

**Remete Farkas László**

# **Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok**

## **Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet)**

Magyaros, tájjellegű, rusztikus és ősi kolbászfélék készítése.  
Kárpát-medencei táji és nemzetiségi kolbászkészítési sajátosságok.  
Alapanyagok kiválasztása, előkészítés, sózás-fűszerezés, ízesítés, elegyítés.  
Töltés, füstölés-szikkasztás és érlelés, vagy főzés, sütés és lángolás.  
Korabeli leírások és régi szakácskönyvek felhasználásával.  
Elfeledett ízek felelevenítése, receptek, házi módszerek.  
Próbák: leírások, gyűjtések, családi emlékek alapján.  
Régi fogások, kármentési módszerek.  
Sok sikert a kísérletezéshez!  
Ötleteket ünnepekre!  
Jó étvágyat!

Kézirat

---

Budapest, 2015.

## TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS A SOROZAT KÖNYVEIHEZ.....	8
<i>Történelem</i> .....	8
<i>Fogalmak és értelmezések</i> .....	9
<i>Alapanyagok és hasznosítások</i> .....	9
KOLBÁSZOK.....	11
Általános jellemzők .....	11
<i>Megnevezés eredete</i> .....	11
<i>Kolbászok besorolása</i> .....	11
Hazai változatok .....	12
<i>Szárazkolbász</i> .....	12
<i>Kuláré</i> .....	13
<i>Dorka</i> .....	13
<i>Füstölt kolbász</i> .....	13
<i>Lángolt kolbász</i> .....	13
<i>Sütőkolbász</i> .....	14
<i>Főzőkolbász</i> .....	14
<i>Kenőkolbász</i> .....	14
<i>Abált kolbászka</i> .....	14
<i>Vagdalt kolbász</i> .....	15
<i>Sódarkolbász</i> .....	15
Jövevény változatok.....	15
<i>Kulen</i> .....	16
<i>Dora, kata</i> .....	16
<i>Stifolder</i> .....	16
<i>Szalámi</i> .....	16
<i>Szafaládé</i> .....	17
<i>Krinolin</i> .....	17
<i>Virslí</i> .....	17
<i>Párizsi</i> .....	17
HAGYOMÁNYOS MAGYAR KOLBÁSZOK.....	18
Kolbász alapanyag előkészítése.....	18
<i>Hús előkészítése</i> .....	18
<i>Színhús-szalonna arány</i> .....	18
<i>Alapanyagok darabolása</i> .....	19
<i>Kolbász-alap sózása</i> .....	19
Korabeli adalékok .....	19
<i>Salétromozás</i> .....	19
<i>Borozás</i> .....	20
<i>Méyezés</i> .....	20
<i>Cukrozás</i> .....	20
<i>Kiszilés</i> .....	20
<i>Tejezés</i> .....	21
<i>Aszalványozás</i> .....	21
<i>Fűszerezés</i> .....	21

Korabeli kolbászkészítés .....	21
<i>Béltisztítás</i> .....	21
<i>Töltés</i> .....	22
<i>Nyomatás</i> .....	22
<i>Szikkasztás</i> .....	22
<i>Pácolás</i> .....	22
<i>Szárítás</i> .....	23
<i>Füstölés</i> .....	23
<i>Abálás</i> .....	24
Tárolás .....	24
<i>Fellógatás</i> .....	24
<i>Érlelés</i> .....	25
<i>Hamvazás</i> .....	25
<i>Hantolás</i> .....	25
<i>Ágyazás</i> .....	25
<i>Szenezés</i> .....	26
<i>Sarazás</i> .....	26
<i>Készítési módszerek összehasonlítása</i> .....	26
KOLBÁSZOK FŰSZEREZÉSE .....	27
Fűszerezés hagyománya .....	27
<i>Fűszerezés alakulása</i> .....	27
<i>Fűszerkörnyezet</i> .....	28
Hazai kolbász-változatok .....	31
<i>Magyar kolbásztípus</i> .....	31
Helyi változatok .....	32
<i>Felföldi kolbásztípus</i> .....	33
Helyi változatok .....	33
<i>Alföldi kolbásztípus</i> .....	34
Helyi változatok .....	34
<i>Baranyai kolbásztípus</i> .....	35
Helyi változatok .....	35
<i>Tolnai kolbásztípus</i> .....	36
Helyi változatok .....	36
<i>Somogyi kolbásztípus</i> .....	37
Helyi változatok .....	37
<i>Bácskai kolbásztípusok</i> .....	38
Helyi változatok .....	38
<i>Székvidéki kolbásztípus</i> .....	39
Helyi változatok .....	39
<i>Havasi kolbásztípus</i> .....	40
Sajátos változatok .....	40
<i>Szatmári kolbásztípus</i> .....	41
<i>Alapfűszeres változatok elterjedése</i> .....	41
Maradvány kolbász-változatok .....	42
<i>Hagymás kolbászok</i> .....	42
Paprikás-hagymás kolbász .....	42
Köményes-csípős kolbász .....	42
Borsos-hagymás kolbász .....	42

Medvehagymás kolbász .....	42
Hagymás kolbász .....	42
<i>Paprikás illatos kolbászok</i> .....	42
Paprikás-borsos kolbász .....	42
Paprikás-köményes kolbász .....	43
Csípős köményes kolbász.....	43
Paprikás csemegekolbász .....	43
Édes-köményes kolbász .....	43
Paprikás csípőskolbász.....	43
Csípős paprikás-köményes kolbász .....	43
Csípős paprikás kolbász .....	43
<i>Rusztikus illatos kolbászok</i> .....	43
Borsos kolbász .....	43
Köményes kolbász .....	44
Borsos-köményes kolbász .....	44
<i>Letűnő kolbász-változatok</i> .....	44
Balzsamos kolbász .....	44
Csomboros kolbász .....	44
Csípős kolbász .....	44
Koriandromos kolbász .....	44
<i>Pácos kolbászok</i> .....	44
Szállási sonka-kolbász .....	44
Kalocsai sonka-kolbász.....	45
Széki pácos-kolbász .....	45
Szász sonka-kolbász.....	45
Nyitrai pácos-kolbász.....	45
Bánáti pácos-kolbász.....	45
<b>HAGYOMÁNYOS KOLBÁSZOK KÉSZÍTÉSE</b> .....	46
Magyaros kolbászok .....	46
Magyar kolbász .....	47
Felföldi kolbász.....	47
Alföldi kolbász.....	48
Baranyai kolbász.....	48
Tolnai kolbász .....	48
Somogyi kolbász.....	49
Bánáti kolbász.....	49
Rusztikus kolbászok.....	49
Bácskai kolbász .....	50
Csanádi kolbász .....	50
Szerémségi kolbász.....	51
Szlavón kolbász .....	51
Antik kolbászok .....	51
Órvidéki kolbász.....	52
Széki kolbász .....	52
Szatmári kolbász.....	53
Havasi kolbászok.....	53
Ósi kolbászok .....	53

Tapasztalatok.....	55
<i>Jellegzetességek összefoglalása .....</i>	<i>55</i>
<i>Próbák és eredmények .....</i>	<i>56</i>
<i>Fűszeres tanácsok .....</i>	<i>56</i>
Próbareceptek .....	57
<i>Alapkeverék.....</i>	<i>57</i>
<i>Magyaros fűszerezés.....</i>	<i>58</i>
Hazai kolbász.....	58
Csemege kolbász.....	58
Csípős kolbász .....	58
Parasztos kolbász .....	58
<i>Rusztikus fűszerezés.....</i>	<i>59</i>
Vidéki kolbász .....	59
Vidéki kulen .....	59
<i>Házias fűszerezés.....</i>	<i>59</i>
Házi kolbász .....	59
Házi kulen.....	59
<i>Antik fűszerezés .....</i>	<i>60</i>
Hagyományos kolbász .....	60
Székely kolbász .....	60
Kárpáti kolbász .....	60
<i>Archaikus fűszerezés.....</i>	<i>61</i>
Hagymák .....	62
Magvak, termések .....	62
Hajtások, levelek.....	63
Egzotikus fűszerek .....	63
Régies kolbász-ajánlatok.....	63
<i>Régies hagymás kolbász-változat .....</i>	<i>64</i>
Régies fokhagymás kolbász .....	64
Régies hagymás kolbász.....	64
Régies hegyvidéki kolbász .....	64
Régies mezei kolbász .....	64
<i>Régies hagyma nélküli kolbász-változat.....</i>	<i>64</i>
Régies ligeti kolbász .....	64
Régies ártéri kolbász .....	64
Régies falusi kolbász.....	64
Régies pusztai kolbász .....	64
<i>Régies ízes kolbász-változat .....</i>	<i>64</i>
Régies illatos kolbász.....	64
Régies csípős kolbász.....	64
Régies édes kolbász .....	64
Régies aromás kolbász .....	64
<i>Régies termős kolbász-változat .....</i>	<i>65</i>
Régies szatmári kolbász .....	65
Régies erdélyi kolbász .....	65
Régies palócföldi kolbász.....	65
Régies kisalföldi kolbász.....	65
Régies tokaji kolbász .....	65
Régies villányi kolbász .....	65

Régies bakonyi kolbász.....	65
Régies felföldi kolbász.....	65
Régies balatoni kolbász.....	65
Régies marosi kolbász.....	65
<i>Régies ünnepi kolbász-változat</i> .....	66
Régies húsvéti kolbász .....	66
Régies aratási kolbász .....	66
Régies szüreti kolbász.....	66
Régies karácsonyi kolbász.....	66
Régies kolbászok fűszerezése.....	66
<i>Bekeverés</i> .....	66
<i>Töltés és szikkasztás</i> .....	67
<i>Sütés-főzés</i> .....	67
<i>Tartósítás</i> .....	67
<i>Füstölés</i> .....	68
<i>Érlelés</i> .....	68
<i>Tárolás</i> .....	69
Kármentés, hamisság és furfang .....	69
<i>Állott hús feljavítása</i> .....	69
Füstöléses szagtalanítás.....	70
Fűszeres szagtalanítás .....	70
Lemosásos szagtalanítás.....	70
Pácolásos szagtalanítás.....	70
Forrázásos szagtalanítás .....	70
Faszenes szagtalanítás.....	70
<i>Vágáshibás hús javítása</i> .....	70
Vérrel telt hús kezelése .....	70
Baktalanító kezelés .....	70
Faszenes kezelés .....	70
Füves kezelés .....	71
Pácos kezelés .....	71
Sós kezelés .....	71
Ecetes kezelés .....	71
Savós kezelés.....	71
Savanyós kezelés .....	71
Abáló kezelés.....	71
<i>Romlásnak indult hús feljavítása</i> .....	71
Felületi kezelés .....	71
Pácolós kezelés .....	71
Savanyós kezelés .....	72
Savós kezelés.....	72
Abáló kezelés.....	72
Fűszeres kezelés.....	72
Töltés kezelés .....	72
Füstös kezelés .....	72
<i>Avas zsiradék feljavítása</i> .....	72
Szódás javítás .....	72
Fűszeres javítás.....	73
Zsír felfrissítése .....	73

<i>Tárolás melegben</i> .....	73
Ecetes kezelés .....	73
Boros kezelés .....	73
Pörkölős kezelés .....	73
Forrázó kezelés .....	73
Faszenes kezelés .....	73
Sódaros kezelés .....	74
Savanyós kezelés .....	74
<i>Állagmegóvás</i> .....	74
Sós kezelés .....	74
Agyagos és meszes kezelés .....	74
Fűszeres kezelés .....	74
Boros kezelés .....	74
Lemosó kezelés .....	74
Viaszos kezelés .....	74
Hárító kezelés .....	74
<i>Metszések kezelése</i> .....	75
Sós kezelés .....	75
Szalonnás kezelés .....	75
Vajas kezelés .....	75
Olajos kezelés .....	75
Mézes kezelés .....	75
Leveles kezelés .....	75
<i>Színezés és hamisság</i> .....	75
Élénkítés .....	75
Vörösítés .....	75
Sárgítás .....	76
Öregbítés .....	76
<b>ZÁRSZÓ... az ELSŐ KÖTETHEZ</b> .....	77

## BEVEZETÉS A SOROZAT KÖNYVEIHEZ

Kolbász, hurka, gömböc, disznósajt és pástétom... a régi disznóvágások jeles készítményei. Bár hazánkban lényegében hasonló alapanyagból és módon készültek, ízesítésük tájanként és népcsoportokként igencsak eltérő lehetett... ezt a mai helyi készítési szokások is jól mutatják.

### *Történelem*

E készítmények eredete a múlt homályába vész. Némely írásos emlékből úgy tűnik, hogy már az ókori babiloniak, görögök és kelták is ismerték a sertésgyomorba töltött húsféléket<sup>1</sup>. Sajnos, az ókorból csak egy ismert szakácskönyv maradt fenn... az I. században készült Apicius-féle receptgyűjtemény<sup>2</sup>. Ez a latin nyelvű mű, több belsőségbe töltött vagdalt készítéséről tudósít. Maiakhoz hasonló kolbász, májas- és véres-hurka, disznósajt és pástétom receptekkel. Ezek, szinte csak fűszerezettségükben térnek el a manapság megszokott ízeiktől. Több akkori leírás szerint a disznóbélbe-gyomorba töltött hurka- és kolbászfélé<sup>3</sup> kedvelt volt a polgárság és katonaság körében. Főleg könnyű tárolhatóságuk és szállíthatóságuk miatt.

