tölti be. Ez a tésztaféleség leggyakrabban az ún. hájas kifli (*kiflíke*), azonban készítenek könnyű, leveles hájas krémeslapokat is (*krímes*). A hájas kifli receptjét a disznótoros vacsora leírásával kapcsolatban már megadtuk.

9. Kocsonya (*Stuďeno*)

A ritkábban készített ételek közé tartozott. Mivel a hozzávaló húsneműk füstöletlenek, csak gyenge sózással tartósítottak voltak, elég gyorsan kellett őket felhasználni. A kocsonyát a tél folyamán, ünnepnapokon, mindig csak vacsorára fogyasztották. Általában két-háromszor került egy télen a család asztalára. Sokak kedvenc étele volt ez.

10. Ünnephez kötött ételek (*Jedlá na sviatke*)

Némely vidéken az egyes nagy ünnepeknek állandó, szigorúan megszabott étrendje van; Békéscsabáról ez nemigen mondható el. Talán a karácsony szentesti és a szilveszteresti étrendnek van valamilyen törvényszerűsége. Szentestén (*Póstní* vagy *Štedrí večer*) a régi csabaiak mindenekelőtt is egy-

egy gerezd (*struk*) fokhagymát fogyasztottak magában vagy kaláccsal, annak érdekében, hogy egész jövő évben egészségesek maradjanak. Egyébként a karácsonyesti menü a következőkből állt: vékonykolbászos káposztás leves (*kisel' a tenkov klobasov*), valamint sertéssültek: oldalas és disznótoka, a záró étel pedig mézes-mákos haluska (*makovie haluške*) vagy guba (*opekance*). Közben bort ittak, a végén diót törtek, almát ettek. Azt tartották ugyanis, hogy ki mennyi bort iszik meg, annyi vért szed magába és ki milyen (egészséges vagy férges) almát, diót vett, olyan lett az egészsége is. E szentesti vacsora érdekessége volt az is, hogy addig nem lehetett elkezdni, amíg a háziasszony asztalhoz nem ült. Viszont miután már helyet foglalt, ha pótlólag hozni is kellett még valamit az asztalra, más ment el érte, a háziasszony a vacsora befejezéséig nem állhatott fel helyéről, hogy a kótlók is jól, nyugodtan üljenek fészükön.²⁵

Amiket e fejezetben eddig olvashattunk, az túlnyomórészt informátorainak az általam feltett kérdésekre adott válaszai-ból származott. Az informátorok egyike, Mekis András azonban ezen túlmenően, külön is írásba foglalta a maga, gyermekkorában a szülői házban szerzett, ezzel kapcsolatos élményeit, úgy érzem, nem árt, sőt a kérdést még jobban megértjük, ha ezzel a tájékoztatóval is megismerkedünk. A következőképpen hangzik:

„A régi időben a disznóvágás célja volt egész évre biztosítani a család élelmét. Ezért a gondos háziasszony úgy osztotta be a készletet, hogy abból változatos ételek jussanak az esztendő minden ünnep- és hétköznapijára is.

Ősszel minden házban káposztát savanyítottak hordóban vagy káposztás bödönben (*kapusňica, zvaračka*) és ebből a tél folyamán hetenként egyszer-kétszer használtak főzéshez. Agyagfazékban kemencében, káposztába tett zsírosabb húst (nyúlja, oldalas) főztek. Rántást adtak hozzá és e finom, ízes étel a kemence parazsa mellett csendesesen forrva megfőtt.

Az ételeket naponta változtatták, az étkezés tehát nem volt egyhangú vagy egyoldalú. A reggel szalmával, kukoricaszárral, izikkel, rózsével vagy csutkával befűtött kemence átforrósodott és egész napon át tartotta a meleget. Nem kellett külön tüzet rakni a főzéshez, vagy mosáshoz. Ha krumplit tettek a kemencébe, hajában megsült, úgyszintén tepsiben a szalonna, hurka, kolbász, a bab-, lencse-, borsó-, csicscriborsó- vagy káposztaleves a bele helyezett füstölt oldalassal, csülökkel, lapockával az agyagfazékban megfőtt.

Télen a reggeli sült krumpli, szalonna, kolbász, hurka volt, esetleg tepsiben sült hámozott krumpli kolbásszal vagy sava-

nyú káposzta kolbásszal sütvé. Ennél az ételfajtánál tepsibe 2-3 cm vastagon hordós, jól kinyomkodott savanyú káposztát terítenek el, amire szalonna és vékonykolbász hasábok kerülnek s ezt kemencében megsütik. Máskor tejeskávé, utána rántotta szalonnával, kolbásszal, ismét máskor málé, görhe, tepertős pogácsa volt télen reggelire. Sokszor került sült tök az asztalra és ez bizony mind a boglyakemence érdeme.

Ebédre a fentebb említett módon, kemencében főtt savanyú káposzta-, bab-, lencse-, borsó-, csicseriborsó-levesek kerültek az asztalra, naponként váltva egymást. Természetesen e levesek mindegyikét a disznóvágáskor elkészített termékek valamelyikével tette ízesebbé, tartalmasabbá a háziasszony.

Tavasszal, nyáron, ősszel a kemence elhagyásával mindeme ételek a tűzhelyen készültek. Így érthető, hogy tavaszra más étkezési rend lépett életbe. Korán kelő népek voltak a csabaiak, napkeltekor már munkába álltak. Az asszonyok reggelire megfőzték a savanyú levest. No, a név hallatára nem kell azért savanyú képet vágni, nem volt az olyan nagyon rossz, sőt, nagyon is ízes volt. Hiszen volt benne aludttej, felfert tojás, tetejében tejföl, mert még a szegényebb kisgazdák is tartottak tehenet legalább egyet, de akadt nem ritkán 5-6 vagy még annál is több tehen egy-egy parasztgazdaságban, s így nem okozott gondot a jó étel elkészítése.

Délben könnyebb laska- vagy tarhonyalevest, utána sült kolbászt, vagy sült szalonnát, egy-két főtt tojást, vagy paprikás krumplit ettek.

Vacsorára száraz bableves volt sonkával, bordával, savanyú uborkával. Ősszel a vastagkolbász került sorra mind főtt, mind pedig nyers állapotban.

A vasárnapi és ünnepnapok étkezések alkalmával a reggeli tejeskávé és rántotta, az ebéd szárnyas- vagy galambleves, szárnyas paprikás vagy pörkölt, befőtt, tészta (fánk, sütemény) volt, a vacsora pedig rétes és délről maradt főtt étel, mivel ebédre mindig annyit készítettek, hogy vacsorára ne kelljen külön főzni.”

Ez az ismertetés is azt bizonyítja, hogy bár az étkezés fő anyagát a disznóvágásból eredő termékek jelentették is, a békésabai földműves, gazdálkodó nép étkezése mégis eléggé változatos, és főleg igen tápláló volt.

XIV.

AZ ÉLÉSKAMRA

(Komora)

A disznóvágásból származó, a család egész évi élelmezését szolgáló termékeket: zsírt, szalonnát, füstölt húsokat, kolbászt stb. nem volt elég csupán szakszerűen elkészíteni és tartósítani, hanem — ugyancsak — szakszerűen tárolni, raktározni is kellett, hogy az idő előtti megromlástól megóvhatók legyenek.

A múlt században, de még a századfordulón is Békéscsabán e sertésből nyert sózott, füstölt élelmicikkeket gyakran tartották a nádtetős padláson, mert a nádfedél télen meleget tartott, nyáron a legnagyobb kánikulában is viszonylagos hűvösséget biztosított, s így az alatta tárolt ételmet télen a fagytól, nyáron a hőség következtében beálló avasodástól óvta meg. A nádtetős házak azonban lassan-lassan eltűntek s attól kezdve a hízóból származó, de meg másfajta élelmiszerek tárolási helye is kizárólag az éléskamra lett. Ma is az.

A régimódi, utcára néző kétablakos, virsli-alakú csabai gazdaház teljes hosszában, az udvar felől oszlopos folyosó, tornác húzódott, ebből nyíltak az épület egyes helyiségeibe az ajtók. Az első a pitvarba szólt, lényegében azonban az egész lakott részbe ezen át lehetett bejutni. Utána következett a padlásfeljáró- és esetleg a pinceajtó, majd ezek után a nagy éléskamrába (*komora*) vezető ajtó, mely egyszerű, egy szárnyú, kilincses, kulccsal zárható ajtó volt.

A kamra padozata gyakran földes, mégis inkább közönséges falazótéglával kirakott volt. A mennyezete gerendás. Falai fehérre meszelték.

Nem általános, mégis gyakori és jellegzetes megoldás Békéscsabán, hogy a kamrát keresztben magas, esetleg egészen a plafonig érő léckerítés (*šránke*) osztotta ketté.

A kerítésen inneni kisebb előtérben a falak mentén jobbra is, balra is téglakon nyugvó vastag pallókon állt a folyó használatra szolgáló szemestakarmány (árpa, kukorica, dara, korp) zsákokban. Ez előtérben bútor nem volt, de a falakon magasan polcok lehettek, ezeken tartották a ponyvákat és az üres zsákokat. Amely háznak nem volt pincéje, ott a napi fogyasztásra szolgáló kisebb mennyiségű zöldséget, burgonyát is földre ömlesztve e helyen tárolták, úgyszintén itt állt a boroshordó és az ivóvízes hordó is. Ez utóbbi is szokásos zárt hordó volt, tetején csak akkora fedhető nyílással, hogy egy félliteres edény-nyel rajta keresztül vizet lehessen meríteni. A hordót hetenként egyszer töltötték meg friss artézi vízzel, melyet vagy maga a gazda hozott a kútról saját fuvarjával, vagy pe-

dig a kifejezetten ezzel, ti. ivóvízszállítással foglalkozó lajtos, vizes-embertől vásárolt.

