



Szellem a fazékból - Dezs?nek meg kell halnia

2012 február 19. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

A cím Pelikán József szavait idézi a Tanú cím? filmb?l, amikor a gát?r elhatározza, hogy titokban levágja kedvenc disznaját, Dezs?t. Itt nincs helye ellágyulásnak, hiába bököd orrával a coca, mint Szabó Magda Disznótör cím? kisregényében, ez élet-halál kérdése, a családnak enni kell.

Így gondolja az asszony is MórícZ Zsigmond novellájában, pedig három évig vakargatta a disznó hátát. Ha megsajnáljuk az állatot, férges lesz a húsa, legalábbis a néphit szerint. A szegény állat meg adta magát a kés alá, mint az ártatlan bárány, még a szeme is hálásan könnyezett, nem visított, nem hányta-vetette magát, mint Krúdy dabasi ártánya a Margit-szigeten. Mert az hangos r?f?g?ssel nekivágatott Pol?nyi Dezs? kutyáinak, még ?dry Árpád színész urat is megugrasztotta.

Persze nem sokáig. A böllér a vékony pengéj?, hosszú szúrókéssel átvágta az üt?erét, az er?s szív? gazdasszony egy vájdlingban felfogta a sugárban kibuggyanó vért, marék só dobva bele, nehogy megalvadjon.



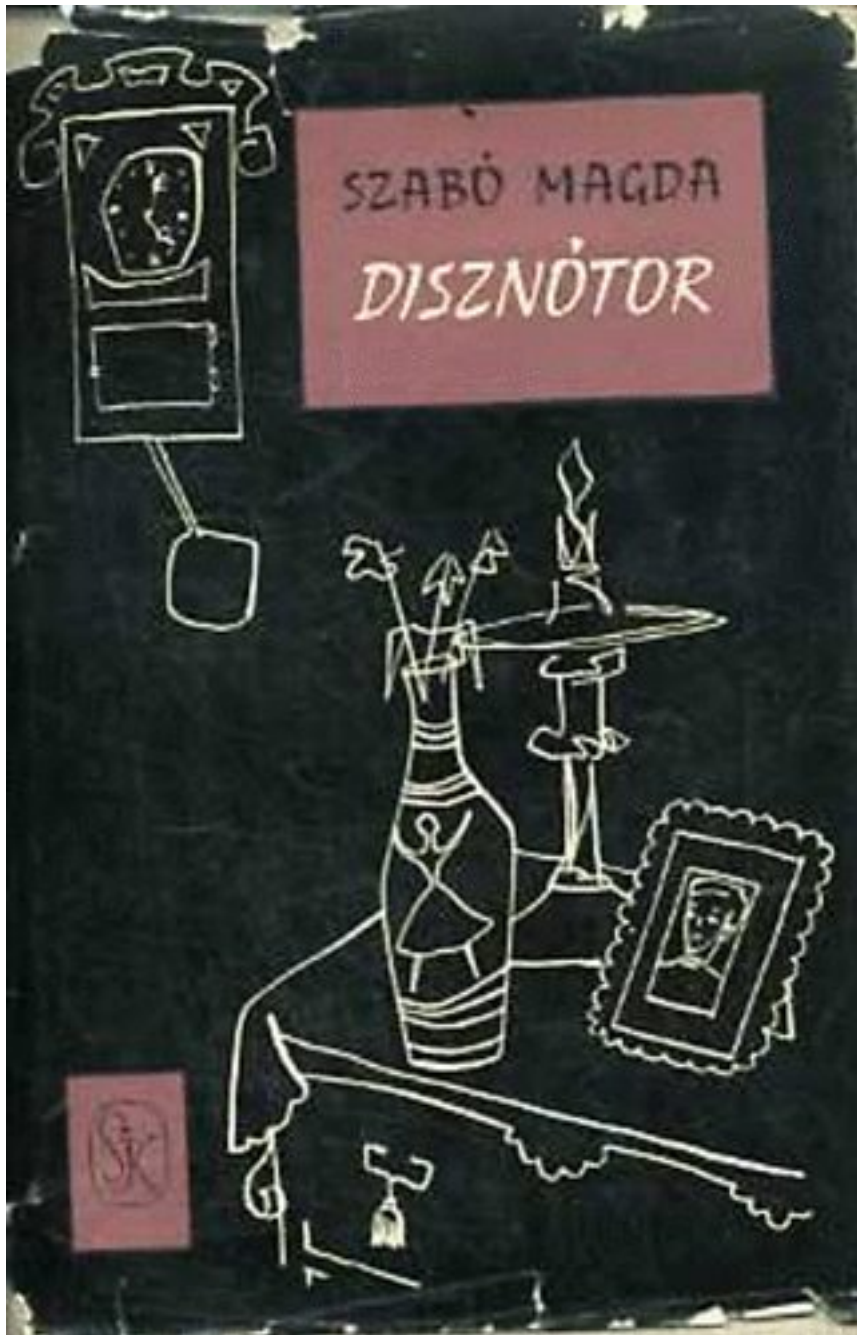
?srégi rituálé szerint zajlott minden. Volt olyan paraszt-hentes, aki ivott a sertés véréb?l, mások keresztet metsztek az állat nyakára, hogy a lelke megnyugodjon. Orosházán még harangoztak is. Ha nagy disznót vágtak, a következ? rigmust skandálták: "Vót neki szalonnája, sunkája, disznólábgya, vót neki, vót neki...", ha kisebbet, akkor a gazdát a kisharang hangjára csúfolták: "Vót neki csilke-csülke, vót neki, vót neki..." Régebben csak búzaszalmával perzseltek, s még be is kenték a sertést szalmahamuval, csak utána dörzsölték, mosták le gyökérkefével. Közben a gazda lekanyarintotta bicskájával a coca megpörkölt fülét (sóval, paprikával ez igazi csemege), és figyelmeztette a böllért, nehogy elvékonyítsa a szalonnát, mert ahány nap van az esztend?ben, annyi kilogramm szalonna s annyi kolbász kell egy háztartásnak.