Korai elterjedtségükre utal, hogy VI. Leo bizánci császár<sup>4</sup>, botozással és kiűzetéssel büntette a véres „vagdaltak” készítését. Valláserkölcsi hivatkozással<sup>5</sup>, valójában a gyorsan romló vér okozta tömeges megbetegedések elkerülésére, a katonai seregek és karavánok védelme érdekében. Vélhető, hogy a „bélbe-gyomorba töltött vagdaltak” az egykori római birodalmon túli területeken is... egészen Kínáig<sup>6</sup> ismertek voltak. Így, a Kárpát-medencében és környékén élők, de az ide vándorlók is ismerhették az ilyen étkeket.

A reneszánsz korig, a disznótorosok készítéséről szóló írásos emlékek igencsak szegényesek. Csak némely fennmaradt ellátási oklevél<sup>7</sup> és vásárlási lista utal ilyen étkekre. De mivel a XV. századtól igényesebbé és divatosabbá vált az étkezés... egyre több íródott az ilyen étkekről.

A Nádasdy család egyik XVI. századi gazdasági feljegyzésében olvasható „Vöttem kolbaszt, mayast, három borsos kolbaszt”. Ekkoriban íródott erdélyi fejedelmi udvari receptgyűjtemény<sup>8</sup> részletesen ismerteti, hogy milyen is... a „gyöngyös hurka”, a „disznóból készült aprólék, úgymint kolbász, májas, véres, kásás, gömböc, véghurka.” és a „pástétom”<sup>9</sup>. Nemesi étlapokon egyre gyakrabban szerepelt a „kóbász” és „májos”, a „fehér” és „fekete” hurka. Kassa városból származó okirat szerint<sup>10</sup>, a bélbe-gyomorba töltött „sertésmarha aprólék” több változatban készült: színhús töltelék (kolbász), gömböc (gyomorba töltött kása), véres és májas (hurka).

A XVIII. századi Nánási-féle szakácskönyv<sup>11</sup> már többféle hazai és külföldi (tirol, olasz, belga) kolbászból készült éték receptjét közli, jól bizonyítva a disznótorosok népszerűségét.

<sup>1</sup> Arisztophanész: A lovagok. Komédia, i.e. 424.

<sup>2</sup> Marcus Gavius Apicius: Szakácskönyv a római császárkorból. Enciklopédia Kiadó. Budapest, 1996

<sup>3</sup> Titus. Petronius Arbiter (I. század): Satyricon.

<sup>4</sup> VI. Bölcs Leó bizánci császár (870-912), a Taktika című katonai értekezés írója.

<sup>5</sup> Biblia: Mózes III. könyve 4.12-14, 7.26-27. Mózes V. könyve 12.23

<sup>6</sup> Eleonora Trojan, Julian Piotrowski: Tradycje wędzienia. Wydawnictwo AA, 2000.

<sup>7</sup> Novgorodi Nyírfakéreg Oklevél. № 842 (XII. század).

<sup>8</sup> Erdélyi fejedelem udvari szakácsmestere: Szakács tudomány.

<sup>9</sup> Házi történelmünk emlékei. II. osztály: Szakácskönyvek. Athenaeum R. Társulat. Budapest, 1893.

<sup>10</sup> Kerekes György: A kassai céhek árszabása. 1635. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle 1901/8.

<sup>11</sup> Nánási István szakácskönyve. Kézirat. Bolya 1771. Országos Széchényi Könyvtár.



A XVIII. században a paprika<sup>12</sup> – különösen a csípős fajta – hazánkban igencsak népszerűvé vált. Az ekkortájt (1793-1794) Magyarországot is beutazó gróf J. C. Hofmannsegg drezdai szász természetbúvár... a paprikás húst „magyar nemzeti ételnek” írta le<sup>13</sup>. Ezt erősíti August Ellrich 1831-ben kiadott útleírása<sup>14</sup>, amelyben a gulyásleves: ördögi paprika-húsleves (diabolischen Paprika-Brühe), amely szinte izzó parázs, a magyarok legkedvesebb fűszerétől. Amelyet, a környező országokban még spanyol bors néven ismertek, és nemigen használtak... Nevezték törökborsnak is, mivel az akkori oszmán birodalom népessége a csípős paprikát főleg a fekete bors helyett használta... az édeset pedig nyersen vagy főve-sülve, nem fűszerként. Mindezek az utalások... a magyar paprikás-borsos kolbászok sajátos magyar eredetét erősítik.

### ***Fogalmak és értelmezések***

Kolbász, hurka, gömböc, virsli, krinolin, pástétom, kenőmájas, disznósajt... majd mindenki számára ismert fogalmak voltak. De ma már kevesen tudják mi az a... kularé, kulen, szajmóka, svartli, stifolder. Holott, hazánk némely tájain már több száz éve készíthetnek. A félreértések elkerülésére célszerű ismerni és megkülönböztetni e *régi-népi disznótoros* készítményeket is.

Ugyanis, a törökök kiűzése után, nagyszámú külföldi népesség települt a Kárpát-medencébe, saját étkezési szokásaikkal. Így gazdagodhatott a magyar konyha... sváb, tót, horvát, rác, balkáni, galíciai és más disznótoros ízekkel<sup>15</sup>. A XIX. századi iparosításkor, a Magyarországon meghonosított egyes idegen „töltött vagdaltak”<sup>16</sup> is... igen népszerűvé váltak, még a vidéki népesség körében is. Annyira, hogy rövid idő alatt elterjedtek azok népies-házias változatai is. Ezek már annyira „elmagyarosodtak”, hogy nélkülük a magyar konyha szegényesnek tűnne.

A magyar kolbászok közül... több... külföldön is ismertté vált. Debreceni kolbász már a XIX. században megjelent az előkelő bécsi vendéglők étlapján. Herz szalámi nagydíjas lett a Millenniumi Kiállításon (1896) és Párizsi Világkiállításon (1900). Pick szalámi bronzérmes volt Párizsi Világkiállításon (1900). A XX. század elején csabai kolbász már keresett exportcikké vált. Gyulai kolbász aranyérmes lett a Brüsszeli Világkiállításon (1910).

### ***Alapanyagok és hasznosítások***

A korabeli Magyarországon, a levágott sertést igen takarékosan dolgozták fel<sup>17</sup>. Az elsőrangú nagydarab sovány színhúsokat (különösen a sonkát, oldalast, orját és pecsenyét) igyekeztek megőrizni<sup>18</sup>. Ezeket csinosra formázták és tartósították (sózták, pácolták, gyakran füstölték).

A tarja (nyaki húsrész) és a dagadó (hasi húsrész), valamint a levágott nyesedékek, csontokról lefejtett sovány húsdarabok adták a *kolbász*<sup>19</sup> lényegét... színhússal javítva pedig a szalámit.

Fejhús, bőrke és a körömről, csülökről és csontokról lefőzött hús... a *disznósajt*<sup>20</sup> és *hurka* alapanyaga volt, de ez került a *gömböcbe* is, sőt a puha pástétomokat is jól ízesítette.

<sup>12</sup> Paprika = törökbors, spanyol bors, tatárbors, pogánybors, piros bors = kirmizi biber (török), piperia (görög).

<sup>13</sup> Gróf Hofmannsegg: Gróf Hofmannsegg utazása Magyarországon 1793–1794-ben. Franklin Társulat. Magyar Irodalmi Intézet és Könyvnyomda. Budapest 1887.

<sup>14</sup> August Ellrich: Die Ungarn wie sie sind. Berlin, 1831

<sup>15</sup> Sváb szajmóka, fuldai stifolder, bécsi würstli, szavón kulen, horvát-sváb svartli, bolgár szudzsuk és lukanka, lengyel kabanos.

<sup>16</sup> Olasz szalámi (Pick, Herz szalámi), Petrőci kulen (Csabai kolbász), Sziléziai klobasa (Debreceni majoránnás)

<sup>17</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Disznóölés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>18</sup> Magyar Néprajz. IV. kötet: Életmód. Húskételek... Akadémiai Kiadó, Budapest 1988-2002

<sup>19</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Kolbász. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>20</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Disznósajt. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

A háti *keményszalonna* a kolbászt gazdagította. *Tokaszalonna* a gömböcbe, disznósajtba és hurkába került, néhol még a háj<sup>21</sup> egy része is. Szalonnák közül csak a hasaalja szalonnát tartósították<sup>22</sup> étkezésre. Általában csak sózták<sup>23</sup>, ritkábban füstölték, néha pácolták. A többi szalonnaféléből és zsiradékból... töpörtyűt sütöttek, zsírt olvasztottak.

Mivel a belsőségek romlékonyak, így nyers tartósításuk nem volt biztonságos. Ezért igyekeztek tárolhatóságukat abalással-főzéssel elősegíteni. Felhasználásuk igen változatos volt. *Szív*, *vese* és *nyelv* (húsos belsőség) főleg a disznósajtba került. De ha ilyen nem készült, akkor a hurka száraz-húsos részét adta. *Máj*: a májas hurka, májas és kenőmájas „veleje”, néha disznósajtot is ízesített. A felfogott, sózott *vér*: véres hurkába került, de néhol a disznósajtot is ez „színezte”. A *tüdő* és *lép*: a hurkába került. A *gyomor*<sup>24</sup>: ha nem töltöttek bele gömböcöt, főve a hurkába.

Régi mondások jól érzékeltetik a kolbász, disznósajt és hurka közötti alapvető különbséget.

„Színhús és szalonna, vagdalva kolbászbba. Fejhús és tokája, belsővel fősjajtba.

Belsőség, vér 's hája, kásával hurkába. Abalés kásája, töltessek hólyagba.”

Hasonlóan jó utalást adtak a húsok bedolgozására:

„Kolbászhús vagdalva, fősjáthús vágatva, pástétom zúzatva, hurkába aprítva.”

A hurkák korabeli felsorolása is értelemszerű, a mai fogalmak szerint beazonosíthatók:

*Fehér* = tüdős. *Fekete* = véres. *Májas* = májas. *Húsos* = szíves-húsos. *Kásás* = kásás-abalés.

A hurkák hagyományos tölteléke is változatos volt: köles, hajdina, burizs, árpagyöngy, hántolt rozs, gabonafélék<sup>25</sup> darája és lisztje, kenyér-vagy zsemledarab, ehető magvak. Majd megjelent a kukoricakása, a káposzta és főtt burgonya is... betelepülők hozta szokásként. XX. százat közepétől a hagyományos és megszokott töltelékeket fokozatosan kiszorította a rizs<sup>26</sup>.

A régóta használatos fűszerek közül ma is nélkülözhetetlen... kolbászoknál és fejsajtoknál a fokhagyma... hurkáknál a vöröshagyma. A régi római és morva konyha emlékét a köménymag őrzi. Az erdélyi-balkáni borsfüvet<sup>27</sup> a bors már nagyrészt leváltotta. Édes fűszerpaprika ízesítő, a csípős pedig borsot (részben) helyettesítő fűszerré vált. A kakukkfű, majoránna, koriander, borókabogyó stb. ... emléke a hazánkban együtt élő népeiségek sajátos ízvilágának.

<sup>21</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Háj. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>22</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Szalonna. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>23</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Sózás 2. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>24</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Gömböc. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>25</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Gabona. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>26</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Rizs. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>27</sup> Borsfű (*Satureja hortensis*), más néven: borsikafű, hurkafű, borsfű, borsfű, pereszlen

# KOLBÁSZOK

## Általános jellemzők

A kolbász = aprózott *színhúsból* és *szalonnából* készült, sós-fűszeres készítmény. Tisztított *állati belsőbe* (bél, gyomor, hólyag) töltve. Tartósítása történhet: szárítással, füstöléssel<sup>28</sup>, érleléssel, esetleg hőkezelve. Fogyasztása fajtájától függően: nyersen, főve vagy sütve.

### Megnevezés eredete

A kolbász szó eredetére kétféle magyarázat adódik. Egyik szerint... az ótörök eredetű *kül basty*<sup>29</sup> (sült húsfalat) vagy *kul basy*<sup>30</sup> (kéz nyomja) kifejezések származéka. E feltételezést gyengíti, hogy a török nyelvű területeken a kolbász neve... szucuk, vagy hasonló<sup>31</sup>.

Másik változat szerint... az európai nyelvek többségében hasonló *kalabasz* szóból származik. Így nevezték régen (ma is sok nyelven) a lopótök egyik fajtáját, a magyarok által is ismert és termesztett kolbásztököt<sup>32</sup>. Amely támasztékra felfutva olyan, mint a fellógatott kolbász. Ez a változat valószínűbbnek, mivel az európai nyelvek többségénél kimutatható ez az egyezés.