A kamra kerítésen túli nagyobb részében, a fal mellett, földre fektetett deszkákon álló bödönökben tartották a zsírt. Az egyik sarokban magasodott a szappanpiramis, vagyis az egymásra rakott, feltornyozott szappantáblák, néha 10-15 is, két-két szellőztető léccel elválasztva egymástól. A mennyezetgerendákhoz erősített rudakról lógtak az oldalszalonnák, a kolbászok, a sonkák és egyéb füstölt húсок. A kamra e részében állhatott egy stelázi is, mégis inkább jobbra, balra, a falakba vert erős fa- vagy vasszegeken nyugvó polcok voltak a szokásosak. E polcok egyike volt a kenyérpolc, amelyen oldalukra állítva, egymásnak döntve sorakoztak az egész hétre szóló kenyerek, gyürkés, hasas cipók. A másik oldalon futó polcon s az esetleges stelázin kaptak helyet a befőttes- és a savanyúságos üvegek.

Az elválasztó léckerítés ajtaja vagy kulccsal vagy lakattal volt zárható, a kulcs rendszerint az öreg gazda birtokában volt, engedélye és tudta nélkül az élelmiszerraktárba senki be nem mehetett, némely helyeken még a gazdasszony sem.

A kamrának nem volt folyosóra néző ablaka, csak a szomszéd felé eső, hátsó falán volt magasan egy vagy két szellőzőnyílás. Ezeket forró nyári napokon betömve, a kamrát elsötétítve tartották, de éjszakára ezeket a szellőzőlyukakat megnyitották, hogy a kamrába hűvös, friss levegő juthasson. A húsneműk avasodása ellen védekeztek ezzel a szellőztetési módozattal.

XV.

CSABAI BÖLLÉRKOLBÁSZ²⁶

(Čabianská kolbása profesionálních zabijárov)

Böllér mindenki, aki a hízó leszúrását és feldolgozását önállóan végzi. Parasztházaknál mindig a családból vagy legalábbis a szűk rokonságból került ki. Fivér, sógor, vő volt a böllér, idegent e munka elvégzésére sosem hívtak.

Csakhogy a városban laktak polgárok, iparosok, hivatalnokok, akik évről évre szintén vágtak, de már a hízó feldolgozását maguk elvégezni nem tudták, talán a rokonságukban sem akadt e feladatra vállalkozó férfi. Ezekben a házakban tehát fizetett böllért fogadtak. Ilyen fizetett böllér lehetett valamely hentesmester vagy segédje, tehát hivatásos szakember, leggyakrabban mégis olyan személy volt, akinek egészen más volt a hivatása, a böllérséget csak mellékfoglalkozásként űzte, szezonmunkaként végezte. Ebben a fejezetben mi kifejezetten ez utóbbi, mondhatnák úgy is: civilböllérekről és az általuk készített csabai kolbászról szólunk.

Vajon kikből is regrutálódott Békéscsabán ezeknek a fizetett bölléreknek a népes serege? Elvileg ilyen böllérkedésre bárki vállalkozhatott, parasztember is, postás is, vasutas is, a való tény azonban mégis az, hogy e fizetett böllérek túlnyomó többsége az építőipari munkásokból került ki. A kötött munkaidőben foglalkoztatott postás, vasutas nem vállalhatott volna vágást bármikor, legfeljebb hetenként egyszer, a szabadnapján. Ezzel szemben ott voltak az építkezéseknél foglalkoztatott kő-műves, ács, bádogos, festő és mázoló stb. ipari szakmunkások, akik tavasztól őszig szakmájukban dolgoztak ugyan, de a tél beálltával megszűnt foglalkoztatottságuk, hónapokon át rendes munka nélkül voltak. Nos, mivel pedig a disznóvágások éppen ezekre a téli hónapokra estek, mi sem volt természetesebb, minthogy a böllérkedésre éppen ezek az iparos egzisztenciák vállalkozzanak elsősorban.

Lehetett közöttük olyan, aki ezt a munkát pusztán hobbi-ként vállalta és végezte, mert szerette, mert szépnek találta. Az igazság azonban az, hogy túlnyomó többségüket a szükség, a mellékkereset vágya, nemegyszer a pusztán ínség vitte rá a böllérkedésre. A saját műhellyel nem rendelkező építőiparosok, ha tavasztól őszig rendszeren kerestek is, de keresetükből félretenni, tartalékot gyűjteni nemigen tudtak. Pedig jöttek a foglalkoztatottság nélküli téli hónapok, amikor nem kerestek, pedig akkor is enni, akkor is élni kellett, a lakásba tüzelőre, a gyerekeknek iskolaszerekre, meleg ruhára volt szükségük, munka, kereset pedig sehol. Ez a kényszerhelyzet vitt rá egy sereg építőipari munkást arra, hogy valamilyen úton-módon elsajátítsa a böllérismereteket, pénzért hízóvágásokat

vállaljon. Ez nagyon kifizetődött a számára. Egyrészt, ebben az építőipari szempontból holt szezonban is hozzájutott keresethez, másrészt pedig — és ez nem kicsiny dolog — a vágások alkalmával kapott bőséges kóstolók a család téli ételmezését is megoldották. A böllér felesége télen nem vásárolt széki húst, a kóstolókból jutott bőven a család asztalára.

Természetesen az még nem volt elég, hogy valaki hajlandó legyen böllérkedni, vagy hogy a szükség kényszerítette rá. A böllér munkája felelősségteljes volt, hiszen a ráhagyatkozó család egész évi húskészletét kezelte, ezt a munkát nem lehetett akárhogy végezni, érteni kellett hozzá. De vajon honnan sajátíthatta el a kőműves, az ács, a bádogos vagy a mázoló a böllérismereteket?

E férfiak nagy százaléka parasztcsaládból érkezett az iparba, odahaza apjától, nagybátyjaitól tanulhatta meg a böllérkedés alapelemeit. De volt olyan is, aki magát ezen túlmenően is képezte a szakszerű böllérségre. A jelen fejezettel kapcsolatos információkat szolgáltató Szikora József 63 éves szobafestő és mázoló pl. már 16 éves korában perzselést vállalt, családkoránál böllérkedő hentesek mellett. Számára nem is az az 1-2 pengő volt a fontos, amit a perzselésért kapott, hanem sokkal inkább az, hogy a hentestől ott helyben elleshette a szúrás, hasítás, bontás, feldolgozás fogásait. Szívesen segített, dolgozott a hentes-böllérnek a pénzért vállalt perzselésen kívül is egész nap ingyen, csakhogy a böllérismereteket eltanulhassa. Amit otthon, nagybátyjától tanult, az csak olyan paraszti módon (*po sel'jacki*) végzett sertésbontás volt, de amit a hentestől tanult el, az már olyan szakismeretet jelentett, amelynek birtokában polgár, iparos, úri házaknál is vállalhatott böllérséget. Vállalt is Szikora József fiatal korától fogva állandóan, telenként átlag 40-50 vágása volt. A legtöbb hízót, 96 darabot 1944 telén dolgozta fel, mert akkor vásárok nem voltak, a kereskedelem pangott, egy-egy városi család is nyakra-főre öldöste hízóit, hogy biztosítsa háztartását egy egész esztendőre. Meg valutának sem volt rossz abban az időben a zsír, a szalonna és a kolbász. Azon a télen Szikora egy szabómesternél egyetlen napon három hízót vágott, s azokból 109 szál vastag- és 48 szál vékonykolbászt készített.

A böllér, napi munkáját — amikor világosodott — reggel 6, fél 7-kor kezdte. Akkor érkezett a házba, magával hozva szerzsámait. Így a kézi, faetetésű perzselőgépet (*opaľovácia mašinka*), a vékony, hegyes szúrókést, a széles, tompa kaparókést, a bontó- és csontozó késeket, a fenőacélt (*ocielka*), a bárdot (*bárd*), a ritka és sűrű tárcsával felszerelt húsdarálót, s végül a hurkatöltő szerzsámot. A perzselőgépet a fogójához és

csövéhez erősített heveder segítségével a vállára vetve hozta, a többi apróbb munkaeszközt gyékény hentes-szatyorban, biciklijére akasztva szállította.

A böllér feladata volt a szúrás, a perzselés, a hasítás, a bontás, a hús és a szalonna feldarabolása, a töltelékek készítése, a hurka, kolbász, sajt megtöltése és a füstre menő húsok lesózása. A háziak a hízó lefogásában, a zsírnak való szalonna és a kolbásznak való hús összevágásában, darálásában rendszerint segítettek a böllérnek. Egy vagy két hízó vágása esetén más fogadott segítsége nem volt, mint a család által fizetett belesasszony, aki a bél tisztítását és a zsír sütését, a mosogatást végezte. Kettőnél több hízó vágása esetén azonban a böllér egy férfi-segítséget is hozott magával. Egy hízóval reggel 6-tól du. 2 órára végzett, két hízó esetén a munka este 6-7-ig tartott el.

A szúrás nem mindig volt komplikációmentes. Adódott oly erős, vad hízó is, mely nekiment volna a vérszagú-ruhás böllérnek. Ilyenkor a sertés gazdája ment be az ólba, kötelet kötött a hízó hátsó bal lábára, kivezetve az udvarra, ott a kötélnél fogva lerántották, leteperték, s így mehetett végbe a szúrás.

