

Verrasztó Gábor

# Csípős falatok

## A házikolbász igaz története

Abban a hiszemben fogtam bele ebbe az írásba, hogy egyik ősi magyar eledelelünk, egy valódi hungarikum történetét fogom papírra vetni. Pedig hamar rá kellett jönnöm, hogy a hazai, hagyományos kolbászkészítés alig több mint kétszáz évre vezethető vissza, annál az egyszerű prózai oknál fogva, hogy addig nem ismertük a paprikát...

Az Alföldön nőttem fel, gyermekkoromban magam is tanúja lehettem jó néhány disznótornak, így, ha éveim csekély száma következményeként gyakorlati tudásra nem is sikerült szert tennem, elméletben beleláttam a bonyolultnak tetsző munkafolyamatba, és emlékeim közt máig őrzök ellesett, hagyományos fortélyokat.

Anyai nagyapám évente kétszer vágott disznót. Mindig saját nevelésűt, és százhusz kilónál sohasem kövérebbet, mert annak már vastag a szalonnája mind töpörtyűnek kisütve, mind a hús közé darálva. A vékony, úgynevezett fehér szalonna pedig nyersen is ízletes.

Az első disznótort nem sokkal karácsony előtt tartotta, hogy ellássa hússal az ünnepekre a népes familiát, másodszer pedig februárban. Ekkor már sonkát is csak egyet hagyott, saját maguknak, húsvétra, ilyenkor a hangsúly inkább a kolbászcsinálás felé tolódott.

És addig gyúrta és fűszerezte a fateknőben a malacból nyert friss darált húst, amíg mind színére, mind ízére rá nem bólintott a család apraja-nagyja. Nálunk vékony kolbászból csak annyi készült, ami a vacsorához és a szomszédoknak vitt kóstolóhoz kellett, jobban szerettük az enyhén csípős vastag kolbászt, azaz szalámit; az egészen a következő disznóvágásig kitarított.

Nagyapám lényegében a hús feldolgozásával a családfenntartó őseMBER ösztönét követte. De a sok ezer év alatt már kifinomultabb, letisztultabb lett az állat leölésének formája. A hosszú folyamatban, ha lassan is, de előtérbe került az evés élvezetének fontossága, és valahol egyszer az európai kontinensen (?) megjelent, ha még csak nevében is, a kolbász.

Dedinszky Gyula békéscsabai evangélikus lelkész, néprajzkutató 1975-ben írt, de csupán néhány éve megjelent élvezetes tanulmányában (*A csabai kolbász*) a következőket találjuk:

„Szamota István–Zolnai Gyula: Magyar oklevélszótára szerint egy latin szövegben már 1373-ban előfordul a »Kolbaz« név, a Schlagli Szójegyzék szerint 1405-ből való a »colbaz« forma, az Adami Wörterbuch 1763-ból a »kóbász« alakot említi, a Czuczor Gergely–Fogarasi János: A magyar nyelv szótára 1865-ből a »kalbász« formát ismeri.”

A szerző az idézett kifejezéseket és korukat elemezve arra a téves következtetésre jut, hogy a magyar kolbász fogalma ekképpen legalább hat évszáz-

dos, holott ugyanitt maga is elismeri, hogy a szót szláv nyelvterületről vettük át (klobásza), ők pedig talán a törököktől. Figyelmen kívül hagyja, hogy a paprika jóval később jutott el hozzánk.

Hihetőbb teóriának tetszik a kolbász németalföldi származása, hiszen az egykori királyság utódállamaiban manapság is ugyanolyan kedvelt a hurka és a kolbász fogyasztása, mint hazánkban. Bár a német Wurst szó idegenül cseng fülünknek, ebben az esetben nem a nyelvi, hanem a tartalmi azonosság az, ami döntő fontosságú lehet:

De Coster a Flandriában játszódó *Thyl Ulenspiegel*ben gyakorta oly érzékletesen ír a fogadók serpenyőiben vagy a hetivásáron a roston sistergő, kásás véres és gyömbéres hurkák illatáról, hogy az ember önkéntelenül is megéhezik olvasás közben. Egy helyütt pedig főhőse kedvese megjegyzi, hogy „... nem jó, ha egy férfiember úgy vág útnak, hogy nem visz magával... néhány szál genti kolbászt”.

A fenti idézetből kiderül, hogy Németalföldön a középkorban már ismerték ezt a száraz, feltehetően füstöléssel tartósított húsféleséget. Bár nem ismerjük hajdani állagát, ma talán mégis inkább hurkának aposztrofálnánk. Érdekes, hogy a Dunántúl egyes részein máig divat a füstölt hurka, amely megkeményedve szeletelhető, és hónapokig eláll.