### Kolbászok besorolása

A régi Kárpát-medencei konyhák sok kolbászfélét ismertek. Manapság, már a disznóvágásokon is csak néhány változattal találkozunk. Szerencsére, ennél több változat meghonosodott az ipari gyártásban, így kevés kolbászféle tűnt el a feledés homályában. Íme, néhány főbb változat...

Kolbászhús aprítási módja szerint:

- vagdalt = hús és szalonna apró darabra vágva (régén általános volt);
- darált = hús darálva, szalonna darálva vagy apróra vágva (manapság szokásos);
- pépes = hús pépes állaggal, szalonna apróra vágva (ritka ínycsiklós változat);
- kevert = az előbbieket egyvelege, leggyakrabban: pépes állagban vágott darabok.

Előkészítési módja szerint:

- nyers kolbász = nyers alapanyagból készül (legelterjedtebb);
- pörkölt kolbász = nyers alapanyagból, forró füstön puhított (legfeljebb nyáron);
- félfőtt kolbász = nyers és főtt alapanyagból keverve készül (házi kolbászban ritka);
- abált kolbász = főtt húsból és üvegesre sült szalonnából készül (házi kolbászban ritka).

Fogyaszthatóság szerint:

- érlelt kolbász = tartósítva, érlelés után közvetlenül fogyasztható (elterjedt);
- sült kolbász = sütve, grillezve fogyasztható (elterjedt);
- főző kolbász = abálva, főve, párolva fogyasztható (házi kolbászban ritka).

<sup>28</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Füstölés 1. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>29</sup> Külbasti (török, azerbajdzsán) = rostos sült hús, kotlett. Külbasi (török) = rostos sült-töltött.

<sup>30</sup> Kol basi (török), kol basmak (türk) = kézzel nyomott.

<sup>31</sup> Szucuk (török, azerbajdzsán), sucuq (krími), suzsük (kazah), csucsuk (kirgiz), szuzsuk (bolgár),

<sup>32</sup> Felfutó kolbásztök (*Lagenaria siceraria* prov. *turbinata*) európai nevei = kalbásztök (rég Magyar), calabash (latin), calbás (ír), calabash (angol), cabaça (portugál), kalabaza (spanyol), calebasse (francia), kalebass (svéd), kalebasse (német), kalabasa (cseh), kalebasa (lengyel), калабас, калабаш (orosz).

Töltési módja szerint:

- vékonykolbász = vékony disznó-, vagy birkabélbe töltve (gyakori változat);
- vastagkolbász = vastag disznóbélbe vagy vékony marhabélbe töltve (ritka);
- végbél-kolbász = disznó végbélbe töltve (délszláv szokás);
- gömböc kolbász = gyomorba, vakbélbe vagy hólyagba töltve (sváb szokás);
- póre kolbász = bél nélküli, anyagában formált (roston sütésre délszláv szokás).

Nagysága szerint lehet:

- hosszú vagy szákolbász = 2 nagyarasznál hosszabb;
- rövid kolbász = 2 nagyaras (kb. 36-50 cm) hosszú;
- páros kolbász = 2 db 1 nagyarasos (kb. 18-25 cm) kolbász, párban;
- kiskolbász = 1 kisaras (kb. 12-16 cm) hosszú;
- fűzér kolbász = több, kisarasos (12-16 cm-es) kolbász, egy hosszú bélben;
- préselt kolbász = 1 hüvelyk (kb. 3 cm) laposra préselve szikkasztáskor.

Tartósítás szerint lehet:

- szárazkolbász = szikkasztással, szárítással tartósítva (benne lévő só hatására);
- pácolt kolbász = páclében áztatva, majd szikkasztva és szárítva;
- hamvas kolbász = tiszta fahamuba elfedve, ládában tárolva;
- füstölt kolbász = hideg füstön tartósítva, szikkasztva;
- lángolt kolbász = meleg füstön tartósítva, szikkasztva;
- érlelt kolbász = tejsavas erjedéssel tartósítva;
- penészes kolbász = nemes fehérpenészes bevonattal tartósítva.

A kolbászok fűszerezettsége és készítési és tartósítási módja – tájanként, népcsoportonként, helyi hagyományként – eltérő lehet. Ezekre a későbbiekben még részletesen kitérünk.

## Hazai változatok

Középkori leírások alapján úgy tűnik, hogy az akkori kolbászok közül... leginkább a nyers-füstölt tartósított, és a nyers-sütnivaló kolbászok voltak ismertek. Nagyobb darab színhúsokat és szalonnákat általában nem „pazarolták” kolbászba. Azokat frissen felhasználták vagy sózva-pácolva-füstölve ínséges időkre tartósították. Ezért a kolbászba... főleg a zsírosabb húsokat, és a disznó feldolgozásakor keletkezett hús- és szalonnanyesedéket használták fel.

A korabeli magyar kolbászok apróra vagdalt, sózott... hús- és szalonnadarabokból készültek. Ezeket erősen fűszerezték, így javítva nyers-sós ízét, tompítva a nem kívánt szagokat. A köz-nép elsősorban közelében termő hazai fűszernövényeket használt, úgymint: borsfű, kakukkfű, koriander, tárkony, zellermag, köménymag, borókabogyó, póré- és medvehagyma, stb.

Tehetősek ezeket kiegészítették drága külföldi fűszerekkel (bors, gyömbér, ánizs, szegfűszeg, sáfrány, szerecsendió, fahéj). Kolostori és uradalmi kertekben is fokozatosan terjedt a tudatos fűszer-termesztés (fűszerkömény, szurokfű, rozmarin, zsálya, sáfrányos szeklice stb.). A XV. századtól már a köznép számára is elérhetővé-termeszthetővé vált a köménymag, vörös- és fokhagyma, ánizs, rozmarin, majoránna... majd a XVIII. századtól a piros fűszerpaprika is<sup>33</sup>.

### *Szárazkolbász*

A korabeli magyar kolbászok<sup>34</sup> hasonlóan készültek, legfeljebb a fűszerezettségük mutatott némi „tájjellegét”. Kolbászt főleg a téli időben készítették, mert a hidegtől megmerevedett hús

<sup>33</sup> Tusor András: Gasztronómia. 1. fejezet. A magyar konyha és gasztronómia kialakulása. MEK

<sup>34</sup> Pallas Nagy Lexikona. Kolbász. MEK

és szalonna könnyebben volt aprítható, és a zsíráját sem „eresztette”. A kolbászhús általában 65-80% színhúsból és 20-35% szalonnával készült. Ezeket késekkel apróra vágták, és a hosszabb tárolhatóság érdekében mainál erősebben sózták (25-30 g/kg).

Igen kedvelték a fokhagymát és borsfüvet. Utóbbit váltotta később a bors és csípős paprika. A fokhagymát nemcsak tartósító fűszerként használták, hanem rontás-romlás elhárítónak is. Ezt az alapkeveréket... tájanként sajátos fűszerekkel kiegészítették. Ezek közül a legfontosabbak: köménymag, koriander, majoránna, borókabogyó, kakukkfű. Fűszereket is bővebben mérték,

A sózott-fűszerezett kolbászhús-keveréket... leginkább vízzel és mésztejjel tisztított disznó *vékonybélbe* töltötték. Amit gyakran sóban, néhol fokhagyma vagy vöröshagyma kiáztatott levében megáztattak. Ebbe töltötték a kolbászt, keményre... lyukas végű ökörszarvat használva tölcsernek-töltőnek. A könnyebb füstölés, tárolás, szállítás érdekében, a kolbászokat általában 2 nagyaraszos páros szálakra töltötték-kötötték. Néhol az 1 nagyaraszos, füzéreként tartották előnyösnek. Mezei és erdei munkát végzőknek az 1 kisaraszos (napi porciós) kis-kolbászokat, zsírosabban-erősebben sózva-fűszerezve, hogy tovább elálljon és „jobban kívánja a kenyeret”.

Az így készült kolbászokat letisztogatták, szárazra törölték, szikkasztották és hűvös-szellős helyen lassan szárították. Néhol préselték, száraz fűrészporból vagy égetett-szítált tiszta fahamuban meghengergették. Máshol, előzőleg páclében érlelték, majd füsttel megcsapatták.

### ***Kuláré***

Egyes vidékeken – az előbbieket szerint – disznó vak- vagy végbélbe is töltöttek kolbászt (kuláré), de ez a magyar népességnél ritkaság számba ment. Kolbásznak jobban kedvelték a vékonybelet, mivel viszonylag átlátszó volt, hamarabb kiszikkadt, és a füst is jobban átjárta. A vastagbelet és kulárét a hurkakészítésnél használták, mert vastagabb és rugalmasabb fala miatt jobban bírta az abálást, páclevet is magába szívta... a hurka sem száradt ki, tovább maradt friss. Néha préselték is (vagy zsinnyel jól átkötötték), hogy a romlást okozó levegőt kiszorítsák belőle.

### ***Dorka***

Magyarszágnál a vakbelet inkább gömböc vagy fejsajt készítésére használták, ritkaságszámba ment a vakbélbe töltött kolbász. Romlás okozó levegő kiszorítása spárgával szorosra kellett kötni, hosszabb füstölést igényelt. Néhol páclében is megáztatták, esetleg súllyal lenyomatták.

### ***Füstölt kolbász***

Füstölt kolbász az előbbihez hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, hogy a frissen töltött és szárazra törölt kolbászt néhány órán át hűvösben szikkasztották, majd megfüstölték. Hideg füsttel néhány 2-5 napig (vastagabbnál egy-két hétig) alaposan „átjáratták”, majd hűvös-szellős helyen tovább (2-3 hétig) érlelték-szádították. Ez az eljárás általánosan elterjedt és kedvelt volt. Néhol a vastag kolbászt füstölés előtt két deszkalap között ellapították, hogy a füstölés idejét lerövidítsék. Füstölés módját, idejét, utóérlelését... meghatározta kolbász jellege, a helyi hagyomány, és a rendelkezésre álló lehetőségek. Későbbi fejezetek erre még kitérnek. Főleg páros kolbászt vagy rövid egyes kolbászt töltöttek, hogy a füst jól átjárhassa.

### ***Lángolt kolbász***

Hasonlóan készült, mint a füstölt kolbász, de meleg (70-80 C°-os) füsttel járatták át, néhány (2-4) órán keresztül. A meleg füstölést addig végezték, amíg a kolbász vörösesre vagy enyhén



barnásra színeződött, és felülete enyhén kérgessé vált. 1-2 hetes érlelést igényelt, de legfeljebb 1 hónapig volt eltartható. Nyári vágásoknál gyakran készítettek ilyen kolbászt, mert meleg időben nem volt mód a hideg (20 C° alatti) füstölésre és a hűvös-szellős érlelésre. Főleg páros kolbásznak költötték, vagy füzéresre... hogy a megkezdett kolbász „sokáig ne álljon”.

### ***Sütőkolbász***

A hagyományos sütőkolbász a szárazkolbászhoz hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, hogy némileg kevesebb sóval (20-25 g/kg), kövérebb hússal és kevesebb szalonnával, de a hús/zsír arány itt sem csökkent 65/35 % alá. Az ilyen kolbászt, a töltés és tisztogatás után csak szikkasztották. Néhol füstre tették, de csak rövid időre (1-2 napra) „hogy ízt kapjon”. Hamar felhasználták. Sütve fogyasztották, vagy káposztával együtt főzték (hamis húsos káposzta). Amennyiben „füstön felejtették”... vagyis a sonkákkal, kolbászokkal és szalonnákkal együtt füstölték és szikkasztva érlelték... jól pótolta a nyers füstölt, szárazkolbászt. A sütésre szántat szákolbásznak töltötték... a „füsttel megcsapottat” párosra vagy rövid kolbásznak formálták.

### ***Főzőkolbász***

Főzőkolbászt házilag és saját célra nemigen készítettek, mert „macerás”, vagyis munka- és időigényes. De kalákákban, jeles népi ünnepekre, főleg nyári időszakban már szívesebben töltötték, mert laktató és alkalmi csemegének számított. A főzőkolbász készítésének titka, hogy a kolbászba szánt húst és szalonnát előzőleg kisebb darabokra vagy vékony szeletekre vágták, majd legalább két napig sós-fűszeres lében pácolták. Ezt követően a húst és szalonnát lecsorgatták, késsel apró darabokra vágták, némi száraz fűszerrel összekeverték, szükség esetén némi sóval tovább ízesítve. Vékonybélbe töltötték, 1 nagyarázatos kolbászkának. A vásári célokra készített kolbászokat – igény szerint szeghető – szákolbásznak formálták.

Az így töltött kolbászokat letisztogatták, meleg füstön 1-2 órán át füstölték, amíg „kis színt nem kapott”. Ezután kissé pihentették, majd 1 órán át abálták (80-90 C°-on főzték), és melegen tálalták. Néhány napig elállt, ha... abálás után hideg vízben lehűtötték, letörölgették, huzatban szikkasztották és hidegben tárolták. Tálalás előtt... néhány percig újra megabálták.

### ***Kenőkolbász***

Ez a kolbászféle a tehetősebb réteg étkét gazdagította, a köznép általában ilyen ingyencséget nem készített... csak helyenként és ritka alkalmakra (gyermekágyas köszöntésére, komatálba, mátkatálba). Házi készítésük idővel visszaszorult, hentesek és fogadósok készítményévé vált.