A városi böllér munkája egyes pontokon eltért a parasztböllérekétől. Így pl. a parasztböllér a hasítást mindig éles kisbaltával (*bavtíčka*), a városi böllér bárddal végezte. A gazdacsaládok hízóikat mindig orjára hasították, a városi családok gyakran karajra. A parasztes családok a szalonnát régebben mindig oldalszalonna formájában hagyták meg, és füstölés nélkül, pusztán sózással tartósították. A városi népek a böllérral kisebb táblákat, csíkokat vágattak a szalonnából, melynek nagyobb részét füstre küldték, a tokaszalonnát abáltatták, a hasaalja szalonnát pácolták. A parasztházaknál régebben nemigen hagytak nagy sonkát, náluk általában a csülökszerű, kisebb sonkák jártak. A városi polgárcsaládok mindegyike meghagyatott a böllérral egy óriási hátsó sonkát, kettőt-hármat pedig kis sonkává faragtatott. Karajra történő bontás esetén a karajból annyit kellett meghagynia, amennyit a család pár nap alatt frissen elfogyasztott, a többi karaj húsát kicsontozták s a kolbászba adták.

Nagy eltérés mutatkozott a parasztböllérek és a városi böllérek készítette hurkaféleségek között is. Paraszthelyeken régen a köleskásás hurka, később a tüdős-rizses hurka járta, a városi családok a böllértől megkívánták, hogy a szokásos rizses hurkán kívül véres és kenómájás hurkát is készítsen. A disznósajt tölteléke nagyjából egyforma volt, csak mivel a parasztházaknál az alsó állkapocs a füstre ment, a városiak pedig ennek húsát is a sajtba adták, ezért a városi disznósajt általában húsban gazdagabb volt. Még az a különbség is meg-

állapítható, hogy a paraszti disznósajtot paprikával pirosra fűszerezték, a városit viszont törött borssal ízesítették.

A kolbász készítése és ízesítése a városi családoknál ugyanúgy történt, mint a parasztházaknál. Csak míg ezeknél a parasztböllér mérés nélkül, marokkal adagolta és ízleléssel ellenőrizte a fűszereket, addig a városi családok a böllértől megkívánták, hogy a hús mennyiségének, kilóinak megfelelő fűszermennyiséget adagoljon. Általában 1 kg húsba 2-2,5 dkg paprikát és ugyanannyi sót is adtak, azonfelül egy kevés köménymagot. Voltak házak, amelyekben a böllérral kevés salétromot is tettek a húsba, mert ez szép piros színt biztosított a kolbásznak, ugyancsak szokásban volt kevés cukor hozzáadása is, amitől szeleteléskor szép csillogó maradt a vágás helye. Akadt a böllér munkája során néhány rendhagyó igény is. Az egyik családnál a vastagkolbász húsába szerecsendiót reszeltettek, másutt a vékonykolbászba törött borsot. Ezek azonban idegen behatást jelentettek, ez már nem igazi csabai kolbász.

Ha a disznóvágás névnapal vagy pl. szilveszterestével volt kapcsolatos, a böllérral egyes helyeken páros kolbászt is készítettek a névnap vendégek vagy a család szilveszteresti vacsorája számára. Az ily páros kolbászba a szokott fűszerek mellé rendszerint egy kis citromlevet és bort is adtak, az így elkészített kolbász egy-két napi gyöngye füstölés után finom csemegeként volt fogyasztható.

A böllért rendszerint a háziasszony dirigálta, ő mondta meg, mekkora sonkát kanyarítson ki, mennyi friss húst hagyjon fogyasztásra, mennyi darált húst a töltött káposztába, a háziasszony szabta meg azt is, hogy hány tábla vagy csík szalonna készüljön, a kolbász és a hurkafélék ízesítését is ő ellenőrizte. Ritka ház volt, de azért akadt olyan is, ahol az ismerős böllérnek teljesen szabad kezet adtak, rábízva, hogy mindent csi-náljon úgy, ahogy szokta, ahogy az előző évben is tette.

Az eddigi munkákon kívül a böllér feladata volt segíteni a zsírt sütő beles-asszonynak az üst levételében, a zsír bődönbe merésében, majd a füstre kerülő szalonna és húсок lesózásával munkája véget is ért.

A böllér étkeztetése a nap folyamán elég egyszerű volt. Nem vendégségbe jött, de pénzért dolgozni, ezért nem traktálták különösebben és nem üldögéltek vele sokáig az asztalnál. Reggelire rendszerint az előző évi vágásból megmaradt vastagkolbászból szeltek a számára, kissé talán emlékeztetőül is, hogy az idén is ugyanolyan finom kolbászt készítsen. Ezenkívül tejeskávét vagy teát és pogácsát kapott.

Az ebéd kétféle módon folyhatott le. Ha két hízót vágtak, amelynek feldolgozása estig tartott, az esetben déli 12, 1 órakor rövid ebédszünetet tartottak. Az ebéd ekkor savanyú vagy orjalevesből, tormával tálalt főtt húsból és burgonyakörítéses peccenyéből állott. Ha pedig csak egy hízót vágtak, akkor a munkát nem szakították meg ebédeléssel, hanem a teljes feldolgozás után, du. 2, fél háromkor ültek asztalhoz, amikor azonban az előző étkeken kívül már sült hurkát és kolbászt is tálaltak, legalább mindjárt meg is lehetett bírálni, mennyire sikerültek. Italt természetesen az egész nap folyamán kapott a böllér. Ha józan életű ember volt, akkor ráhagyták a pálinkás és borosüveget, hadd szolgálja ki saját magát. Ha azonban italos ember hírében állott, akkor időnként, poharanként töltöttek neki a háziak.

A disznóvágás napján rendszerint nagyobb vacsorát is rendezett a család, amikor a rokonok, ismerősök összejöttek. A böllér a vacsorát sosem várta meg, egyrészt az erősen családi vagy baráti jellegű volt, ahol nem lett volna mit keresnie, másrészt ő az egész napi megfeszített munka után annyira fáradt volt, hogy szívesebben tért haza pihenni, aludni, erőt gyűjteni az esetleges másnapi vágáshoz. A házból nem távozott üres kézzel, mert a böllérnek minden esetben járt kóstoló, ha nem is volt különösebben gazdag. Mindenütt kapott egy szál vékonykolbászt, egy hurkát, valamelyes tepertőt és néhol pár darab levescsontot. Mindenesetre családjának másnapi, sőt két napi élelme ezzel biztosítva volt.

A böllér egész napi munkája nem folyt le mindig gond és bosszúság nélkül. Érhették őt kisebb-nagyobb kellemetlenségek. Ilyen lehetett az, amikor a ház népe a perzselőgéphez nem készített szárazfát, hanem nedves fával vagy csutkával kellett etetni a masinát s így a tüzelő nem adott lángot, csak füstöt, ami pirosra marta a böllér szemét. Bosszúságot jelentett számára az is, ha már tölteni kellett volna a hurkát, de még nem főtt meg a rizs, vagy ha nem gondoskodtak előre megfelelő kolbászbélről s töltés közben futkostak utána, a böllér azalatt tétlenül állt, üresen múlt a drága idő. De azért délutánra, estére, ha kisebb zökkenők árán is, csak elvégezte feladatát és a jól végzett munka boldog érzetével térhetett haza.

A disznótort rendező család a böllért szakember voltára való tekintettel is illő tisztelettel vette körül. A böllér segítségét azonban nemcsak idegenek, de gyakran rokonságához, baráti köréhez tartozók is igénybe vették, s ily helyeken nem volt bebiztosítva az esetleges megtréfálás ellen.

Szikora József is elmesélte egy ilyen böllérkalandját. Vállalati főnöke kérte meg, végezné el náluk a sertésvágást, amit

ő készséggel el is vállalt. A háziak azonban — mivel Szikóranak főleg a finom kolbászkészítési szakismeretét kívánták igénybe venni — ezért könnyítésül már előző napon levágták, megperzselték és ketté is hasították a hízót, amelyik tehát már az éjszakát is két darabban töltötte a konyhaasztalon. Ezt azonban a böllérnek nem árulták el, hanem amikor reggel, még sötétben a házhoz érkezett, bőséges megpálinkázta után az ólhoz vezették, hogy fogja le és szúrja le a hízót. A böllér tehát odalopakodott az ólhoz, a sötétben ide-oda tapogatózott, sehol semmi. Még egy moccanás, egy röffenés sem. Hogy legalább azt állapíthassa meg, hol lapul a disznó, ujjával kopogtatta az ól deszkáit, s közben halkán szölongatta a keresett állatot: co-co, megint kopogtatás és megint: co-co. Ki tudja, meddig folytatta volna ezt a kopogtatást, és hívogatást, ha a háta mögött állókból ki nem tör a visszafojtott nevetés. Csak ekkor tudta meg, hogy megtréfálták, hogy már megmosva, hasított állapotban a konyhaasztalon várja kolbászkészítő szakértelmét a hízó. Haragudnia azonban nem volt szabad sem akkor, sem később, amikor az egész vállalatnál is megtudták kalandját, s munkatársai attól kezdve csak ezzel a gúny- de talán inkább csak becenévvel illették: Co-co.

Az e fejezetben elmondottak összefoglalásául: a böllérkolbász is tipikusan és hamisítatlanul házikolbász, mely semmi lényeges vonásában nem különbözik a parasztkolbásztól. Mivel pedig Békéscsaba lakosságának túlnyomó többsége nem a tanyákon, de a városban lakik, s mivel e városlakók jelentős részénél a fogadott böllérek dolgozzák fel a hízókat, ezért nyugodtan állíthatjuk, hogy a csabai házikolbásztermés — ugyan meg nem állapítható, de — tekintélyes része a böllérek keze munkájának és szakértelmének produktuma.

XVI.

