

Nagymosás

Nagymosáskor – háborúban és békében – anyám mindig egytáléltel főzött: bablevest füstölt hússal. *Ez a szokás, mondta, mindenütt ez van ilyenkor. Mindenütt?* – hitetlenkedtem. *Mindenütt,* válaszolta. *Hát, nem irigylem a mosónőket, ha mindennap babot kell egyenek.* Anyám nevetett: *szerencséd, hogy nincs mindennap nagymosás.*

Makacs kislány voltam, a bableves-ügy nem ment ki a fejből. Sokáig morfondíroztam rajta, végül megkérdeztem Bagaméri Etelt, a mosónőket, hogy a többi helyén is bablevest adnak neki ebédre? *Hát persze,* mondta széles mosollyal, *mosáskor mindenütt babot főznek,* és látva az arcomra kiülő sajnálatot, magyarázni kezdte, hogy ő bármit szívesen megeszik, a paszulyt pedig különösen szereti. Egyébként is olyan sokféle van belőle, hogy nem lehet megenni, és mindenütt más az íze. Hétfőn a kántoréknál csipős bagulyás van, marhalábszárral, hogy csak úgy ég tőle a torka. Kedden a tisztiorvoséknál fehérbableves várja, jól bezöldesgelve, fokhagymás rántással és kolbással. Szerdán a tanítóné tarkapaszulyt főz csülökkel és galuskával. Csütörtökön savanyúkáposztás fuszulykát ad a görög papné, füstölt tarját tesz bele, jó kövéret. A pénteki leves nagyszemű futóbabból fő, fehérből és lilából vegyesen, bőrös malachússal, mert a lódoktorék reformátusok, nem böjtölnek pénteken, neki meg biztosan megbocsátja a Jézuska, hogy megszegi a tilalmat. Egy szegény mosóné nem válogathat, és hogyan is bírná a nehéz munkát, ha nem enne rendesen.

De legjobban a miénket szereti, tette hozzá Bagaméri Etel, anyám szattyanbab levesét füstölt oldalassal, szalonnapörccs, vöröshagymás rántással, ecetesen, tejjel és bablévéllel, annak nincs párja a világban, és a lelkes dicsérettől szinte megjött az én étvágyam is, pedig válogatós, kákabélű kisgyerek voltam, a babszemek héját és a hagymadarabokat kipöcköltem a tányér szélére.

Az idők azonban változtak. Eleinte csak azt éreztem, hogy a felnőttek komorabbak lesznek körülöttem, majd azt is, hogy a bablevesből fogyni kezd, majd végképp eltűnik a húsféle, és elmarad a háztól Bagaméri Etel. Később felfedeztem, hogy a kántorné, a tanítóné, a papné, de még a tisztiorvosné is maga mossa a szennyest, akárcsak anyám, a hagyományos ebédet azonban megtartották: a mosófazékban bugyborékoló párnahajak mellett később is paszulyleves fődögélt a sparhelteken, csakhogy hús és kolbász nélkül, mert ránk köszöntött az országos nagyböjt évada, és nemigen akart vége szakadni.

Egyedül az állatorvosék fogadtak újra bejárónőt, de nem sok köszönet volt benne. Bagaméri Etel utódja egy léből mosott, egy léből öblített, elvtársnőnek szőlította asszonyát, és nem állhatta a babot. Paprikás csirkét főzetett ebédre.