A kenőkolbász alapanyaga a fakalapáccsal pépessé zúzott, az erektől és inaktól megtisztított törthús. Ehhez nagyon apróra vagdalt kemény szalonnát kevertek, harmad annyi súlyban. Mindezt sóval és fűszerekkel alaposan összekeverték. Kb. 1 kisaráznyi méretű kolbászokat töltöttek... disznó hosszú vékonybélbe, füzérekben. Az így töltött kolbászokat letisztogatták, szikkasztották – és mint a füstölt kolbászt – hideg füstre tették, majd szellős helyen érlelték. Friss-meleg kenyérre kenve fogyasztották, vagy más étkek ízesítésére használták.

### ***Abált kolbászka***

A kenőkolbászhoz hasonlóan készült gyermekcsemege. Alapanyaga: pépesre zúzott hús- és szalonnanyesedék, erektől és inaktól kitisztogatva, sóval és porrá tört fűszerrel kikeverve. Kb. ½ nagyaráz nagyságúra töltötték, hosszú vékonybélbe, füzérekbe. Szikkasztották, meleg füsttel néhány órára „átjáratták”. majd egy órán át abálták. Néhány napon belül felhasználták. Étkezés előtt néhány percre lobogó vízbe tették. Amelyiket „füstön felejtették”, nem veszett kárba, mert kiváló „füstös kenőkolbásszá” érlelődött. Ha pedig a kolbászka készítéséhez

régebbi füstölt szalonna maradékát használták, már füstölni sem kellett. Ezzel jutalmazták a karácsonyi koledáló, a farsangvasárnap és disznótorokon kántáló-maskarázó gyerekeket.

### ***Vagdalt kolbász***

Látványos és ízletes, de igencsak munkaigényes kolbászféle. A jófajta sovány húsokat 1-1,5 cm-es formás darabokra, kemény szalonnát 0,5 cm-es kockákra vágják... a húsnyesedékeket pedig pépesre zúzták, és erektől-inaktól alaposan megtisztították. A húsokat 2 napig sós-fűszeres páclében érlelték, mialatt a szalonnákat besózva, a törthúst pedig sózva-fűszerezve hideg helyen tartották. Két nap elteltével a húsdarabokat kiszűrték, lecsepegtették és szárazra törölték, majd tört-pépes hússal és szalonnadarabokkal alaposan, egyenletesre összekeverték.

A kolbászt – előzőleg sós vízben jól beáztatott – hosszabb vastagbélbe, jó keményre töltötték, szorosan átkötötték. Felfüggesztve lecsepegtették, letöröltették, fél-egy napig hűvös-szellős helyen szikkasztották, majd egy hétig hideg bükkfa-füstön tartották. Ezután hűvös helyen 2 hétig tovább érlelték. Kellemes ízével, mintás vágási felületével ünnepi asztalok díszé volt.

Nem téli időkben... az egyhetes hideg füstölés már nehézséget okozott. A kolbászt ilyenkor meleg (60-75 C°-os) füstön „lángolták”, amíg a kolbász vörösesre vagy középbaránásra színeződött, és felülete enyhén kérgessé vált. Ez általában 4-6 óra alatt bekövetkezett. 1-2 hetes érlelés után vált a legízletesebbé, de legfeljebb 1/2 hónapig volt eltartható.

Néhol a kolbászt vékony disznóbélbe töltötték, ilyenkor a füstölés ideje lerövidült. Máshol, a nyári (kevés pépessé vert bőrkével is kevert) változatot füstölés után megabálták, és hidegen, szeletelve fogyasztották. Néhány napig megőrizte frissességét. Ez lehetett a felvágottak őse.

### ***Sódarkolbász***

A vagdalt kolbász egyszerűbb, köznapi változata. Egyfajta sonkapótló. A jófajta húsokat 3-4 cm-es darabokra vágják. A gyengébbet, nyesedéket és a szalonnát 0,5 x 2-3 cm-es csíkokra szabdalják. Mindezt sóval és porrá tört fűszerekkel megszórták és 2 napig hűvös helyen érlelték, letakarva és félnaponként átforgatva. Ezt követően 2-2,5 nagyarányú tisztított vastagbélbe töltötték, sorosan és keményre, alaposan leköszörve. Hogy, a beszorult levegő eltávozhasson több helyen vékony tűvel megszúrták. Két deszkalap közé téve egy napig préselték, majd 1 hétre hideg füstre tették. Néhol, együtt pácolták és forgatták, majd együtt füstölték a sonkával. A kötözött sonka kobász-szerű változata... a disznó feldolgozásakor keletkezett „dirib-darab húsoknak” és szalonna-nyesedékeknek ötletes felhasználása.

## **Jövevény változatok**

A XVII. század elejétől – több hullámban – jelentős létszámú külföldi népesség telepedett le hazánkban. Leginkább szlovákok, németek, délszlávok és románok. Olyan mennyiségben, hogy a XIX. századi Magyarország lakosságának alig 40%-a volt magyar nemzetiségű<sup>35</sup>. A betelepült jövevények részben átvették a magyarok szokásait, módszerit... ugyanakkor, a sajátjukkal is gazdagították magyarok hagyományos étkezési kultúráját. Ezért, nem véletlen a hungarikumnak számító csabai kolbász és a vajdasági szlovák kulen közötti hasonlóság. Vagy, a híres magyar szalámik és a tiroli és észak-olasz salame-k rokonsága<sup>36</sup>. Az Osztrák-Magyar monarchiai élettér is kedvezett az osztrák és cseh, horvát és szlovén, lengyel és ruszin kultúrák és szokások, ételek és ízek megismerésének és cseréjének.

<sup>35</sup> Pallas Nagy lexikona. Magyarország. MEK

<sup>36</sup> Pallas Nagy Lexikona. Szalámi. MEK

## **Kulen**

Disznó *végbélbe* töltött *nyers kolbászhús*. Középkorban ismert töltési mód, mára leginkább a szerémségi, baranyai és szlavóniai szlávoknál<sup>37</sup> népszerű szokás. Fűszerezettség tájjellegű, erőteljes nemzetiségi sajátosságokkal, keveredve helyi ízekkel. Hossza, 2-3 arasz. Tartósítás: szikkasztás, hideg füstölés és érlelés, kevés nemes fehérpenész-réteg is megengedett. Néhol szikkasztás előtt pácolták. Főleg akkor, ha a hiányzó végbelet vastagbéllal helyettesítették.

A kulen kifejezés a latin colon (vastagbél) szóból származik. E szónak régi magyar változata a kularé, amely a végbelet, és a hozzá kapcsolódó vastagbél utolsó 1,5 m-es hosszát jelölte.

## **Dora, kata**

Disznó *vakbélbe* töltött *kolbászhús*. A régi magyar nyelvű leírásokban... dora, dorka, kata, katka névvel illették. Délvidéken (főleg Bácska környékén) népszerű gömböcféle töltési mód.

A dora, dorka kifejezés görög-szláv eredetre mutat, amely jelentése: ajándék<sup>38</sup>, és főleg a déli vidékeken terjedt el, a vastag kolbász (kulen) egyik igényesebb változatára utal.

A katka, kata kifejezés a lengyel katnyica (vakbél) szóból formálódhatott, inkább Erdélyben és az É-keleti országrészben volt használatos, főleg vastag és rövid házi szalámira mondták.

## **Stifolder**

Disznó vastagbélbe töltött *nyers sovány* (kb. 2/3 rész) és *abált kövérebb* (1/3 rész) kolbászhús, sózva és fűszerezve. Tartósítás: szikkasztva, hidegen füstölve, majd kb. 2 hónapig szellősen érlelve. A tolnai, baranyai és ormánsági németeknél hagyományos, délvidéken is népszerű. Eredeti fűszerezettségük is megváltozott, részben igazodott a helyi ízvilághoz.

A stifolder megnevezés a német „stiftsfuldaer” szó magyarosított változata. Jelentése: fuldai származású, tősgyökeres fuldai, eredeti fuldai. Ez arra is utal, hogy ezen készítési módot meghonosító népcsoport – annak ellenére, hogy sváboknak nevezik önmagukat – valójában nem a sváb vidékről, hanem Hessen környékéről települtek hazánkba.... Talán azért tekintik őket sváboknak, mert a XVIII. században ezt a területet... Sváb-Törökországnak<sup>39</sup> nevezték.

## **Szalámi**

Apróra vagdalt *nyers színhúsból* és *szalonnából* készült, sós, kolbászhoz hasonlóan sózott-fűszeres készítmény. Gyakran marhahússal is keverve. *Vastag disznóbélbe* vagy marhabélbe töltve. Tartósítás: szikkasztva, hideg füstöléssel, érleléssel és gyakran nemes penésszel. Eredetileg 2 araszos (hosszú), vagy 1 araszos (rövid) hosszúságúra készítették. Hideg füstölés után 2-3 hónapig érlelték, szellős helyen, kevés nemes fehérpenész bevonatot is megengedve.

A szalámi megnevezés egyértelműen olasz eredetű, a salame elnevezés (sala-me = sózott) magyarított változata. Ez érthető, hiszen a hazai szalámi gyártást a XIX. században olasz mintára, olasz munkások bevonásával honosították meg Magyarországon (Pick<sup>40</sup>, Herz). A szalámi már annyira részévé vált a hazai kultúrának, hogy sok helyen házilag is készítik. Tájankénti sajátos ízével, illatával és állagával az otthoni disznóvágások büszkeségévé vált.

<sup>37</sup> Kulen: [http://hr.wikipedia.org/wiki/Slavonski\\_kulen](http://hr.wikipedia.org/wiki/Slavonski_kulen)

<sup>38</sup> Ajándék = dora (görög), dara (szerb, ukrán)

<sup>39</sup> Schwäbische Türkei (Sváb Törökország). Encyclopaedia Humana Hungarica 06. MEK

<sup>40</sup> Pick Márk. Magyar Életrajzi Lexikon. MEK



## **Szafaládé**

Eredeti formájában... pépesített *nyers húсныesedék* és kevés *bőrke*, apróra vágott *szalonnával* egyenletesen elkeverve, sózva és fűszerezve és disznó vékonybélbe töltve. Hosszú bélbe, fűzészerűen, ½ nagyarasz nagyságú kolbászkáknak töltötték, ezeket egymástól sodrással különítették el. Eredeti tartósítás: szikkasztás, néhány órán át meleg füstön tartás, abálás. Főzve, grillezve fogyasztották. Manapság a töltelékét porított fűszerekkel finomra pépesítik, homogenizálják, adalékokkal javítják és ízesítik, de néhol a füstölést is elhagyják. Mivel romlandó és íze sem átütő, nem vált a népi disznófeldolgozás tájjellegű ínycsiklandósságává.

A XIX. században terjedt el, kezdetben húshurkának, szafalád-nak nevezték<sup>41</sup>. Szakirodalom szerint a szafaládé megnevezés a francia eredetű (*cervelat* = kisagy). De valószínűbbnek tűnik a szó német vagy olasz eredete<sup>42</sup>, mivel a szafaládé a kolbász gyártását kísérő gyengébb minőségű maradékból készül, amire jól utal a szafaládé = safe-lade (őrző-tároló) szópár hasonlósága. Az is tény, hogy a hazánkban meghonosodott szafaládé hasonlít XIX. századi bázeli *Cervelat*-hoz, amely szintén húsmaradékból készült és nem tartalmazott állati agyvelőt.

## **Krinolin**

A XIX. századi magyarországi német hentesek által bevezetett tömegtermék. Eredetileg egy olyan szafaládé volt, amelyet nem 1/2, hanem 1 nagyaraszos méretre töltöttek, és a végeiket egyenként kötéssel lezárták, melyek szoknyaszerű formájáról kapta a *Krinolin*<sup>43</sup> nevet.

## **Virslí**

Eredeti formájában, apróra darált *nyers húсныesedék* és apróra vágott *szalonna*, egyenletesen elkeverve, sózva és fűszerezve... de vékony birka- vagy malacbéltbe töltve, 1 nagyarasz nagyságú kolbászkáknak, párban vagy fűzerben. Eredeti tartósítása: szikkasztás, néhány órán át meleg füstön tartás, majd abálás. Néhány perces újraabálás után fogyasztják. Mivel romlandó, és íze sem kolbász-szerű, ezért még a hazai németesség között sem vált házi terméké.

Német eredetre utal a *virslí* = *würstl*<sup>44</sup> szópár hasonlata. Ezt a vélekedést erősíti, hogy magyar sertés-*virslí*, lényegében a frankfurti sertés-*virslí* átvétele volt, mert a bécsi *virslí* marhahúst is tartalmazott. Manapság a *virslí* töltelékét gyakran másféle hússal (marha, baromfi) és bőrkével is keverik, finomra és homogénre pépesítik, sokszor a füstölésüket is elhagyják.