CSABAI KISIPARI HENTESKOLBÁSZ²⁷

(Čabianská remeselná mesiarská klobása)

Az eddigiekben tárgyalt kolbász, akár a hízót vágó család valamely tagja, akár pedig fizetett böllér készítette, mindenképpen jellegzetesen házi termék, házikolbász volt, mely kifejezetten a család ellátására szolgált. Ebből nemigen került eladásra, azt legfeljebb ajándékba adták. Bár napjainkban már magánosok is készítenek kimondottan eladásra vastagkolbászt, melynek ára egységesen, kilónként 100,-Ft.

Csakhogy a régi világban sem vágott Békéscsabán mindenki hízót, kolbászt pedig az ilyen ember is szeretett volna enni. Azután pedig egyik-másik házban idő előtt is elfogyhatott a saját készítésű kolbász, jó lett volna valahonnan kipótolni. Nos, ezt az így jelentkező, kolbász iránti igényt igyekeztek kielégíteni a békéscsabai hentes-iparosok azáltal, hogy kifejezetten eladás céljára gyártottak nagyobb mennyiségű kolbászt, amit aztán üzletükben árusítottak. Mivel ennek a kolbásznak az eredete és a célja is eltér a házikolbásztól, ezért szólunk most itt külön a csabai henteskolbászról is.

A hentes-kolbászipar Békéscsabán hirtelen és nagy méretekben fejlődött ki. A két világháború között már 40-50 körül volt az önálló hentes-iparosok száma a városban, s az évi forgalom tekintetében az első 5-6 közé tartozott az az Aradi György is, akinek elbeszéléséből merítettem e fejezet teljes ismeretanyagát.

Aradi Györgynek Békéscsabán az egykori Andrássy, később Tanácsköztársaság (ma ismét Andrássy) úton, 43. szám alatt volt hentesüzlete az 1923–46 közötti években. Rajta kívül legjelentősebb hentesek voltak még: Laczo Mihály, Lepény Tamás, Hrabovszky János, Luptovics Jenő és Tarcali János.

A hentesek üzletükben mindenfajta vágóállat (birka, marha, borjú, sertés) húsát árusították, egyik-másik közülük mégis inkább csak egy-két fajtát favorizált. Aradiék főprofilja a birka és a sertés volt. Békéscsabán ősszel igen nagy volt a juhhús fogyasztása. Egyrészt azért, mert akkorára a kövér legelőkön a birkaállomány alaposan feljavult, másrészt a birkahús káposztában főzve lévén a legízletesebb, paprikásként pedig a lakodalmak idején lévén a legkapósabb, ez mind az őszi időre esett. Aradi György egyetlen őszön mintegy 1000 darab birkát vágott le, egy-egy lakodalmas szombat-vasárnapra 150 darabot is.

Aradiék másik profilja a sertés volt, nem is annyira a friss hús, mint inkább a sózott, fehér szalonna és a füstölt vastag-

kolbász.

A hentesek maguk legfeljebb csak elvételek üzletük számára sertéseket. Általában kész hízott állatokat vásároltak. A vásárlás rendszerint a piacokon történt, de vásároltak háztól, tanyáról is. A gazdák bejöttek az üzletbe megvételre ajánlani hízóikat, a hentes — ha több darabról volt szó — elment a házhoz vagy kiment a tanyára is megnézni az árut, s mindjárt meg is állapotok az árban és a szállítás idejében. Voltak nagyobb gazdák, akik mindig ugyanannak a hentesnek hízaltak egész évben és az általa megadott ütemben biztosították számára az élő árut.

A felvásárolt hízók vágása mindig a vágóhídon történt. Ez kötelező volt. Itt szúrták le, forrázták, hasították a hízókat, itt történt a belek és a gyomor kiürítése. A munkát a hentes vagy a segédei végezték el, de a szerek, a forró víz stb. használatában fejében, mégis darabonként 3-4 pengőnyi vágóhídi díjat kellett lerónia. A hízókat hasított állapotban, teljesen tisztán vihette üzletébe.

A sertés szétbontásánál a hentes is lényegében ugyanazokat az eszközöket használta, mint a városi vagy a parasztböllér: kést és bárdot. Bár volt külön hentes hasítóbárd is, hosszabb nyelű, mint a tőkén használt. A parasztböllérek — emlékezhetünk rá — hasításhoz bárd helyett inkább éles kisbaltát (*bavtjčka*) használtak.

A levágott hízó hasítását és bontását a hentes több tekintetben másként végezte, mint a gazdaházaknál szokták. A vágóhídon leszúrt és forrázással szörtelenített sertést, a hátsó lábába vaskampókat akasztva csigával felhúzták, s így, függesztett állapotában, hasánál felvágva szedték ki a belső részt, majd karajra (a gerincet pontosan ketté-) vágva hasították két félre. Parasztházaknál a hasítás a földön, orjára (a gerinc két oldalán a bordákat elvagdossa) történt.

Általában más volt a hentes bontási eljárása is, mint a házi bölléréké. Az üzletbe beszállított félsertésekről „lehúzták” a szalonnát, a húst pedig, ha frissen szándékoztak kiárúsítani, akkor „tőkére bontották” fel. Karaj, oldalas, hátsó comb, első combok (lapocka), köröm, fej és csülök (kis-sonka) került külön-külön. Kolbásszá történő felhasználás esetén a teljes sertést „kicsontozták”, azaz minden csonttól lefaragták az összes húst, csak a fej, a köröm és a csülök maradt meg, amik nem való kolbászba. Hentesnél is nagy cikk volt a szalonna. És mert a csabaiak elsősorban a fehér, sózott szalonnát igényelték, ezért a hentesek is csak kevés füstölt csemegeszalonnát készítettek, a szalonna zömét oldalszalonnaként besózták, majd raktárban felakasztva tárolták a nyár végi és őszi betakarítások ide-

jéig. Mert a földtulajdonosok arató-cséplő munkásaiknak heti 1-1 kg szalonnát is tartoztak adni, a földdel bíró iparosok, kereskedők, de meg a valamilyen okból szalonnahiányban szenvedő gazdák is, legfőképpen azonban az uradalmak ilyenkor nagy tömegben vásárolták a hentesektől a sózott szalonnát.

A hentesüzlet másik nagy cikke volt a kolbász, amelyből azonnali, frissen fogyasztásra kevesebb vékony, viszont hosszabb időre szóló tárolásra jóval több vastagkolbász készült. A kolbászba való hús előkészítése lényegében a házikolbászával azonos módon történt, csak a nagyobb hentesek már valamelyes gépi berendezéssel is rendelkeztek. A kolbászhús darabolását pl. az ún. „hintakéssel”, hivatalos szaknyelven „ringakés”-sel végezték. Ez az eszköz 5 párhuzamos, kb. 80 cm hosszú ív alakú késből állott, melyeket két végükön vas fogantyúrúd egyesített. A ringa- vagy hintakést e fogó rudakat megmarkolva két ember „hintázta” a hússal leterített tőkéen, közben lassan elforgatva a kést. Nehéz munka volt ez. Könnyebb volt a hús töltelékké aprítása 6-8 mm-es tárcsával felszerelt villany-húsdarológéppel. A jó kolbászt előállítani kívánó mester mégis a késsel daraboláshoz ragaszkodott, mert ez nem préselte ki a hús lelkét (a húsnedveket és a zsiradékot) úgy, mint a darológép teszi.

A csabai henteskolbász és a házikolbász összetételében semmi különbség nem volt. A hentes is csak tiszta sertéshúsból készítette, a rögtöni fogyasztásra szánt vékonykolbászba esetleg kevertek egy kevés marhahúst. A vastagkolbász és a vékonykolbász fűszerezése között sem volt különbség. Aradi Györgyék 1 kg húsbá 1 dkg édesnemes (festő) és 1 dkg csípős, erős paprikát adtak, meg 2 dkg sót, kevés fokhagymát és köménymagot. A paprika mennyisége mutatja, hogy a henteskolbász valamivel gyöngébb, helyesebben kevésbé csípős volt, mint sok család házikolbásza. A hentesek az akkori időkben vastagkolbászt kizárólag a hideg idő tartama alatt, télen készítettek.

Arra a kérdésre, hogy a hentes számára melyik volt a kedvezőbb üzlet, a friss hús eladása vagy a füstölt, vastagkolbász gyártása és árusítása, Aradi György egyértelműen vallotta, hogy a friss hús jelentette a jobb üzletet. Azzal kevesebb volt a munka, s azonkívül ezúton a hízóba befektetett tőkét napok alatt visszakapta, újra forgathatta, míg a sózott szalonna és füstölt kolbászból csak hónapok múlva látta viszont pénzét és valamelyes nyereséget. Viszont foglalkozniuk kellett a sózott szalonna és a füstölt kolbász előállításával, egyrészt azért, mert a közönség ezt kereste, másrészt azért is, mert télen, a sertésvágások, a disznótorok szezonjában a hentesüzletekben

alig volt forgalom, a hentesnek tehát ekkor raktárra kellett dolgoznia, így tudott több árut termelni és értékesíteni. Aradiék évenként kb. 300 db hízót dolgoztak fel, amiből 50-60 mázsa vastagkolbászt készítettek. Ha a fejezet elején felsorolt mind a hat „nagy hentes” azonos mennyiséget termelt, akkor ez magában véve is 300-350 mázsa vastagkolbászt jelentett, mivel azonban a további kb. 40 kisebb hentes is készített „csabait”, ez együttvéve már igen komoly henteskolbász mennyiséget tett ki. Aradiék Pestre és több más hentessel összefogva Csehszlovákiába, így pl. Kassára is szállítottak csabai vastagkolbászt, így terjesztve, növelve annak hírét tágabb körben is. — A hentesek a kolbászon kívül kisebb mennyiségben hurkát is gyártottak, a szokásos tüdős-rizses hurkán kívül a májas és a véres hurka volt a leggyakoribb.