Jámborné Balog Tünde

A csabai kolbásról

Ha a XIX. századi Csaba társadalmáról és gazdálkodási szokásairól a kor jeles történészeinek (pl. *Haán Lajos*) munkáiban olvassunk, nem találunk magyarázatot a csabai kolbász XX. századi gyors és sikeres pályafutására. A városi legelőkön még a század közepén is elenyésző számban találunk sertést és az étkezési szokásokban is előbbre való a baromfi, a juh és a szarvasmarha. Az 1880-as, 1890-es években elsősorban a kukorica vetésterület-növekedése, valamint a legelők folyamatos, gyors ütemű szűkülése, a lakosság szám emelkedése terelte a figyelmet a sertés felé a gazdálkodásban. Ehhez az állathoz nem volt feltétlenül szükséges a kihajtás, így tökéletesen illeszkedhetett a város mezőgazdálkodására jellemző *tanyás* rendszerbe. Ebben az időben a fő tartósítási eljárás a *füstölés* volt, amihez a konyhák feletti nagy *szabadkémények* kiváló lehetőséget nyújtottak. Ezt, a húsok és főleg a szalonna füstölését a nagygazdáknál az is indokolta, hogy sok aratómunkást kellett nyaranta etetni, így a télen vágott disznók eltartásának ez volt a legjobb módja.

Ahhoz, hogy kolbászkészítés elkezdődhessen a városban és a megye többi, főleg szlovák lakta településén, fontos feltételnek, a *fajtaváltásnak* is vége kellett menni. A korábbi, jórészt *mangalica*, vagy hasonló típusú, szabad, ridég tartást tűró fajták helyett megjelentek az ún. angol fajták (*berkshire*, *lincolnshire*, *yorkshire*, *cornwall*). Ezek lényegesen több húst adtak, hús és a zsír felhalmozódása jobban elvált egymástól, és ami lényeges: szaporábbak és a tenyésztési idejük lényegesen rövidebb, mint a korábbi fajtáké.

Sokszor felmerül a kérdés, az *alföldi szlovákság* a nagy népszerűségnek örvendő kolbással hol és hogyan ismerkedhetek meg, miképpen alakulhatott ki az egységesnek nevezhető receptúra, és tulaj-

donképpen, néhány specialitástól eltekintve az egész disznótartrási és feldolgozási kultúra? Még olyan megalapozatlan kijelentésekkel is találkozni néha, hogy magukkal hozták korábbi lakóhelyükről, a Felvidékről. Erre azonban semmilyen néprajzi, vagy gazdasági magyarázatot nem találunk. Az innen kirajzó, máshol letelepedő szlovákok közül pl. csak a délre (pl. Nagylakra) költözők ismerik ezt a kolbász-fajtát, míg a *tirpákok* Nyíregyháza környékén belesimultak az ottani kolbászkészítési szokásokba. Az eljárások, receptek átadása, kölcsönös megismerése sokkal inkább az itt élőket jellemező nagyon aktív, főleg családi kapcsolattartásra vezethető vissza.

Kellett azonban megítélésünk szerint még egy, főleg az életvitelre, mentalitásra utaló elem is: Békéscsaba és a térség szlovák lakossága a *tartalékolásban*, a *beosztásban*, az *előre gondolkodásban* megfogható jellemzője. Ehhez, gondoljuk meg, milyen jól illeszkedik egy olyan termék, ami *gazdaságosan, házilag előállítható, jól eltartható, pontosan porciózható*, és sokféle egyéb *ételt is ízletessé varázsol*. Megítélésünk szerint a csabai kolbász készítésének megjelenése a századfordulóra, esetleg az azt megelőző 1-2 évtizedre, általánossá válása az 1920-as évekre tehető és bár házi kolbászként tartjuk számon, feltételezhetően az akkor már kapható, mástípusú, hentesek által készített kolbászok is adhatták a mintát.