## **Párizsi**

Hasonlóan, mint a szafaládé, *krinolin* és a *virslí*... eredetileg ez is apróra vágott-darált hús- és szalonnanyesedékből, „maradékokból” készült, sóval-fűszerrel és vízzel. Marhabélbe töltötték, nagykolbász méretűre. Melegen füstölték, majd abáltak és lehűtötték. Szeletelve, egyfajta felvágottként fogyasztották, vagy párolva-sütve. Munka- és időigényessége, alacsony tápértéke és romlékonysága miatt... még magyaros ízekkel sem vált házi terméké.

A XIX. század második felében terjedt el Magyarországon. Az osztrák *Extrawurst* egyik változata... a csak disznóhúsból készült *Pariser Wurst*<sup>45</sup>. Innen adódik a téves neve... a *Párizsi*.

<sup>41</sup> Pallas Nagy Lexikona. Hurka, szafalád

<sup>42</sup> *Safelade* (német) = védő-csomag, *szavaladi* (olasz) = *save-ladi* (latin) = maradék-tölt, *cervellata* (olasz) = *zervelatwurst* (német), *cervelas* (francia) = kisagy, *cervus* (latin) szarvas

<sup>43</sup> *Krinolin* = *crinoline* (francia) = harangszoknya, abroncsos szoknya.

<sup>44</sup> *Würstl*, *würstel* (német) = töltött, bekötött.

<sup>45</sup> *Extrawurst*. Registernummer: 159. *Pariser special*.

Tipikus ipari termék, általános alap-ízekkel, amely a fűszerezés változtatásával könnyen igazítható bármely régió ízléséhez. A tömegtermelés tipikus példája, mert a hús/zsír arány változtatásával, mozaikképzők (hús, szalonna, zöldség, sajt, gomba, fűszer stb. darabok), és különféle íz-aromák, adalékok bekeverésével... a felvágottak széles skálája előállítható.

## HAGYOMÁNYOS MAGYAR KOLBÁSZOK

A magyar konyha igen gazdag disznótoros receptekben. Közel félezer kolbászrecept alapján megállapítható, hogy döntő többségük alapjellemezője igen hasonló, függetlenül eredetüktől. Színhús-szalonna arány, sótartalom, némely fűszer és mennyiségük, a cukor- és salétrom-adagolás, tartósítási-füstölési mód... annyira hasonló... „mintha egy töről fakadnának”

Ugyanakkor állagukban és fűszerezettségükben... tájegységenként, nemzetiségenként, sőt néha településenként is... sajátos és meglepő eltérések mutatkoznak. Különösen szembeötlő a betelepült nemzetiségek eredeti termék-változatainak „elmagyarosodása”, emlékként őrizve néhányat eredeti fűszereikből, ügyelve a régi-hagyományos készítési módok továbbélésére.

### Kolbász alapanyag előkészítése

A kolbászkészítés már a középkorban is megbecsült mesterségnek számított. Hentesmesterek ügyeltek a hús tisztaságára, minőségére és feldolgozására. Az akkori ízlés szerint három fajta nyerskolbászt készítettek: szárítottat, füstöltet és sütni valót. Ezeken belül viszont többfélélt... fűszerezettségben, töltésben, méretben... tájanként és népcsoportonként sajátos ízekkel.

Főzött-abált húsból csak néhány bevándorló „sváb lakta helyen” készítettek kolbászt, de ezek akkor főleg disznósajthoz vagy hurkához hasonlítottak. Főzni való kolbász pedig csak a XIX. századtól terjedt el hazánkban, német-osztrák mintára, főleg városi környezetben... de a házi disznóvágásban nem honosodott meg, nem épült be a népi konyha kézműves hagyományaiba.

#### *Hús előkészítése*

Kolbászt főleg télen készítettek, amikor a hús és szalonna elég merev, így vagdaláskor, keveréskor és töltéskor nem kenődött szét. A húst és szalonnát jó alaposan megtisztították minden kemény, rágós, felesleges és zavaró sallangtól... szőrtől, csontoktól, porcogóktól, inaktól, hártýáktól, erektől, vértől, bőrkétől. A vért és más szennyeződést száraz ruhával törölték le, kerülve, hogy hús vízzel érintkezze. Bevérzést kivágták, tisztítva hurkába rakták.

A húst bárdal, késekkel és metélőkkel vagdalták megfelelő darabokra. A hús 20-30%-át (gyengébbjét – csúnyábbját) néha pépesre verték, és úgy keverték a túl nagy hús és szalonna darabokhoz. Így töltötték ki a köztes hézagokat, kiszorítva a romlást okozó levegőt. Darálót csak később... főleg pástétomok, pépek, majd főzőkolbászok készítésénél használták. Nyers kolbász készítésénél alkalmazásuk csak a XX. század elejétől terjedt el, nagyipari mintára.

#### *Színhús-szalonna arány*

A nagy-magyarországi kolbászfélék döntő többségénél a színhús-szalonna arány 7/3 és 8/2 között mozog. A füstölt kolbászok inkább szárazabbak (7,5/2,5 felettiek), a sütő és szárított kolbászok inkább zsírosabbak, de ezt gyakran felülírják a hagyományok és lehetőségek.

Zsírosabb hús esetén kevesebb szalonna is megfelelő ízt ad. A túlzott (40% feletti) zsírosságot már nem tartották kedvezőnek (ünnepi alkalomra illőnek, vendégvárónak). Az alacsony (20% alatti) zsírosságot viszont már száraznak és nem eléggé laktatónak érzékelték.

Tapasztalatok szerint, a régi kolbászrecepteket... 7,5/2,5 kolbász-hús/hátszalonna arányú keverékkel... a mai ízléshez igazítva könnyen feleleveníthetjük, élvezhetővé tehetjük.

### ***Alapanyagok darabolása***

A kolbászba szánt hús és szalonna darabolása nemcsak az élvezhetőség és a látvány, hanem a készítés és tartósítás szempontjából is fontos volt. Ugyanis, a túlzottan apróra vágott hús és szalonna a kolbászt fűreszpor-állagúvá teheti. A túl nagyra darabolt pedig a töltést és az eltarthatóságot nehezítik, egyenlőtlené tehetik az ízek összeérését (kiérlelődést, átfüstölést).

Érdekes megfigyelés, hogy a régi magyarországi kolbászok hús vágдалék-mérete... az ország közepe felé többnyire kisebb volt (5-2 mm), mint a széleken (10-6 mm). A szalonnadarabok mérete kisebb volt a hús méreténél, többnyire annak fele-harmada. Ha a húsdarabok mérete a 8-10 mm-t meghaladta, akkor a töltés előtt legalább 1 napig pácolták, hogy az íz átjárja.

Ha kipróbálunk egy régi receptet... célszerű a darabolási módot és méreteket betartani... mert ezek nemcsak a látványt, hanem az ízek kialakulását, kolbász „összeérését” is meghatározzák.

### ***Kolbász-alap szóása***

A nagy-magyarországi kolbászfélék készítésekor többnyire 18-24 g sót ajánlottak kg-ként. Tapasztalat szerint az ennél több só a kolbász ízét rontja... a kevesebb romlékonyá teheti. A só nemcsak ízesít, hanem tartósít is, mivel gátolja a káros mikroorganizmusok elszaporodását.

A régi kolbászreceptek kipróbálásakor 20 g só kg-ként... jól megfelel a mai ízlésnek is. Ez, 2%-os (víztartalomra számítva kb. 3%-os) só-töménységet eredményez, ami normális tejsavas erjedést biztosít, a káros mikrobák visszaszorítása mellett.

## **Korabeli adalékok**

A szárítással vagy füstöléssel tartósított-érlelt kolbászok minőségét már a régi időkben is igyekeztek adalékokkal javítani. Salétrommal (kálium-nitrát) óvták a hús színét, akadályozva kifakulását-sárgulását. Cukortartalmúakkal az érlelődést fokozták. Méz, aszalt gyümölcs, édes must... könnyen beszerezhető volt, de a XIX. századtól fokozatosan áttértek répacukorra.

Ritkán, az erjedés-érlelés beindulását tejsavbaktérium-hordozókkal is segítették. Bor, must és méz... közzismert volt. Sváboknál a savanyított káposzta vagy lé, és tej is... a székelyeknél és tótoknál a kiske, cibere. Ezek, ma már csak tartósító-mentes biotermékkel adnak megfelelő eredményt. A ruszinoknál a kovászlé (kovászos uborka leve, kvasz)... jáasz-kunoknál a boza és kumis. Az utóbbiak szinte teljesen elfelejtődtek, fennmaradt receptjeik is igen bizonytalanok.

Az avasodást (öszönösen) természetes antioxidánsokkal csökkentették. Vörösbőr, porrá tört vagy szétáztatott aszalt szilva, csipkebogyó... igencsak bevált, sőt az érlelődést is segítette. Íme, néhány ma is élő... és némely elfeledett, de házilag kipróbálhat „adalékolás”:

### ***Salétromozás***

Már a XVI-XVII. században felismerték, hogy kevés káli-salétrom ( $\text{KNO}_3$ ) segít megőrizni a tartósításra szánt nyers hús meleg-vöröses hússzínét. Sőt, enyhén csípős ízével kiemeli-

fokozza az eredeti ízeket. Ezért, 10 kg kolbászhúshoz... általában 0,5-5 dkg salétromot kevertek.

A salétrom napi beviteli maximuma 3,7 mg/testsúly kg-ként, ezért régi recept kipróbálásakor nem ajánlatos 1-2 dkg salétromnál többet használni (10 kg kolbászhoz). Ennyi is jól tartósít.

### ***Borozás***

Régi időkben, néhol a kolbász érlelődésének segítésére édes bort (mustot) használtak (cukor helyett). Különösen melegebb időkben, amikor a bor és must hajlamosabb a tejsavas erjedésre. A bor és must nemcsak ízesíti a kolbászt, de alkoholtartalmuk elősegíti a fűszeraromák kioldódását, egyenletesebb területét és a káros erjedések-romlások elkerülését.

Régi receptek felelevenítésekor 10 kg kolbászhoz 0,5-2 dl bor bőven elegendő. Természetesen csak akkor, ha vegyszerekkel és kénnel nem kezel... hibamentes édes házi bor (must) áll rendelkezésünkre. Ugyanis, a borok kezelésénél alkalmazott szerek megzavarhatják a kolbász kiérlelődését. Ez esetben a kolbász cukrozására vagy mézezésére már nincs szükség.

### ***Mézezés***

A kolbász érlelődését néhol mézzel is segítették, amely a tejsavtermeléshez szükséges cukor mellett kedvező tejsavbaktériumokat is tartalmaz. A méz mennyiségéről megbízható adatot nem sikerült fellelni, de a számítások és próbák szerint, 10 kg kolbászhúshoz... 5-10 dkg méz elegendő az érleléshez. Ha több mézzel készítették, még inkább kiemelte a fűszerek aromáját, és a kolbásznak édes-sós-savanyós keleties ízt adott. De a kolbász túlérlelődhetett (tároláskor túlsavanyodhatott)... ezért az ilyen mézes csemegét inkább ünnepi alkalmi sütésre szánták. Néhol, a mézet édes gyümölcsből készült lekvárral pótolták.

### ***Cukrozás***

A XIX. századtól, a mézet és mustot fokozatosan felváltotta a répacukor. A kolbász anyagába kevert cukor szintén elősegíti a kolbász-keverék tejsavas erjedés beindulását, így biztosítva a tartósítást. Túlzott mennyisége viszont erőteljes tejsavtermelődet, savanyodást eredményez.

A régi receptek szerint 10 kg kolbászkeverékhez... 1-15 dkg cukrot kevertek. Hosszú idejű tárolásra szánva... kevesebbet, rövidebb tárolásra többet, hogy hamarabb beérjen. Ha régi receptet próbálnánk ki, úgy 10 kg kolbászhúshoz 1-5 dkg cukor épp elegendő.

### ***Kiszülés***

A középkorban már ismert volt, hogy a savanyított<sup>46</sup> káposzta<sup>47</sup> leve jól tartósítja a húst. Ennek jó példája, a mára már elfelejtett éték: káposztával együtt savanyított birkacomb. E tapasztalatot hasznosították a kolbász érlelésénél is úgy, hogy a kolbász összedolgozott keverékét... szóva savanyított káposzta megszárt lével összedogozták. Néhol „némely sváb szokás szerint” a kolbász alapanyagába savanyú nyers vagy párolt káposztát is kevertek. E kolbászfajta leginkább a bajor-frank Krautwurst káposztáskolbászhoz hasonlítható. Hasonlókkal... a mai baranyai káposztás kolbászok receptjei alapján érdemes próbálkozni.

Régi megbízható receptek kipróbálásakor csak megbízhatóan tiszta és tartósító-adalékmentes káposztalé adhat jó eredményt, legfeljebb 2 dl lé 10 kg-hoz. Ennek hiányában, a kovászos

<sup>46</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Savanyítás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>47</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Káposzta. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

uborka tisztára szűrt levével is lehet próbálkozni. De csak óvatosan, mert a túl sok kovászos lé a kolbászt elsavanyíthatja, annak állott-besavanyodott húshoz hasonló ízt adhat.

### *Tejezés*

Némely helyen a kolbász érlelődését kissé sósan alvasztott tej savójával (tejsavas kultúrával) vagy forralt majd lehűtött és lebőrözött tejjel (tejcukorral) segítették. Mivel a hatás nehezen volt kiszámítható, ezért főleg sütni való kolbászok ízesítésére, előérlelésére használták.

Próbaként, frissen fejt, természetes flórájú, egészséges tejet használjunk. De tapasztalat szerint, szűrt 0,5-1 dl aludt-tejsavó, vagy forralt-visszahűtött 3-4 dl tej is elegendő (10 kg-hoz).

### *Aszalványozás*

Téli ünnepekre készített kolbászt néhol gyümölcs-aszalványokkal serkentették, ízesítették. Borban szétáztatott kevés kimagozott aszalt szilva (ritkábbra meggy) a kolbászba keverve siettette az érlelődést. Különleges ízt adva a kolbásznak, amit aromás fűszerekkel fokoztak (kakukkfű, majoránna). Tiszántúlon az aszalványt lekvárral (szilva, áfonya, birs) is pótolták.

Próbák szerint, szárításra-füstölésre szánt kolbászba... 1 dl borban 10 dkg aszalvány elegendő (10 kg-hoz). Sütőkolbászba ennek 3-4 szeresét tehetjük. Rozmaring és tárkony jól illik hozzá.

### *Fűszerezés*

A kolbászok fűszerezése egyszerre volt hasonló és változatos. Némely fűszert (fokhagyma, paprika) szinte mindenhol használtak, míg másokat csak tájegységenként, népcsoportonként, kötődve szokásokhoz, hagyományhoz. E témával a későbbi fejezetek részletesen foglalkoznak.

## **Korabeli kolbászkészítés**

A kolbász-alapanyagok összekeverését a töltés, majd a szikkasztás, füstölés és érlelés követte. Kolbász fajtájától és felhasználásuktól függően ezek kiegészülhettek és egyszerűsödhetnek, módszerük és időigényük is változhatott... ugyanakkor nagyfokú hasonlóságuk tagadhatatlan.

### *Béltisztítás*

A beleket még nem kihűlve, és meleg helyen tisztították... mert a megmerevedett bélzsírt nehéz letisztítani, és a fagyott bél könnyebben szakad. Langyos mosóvizet használtak, hogy a meleg víz a belet „túl ne puhítsa”. A zsír és hárj lefejtését követően a belet kiürítették, és az üres belet méretre feldarabolták. A beleket tompa hegyű késsel jó alaposan megkaparták, „kívülről leszedve a zsírosát, belülről kinyomorgatva a mocskosát”. Néhol még kukorica-csutkát is „áttoltak rajta, hogy tisztuljon”. Ezután bő vízben többször kimosták, néhányszor felfűjták és belülről átöblítették. „Hogy szagát vegyék”, sós, hagymás és ecetes vízben készre tisztogatták, kiáztatták. Egyes vidékeken enyhe meszes vízben is, máshol langyos éger- vagy fűzfakéreg főzetben megöblögették, hogy a kolbász bőre legvégül kemény, merev és áttetsző legyen.

Ha régi kolbászreceptekkel próbálnánk kísérletezni célszerűbb a bolti tisztított-tartósított vékonybelet vásárolni, hogy elkerüljük a béltisztítással járó kellemetlenségeket. Felhasználás előtt azokat is érdemes átöblíteni, és hagymás vízben áztatva... korabeli illattal telíteni.



## ***Töltés***

Kolbásztöltésnél két szabályhoz igazodtak: a kolbászt keményre-légmentesre kell tölteni és legfeljebb 3 nagyarasznyni legyen. A könnyebb függeszthetőség, jobb átfüstölés, szállíthatóság és kimérhetőség érdekében... a páros, vagy párosra hajtott kolbászokat kedvelték. Ha a tetszetős metszetkép érdekében nagyobb hús- és szalonnadarabokat is betöltöttek, akkor ezt húspéppel is keverték, hogy kiszorítsák a darabok közt megülő levegőt. Töltést követően a bél mindkét végét megsodorták, és abból hurkot formálva elkötötték. Ha ezután a bélfalnál lég-buborékot láttak, azt vékony tüvel kibökték, hogy a romlást elkerüljék. Száraz ruhával gyengéden tisztára letörölték, majd felakasztva vagy száraz deszkára helyezve szikkasztották.

Ha régi receptekkel kísérletezünk, érdemes vékony kolbászokkal próbálkozni, ezek töltésére a megfelelő szűkítő-töltővéggel ellátott egyszerű húsdaráló (kés és rács nélkül) is megfelel.

## ***Nyomatás***

Vastag kolbászokból (kularé, dorka, gömböc, szalámi stb.) a töltéskor „megszorult” (romlást előidéző levegőt) ki kellett szorítani. Ezért, a vastag kolbászt néhol két tiszta-száraz deszka közé helyezték... majd arra követ téve „megnyomatták”, mint a disznósajtot. Így terhelve másnapig, a levegő eltávozhatott a tüvel „kiszurkált” helyeken. Ezután újra megtisztogatták, szikkasztották. Néhol, a vastag kolbászt – nyomtatás helyett – erős zsineggel rácsosan átkötözték, mint a kötözött sonkát. Így szorítva ki a kolbászban maradt levegőt.

A vastag kolbász készítése több munkát-időt, nagyobb hozzáértést és gondosságot igényel és rizikós. Ezért, a régi időkben ilyen kolbászokat ritkán és csak egyes helyeken készítettek.

## ***Szikkasztás***

A szikkasztást nem fagyos, hűvös-szellős helyen végezték. Azért, hogy a kolbász felületéről a nedvesség felszáradjon, ezáltal a további kezeléskor (füstölés, szárítás, érlelés) szennyeződés rajta meg ne tapadhasson (korom, hamu, por). A szikkadt felület jobban átereszt a tartósító hatású füst-összetevőket, a kolbász is könnyebben „lélegzik”, így egyenletesebben szárad. A szikkasztás ideje általában 1-2 nap, ezután következhet a füstölés vagy szárítás. Tapasztalatok szerint a régi receptek felelevenítésekor 1 nap szikkasztás, többszöri áttörléssel... elegendő.

## ***Pácolás***

Szikkasztás után a vastag kolbászokat néhol sonkapác levében is megáztatták. Ezzel erősítve a kolbász külső rétegének védelmét, növelve a füstölés hatékonyságát. Füstölés nélkül szárított vékony kolbászokat mindig megpácolták... az eltarthatóság és jobb kiszáradás érdekében.

A kolbász-pác fűszerezése a hagyományokhoz és helyi szokásokhoz igazodott. A kolbászokat általában a többi hústól külön pácolták, mivel a kolbászhús már sózott volt, így ritkább levet igényelt. Általában 3%-os töménységű sóoldat elegendőnek bizonyult, mert így a kolbász „tovább nem sósodott, de sója sem oldódott”. A kolbászokat fateknőbe vagy cseberbe fektették, és annyi páclét készítettek-öntöttek rá, hogy a kolbászokat legalább 3 ujjnyival elfedje.

Páclé vizét felforralták, literenként 3-5 dkg sóval és csipetnyi salétrommal. Ezt fűszerezhettek egy kis fej lezarikázott vöröshagymával vagy 1-2 gerezd fokhagymával. Hozzá néhány szem koriander vagy borókabogyó, csipetnyi száraz majoránna vagy kakukkfű, néha kevés méz is.

Mindezt 3-5 percre összefőzték. Aztán hagyták lehűlni és kolbászokra öntötték (hogy elfedje), abban 2-3 napig pácolódtak. A vastagbélbe, vakbélbe vagy kularéba töltött akár 4-5 napig is.

Naponta kétszer megforgatták, páclevét is felkeverték. Majd, onnan kivéve azokat szárazra törölték, és 1 napig hűvös-szellős helyen szikkasztották. Ezután füstölték, ritkábban szárították.

### **Szárítás**

A kolbászokat száraz és jól szellőző helyen, 10-25 C° közötti hőmérsékleten, fokozatosan szárították. Felfüggesztve, az egyenletes száradás érdekében néhány naponta más-más helyre aggatva. A vékony kolbászt 15-20 napig, a vastagabbat 25-30 napig szárították. Addig, amíg a kolbász tömege „majd” a felére” csökkent és külseje-bőre „pergament-szerűvé” vált.

A préselt vastag kolbászt... 7 nap elteltével, majd ezt követően hetente (ugyanazon napokon) újra és újra megnyomatták. Két száraz deszka között, hogy nyomott alakját megőrizze, és „rontó levegőjét kieressze”. Így nyomatták fél-egy napig, majd ismét felakasztották száradni. Ugyanis, a lapos kolbász nagyobb felületen és egyenletesebben szárad, közepe is jól szikkad.

Ha a kolbász ráncosodott, bőre levált (gyorsan száradt), akkor csökkentették a huzatot, és sós vízzel átkenték a kolbászt, kissé pihentették, majd tovább szárították. Ha só kiverte, csak a huzatot csökkentették. Ha a kolbász nedves tapintású volt, netán penészfolt is látszott rajta (lassan száradt), a huzatot növelték, jobban szellőző helyre akasztották. Ha a kolbász felszínén penész megjelent, azt tömény sós (néhol sós-ecetes) vízzel letörölték, más helyre akasztották.

### **Füstölés**

A kolbászokat régen hidegen, ritkábban melegen füstöltek. A több hónapig is eltartható téli kolbászokat hidegen füstölték, 10-25 C° közötti hőmérsékleten, 2-3 napon át. Ha hidegebb volt a füst, vagy vastagabb a kolbász, akár 4-5 napig is. A füstölés akkor volt megfelelő, ha a kolbász színe élénk vagy érett... a bél pedig enyhén kemény-száraz lett. A régi hagyomány szerint a hideg füstölésre (téli kolbásznak)... csak az r-betűre végződő hónapok kedvezőek.

A néhány hétig tartogatott nyári kolbászokat melegen füstölték (lángolták), 45-65 C° közötti hőmérsékleten, hogy „zsíráját ne eressze”. Néhány órán át, legfeljebb 1 napig. Minél melegebb volt a füst, és vékonyabb kolbász... annál rövidebb ideig, de legalább 2-3 órát.

A forró (70 C° feletti) füstölést kerülték, mert az ilyen kolbász csak néhány napig tartható, a zsírja is kifolyhatott, belseje is nyers maradhatott... ésszerűbb volt ilyenkor a kolbász-sütés.

A füstölést... kemence vagy tűzhely nagy kéményében végezték, ahol a kolbászt keresztrúdra felaggatták, olyan magasra, hogy a füst már elég hűvös legyen. A füstöt... a napi főzés-tüzelés adta, vagy a „fojtva égetett” fahasíték, fűreszpor. Az elégetett faanyag nemcsak a kolbász színét, hanem illatát és aromáját is befolyásolta, meghatározva a kolbász jellegét. A meleg vagy telt-erős füstút gyengébb semlegessel keverték, a gyorsan égőt lassan égővel.

Leggyakrabban használt füstölő-tüzelők:

- akácfa = aranyságra vagy világos piros színt és lágy ízt ad, füstjét hűteni kell.
- almafa = érett-világos színt, édeskés és enyhén füstös ízt ad. Ízeket kiemeli.
- barackfa = világos barnás színt ad, kissé édeskés ízzel-aromával.
- borókafa = sötét-barnás színt és aromás teltséget ad, fűszerek aromáját erősíti.
- bükkfa = érett barnás színt, fűszereket erősítő enyhe füstös ízt ad, tölgyhöz hasonló.
- cseresznyefa = sötét-barnás színt, édeskés és kissé füstös ízt ad, de kérge keserű.
- diófa = sötétbarna színt és testes édes-kesernyész ízt ad, más fával gyengítik.
- égerfa = szürkés-barnás színt és könnyű ízt ad, némi dohos-füstös illattal.
- gyertyánfa = barnás-vörös színt és aromás ízt ad, bükknél édeskésebb.

- juharfa = világos színt és könnyed, édeskés ízt ad, kesernyés füstöt jól hígít.
- kőrisfa = jellegzetes erdei ízt ad, de gyorsan ég, ezért kissé nedvesen használják.
- kukoricacsutka = tetszetős színt... kissé csípős, de nem túltelt ízt ad, karakteres.
- nyírfa = kőrishez hasonló, de könnyedebb ízt-illatot ad, erősebb füstöt jól tompít.
- szőlőtőke = világos füstöt és gyümölcsös aromát ad, paprika ízét kiemeli.
- szalma, nád = fakó színt és könnyű füstös aromát ad, hideg füstje kiválóan szárít.
- szilvafa = érett-barnás színt, gyümölcsös és kissé fanyar írt ad, jól harmonizál.
- tölgyfa = barnás-vörös füstöt és a bükknél kissé teltebb ízt ad, általánosan használt.