A henteskolbással kapcsolatban hadd szóljunk még annak egy különleges fajtájáról, a piacokon, vásárban, esetleg lacikonyhákban árusított kolbászról. A kettő között mégis különbséget kell tenni. Voltak hentes kisiparosok, akiknek nem volt saját üzletük, de ők is vágtak sertést s annak húsát és a belőle készített vékonykolbászt a piacokon sütötték és egyben árusították is. Szokás volt, hogy a forró kolbászszírba karéj kenyeret mártottak s pár fillérért eladták. Jóízú, laktató étel volt ez. A kenyeret is ők árusították, de italméréshez nem volt joguk. E piaci, kis-hentesek készítette kolbász semmiben sem különbözött a házi- vagy a henteskolbásztól. Ők azonban csak vékonykolbászt állítottak elő.

Megint más volt a helyzet az országos vásárokról ismert, nagy étkezősátrokban vendéglátó-ipari tevékenységet folytató „lacikonyhásokkal”. Ők is vágtak sertést, annak húsát és a belőle készült kolbászt sütötték, árulták, sőt ők italt is mérhettek. Ezek a lacikonyhák tehát lényegében vándorló vendéglők voltak. Az ő kolbászuk a hentes- és házikolbásztól rendszerint abban különbözött, hogy azoknál sósabb, paprikásabb, erősebb volt, nekik érdekük fűződött ahhoz, hogy vendégeik a gyakran túlfűszerezett ételre minél többet igyanak, s ezzel is növeljék jövedelmüket.

XVII.

A NAGYIPARI (GYÁRI) CSABAI KOLBÁSZ.

CSABAI SZALÁMI

(Továrenská čabianská klobása. Čabianská saláma)

Hazánkban étkezési húsok feldolgozásával és forgalomba hozatalával a mészáros- és hentes-ipar foglalkozott. A mészáros marhát, borjút és juhot vágott, s azok húsát nyersen árusította. A hentes a sertések húsával foglalkozott, de azt nemcsak nyersen mérte ki, hanem fel is dolgozta és füstölt hús, kolbászfélék formájában is árusította. Nálunk e két ipart általában együtt űzik.²⁸

A magyar hentes-ipar még a múlt század nyolcvanas éveiben is leginkább csak zsír- és szalonnatermeléssel foglalkozott. A kolbászfélék közül akkor még csupán debreceni kolbász, hurka és nyári szalámi készült. A vörös kolbászárú termelése 1890 körül terjedt el nagyobb mértékben.²⁹

Tartós kolbászféleséget századunk elején is, még éppen csak néhány fajtát gyártott húsiparunk. A féltartós krakkói, mor-tadella, Meth (étvágy-)kolbász és rouladon kívül tartós kolbászféleségek voltak a csemege nyári szalámi, a téliszalámi és a csabai szalámi. Tehát az eddig csupán házi, legfeljebb hentes kisipari csabai kolbász e nagyüzemi fajtája századunk elején született.

E csabai szalámi receptje a húszas években az alábbi volt: 10 kg inaktól megtisztított marhahús, 30 kg sertéshús, 15 kg szalonna és 10 kg brát (húspép), 40 dkg édesnemes paprika, 15 dkg fehér- és szegfűbors. A húst és a szalonnát 2-3 nappal korábban elősóták. A sertés- és marhahúst ringakéssel dió nagyságúra vágják, majd a szalonnát is hozzáadva, borsó nagyságúra aprították. Ezután fűszerrel kevert brátot adtak hozzá és tovább aprították. Bő lóbelbe töltve két napig hűtőben tartották, utána 3-4-szer erősen átkötve füstölték, majd 50-60 °C hőmérsékletű meleg vízben lassan abáltak, végül kihűlés után ismét füstölték.³⁰

Mindezekből látható, hogy az ún. csabai szalámi inkább csak nevében volt az, mert sok lényeges vonatkozásban eltért az igazi, a házi csabai vastagkolbásztól. Ilyen eltérések: a sertéshús mellett a marhahús, a szalonna és a brát hozzáadása, a paprikán kívül a fehér- és szegfűbors használata, végül pedig a két füstölés közötti abálása. De ha így volt is, a csabai kolbász mindenesetre ezzel kitört paraszti, házi keretei közül és országszerte ismert, fogyasztott gyáripari terméké is vált.

A csabai vastagkolbász vagy szalámi gyáripari termelése korunkban, a felszabadulás utáni időben vált szélesebb körűvé. Így pl. a Budapesti Húsipari Vállalat is gyárt szalámit,

melyet „Csabai csípős kolbász” néven hoz forgalomba, kilogrammonként 90 forintos áron.

A gyulai Kolbászárugyár, illetve a Békés Megyei Húsipari Vállalat a fő profilját jelentő gyulai páros kolbász mellett csabai vastagkolbászt is gyárt, melynek nagy részét külföldre szállítja. Ez exportra szánt áruját idegen, német nyelvű címkével látja el, melynek felirata: „Original ungarische Csabaer Kolbász. Dauerwurst mit Paprika. Fleischwarenfabrik Gyula”.

A Békés Megyei Húsipari Vállalat gyulai húsüzeme 1963-ban kezdett gyártani ilyen csabai száraz vastagkolbászt, melyből az 1974. évben 66 vagon készült, ebből 55 vagon ment exportra, 11 vagon jutott hazai fogyasztásra. A most folyó 1,3 milliárd forintos kiemelt üzemrekonstrukció 1977. év végén kell hogy befejeződjék, utána a csabai kolbász gyártási mennyiségét évi 150 vagonra tervezik fölemelni.³¹

Jó ideig az volt tehát a helyzet, hogy csabai vastagkolbászt, vagy nevezhetjük szaláminak is — gyáriparilag előállítottak Budapesten, Gyulán, sőt Orosházán is, csak éppen Békéscsabán nem. Jelenleg azonban már a „szülőváros” is termel igen jó minőségű, ipari jellegű csabai vékony- és vastagkolbászt is. Ehhez az eredményhez azonban elég nehéz, kacsARINGÓS út vezetett, amelyet érdemes megismernünk.³²

Békéscsabán a felszabadulás előtt (egy-egy nagyobb magánhentes-céget nem számítva) csabai kolbász gyártásával üzemszerűen, egy ideig a volt Schneider baromficég foglalkozott. Tudott dolog ugyanis, hogy a baromfi szakmában a késő tavaszi és nyári időszak bizonyos mértékig holt szezonnak számított, és ezt eliminálandó, a harmincas évek közepétől néhány éven át kolbászt is gyártottak. Azonban, mivel a kolbászgyártás a nyári időszakban nagy szakértelmet, elővigyázatosságot és műszaki felszereltséget igényel, ami náluk nem volt mindenben biztosított, ezért pár évi próbálkozás után a kolbászgyártást beszüntették. A felszabadulás után, 1959-ben a Húsipari Vállalat orosházi telephelyén kezdték gyártani a „Csabai csípős” elnevezésű kolbászt. Ebbe mintegy 10 % marhahúst is keverték. A készítményeket Békéscsabán raktározták és innen is hozták forgalomba.

A jelenlegi összetételű csabai kolbászt a régi békéscsabai vágóhídon létesített kisüzemben a békéscsabai ÁFÉSZ kezdte gyártani. Akkor azonban már tudott dolog volt, hogy a Hűtőház terjeszkedése miatt a régi vágóhíd épületeinek nagy részét lebontják, s ezért a termelés kis kapacitású, akadozó volt.

A Városi Pártbizottság és a MESZÓV akkori vezetőinek segítségével azonban sikerült elérni, hogy ennek a keresett és hagyományos kolbászfajtának a gyártása meg ne szűnjék.

Ezért 1969-ben az ÁFÉSZ-től a húsüzemet a nagyobb lehetőségekkel rendelkező Békés Megyei Mezőgazdasági Termékértékesítő Szövetkezeti Közös Vállalat, röviden MEK vette át, ahol a húsüzemi ág dinamikus fejlődésnek indult.

A MÉK békéscsabai húsüzeme, melynek vezetője Simon József, 1973 óta száraz vékonykolbászt is gyárt, melynek neve: Csabai vékonykolbász. Fogyasztói ára kilogrammonként 80 Ft.

Gyártásához az üzem csak disznóhúst használ fel, amelyhez megengedett mértékben fehérárut (szalonnát) kever. A fűszerezés tájjellegű, többek között csípős paprika, fokhagyma, köménymag. A megdarált és fűszerrel elkevert masszát sertés vékonybélbe töltik, majd megfelelő szikkasztás után hideg füstön a kellő mértékig füstölik. Ezután mintegy egy hónapon keresztül hűvös és megfelelő páratartalmú raktárakban érlelik.

Vékonykolbászból a húsüzem jelenlegi lehetőségei szerint évente mintegy 60-70 tonnát gyárt. Értékesítése jelentős részben a megye élelmiszerboltjaiban történik, ezenkívül kerül belőle a fővárosba is.

A MÉK csabai vastagkolbásza is tisztán sertéshúsból készül, megfelelő fehéráru hozzáadásával. Fűszerezése ennek is tájjellegű, de több csípős paprika kerül bele, mint a vékonykolbászba, amellet természetesen fokhagyma és kömény is kerül bele. A bekevert kolbász húst pihentetés után általában porózus műbélbe töltik, mely egyenletesebb a természetes vastagbélnél. Kisebb mennyiséget azonban sertés végbélbe, vagy éppen vakbélbe is (a csabai szlovák nevéen: *dorka*) szoktak tölteni.

Megfelelő hőmérsékleten történő 7-8 napi állandó füstölés után a kolbász érlelő raktárba kerül, ahol kedvező páratartalom és állandó hőmérséklet mellett mintegy 3 hónapig érlelődik. E csabai vastagkolbászból a MÉK húsüzeme jelenleg évente 70-80 tonnát gyárt. Értékesítése főleg a megyében és Budapesten történik, exportra eddig nem került.

A MÉK húsüzemében készülő csabai kolbász íze, zamata, egész megjelenése szinte megkülönböztethetetlenül azonos a házi csabaival, mégis próbáljunk valamelyes összehasonlítást tenni a két termék között.

A házikolbászok készítésénél az „Ahány ház, annyi szokás” elve érvényesül. Sok helyen a húst nagyon kis lyukú rostán darálják, amellyel a húst szinte összeűzzák, a kolbász emiatt morzsalékos lesz. A házikolbásznál a fűszerezés mértéke sem egyforma, hiszen ízléstől függően gyöngye vagy túlerős kolbászt készítenek igen gyakran. Legtöbb kárt benne a meg nem felelő füstölés okozhatja, hiszen a házi füstölők általában túl zártak és a füst hőmérséklete sem szabályozható bennük.

Így a házikolbász füstíze sokszor intenzívebb a kellemesnél. Nagy előnye viszont az üzemi gyártmánnyal szemben az, hogy szinte kivétel nélkül, vagy legalábbis nagy részét természetes bélbe töltik és így hosszabb ideig őrzi meg nedvességét, zaf-tosságát. Összefoglalva: a házi kolbász minősége igen külön-böző, amivel szemben az üzemileg gyártott, tájjellegű ízeket tartalmazó csabai kolbásznak az állandó minőség az erénye.

A MÉK húsüzemében jelenleg nagyarányú rekonstrukció folyik, ami a vágási kapacitás megháromszorozását teszi lehetővé. A tervek szerint nagyon intenzíven fokozzák a kolbász-gyártást; 1977. évtől a vékonykolbászból évi 200, a vastagkol-bászból mintegy 600 tonnát, tehát a mostaninak nyolcszorosát tervezik gyártani. Az értékesítés ezután is zömmel belföldön történik, esetleg a vastagkolbászból jut exportra is.³²

XVIII.

A CSABAI KOLBÁSZ TESTVÉREI

(Súrodenci čabianskej klbási)

A paprikával fűszerezett szárazkolbászok köréből egyedül a csabai kolbász neve vált országshíressé, sőt az ország határain túl is híressé. Pedig Békés megyében a szlovákok lakta helységeiben, így Szarvason, Kondoroson, Tótkomlóson és Mezőberényben lényegében ugyanolyan kolbászt készítenek és fogyasztanak az emberek. E szomszéd helységei kolbásza annyira azonos a csabaival, hogy hiába kérdeztem, faggattam a Békéscsabán már évek vagy évtizedek óta élő tótkomlósia-kat, szarvasiakat, milyen különbséget látnak szülőhelyük és jelenlegi lakóhelyük kolbásza között, semmi lényeges eltérést nem tudtak említeni. De nem is lehet. Valószínűnek tartom, hogy nincs az a kolbász-szakértő, aki ha egy-egy szelet csabai, komlósi, szarvasi, berényi kolbászt tennének elébe, megízleléjük és elfogyasztásuk után meg tudná mondani, hogy melyik honnan származott. A szarvasi, kondorosi, tótkomlósi, a mezőberényi (szlovák) kolbász nem egyszerűen rokona, de édestestvére, sőt valósággal ikertestvére a csabainak. Éspedig nemcsak íz, zamat, összetétel és készítési mód, de még a kialakulásuk idejét illetően is a legszorosabban összetartoznak. Példa erre a tótkomlósi kolbász, melyről már 1896-ban a legnagyobb elismerés, mondhatnám: magasztalás hangján szól az akkori tótkomlósi evangélikus lelkész, ki egyben szépíró és történetíró is volt: Gajdács Pál. Tótkomlós története című művében előbb a tótkomlósi asszonyok készítette kiváló ételekről beszél, a kenyerekről, a kalácsokról, a levestésztákról és befőttekről, majd így folytatja: „De ha az asszonyok ily mesterek az élelmiszerek előállításában, a férfiaknak is van a többek között egy készítményük, a melyhez foghatót s a melynél izletesebbet nagy darab földön sem igen talál az ember és ez a vastag vagy nyári kolbász. Izre nézve nincsen az az olasz szalámi a mely leverné, a mi pedig tartósságát illeti, erre nézve csak annyit jegyzünk meg, hogy ez még októberben és novemberben, tehát egy év múlva is olyan szép piros ha felszeletelik, mint a legszebb piros rózsa. Valóságos specialitása ez Komlósnak, éppen úgy, mint Pozsonynak a zwieback. S hozzá azután a mi a legfőbb, készítési módjának nincsen semmi különös titka, legfeljebb az, hogy a készítményt conserváló ingredien-tiákból el tudják találni a kellő mértéket, s azután a felfüstölését is helyesen eszközlik.”³³

Bár Gajdács a fentiekben nem annyira a tótkomlósi kolbász leírását adja, mint inkább annak „himnuszát” zengi, mégis ebből a lelkendező néhány sorból is ráismerünk a csabai kolbász édestestvéreire.

Ennél szakszerűbb és éppen ezért a csabaival való rokonságot jobban dokumentáló a mezőberényi szlovákok kolbászá-

nak a leírása. Lássunk egy idevágó idézetet a Mezőberény története c. munkából.

„Háromféle kolbászt készítettek: vékonyat, vastagot és fejkolbászt (*těnká-, hrubá- hlavová klobása*). A kolbászhúst erősen fűszerezték: só, paprika, fokhagyma, köménymag került bele. A vastag kolbászt erősebben paprikázták, a fejkolbászba fejhúst és nyakahúsát bőröstől tették bele, jól megfűszerezve, majd mindet megfűstölték. Először a fejkolbászt kezdték fogyasztani, mert csak kapálásig állt el, majd a vékonyat, étellekbe is tették, a vastagkolbászt május első napjai előtt nem volt szabad megkezdeni, kivéve a husvéti ünnepeket.”³⁴

Ebben a leírásban számunkra új elemet képvisel a fejkolbász, viszont a vastagkolbász mezőberényi receptje teljesen azonos a csabai kolbászéval, s ugyanez a helyzet a többi, Békés megyei „szlovák kolbász” esetében is. Tehát a csabai kolbászt nyugodt lelkiismerettel mondhatjuk a Békés megyei szlovák nép produktumának, mert a magyar és a német helységek kolbásza a csabaitól lényegesen eltér.

Ennek igazolására vehetünk csak példaként a mezőberényi szlovákokkal azonos helységben élő mezőberényi németek kolbászételeit. „A kolbász típusú ételek közül a legrégebnek és legjellegzetesebbnek tartják a Saima (disznógyomor) nevű készítményt. Válogatott száraz húsdarabokat, kb. 4-5 kg-t megdaráltak, ezt meglehetősen sok, de legfeljebb egy maréknyi (*kreifhandvoll*) erős paprikával és sóval összegyúrták. Ezeket kívül legfeljebb egy kevés festőpaprika kerülhetett bele, más fűszer nem. Túlsózni sem volt szabad. A múlt század közepéig a disznógyomorba töltötték, utána besózták és kb. 2-3 hétig a sózóba helyezték, a sonkák alá. Végül megfűstölték. Kitűnően elállt, sőt jellegzetes jó ízét a nyár végére, őszre kapta meg. Nyersen fogyasztották. A múlt század közepétől nem a disznógyomrába, hanem az *Inknaidl* (vakbél-)be töltik. Régebben be is sózták, de utóbb már csak fűstölték. Vastagabb hús lévén, később érik be. Tavasszal sütvé is ették, de általában ősszel, szüretkor, kukoricatöréskor fogyasztották, ill. fogyasztják.”³⁵

A Saima — szajmókán kívül a mezőberényi németek készítettek sima vastagbélbe töltött *Hernworscht*, velőskolbászt, melyet felfűstöltek és húsvétkor főzve fogyasztottak. Egy sertésből csupán 1-2 rövidebb szál készült.

A fentiektől valamennyire eltérő tölteléke volt a téli vékonykolbásznak (*Protworscht, tini Worscht*), melybe zsírosabb húanyagot válogattak és erősebben fűszerezték: a són és paprikán kívül egy kevés bors, fokhagyma és újabban köménymag került. Vékonybélbe töltötték, elsősorban sütvé fogyasztották egy ideig füstöletlenül, ma már fűstölt állapotban nyer-

sen is eszik.³⁶ Talán nem tévedünk, ha e kolbászfajta későbbi időből származó köménymaggal való fűszerezését, füstölését és nyersen fogyasztását már a mezőberényi szlovákoktól eredő hatásnak tekintjük.

A Békés megyei németek kolbásztermékei tehát erősen eltérnek a csabai kolbásztól, és ugyanez a helyzet a Békés megyei magyarsággal is. Gondoljunk pl. a tisztára magyar lakosságú Orosházára.

Úgy látszik, hogy a kolbász egyáltalában nem híres és nem jellegzetes tereméke Orosházának. Legalábbis az Orosháza néprajza c. sokoldalú és részletes munka az ottani lakosság táplálkozásáról szólva, a kolbással részletesebben nem foglalkozik, csak azt említi meg, hogy a századfordulón még kevés kolbászt készítettek, mert abban az időben még csak „főztek a kolbással”, vagyis más ételbe használták, nem fogyasztották önálló, külön ételként.