Az alapanyag előállítása

A kolbász készítése a *sertéstartással, hizlalással* kezdődik, legfontosabb aktusa a *disznóvágás*, mely Békéscsabán igen egységes szokásrend alapján zajlott, és még ma is sokan törekszenek arra, hogy őseiktől eltanult eljárások alapján történjen. A *vágás előkészítése* az időpont megválasztásának gondos mérlegelését, munkaszervezést, segítőkét, a családból és kívülről, eszközöket, bútorokat, és persze fűszereket, segédanyagokat igényelt. A férfiak előkészítették a szerszámokat, az udvart, száraz szalmáról gondoskodtak, a tűzifát felaprították, megfenték a késeket, bárdokat, kisbaltákat, beszerezték a szükséges italféleségeket, megvették a beleket, spárgákat. A háziasszony az edényeket rendezte, kintre és a konyhára egyaránt, s a fűszerekről gondoskodott. A *paprikán* és a *hagymákon* (vörös és fok) kívülieket (*köménymag, bors, rizs*) beszerezte már korábban a közeli fűszerestől, most csak elővette, kiválasztotta a legszebb *savanyúkáposzta* fejeket a *töltött káposztához*. Előkészítette a disznótorban használatos kötényeket, a bontáshoz szükséges vásznakat. A férj és feleség közösen döntött a segítségként hívottakról és azokról, aki a vacsorára lesznek hivatalosak.

A vágás

Békéscsabán az volt a szokás, hogy *András nap* előtt a *községi bíró* engedélyezte a vágási szezon megkezdését. Ez a huszadik században úgy formálódott, hogy a *névnapokhoz* és a jeles *egyházi*, vagy *közösségi* ünnepekhez igazodott a vágás. Arra nagyon ügyeltek, hogy Karácsony előtt már vágjanak, hogy az ünnepre legyen friss fogyasztani való.

A vágás napján még sötétben kezdődtek a műveletek, a segítők *pálinka* és *pogácsa* fogadta. A *lefogásnak, szűrésnek* is megvolt a rendje, másként történt, ha *böllér* jött (városi, polgári, iparos családoknál), vagy a (paraszt)család valamely ebben jártas embere dirigálta a rendet. A böllérek is két „céhet” alkottak: voltak a *hentes-szaktudással* rendelkezők, és voltak azok – főleg idénymunkát végzők közül –, akik az előbbiektől elsajátítva a fogásokat, fokozatosan önállóan is vállalták e felelősségteljes munkát.

A *vért* felfogták és gyorsan átadták az asszonyoknak a reggeli *hagymásvérhez*. A legkényesebb művelet a *perzelés* volt, mert azon múltott a szalonna minősége. A hasítást, bontást követően, amikor már a feldolgozásra váró részek asztalon voltak, megreggeliztek, amit a húsok, szalonnák válogatása, formázása követett. Ekkor kezdtek gyülni a kolbászba való darabok, nyeseδέkek. Korban előrehaladva egyre több hús került a kolbászba, hiszen az lett a disznóvágás fő szempontja. A vágást követően azt kérdezték: „Mennyi lett a kolbász? Volt ahol pihentették a hús, de ahol böllér volt, ott biztos, hogy folytatták a műveleteket.

A feldolgozás

A nagy *disznóvágó asztal* körül egy sajátos „*körtánc*” kezdődött: a kellően felaprított, de még darabos húst 5–8 cm vastag és 10–15 cm széles hasábokba rendezték, és a férfiak, mindkét kezükben 1-1 késsel, azok ellentétes hűzésével aprították tovább. Lassú és nehéz munkával készült a kolbászba való, de ezt a folyamatot az I. világháború után nagyon megkönnyítette a húsdaráló használata. Itt a tekerésnél váltogatták egymást az erősmarkú fiatalok.



A ledarált húst dézsába tették és a legkényesebb műveletre – a *fűszerezésre* – ott került sor, de az általánosabb az volt, hogy az asztalon terítették szét 8-10 centi vastagon. Kezdődhetett a fűszerezés, amiben döntő szava a ház urának volt, de legtöbb helyen ilyenkor mindenki összegyűlt és „segítették” a döntést. A családoknak általában kipróbált receptje volt, de ez bizony egy sok tényezős „játék”: Mennyire zsíros a hús? Milyen az idei paprika? A tavalyi kolbász ízlett-e a családnak? Ezért – és persze még néhány fontos tényező miatt – a csabai házikolbász soha nem egyforma!