Régen ügyeltek a füstölőanyag megválasztására... ahogy a helyi szokás és igény, hagyomány és divat, alkalom és státusz megkívánta. Igazodva a helyi fajtákhoz és füst-adalékokhoz. A füst aromáját parázsra szórt adalékokkal is javították. Például: agyag (tompító, szárító), kakukkfű (tartósító), kapor, menta (frissítő), száraz almahéj, aszalt szilva, szőlőlevél (gyümölcsös), dió-, mandulahéj (édes-kesernyés), borókabogyó (hegyvidéki jelleg), fenyőtű (svábos jelleg)... stb.

Gyökeret, kérget, levelet vagy gallyat... penészes, korhadt, mázolt vagy szennyezett fadarabot nem égetnek. A kicsepegő zsír sem érhet a füstöt adó fát. Puha-, gyantás vagy csersavas fával sem füstöltek... mert kormossá, kesernyéssé vagy savanyúvá-ecetesé tehet a kolbászt.

### ***Abálás***

Abálásnak nevezték az olyan főzést, amikor a főzővíz (80-90 C° között) „épp’ nem forrt”. Az így főtt hús nem foszlott szét, sok zsírt sem veszített, kocsonyásságát megőrizte. Főleg hurkák, gömböcök, fejsajtok készítésénél alkalmazták... hogy a belső gőztől „meg ne repedjenek”.

Kétféle abálást alkalmaztak. Előabálást... amikor a kolbász hús egy részét (bőrkét, dagadót) puhára megabálták, majd hagyták kihűlni. Ezután a hideg nyers-friss hússal összedolgozták, majd úgy kezelték, mint a nyers füstölt kolbászt. Az így készített füstölt-érlelt vagdaltféle több hónapig is elállhatott... mint a sváb stifolder és szajmóka... vagy a kunsági húsos.

Utóabálást... főzőkolbászoknál alkalmaztak. Általában egy rövid füstölés vagy lángolás után, hogy a füstöléskor megkezdődött párolódás befejeződjék. Nyers vagy hidegen füstölt kolbász esetében legalább 1,5 órányi, lángolt kolbász esetén kb. 1 órányi abálás elegendő volt. De az ilyen kolbász hosszú ideig nem tartogatható... a magyar népi disznótorosoktól „idegen módí”.

## **Tárolás**

Az érlelés és tárolás helye-módja... a szárított és füstölt kolbászok eltarthatóságát igencsak befolyásolja. Tárolásra... leginkább megfelelt a hagyományos nádfedeles (jól hőszigetelt) padlás, ott is a kéményhez közeli hely. Ahol a kolbász... „téli nem fagyott, nyáron nem izzadt, szélben nem száradt, esőben nem ázott, lógatva féreg (egér, patkány) sem fért hozzá”. Néhány hónapos tárolásra ez ma is megfelelhet, ezért tanulságos más-régi módszerek megismerése is.

### ***Fellógatás***

Régi falusi házakban, a kolbászokat... a füstös padláson vagy a konyha szabad kéményében tárolták... rudakról lógatva. Ott jól szellőzhetett, kissé tovább füstölődhetett, legyek és férgek is elkerültek. Esőtől-szélről is védték a kolbászt, sonkát és szalonnát... és „szem előtt voltak”.



## *Érlelés*

A füstölés vagy pácolás utáni érlelést alacsony hőmérsékletű (5-15 C° körüli), kis légmozgású és nem párás helyiségben végezték. Ezt mindig tisztán tartották, gyakran meszelték, hogy a kolbász meg ne férgesedjék. Esős időben szellőztették, de meleg időben az ajtóréseket is betömtek, hogy a hűvös el ne illanjon. Így óvva télen a kifagyástól, nyáron a kiolvadástól... a kolbász lassan és egyenletesen száradt, a romlást is elkerülték. A kolbászokat ellenőrizték 1-3 naponta. Ha „megizzadt”, nedvesnek találták, letörölték. Ilyenkor a helyiséget is kiszellőztették, hűvös este vagy hajnaltájt, mondván, hogy a kolbászt „nappal fénye ’s melege ne érhesse”.

Két hét után a helyiség hőmérsékletét kissé növelték (nappali szellőztetéssel), de ekkor sem engedték, hogy a kolbász 15 C° fölé melegedjen. A hőmérsékletet „csészényi disznózsírral” ellenőrizték. Ameddig a zsír kemény volt, addig a „kolbásznak sem volt melege”. Vékony kolbásznak általában 3 hét érlelés elegendő volt, vastagnak legfeljebb 4-5 hét. Ezt követte a tárolás, illetve felhasználás. Ha a kolbászon penész is megjelent, azt növényi olajjal letörölték.

## *Hamvazás*

Néhol, a kolbászt fahamuban meghempergették. Így lassították a kolbász szikkadását, elkerülve a gyors és túlzott kiszáradást. A hamu elzárta a bél pórusait, a penész nem telepedett meg rajta... belsejében is nehezebben indult meg a romlás. Hamuzott kolbászt a légy elkerülte, „féreg se esett bele”. Erre, tiszta és melegen kiszáritott... szitált és kihűlt fahamut használtak. Fogyasztás előtt a hamut vízzel lemosták, ami megkönnyítette a kolbászbőr „lehúzását” is.

Néhol a kolbászt... a töltés utáni pihentetést követően hempergették hamuban, és ezután hidegen füstölték. Szárazabb-melegebb időben így gyorsabban szikkadt, kevésbé romlott. Máshol a kolbászt... csak a füstölés után hempergették hamuban, és azután érlelték. Hűvösebb és párás időben így a kolbász füstöléskor száradhatott, de érleléskor „túl sem száradhatott”.

Az ilyen jellegű régi receptek kipróbálását nehezíti, hogy megbízhatóan tiszta-szitált fahamut csak házilag tudnánk előállítani. Különösen a szalma és szőlővenyige hamuja ajánlott, mert ezek jól kiégnek, faszénmaradványtól mentesek és nyári tűzhelyekből is összegyűjthető.

## *Hantolás*

Ha hosszabb időre akarták megőrizni a kolbász frissességét, akkor fahamuba ágyazva, egy faládaiba zárták. A fahamu megóvta a kiszáradástól, elzárta a rontó-avasító levegőről, és távol tartotta a férgeket, rágcsálókat is. Az így elrakott kolbász akár 6-10 hónapig is frisses maradt.

Ezt a módszert alkalmazták, ha hűvös helység híján, a nyári melegtől akarták megvédeni a télről maradt füstölt kolbászt. Ilyenkor, a kolbászt papírba csomagolták és fahamuba rakták. Erre jól megfelelt a nyáron nem használt búbos kemence tűztere, vagy a fahamut gyűjtő láda. A kolbászokat legalább 1 ujjnyi fahamu választotta el... egymástól és a környezetétől. A papírba csomagolt tartósítás tisztább, de kevésbé hatékony, mint a közvetlen hamuba temetés.

Ha a kolbász elfogyott, a fahamu sem veszett kárba, szappan- vagy salétromfőzésre éppen megfelelt. Néhol, a fahamut száraz gipsz- vagy mészkőporral, esetleg homokkal keverték.

## *Ágyazás*

Hamu híján... tiszta és száraz fűrészpörba ágyazták a kolbászt. De ekkor gyakrabban kellett szellőztetni, fűrészpört szárítani. Rágcsálókat sem riasztotta... és a kolbászt sem tartogathatták benne fél évnél tovább. E megoldás a hűvösebb-erdős vidékeken eredményesebb, de gondot okozhat a fűrészpör minősége, mert a korhadt-beteg fa fűrészpör a kolbászt is megronthatja.

Régi receptek kipróbálásakor kezdők számára nem ajánlatos módszer. De ha kísérleteznénk, akkor a tiszta-friss fűrészpont nem árt „lekezelni”... bármennyire is egészségesnek-száraznak látszik. Ehhez a tiszta fűrészpont sóval összekeverték (1 evőkanál só 1 kg fűrészporthoz). Majd legalább 1 órán át 100 C° körüli hőmérsékleten (tepsiben, tűzhely sütőjében) szárították... hagyva, hogy ott ki is hűljön. Ezután használták „ágyazásra”, óvva a nedvességtől.

### Szenezés

Főleg erdős vidékeken alkalmazott tárolási mód. A kolbászt kendőbe tekerték... majd ládába rakták, jól kiégetett, kihűlt faszén közé. Az így „eltett” kolbász megőrizte frissességét, féreg és rágszáló elkerülte, penész ki nem verte. Ha nyirkosság elkerülte, hűvösségét megőrizte... a következő disznóvágásig is „őrizte a kolbászt”. Viszont, ha a faszenet gyengén égették, a kolbász átvehette annak szagát... és az időnkénti átforgatása is koszoló munka volt.

### Sarazás

Középkorban elterjedt, manapság már szinte ismeretlen tárolási mód. Ennek lényege, hogy a kiérlelt kolbászt tiszta átszitált agyagporban meghempergették, majd kifüggesztették száradni. Ezt... egy héten át, napjában többször is megtették, ha a kolbász felszíne nedvesnek látszott. Az így kikészített kolbászt padláson vagy enyhén szellős kamrában tárolták. Néhány hónapig jól elállt, de túl melegben eléggé kiszáradhatott. Kissé földes szagot kaphatott. Az agyagot néhol harmadnyi-ötödnyi fahamuval keverték, ami keményebb réteggel védte a kolbászt.

### Készítési módszerek összehasonlítása

Különböző fajtájú és típusú kolbások készítésének módja igen eltérő lehet. A leggyakoribb hasonlóságok és eltérések legkönnyebben egy összefoglaló táblázatban szemléltethetők.

I. számú táblázat

Műveletek																					
Típus	Előabálás	Vagdálás	Előpácolás	Darálás	Pépesítés	Sózás	Fűszerezés	Bekeverés	Töltés	Nyomtatás	Szikkasztás	Pácolás	Száritás	Hidegfüstölés	Meleg füstölés	Utóabálás	Érlelés	Tárolás	Nyersen tárolva	Sütve tárolva	Főve tárolva
Sütőkolbász				x		x	x	x	x		x									x	
Szárazkolbász				x		x	x	x	x		x		x				x	x	x		
Sódarkolbász				x		x	x	x	x		x	x	x				x	x	x		
Füstölt kolbász				x		x	x	x	x		x			x			x	x	x		
Vagdalt kolbász		x	x		x	x	x	x	x		x	x		x			x	x	x		
Kenő kolbász					x	x	x	x	x		x			x			x	x	x		
Lángolt kolbász				x		x	x	x	x		x				x				x		
Főzőkolbász				x		x	x	x	x		x				x	x					x
Abált kolbászka					x	x	x	x	x		x				x	x					x
Eredeti kolbász		x	x		x	x	x	x	x		x		x				x	x	x		
Eredeti szalámi		x	x			x	x	x	x		x			x			x	x	x		
Préselt kolbász		x		x		x	x	x	x	x				x			x	x	x		
Kuláré, dora, szajma				x		x	x	x	x	x	x			x			x	x	x		
Stifolder, szajmóka	x			x		x	x	x	x		x			x			x	x	x		

## KOLBÁSZOK FÜSZEREZÉSE

Kolbászkészítéskor fűszereket nemcsak ízesítésre és illatosításra használtak, hanem az érlelés elősegítésére, tartósításra és az emészthetőség javítására is. A magyaros kolbászok mai sajátos ízét 5 alapfűszer határozza meg, amelyek a következők: édes piros fűszerpaprika, csípős piros fűszerpaprika, fekete bors, köménymag és fokhagyma. Ezek aránya jellemző... az adott tájegységre, vagy az onnan származó, de máshová költöző népcsoportra. Annak ellenére, hogy ez az 5 alapfűszer csak a XIX. század második felére vált a „magyaros íz” hordozójává.

Koriander	édes	Paprika
Borókabogyó	csípős	
Csombor	Bors	
Majoránna	Köménymag	
Kakukkfű	Fokhagyma	

Az 5 alapfűszeren túl, 5 kiegészítő fűszer „emlékeztet a múltra”: koriander, borókabogyó, borsfű (csombor), majoránna, kakukkfű. Ezek nemcsak ősi „íz-hordozók”, alapfűszer elődök-helyettesítők. Hanem hagyomány is, a fűszert őrzők emléke... régi hazájukról.

A magyaros kolbászok fűszerezettségét egyszerű rovásképpel szemléltethetjük. A jobboldali jelek az adott *kolbászba* bekevert alapfűszereket... baloldaliak, a kiegészítő fűszereket jelölik.

Az 5 alap- és 5 kiegészítő fűszeren túl, a kolbászreceptekben szórványosan néhány más fűszer is előfordul, például: mustármag, szerecsendió, szegfűbors, gyömbér, szegfűszeg, citrom stb. De, ezek használata elenyésző-esetleges, vagy nem illeszkedik a régi-népi hagyományhoz. Az ilyen különleges kolbászokat a sorozat következő kötete részletesen bemutatja.