A bontásnak kétféle módja terjedt el. Karajra bontáskor az állatot rendfára akasztották, majd a bels? szervek eltávolítása után hentesbárdal kettéhasították a gerincoszlopot. Lefejtették a disznó szalonnáját, és levágták a fejét. E felbontási móddal két hosszú karajt kaptak, innen a technika neve. Orjára bontáskor a disznót hasra fordították, bontókéssel levágták a disznó fejét, majd a gerincoszlop két oldalán, hosszában átvágták a szalonnát. Ez volt a disznóvágás legizgalmasabb pillanata, hiszen ha a vágás nyomán szétfutott a zsíros szalonna, akkor lett elegend? zsír a rokonságnak. A vágás után az orját (azaz a gerincoszlopot) a hátszínnel együtt kiemelték. Ebb?l készült a különleges zamatú orjaleves, amit semmiféle marhahúsból nem lehetett megf?zni, csak a sertés nyakszirtjéb?l.

Felsorolni is képtelenség, hányféle étel készült Dezs?b?l. A fej, köröm, farok kocsonyába került, a nyakpecsenye, csontos oldalas, b?rke a toros káposztába, az abálólében f?tt hulladékhús, a f?tt szalonna (kockára vágott zsemlyével és habart vérrrel) a véres hurkába, a máj, háj, bélfodor a májas hurkába, a f?tt hús, a szív, a tüd? a

disznósajtba. A hurkát 1533-ban még csurkának mondták, s általában a kukoricakásával töltött hurkát értették rajta, bár a sárvári "fekete bég", Nádasdy Ferenc számadásaiban (1587-ben) már szerepel a májas, a kásás, sőt a fekete (azaz véres) hurka is. A hurkák későbbi f?szerezettsége meglepett? sokszín?séget mutat: a s?n, hagymán, borson kívül a következ? f?szereket használták: babérlevél, csombor, bazsalikom, feny?bors, gyömbér, ?rölt kapormag, majoránna, szegf?szeg, de még aszalt szilvát és almát is keverték a töltelékbe.

Kultikus disznótoros étek volt a sült hagymás vér, a kiscigányb?c (a sertés f?szeres nyesevéddel töltött vakbele), amit Jókai Mór katalógusokéknak mondott, de pálfanyjának, j?dászacsónak, ördöganyjának is neveztek. Nálunk, Szombathely környékén a pr?shurka járta (összevágott f?tt nyelv, kövesztett szalonna, szív, fejhús zsírja, só, bors, paprika, fokhagyma a gyomorba préselve), ezt másutt szajmókára keresztelték.



Külön fejezetet érdemel a házikolbász, hiszen, mint Krúdy Gyula megjegyezte: "Könnyebb egy színdarabról véleményt alkotni a színházi premieren, mint a f?szerek elegend?ségér?l a disznó feldolgozásánál." Kolbászon a XVI. században Magyarországon feltehet?en még hurkát értettek, hiszen a legkorábbi feljegyzések "majas kolbaszt" említene. A vastagbélbe töltött "fehérk?bász" köleskásával készített hurkát, a vékonybélbe töltött "feketek?bász" pedig hajdinakásával (esetleg disznóvérral kevert) hurkát jelenthetett. Nánási István szakácskönyve (1771-b?) beszél el?s?r belgiumi, tiroli, olasz kolbászról. Utóbbit disznó- és marhahúsból készítették. A fokhagymával, piros paprikával ízesített színhúsból készült kalbász valószínűleg a reformkor idején született.

"Több nap, mint kolbász" - tartja a mondás, de a világban sokkal több kolbász jutna egy napra, mint ahány nap az esztendőre. Mindez Dezs?nek köszönhet?. Ha a kocsonya a disznó "éteri esszenciája", ahogy a szakirodalomból tudjuk, akkor a kolbász és a hurka a pokol összefoglalása. Merthogy egy állatot megölünk, minden porcikáját megdaráljuk, és a saját beleibe visszatöltve megeszünk - ördögi találmány. Méltó az emberhez.

A témáról b?vebben: Majthényi László-Nagy Zoltán Hagyományos disznótoros ételek, 2009 BKL Kiadó és Reklám Kft.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló