

Disznóvágások idején

Véres, májas hurka és kolbász készül

• Általánosságban egyre kevesebben tartanak sertést, Gyergyó vidékén azonban még mindig vannak, akik a téli hónapokban disznót vágnak, hogy az állat szinte minden részét feldolgozva megrakják a mélyhűtőket, éléskamrákat. Így hónapokra elegendő ételt tárolhatnak a család számára. Tájegységenként eltér, hogy ki milyen fűszereket használ ilyenkor vagy éppen milyen ételt szolgál fel disznóvágáskor, de mindenki úgy tartja, a legfontosabb, hogy a tányérok üresek legyenek, a gyomrok pedig tele.

BARABÁS ORSOLYA

Megannyi helyspecifikus íz

Kevesebb a házaknál nevelt sertés Gyergyó vidékén, mint néhány évtizede, amikor a legtöbb családi háznál biztosan volt néhány jószág. Ennek ellenére a november-február közötti időszakban ma is sokan vásárolnak disznót, hogy feldolgozzák. Ezekben a hónapokban kilogrammonként 14–15 lej kérnek a disznóért, tehát 120–180 kilogrammos jószágok esetében bizony nem kis összeget, 1700–2700 lej kell fi zetni. Ettől függetlenül akik szeretik tudni, hogy mi van az ételben, amit fogyasztanak, és a hagyományos ízekre esküsznek, inkább ezt választják, mint hogy szálanként vegyék a kolbászt, hurkát, különként a szalonnát, disznóhúst.

Nemrég tizenkettedik alkalommal rendezték meg Gyergyószentmiklóson a Kárpát-medencei Disznótoros Fesztivált, amire 37 csapat nevezett be. Ide közelebbről, távolabbról mindenki elhozta saját ízvilágát ételei által, ezeket tekinthetjük, kóstolhattuk meg mi is.

„A megszokott fűszerek mellett, amelyeket a székely ember használ, mi teszünk a kolbászba kevés köménymagot is, így lesz igazán ditrói íze. megsütjük a frissen készült kolbászt, és szárhegyi savanyú káposztával kínáljuk” – részletezte Puskás Elemér, Gyergyóditró polgármestere. „1868 óta a gyulai kolbász különleges kuriózum, valamikor nagy eszmei értéke is volt, egész Európában erről beszélgettek. Ez egy vékony pároskolbász, ami soha nem csípős, a csabai az erős, csípős. A gyulaiban van kevés feketebors, köménymag, só, fokhagyma és édes pirospaprika. Próbáljuk azokat az ízeket visszaadni, amelyek régről megmaradtak a szánkban” – mondta Hajduk Zoltán, a Gyulai Húsüzem képviselője. „Nálunk, Pozsony vonzáskörzetében nagyon kevesen tartanak már sertést háztájiban, városban egyáltalán nem, falun is csak ritkán. Vidéken csak az idősek nevelnek jószágokat, ők készítenek hurkát is. Készül véres, májas hurka, disznófősajt, amit nálunk, Csallóközben prëshurkának hívnak. Az itteni ízektől abban különbözik,



Közkedvelt étel a töpörtyű is

FOTÓK: BARABÁS ORSOLYA

hogy mi több pirospaprikát és majoránát használunk. Disznóvágáskor nálunk szokás feltuningolt káposztalévest főzni. Savanyú káposztát készítünk marhapörköltalapon, van benne disznóhús, főtt csülök, kolbász, gomba és aszalt szilva” – ismertette Czafik László a felvidéki Somorjáról.

„Noha látszólag most divat lett a konfitálás, nagymamáink már régen is alkalmaztak hasonló megoldást, amikor zsírban eltették az oldalast, a kolbászt kisütve. Mindez isteni finom volt, egész nyáron fogyasztottuk. Nem kell kitalálni az újat. Most is azt mondom, hogy lehet rajta változtatni, de nem kell túlgondolni ezeket a hagyományos ételeket, hanem jól kell tudni elkészíteni azokat” – hangsúlyozta Németh József, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Hagyományörző Egyesületének elnöke.

Székelyesen

Disznóvágáskor a káposztaléves mellett, amibe húsgombóc és sertésagy is kerül ezen a vidéken, sokan készítenek hagymás vért. Mivel a sertés vért nem lehet tárolni, nagy részét felhasználják a véres hurkába, ugyanakkor vannak, akik kivesznek belőle, és sok hagymával, tetszés szerint fűszerezve megsütik, majd friss kenyérral tálalják még a disznóvágás reggelén. A mocskos tokány is közismert étel, a disznó nyaki részéből vágnak nagyobb kockákat, és sok hagymával, valamint sóval, borssal, pirospaprikával fűszerezve készítik el, majd puliszkával és savanyú káposztával kínálják. Azért hívják mocskosnak, mert általában azt a húsrészt használják, ahol megszúrják az állatot.



Kenyérré kenve is kínálhatjuk a véres és májas hurkát, ha megfűstöljük

A kolbászok, hurkák, disznófősajt, túrt hús és más finomságok mellett az édesszájúaknak is kedvezhetünk, ha disznóvágáskor nem dobjuk el a

háját, hanem a következő napokban hájas tésztát készítünk belőle, finom házi lekvárral, ahogyan nagyanyáink szokták.



Rendszerint mindenki a saját szájízehez fűszerezi a kolbászt



HIRDETÉS