Az orosháziak a kolbászhúshoz sót, paprikát, fokhagymát, kevés borsot és köménymagot tettek.³⁷ Itt tehát a bors használata jelenti az eltérést a csabai kolbász fűszerezésétől.

Ezek alapján újra csak azt mondhatjuk, amit egyszer már megállapítottunk, hogy a csabai kolbász és testvérei, elsősorban is a Békés megyei szlovák népesség produktuma és étel-specialitása.

XIX.
GYULAI KOLBÁSZ
(Dulianská klobása)

Az előző fejezetben a tótkomlói, szarvasi, mezőberényi s némely más, Békés megyei házikolbászokat a csabai kolbász testvéreinek neveztük. Nem is ok nélkül, hiszen ezek a csabai- val csaknem minden tekintetben, készítmódjukat, tartalmukat, ízüket, küllemüket tekintve is szinte teljesen azonosak. A csabai kolbásznak azonban nemcsak testvérei vannak, hanem ennél tágabb rokonsága is. E tágabb rokonság legillusztrisabb képviselője a gyulai kolbász. Itt azonban már jóval nagyobbak az eltérések. Így pl. míg a közforgalomba kerülő csabai kolbász szinte kivétel nélkül egy szálú, egyenes vastagkolbász, addig a gyulai: páros vékonykolbász. A kettőnek egészen más a gyártási módja és a fűszerezése is. Azonkívül pedig, míg a csabai kolbász sokáig csak házikolbászként létezett, a gyulai kezdettől fogva hentes-, illetve később gyáripari termék. Nemcsak azért szólunk külön a gyulai kolbászról is, mert Békéscsaba és Gyula igen közel (16 km) esik egymáshoz, hanem azért is, mert a kolbászok világában kevésbé tájékozott fogyasztók — különösen az ország határain kívül — gyakran összetévesztik, illetve egynek veszik a kettőt.

Gyula városa a törökidő utáni időben nemcsak Békés vármegye közigazgatási székhelye volt, de gazdasági központja is. Különösen híresek voltak állatvásárai, amivel együtt járt a mészáros-, hentes-ipar korai (19. század) kifejlődése is.

A gyulai kolbász sajátos receptjének és készítmódjának a kimunkálása ifj. Balogh József nevéhez fűződik. A Balogh család kezdte meg a kolbász exportálását is. Igazi nemzetközi hírnevet a kolbásznak ifjabb Balogh József, az 1910. évi párizsi világkiállításon nyert aranyéremmel, majd Stéberl András, az 1937. évi brüsszeli világkiállításon nyert elismeréssel szerzett. Stéberl már nagyüzemi méretekben üzte a húsipart.³⁸

Az 1947. évtől kezdve a húszem a Magyar Élelmiszeriparosok Szövetsége cég mellett, de továbbra is Stéberl érdekelt-ségként működött. Kolbászárui nemzetközi viszonylatban is egyre keresettebbek lettek. Döntő változást hozott az üzem életében 1948. március 26-ika, amikor is bekövetkezett államosítása.³⁹

Összevonás révén, 1963-ban megalakult a Békés Megyei Húsipari Vállalat, amely összevonás lehetővé tette a termelés koncentrálását. Az 1965. évi kiértékelés során az országban működő 19 hasonló vállalat között a Békés megyei (gyulai) a 7. helyet foglalta el, de az export terén már a 3. helyezést érte el. Ekkorra a termelés idényszerűsége már megszűnt.⁴⁰ Termelése az 1970. évben 2500 tonnát tett ki, az 1975. évre pedig 3500 tonna van betervezve.⁴¹

A gyulai kolbász gyártási technológiája röviden a következő:

Gyártásához jól előhűtött, késsel felvágott, félsertésekből kitermelt sertéshúst használnak. A szeletekre vágott, kötőszövetből megtisztított húst 0 °C hőmérsékletre hűtik. A bele-szánt marhahúst hasonlóan készítik elő. Szárazpépet készítenek belőle. A szalonnát –4 °C-ra hűtik le.

A húst, szalonnát és fűszereket keverőgéppel összekeverik, majd 8 mm lyukbőségű tárcsán átdarálják. Az így nyert masszát régebben érlelték, ma ez már többször elmarad.

A töltés töltőgéppel kb. 35 mm-es átmérőjű sertés vékonybélbe történik. A megsikkadt kolbászt 4-5 napig füstölik, utána a kolbászok felülete már elég kemény ahhoz, hogy a kolbászfűzért párokra lehessen szétvágni.⁴²

Az 1970. évben a megtermelt 234,4 vagon gyulai kolbászból 222,5 vagon exportra ment, 11,9 pedig hazai értékesítésre maradt.

A kolbászpiacon a csabai kolbásznak a gyulai kolbász az első számú vetélytársa, a termelt mennyiséget tekintve messze meg is előzi. Azonban ami a belföldi keresettséget illeti, a két kolbász legalábbis fej-fej mellett halad. Mindenesetre a két kolbásztermelő szomszédvár: Békéscsaba és Gyula a jövőben egyre élestedő versenyben lesz egymással. Ez azonban olyan verseny lesz, amelyben tulajdonképpen egyikük sem veszíthet, a kolbászkedvelő hazai és külföldi vásárlóközönség pedig mindenképpen csak nyerhet általa.

FORRÁSOK ÉS RÖVIDÍTÉSÜK

A magyar nyelv történeti–etimológiai szótára II.
Akadémiai Kiadó. Budapest, 1970.

TÖRT.–ETIM.

Banner József: Táplálkozási hagyományok a
németeknél. In: Mezőberény története. 1973.

Čabiansky Kalendár. 1928. évf.	BANNER
	Č.K.
Follajtár Jenő és Molnár Endre: Békéscsaba megyei város. In: Békés vármegye (mon.) 1936.	FOLLAJTÁR
Gajdács Pál: Tót-komlós története. Gyoma, 1896.	GAJDÁCS
Gálik János ny. ig. tanító írásbeli közlése. 1967.	GÁLIK
Gerči Ján: Sjednali ma... (vers) In: Čabiansky Kalendár. 1937.	GERČI
Dr. Gyöngyösi János: Ipar, kereskedelem, hitelviszonyok. In: Békéscsaba (mon.) 1930.	GYÖNGYÖSI
Haán Lajos: Békés-Csaba mezővárosa hajdani és mostani állapotjáról. 1866.	HAÁN
Krupa András: Jeles napok a Békéscsabán és környékén élő szlovákoknál. Gyula	KRUPA
Lehotszky Igor: Apró történetek. Kézirat özvegye birtokában	LEHOTSZKY
Lőrincz Ferenc–Dr. Lencsegeti Jenő: Húsipari kézikönyv. Budapest, 1973.	LŐRINCZ
A. A. Manerberger–E. J. Mirkin: A hús és húskészítmények technológiája. Könnyűipari Könyvkiadó. Budapest, 1951.	MANERBERGER
Márai György: A magyar húsipar jelentős bázisa: A gyulai kolbászárugyár és vágóhíd. In: Békési Élet 1973. évi 3. sz.	MÁRAI
MÉK Békéscsabai Húsüzemének írásbeli hivatalos tájékoztatója (levél) 1975. jún. 4. Közlő: Uhrin Zoltán	MÉK
Mokry Sámuel (szerk.): A Békésmegyei Gazdasági Egyesület 1881. évi Értesítője	MOKRY
Morvay Judit: Táplálkozás. In: Orosháza néprajza.	

(Szerk.: Nagy Gyula) Orosháza, 1965.	MORVAY
Nagy Tibor: Múzeumi vagy haszonállatok? In: Magyar Nemzet c. napilap 1975. márc. 22-iki száma	NAGY
Porkoláb Károly: Békéscsabai adattár. In: Tanulmányok Békéscsaba történetéből. 1970.	
Dr. Rell Lajos: Békéscsaba népe. 1930. In: Békéscsaba (mon.)	
Szabó Ferenc: Békéscsaba mezőgazdasága az örökváltságtól az első világháborúig. (1846–1914.) 1970. In: Tanulmányok Békéscsaba történetéből.	SZABÓ
Tábori György. A mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományai. In: Mezőberény története. 1973.	TÁBORI
Wayand Miklós: Húsipari szakkönyv. Budapest, 1930.	WAYAND
Zátonyi Pál mg. szakközépiskolai tanár közlése 1975.	ZÁTONYI

INFORMÁTOROK

Aradi György	73 éves
Bankó András	70 éves
Csjaki András	67 éves

Gálik Mihály	84 éves
Gálik Mihályné	81 éves
Özv. Hrabovszky Mihályné	91 éves
Mekis András	73 éves
Özv. Sipiczki K. Györgyné	84 éves
Szabó Pál	68 éves
Szikora József	63 éves
Zahorán György	56 éves
Zahorán János	78 éves
Zahorán János	53 éves
Zelenyánszki Mátyás	80 éves
Zsilák Ádám	55 éves

JEGYZETEK

(A feltűnően kevés jegyzetnek az a magyarázata, hogy főleg csak az írott forrásokból nyert anyagot mutatom ki a jegyzetekben, a többi anyag a külön kimutatásban feltüntetett informátoroktól származik.)

1.	LŐRINCZ–LENCSEGETI		9. old.
2.	LŐRINCZ–LENCSEGETI		11. old.
3.	TÖRT.–ETIM.	II. k.	523. old.
4.	TÖRT.–ETIM.	II. k.	523. old.
5.	SZABÓ		126. old.
6.	SZABÓ		161. old.
7.	RELL		173. old.
8.	WAYAND		122–127. old.
9.	FOLLAJTÁR–MOLNÁR		232. old.
10.	SZABÓ		163. old.
11.	SZABÓ		126, 143. old.
12.	MOKRY		67. old.
13.	NAGY		
14.	WAYAND		12–13. old.
15.	WAYAND		54. old.
16.	GYÖNGYÖSI		292/93. old.
17.	PORKOLÁB		375. old.
18.	GERČI		
19.	RELL		173. old.
20.	MANERBERGER–MIRKIN		230. old.
21.	LEHOTSZKY		7. sorsz.
22.	Č. K. 1928. évf.		109. old.
23.	GÁLIK, levél 1967. évből		
24.	GÁLIK, levél 1967. évből		
25.	KRUPA		69–70. old.
26.	SZIKORA JÓZSEF szóbeli tájékoztatója. 1975		
27.	ARADI GYÖRGY szóbeli tájékoztatója. 1975		
28.	WAYAND		16. old.
29.	WAYAND		116. old.
30.	WAYAND		123–124. old.
31.	ZÁTONYI		
32.	MÉK levélbeli hivatalos tájékoztatója. 1975		
33.	GAJDÁCS		252. old.
34.	TÁBORI	II. k.	357–358. old.
35.	BANNER	II. k.	370. old.
36.	BANNER	II. k.	370/1. old.
37.	MORVAY		410. old.
38.	MÁRAI		392/3. old.
39.	MÁRAI		393. old.
40.	MÁRAI		393. old.
41.	MÁRAI		398. old.
42.	LŐRINCZ–LENCSEGETI		610/1. old.

TARTALOM

(Obsah)

Bevezetés <i>(Úvod)</i>	5
I. A kolbásról általában <i>(O klobáse vo všeobecnosti)</i>	7

II.	A csabai kolbász fogalma (<i>Pojem čabianskej klobási</i>)	9
III.	A csabai kolbász története (<i>História čabianskej klobási</i>)	11
IV.	Ami a csabai kolbász készítését megelőzi (<i>Čo predchádza robíť čabianskú klobásu</i>)	15
	1. A sertésnevelés Békéscsabán (<i>Vichovávanie svín na Čabe</i>)	15
	2. A hizlaláshoz való állatállomány előteremtése. Szaporítás, vásárlás (<i>Zaobstaranie svín na vipásanie. Rozmnožovanie, kupovanie</i>)	19
	3. Süldőnevelés (<i>Dochovávanie súľdánov</i>)	22
	4. Iyartalanítás. Herélés, miskárolás (<i>Škopenie, mščkovanie</i>)	27
	5. Előhizlalás. (Javítás) (<i>Pred vipásanie. Preberanie</i>)	30
	6. Hizlalás (<i>Vipásanie</i>)	31
	7. Eladásra hizlalás (<i>Vipasat na predaie</i>)	33
	8. Sertésbetegségek és házi gyógyításuk (<i>Svinské choroby a jich domáce strábeie</i>)	36
V.	A disznóvágás tárgyi kellékei (<i>Potrebné veci k zabíjácii</i>)	39
	1. Bútorok, edények, szerszámok (<i>Bútor, nádobi, riad</i>)	39
	2. Fűszerek (<i>Koreie</i>)	40
VI.	A disznóvágás előkészítő munkálatai (<i>Prípravná robota k zabíjácii</i>)	43
	1. A disznóvágást megelőző, férfiakra váró feladatok (<i>Zabíjáciu predchádzajúce chlapské roboty</i>)	43
	2. A disznóvágást megelőző női munkák, feladatok (<i>Zabíjáciu predchádzajúce ženské roboty</i>)	45

VII.	A sertés anatómiája (<i>Svínská anatómia</i>)	47
VIII.	A disznóvágás lefolytatása (<i>Zabíjačka</i>)	49
	1. Gyülekezés (<i>Schádzania</i>)	50
	2. Lefogás (<i>Chitania</i>)	51
	3. Szúrás (<i>Klania</i>)	52
	4. Perzselés (<i>Opalovania</i>)	55
	5. Lemosás (<i>Umivania</i>)	58
	6. Hasítás, bontás (<i>Pretnúť, rozberania</i>)	59
IX.	A csabai házikolbász készítése (<i>Hotovania čabianskej domácej klobáši</i>)	63
X.	A disznóvágás kolbászon kívüli termékei (<i>Zabíjačkové produkty okrem klobáši</i>)	75
	1. Hurka (<i>Húrika</i>)	75
	2. Disznósajt (<i>Svínskuo sira</i>)	77
	3. Sonka (<i>Šonka</i>)	79
	4. Cigánka (<i>Cigánka</i>)	80
	5. Tartósított húсок (<i>Obdržanvo meso</i>)	82
	6. Szalonna (<i>Slaňina</i>)	83
	7. Zsír, tepertő (<i>Masť, švarke</i>)	86
	8. Háj (<i>Sadlo</i>)	89
	9. Kocsonyának való húsféleségek (<i>Do studeňe potrebnie mesá</i>)	90
	10. Szappan (<i>Sapún</i>)	91

XI.	A disznóvágás napjának étkezési alkalmi és ételei <i>(Jedlá na zabíjački)</i>	95
	1. Reggeli <i>(Raňajka)</i>	95
	2. Ebéd <i>(Poluňia)</i>	96
	3. A disznótoros vacsora <i>(Zabíjačková večera)</i>	97
XII.	A kóstoló <i>(Kóštoló)</i>	109
XIII.	A disznóvágás tartósított termékeinek felhasználása a háznép egész évi élelmezésénél <i>(Používaňia, odlážaňia mesa zabíjački na celí rok pre domácich)</i>	111
	1. Füstölt húsok <i>(Úďenvó meso)</i>	111
	2. Zsírba öntött, lesütött hús <i>(Upečenvó meso zos masťou zaľiatvó)</i>	112
	3. Füstölt vékonykolbász <i>(Úďená tenká kľbása)</i>	112
	4. Füstölt vastagkolbász <i>(Úďená hrubá kľbása)</i>	113
	5. Füstölt sonka <i>(Úďená šonka)</i>	114
	6. A szalonna felhasználása <i>(Používaňie slaňini)</i>	115
	7. Tepertő <i>(Škvarka)</i>	115
	8. A háj hasznosítása <i>(Používaňie sadla)</i>	116
	9. Kocsonya <i>(Stuďeno)</i>	116
	10. Ünnephez kötött ételek <i>(Jedlá na sviatke)</i>	116
XIV.	Az éléskamra <i>(Komora)</i>	119
XV.	Csabai böllérkolbász <i>(Čabianská kľbása profesionálnich zabíjarov)</i>	121

VI. Csabai kisipari henteskolbász (<i>Čabianská remeselná mesiarská klobása</i>)	127
XVII. A nagyipari (gyári) csabai kolbász. Csabai szalámi (<i>Továrenská čabianska klobása.</i> <i>Čabianská saláma</i>)	131
XVIII. A csabai kolbász testvérei (<i>Súrodenci čabianskej klobási</i>)	135
XIX. Gyulai kolbász (<i>Dulianská klobása</i>)	139
- - - - -	
Források és rövidítésük (<i>Prameňe a ich skratki</i>)	141
Informátorok (<i>Informátori</i>)	143
Jegyzetek (<i>Poznámki</i>)	145
Tartalom (<i>Obsah</i>)	147

ISBN 963 7278 38 9
TE 130

Tevan Kiadó, 1998

Felelős kiadó: *Kántor Zsolt* igazgató
Felelős szerkesztő: *Ambrus Zoltán*
Műszaki szerkesztő: *Eperjessy József*
Tipográfia: *Eperjessy József*
Szedés: *Ancsin Pál*, Békéscsaba
Készült: Century betűtípusból 12,2 A/5 ív terjedelemben

Készült a COLORPRINT Bt. Nyomdában



Békéscsabán

A borítót *Lonovics László* tervezte a békéscsabai
Munkácsy Mihály Múzeum archív fotójának felhasználásával.

© Csabai Rendezvényiroda Bt., 1998

950,-Ft

**Az igazi, az eredeti csabai kolbász kifejez-
etten házi termék lévén, nem lehet mindenütt
és mindig egyforma. Amint a kistermelői bo-**

rok, pl. a kiskőrösi kadarka minden kiskőrösi termelőnél is más és más, mert zamata, színe, szeszfoka függ a talajtól, a pincétől, a hordótól, a szőlő érettségi fokától, a törkölyön állás idejétől, a fejtések számától stb., stb. Ugyanúgy a csabai kolbász jellegét is sokféle tényező befolyásolja. Így pl. a sertés fajtája, kora, a paprika minősége és mennyisége, keverési aránya, a füstölés alapanyaga, a kolbász tárolása stb. Végeredményben tehát ahány csabai ház, annyiféle kolbász, mégis vannak oly alaptulajdonságok, amelyek minden csabai kolbásztól egyformán megkövetelhetők.

Az igazi, az eredeti csabai kolbász első és főkövetelménye az, hogy kizárólag sertéshúsból készítsék. Semmiféle más hús hozzáadását nem tűri. S ez a sertéshús is a hízónak ne csak egyik részéből (pl. combjából) való legyen, hanem a töltelékben képviselve kell lennie mindenfajta húsnak, combnak, karajnak, tarjának, oldalasnak stb., mert csakis így kerülhető el, hogy a kolbász se túl száraz, se túl zsíros ne legyen. Ezért a csabai kolbász készítésénél nincs is szükség a szalonna külön adagolására, amint az a szalámiféleségeknél szokásos.

Dedinszky Gyula

A CSABAI KOLBÁSZ

Čabianská klobása

TEVAN