Szintén a német eredetet erősíti, hogy Bajorország Frankföldnek nevezett vidékén fekszik az ősi Coburg városa, amely arról nevezetes, hogy ott a kolbászkészítés ma is csak öt hentesnek engedélyezett, olyan szigorú előírások vannak. Ők valamennyien több generáción keresztül örökölték ezt az ínyes mesterséget.

Mint Robert Golden *Zamatos Európa* című filmsorozatából kiderül, egészen a XVIII. század végéig maga a helyi gróf határozta meg a kolbászhoz szükséges (és máig titkos) fűszerek keverési arányát.

Az egyik hentes annyit azonban mégis elárult, hogy a darált sertés- és marhahúshoz tojássárgáját is kever, a coburgi kolbásznak az igazi jellegzetes ízt pedig az adja, hogy fenyőtoboz parazsa felett, a szabadban sütik. A „Bratwurst” (sütni való kolbász) ugyanis éppen tojásos alapanyaga miatt kizárólag frissen fogyasztható.

Igaz, hogy ezek a korabeli készítmények kezdetben szintén nélkülözték a paprikát, de úgy gondolom, hogy amikor a nyugatról terjedő étkezési kultúra találkozott a kelet felől meghonosodó fűszerekkel, akkor nyerte el végső formáját a mai értelemben vett kolbász.

Mert mint azt dr. Lakó Elemér *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból* előszavában írja, Erdélyben ekkor még nem ismerték a kolbászt, és annak fő fűszerét, a paprikát sem.

„Azt pedig, hogy nem ismerték, nemcsak Keszei munkájából tudjuk, hanem más forrásokból is. Az első magyar könyv, amely a paprika használatáról számol be, Csapó Józsefnek Új füves és virágos magyar kert című, 1775-ben kiadott munkája. Ebben a szerző leírja, hogy a parasztok a törökborsnak is nevezett paprikát porrá törik, s azzal »borsozzák« eledeleiket, de azt is hozzáfűzi, hogy »igen erős eszköz ez, s az ember vérért igen meghevíti«.”

Ez azt bizonyítja, hogy hazánkban legkorábban a XVIII. század vége felé próbálkozhattak a gazdák a különféle ünnepek alkalmából tartott disznótorokon a

ma ismert kolbász készítésével, és kizárólag ettől fogva beszélhetünk magyar házikolbászról, ami ugyan lehetett minden háznál más-más ízű, de nem nélkülözhetette immár a paprikát. Ugyanakkor Erdélyben máig „szürke kolbászt” készítenek, vagyis egyáltalán nem, vagy alig használnak hozzá pirospaprikát.

A *Révai Nagy Lexikona* még 1914-ben is elég érdekesen határozta meg ennek a kedvelt hentesárúnak a fogalmát: „**Kolbász**, a sertésnek nagyon tisztára mosott vékony beleiből készül. Tölteléke az inhártyáktól megtisztított disznóhús, egyenlő mennyiségű szalonnával finomra vágva, kellő mennyiségű sóval, borssal v. paprikával, citromhéjjal vagy fokhagymával fűszerezve.”

A magyar húsipari szakirodalom nagyon szegényes, és főleg új keletű, így nem ad semmiféle támpontot a kolbász nagyüzemi előállításának kezdetéhez. A *Húsipari kézikönyv* (1973) is csupán úgy összegzi a múlt eseményeit, hogy az a szakma gyakorlati továbbadásából, kézről kézre adásából állt, és ez az időszak a sok kudarccal teli kísérletezések ideje volt.

Nem történt ez másként a vidéki családoknál sem, ahol apáról fiúra szállt nemzedékeken keresztül a disznóvágás tudománya és a „kolbászmesterség”. Mi, öregedő városlakó unokák már boltban szerezzük be a csípős falatokat, és legfeljebb a múlt ízeire emlékezhetünk, amikor olyan olvasmányok jutnak a kezünkbe, mint Dedinszky Gyula könyve:

„Az igazi, az eredeti (...) kolbász kifejezetten házi termék lévén, nem lehet mindenütt és mindig egyforma. (...) jellegét is sokféle tényező befolyásolja. Így pl. a sertés fajtája, kora, a paprika minősége és mennyisége, keverési aránya, a füstölés alapanyaga, a kolbász tárolása (...) első és fő követelménye az, hogy kizárólag sertéshúsból készítsék. Semmiféle más hús hozzáadását nem tűri. (...) a töltelékben képviselve kell lennie mindenfajta húsnak, combnak, karajnak, tarjának, oldalasnak (...) ezért (...) nincs is szükség a szalonna külön adagolására, amint az a szalámiféleségeknél szokásos.”