Nézzük egy csabai hentesmester, *Krajcsó Pál* receptjét, mert az általa fűszerezett kolbász igen népszerű volt, a családja ma is gyártja.

„10 kg sertéshús vegyesen (comb, lapocka, tarja, dagadó), ha nem elég zsíros, akkor kevés húsos szalonnával kiegészítjük. Ehhez 20 dkg édes, őrölt, házi paprikát, és 5 dkg erőset, 24 dkg asztali sót, 3 dkg apróra vágott foghagymát, 2 dkg fűszerköményt (egész) keverünk. Sem más fűszer, sem más állat húsa nem kerülhet a csabai kolbászba.”

Első az igen apróra vágott fokhagyma szétkenése, melyet a darált, de inkább egész köménymag követ. Erre érkezik a paprika, édes, vagy festő, majd az erős. A végén kerül rá az (asztali) só. Újra körbeállják az asztalt, odaengedik az elején a gyerekeket is, és megkezdődik a gyúrás. Először csak az ujjak dolgoznak, így viszik be a fűszereket a hús belsejébe, majd erőteljes gyúró mozdulatokkal többszörösen átdolgozzák az anyagot. Amikor már könnyen leválik az ujjakról, és az asztalhoz sem ragad, késznek nyilvánítja a böllér és a gazda. Ezt azonban megelőzi a kóstolgatás, véleményalkotás és az esetleges só-, paprika-, fokhagymapótlás. Ezt újabb gyúrás követi, majd némi ital elfogyasztása és pihenés után kezdődik a töltés.

Régen, szinte kizárólag a sertés saját belébe töltötték a kolbászt, de ahogy erősödött a kolbász dominanciája, úgy szorultak rá a vásárolt, sertés-, marha-, később a műbelekre. A töltéshez használt eszköz fejlődése is látványos: még a századfordulón előfordult, hogy kézzel, egy tehéntülök segítségével került az anyag a bélbe. Következő lépés az ún. spricni, vagyis hurkatöltő átvétele volt, amit a hivatásos hentesek is használtak. A darálógépek megjelenése után, ha azokat töltőcsővel szerelték fel már gyorsabb és főleg egyenletesebb, így eltartás szempontjából biztonságossá vált a kolbászkészítést.

A töltéshez ismét átrendeződnek a közreműködők, hogy a legtapasztaltabb kerüljön az eresztéshez, aki nagy gonddal, fokozatosan, ügyelve a kellő keménységre, a levegőmentességre, engedi a bél lefutását a töltőcsőről. Egy kés fokával időnként megütögeti a csövön lévő vékonybelet, hogy távozzon a levegő, míg a vastag töltésénél nagyobb tűt/tüket használnak.

A vékony egy része azonnal a konyhára kerül, a többi középen megtekert 40–50 centi hosszú szálban, rudakra. A vastagból egyik (általában a vastagabbat) végét töltés előtt bekötik. Töltés után a másik

végét is úgy, hogy a spárga fület képezzen a rúdra akasztáshoz. A kamrába vezet innen a kolbász útja, ahol a rudak állványra kerülnek, és ott a késztermék hűvös, de nem huzatos helyen pihen, szárad 1-2 napig.

A füstölés

Korábban sok háznál a szabadkéménybe került a kolbász, ahol a konyha keletkező füstje lassú, hideg füsttel tartósította. Később általánosabb lett az erre a célra épített *házi füstölő* használata, ma pedig a *hivatásos füstölő vállalkozókhoz* kerül a család egész évi tartalékát jelentő kolbászmennyiség. Hogy ez mennyi, az családonként, annak nagyságától, étkezési szokásától jelentősen függ, de általában fejenként 15–25 kilóval számolnak.

Az esti vacsoránál sok más finomsággal együtt, a *kolbász minősítése* volt a legfontosabb. A tálon, szálaban feltett, kemencében megsütött, gyönyörű színű és pompás ízű kolbász elégedettséggel tölthette el a közreműködőket és megnyugvással a háziakat.

A füstölés időtartama sok tényezőtől függ. Ideálisan, száraz téli időben 5–6 nap. A füstöléshez használt anyag kukoricacsutkától a keményfa fűrészporokig tart. Mindenki mára esküszik, természetesen.

A felhasználó

A füstrol lekerülő kolbászok visszakerülnek a *vályogfalú, földes, kamrába*, ahol a vastag *három hónapig érik*. Ekkorra lesz igazi, semmivel nem összetéveszthető színű, illatú és ízű igazi csabai házi kolbász!

A család biztos élelemtartaléka így a nyári nagymunkákra, de még az őszi betakarításra is biztosított volt. A kolbász jól adagolható, sok kenyérrel is ehető, szeretett étel. Adható a munkába menőnek ebédre, az iskolába menőnek uzsonnára, és nagyon sok ételbe, mai szóval élve *ízfokozóként*. És adható váratlanul érkező vendég elé, küldhető távol élő rokonnak, és ahogy Csabán mondják, *jó valutaként működik* orvosnál, ügyvédnél, ügyes-bajos dolgok intézésénél mindenhol.

Ma több kizüzem és egyre több engedéllyel rendelkező östermelő állít elő különböző, de jellegét, receptjét tekintve egységes csabai kolbászt, melynek értékesítéséhez az utóbbi 12 évben jó reklámnak bizonyult az évenként, októberben megrendezésre kerülő *Csabai Kolbászfesztivál*.

Dr Ambrus Zoltán

Felhasznált irodalom: Békéscsaba története. I. kötet: a kezdetektől 1848-ig. Békéscsaba, 1991. – Dedinszki Gyula: A csabai kolbász. Békéscsaba 2005. – Haán Lajos: Békés-Csaba mezővárosa hajdani és mostani állapotjáról. Békéscsaba 1866. – Krupa András: Jeles napok a Békéscsabán és környékén élő szlovákoknál. Békéscsaba, 1971. – Szabó Ferenc: Békéscsaba mezőgazdasága az örökválságtól az első világháborúig (1846–1914). In: Tanulmányok Békéscsaba történetéből. Békéscsaba 1970. – Szabó István, Cs.: Adatok a Körös-vidék XVIII–XIX. századi sertés-kereskedelméről: sertések színe, jegye, egyedi megjelölése. Debrecen 1994.

Az év madarai 2009-ben

Az idén 35 éves Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület (MME) 1979-ben indította el „Az év madara” nevet viselő programját, amellyel egy-egy arra érdemes madárfaj megővésének és fennmaradásának szükségességére kívánja felhívni a figyelmet.

Már a kezdeti években is volt példa arra, hogy nem kizárólag egy faj (pl. a fehér gólya, túzok) hanem rokon fajokat tartalmazó csoportok (pl. cinegék, rozsdafarkúak, pacsirták) kerültek a figyelem homlokterébe. Az idei évben azonban ennél is rendhagyóbb módon az év madara címen két olyan faj osztozik, melyeknek látszólag semmi közük egymáshoz.

Az egyik faj a magyarság kedvelt madarai közé tartozó sólymok kevésbé ismert kistermetű képviselője: a kék vércse (*Falco vespertinus*), míg a másik faj a közismertnek bátran, ám közkedveltnek korántsem mondható fekete színű tollruhát viselő vetési varjú (*Corvus frugilegus*). S hogy mi hozza közös nevezőre a két fajt? Erről lesz szó a következőkben.

A sólyomfélék jellemzően nem építenek fészket: vagy természetes üregekben, sziklapárkányokon költik ki tojásaikat, vagy – és itt kapcsolódnak össze az idei év madarai – elfoglalják más, nagy méretű és stabil fészket építő fajok költőhelyeit.