### Fűszerezés hagyománya

A régi hagyományos magyar házikolbászok fűszerezettsége igen változatosra sikeredett. Érthető, hiszen a XVII – XIX. században jelentős számú idegen népesség települt hazánkba<sup>48</sup>. Ez nemcsak azt eredményezte, hogy a magyarság... a Kárpát-medencében... hosszú időre kisebbségbe került. Hanem azt is, hogy a korabeli az étkezési szokások, ízlések (gyakran) szinte falvanként különböztek. Nagyobb városokban pedig több nemzetiség és népcsoport ízvilága élt egyszerre, külön-külön és keveredve. Ezért, az eredeti ízek és készítési módok... tán’ már sehol sem lelhetők fel. Ugyanakkor, nem tűntek el nyomtalanul. Hanem cserélődtek és ötvözödtek, az együtt élő népelemek és a magyarság ízvilágát, szokásait gazdagítva.

#### Fűszerezés alakulása

A jól választott fűszerek nemcsak ízesítik és illatosítják a kolbászt, hanem hatóanyagaikkal könnyebben emészthetővé teszik, és védő-fertőtlenítő hatásukkal a tárolásukat is elősegítik.

Kárpát-medencében élő népek számára az alábbi fűszerek voltak könnyen elérhetők:

- borsfű, boróka, kakukkfű, vadhagyma, tárkony, turbolya = kezdetektől, helyben.
- koriander, kapor, zeller, petrezselyem, rozmarin = ókor elejétől honos.
- szurokfű, bazsalikom, ánizs, édeskömény, póréhagyma, = római kortól honos.
- fokhagyma, köménymag, majoránna, vöröshagyma = XIII. századtól természetve.
- bors, szegfűbors, szerecsendió, szegfűszeg = XV. századtól kereskedőktől vásárolva.
- festő-, fűszer-, édes-, csípős- és erős paprika = XVIII. századtól hazánkban természetve.

<sup>48</sup> Szabó Dezső: Magyarország újratelepítése a török kiűzése után. A „harmadik honalapítás”, 1686-1800. ELTE BTK Germanisztikai Intézet, Budapest.

A kereskedelmi kapcsolatok élénkülésével érdekes változások érzékelhetők a középfő- és újkorban fűszerhasználatban. A régi Kárpát-medencei fűszerek fokozatos háttérbe szorultak, az ízlés és szokás is módosult. Fokhagyma váltotta a vadhagymákat, fűszerkömény a római köményt, bors a borsfüvet, vörshagyma a póréhagymát... majoránna a kakukkfűvet, rozsmaringot.

A törökök által megszállt országrészben<sup>49</sup> a balkáni és távolabbi-egzotikus fűszerek könnyen beszerezhetővé váltak. A főúri konyhák kolbász-alkotásai tobzódtek keleti fűszerekben (bors, gyömbér, szerecsendió, fahéj, sáfrány). Köznép körében is kedvelté váltak a hazai földben is megélő balkáni-törökös ízlésű fűszerek (ánizs, petrezselyem, majoránna, később a paprika). Ismertebbé vált a rizs is, amely mostanára a hurka egyik legfőbb alapanyagává vált.

A Habsburg fennhatóságú északi országrészben némi franciás és németes hatással keveredett az osztrák-szlovén a cseh-sziléziai és felvidéki magyar-palóc-szász gasztronómia. Így vált népszerűvé több, addig kevésbé használt fűszer, mint: fokhagyma, kapor, kakukkfű, kömény. Az Erdélyi Fejedelemség igazgatása alatt álló országrészben a régi magyar-székely-szász és a lengyel-ruszin gasztronómia hatott egymásra. Újra népszerűvé váltak a háttérbe szorult őshonos fűszerek: borsfű, koriander, majoránna, rozsmaring, borókabogyó, zsálya, tárkony.

A török kiűzését követő Habsburg megszállás és a környező háborúk miatt... a keleti-egzotikus fűszerek beszerzése megnehezedett. Így, ismét a hazai termesztés és meghonosítás (paprika) került előtérbe. Ezzel magyarázható, hogy sok helyen, a „gyarmatárúnak” számító bors helyébe... a rég ismert borsfű vagy főleg... az akkoriban elterjedő csípős paprika lépett.

A XVII. századtól jelentős számban települtek Nagy-Magyarországba... „idegen földi jövevények”. Így keveredhetett a magyar kolbással... a német wurst, a morva klobásza, a lengyel kabanosz, a ruszin koblasz, a román carnat, a bolgár szudzuk, a szerb csevaabcsicsa, a horvát kobaszica, a szlovén kulen, az olasz szalame... és a francia saucisse. Mindezt jól példázza, hogy a „magyarok paprikája”... mára már beépült a jövevények paprika nélküli kolbászaiba is. És, a magyar kolbászban sem tűnnek idegennek a jövevény ízek.

### ***Fűszerkörnyezet***

Kárpát-medence környékének „2 fűszeres kolbászféléinek térképe” érdekes és tanulságos. Jól érzékelteti a környező népségek ízlését, és a magyar kolbászkészítést érő külső hatásokat.

II. számú táblázat

<i>Fő fűszerpár</i>	<i>Sajátos kolbászfajták</i>	<i>Elterjedési terület</i>
Fokhagyma + bors	Morva klobasza	Fehér-Kárpátok, Szudéták
	Lengyel népi kielbasza	É-ÉK-Kárpátok külső vonulata
	Derenki kolbász	Gömör-Szepesi-érchegeység
	Ruszin kobász	ÉK-Kárpátok belső vonulata
	Bulovinai kolbász	K-Kárpátok külső vonulata
	Gácsi kovbasa	Galícia
	Székely kolbász	Erdélyi medence, környező havasok
	Váradai kolbász	Partium, Nyugati-Kárpátok
	Római mititei	D-Kárpátok külső vonulata
	Rác pljeskavica	Szerb-Kárpátok
	Krajnai kolbasza	Szlovén-Alpok
	Isztriai kobasica	Isztriai-félsziget, É-Dinári-hegység
	Osztrák langjager	K-Alpok

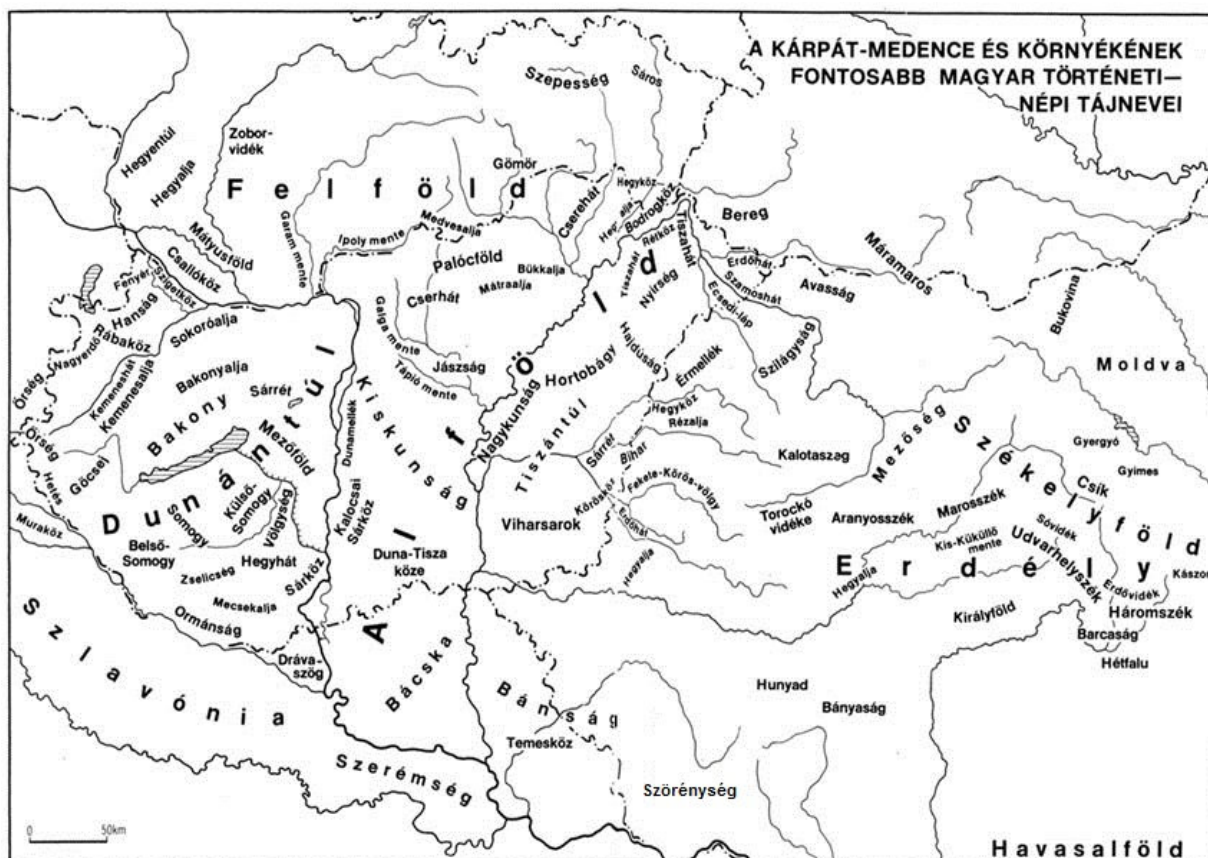
<sup>49</sup> Madzsarisztán, a három részre szakadt ország török uralom alá kerülő része.

Fokhagyma + borsfű	Régi székely kolbász Erdélyi mics Oláh mititei Csángó borsfűves kóbasz	Székely havasok Erdély Szörénység Keleti-kárpátok külső vonulata
Fokhagyma + köménymag	Cseh kabanosz Német landjaeger Lengyel krakowska Ó-szatmári kóbasz	ÉNy- Kárpátok külső vonulata Bajor-Alpok É-Kárpátok külső vonulata Kárpátalja
Fokhagyma + paprika	Szegedi paprikás kolbász Petrőci-palánkai kolbász Szlavón kulen	D-Alföld peremrész Vajdaság Dráva-Száva-köz keleti része
Fűszerköménymag + bors	Lengyel kabanosz Délvidéki lukanka, sudzsuk Szerb cevapcici	É-Kárpátok külső vonulata Bánát, Al-Duna Szerb-Kárpátok
Római kömény + borsfű	Bolgár lukanka	Bánát

A „2 fűszeres” táblázatból kitűnik, hogy Kárpát-medence környéki kolbászok... két legfőbb alapízesítője volt, és jelenleg is... a fokhagyma és a bors. Ennek megfelelő ókori változata: a poré-, medve-, gyík-, havasi-, bíbor-fekete hagyma... és a borsfű (csombor), borókabogyó.

Kárpát-medence környékének „3 fűszeres kolbászféléinek térképe” hasonlóan tanulságos, és még tovább finomíthatja a népi-helyi hagyományok és jellegzetességek felismerését. Az elterjedési területek néprajzi elnevezéseit az 1. számú vázlat<sup>50</sup> feliratozza.

1. számú vázlat



<sup>50</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Táj. © Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982



III. számú táblázat

<i>Paprika nélküli fűszer-hármas</i>	<i>Jellegzetes kolbászfajták</i>	<i>Elterjedési terület</i>
Bors + majoránna + borókabogyó	Lengyel borókás kolbász	ÉK-Kárpátok, Kárpátalja
Fokhagyma + bors + majoránna	Lengyel fehér kielbasa	É-ÉK- Kárpátok külső vonulata
Fokhagyma + bors + koriander	Lengyel füstölt kielbasa Oszták brühwurst	É-ÉK- Kárpátok külső vonulata Alpokalja
Fokhagyma + bors + köménymag	Ukrán pasztróma klobasza Erdélyi pasrtami kolbász	ÉK-Kárpátok külső vonulata Erdélyi medence

IV. számú táblázat

<i>Paprikás fűszer-hármas</i>	<i>Jellegzetes kolbászfajták</i>	<i>Elterjedési terület</i>
Fokhagyma + bors + édes paprika	Törökös szujuk Szerb-szlovák kobasica Domace kobasice Zagórjei kobasica Őrségi kolbász Burgerlandi paprika-wurst Szlovák kulen	Bánát Vajdaság Horvát Baranya É-Szlavónia Mura vidéke Burgerland Mátyusföld, Csallóköz

A „3 fűszeres” táblázatok is megerősítik, hogy Kárpát-medence környéki kolbászok két legfőbb alapízestítője itt is a fokhagyma és a bors. Még szemléletesebb a „4 fűszeres határtérkép”, amely tovább szélesíti a közös hagyományok határait, pontosítja a külső-belső egymásra hatásokat, egyúttal körvonalazva a magyarországi kolbászfélék célszerű csoportosíthatóságát.

V. számú táblázat

<i>Paprika nélküli fűszer-négyesek</i>	<i>Jellemző kolbászfajta</i>	<i>Elterjedési terület</i>
Fokhagyma + bors + borókabogyó + majoránna	Lengyel falusi kolbász	Mazuri-hátság, Galícia
Fokhagyma + bors + borókabogyó + koriander	Würtenbergi kolbász	Fekete-erdő, Bereg, Máramaros
Fokhagyma + bors + borókabogyó + kakukkfű	Mocetta	É-itáliai Aosta völgy, Isztria
Fokhagyma + bors + köménymag + koriander	Osztrák landjager	Felső-Ausztria, Őrvidék
Fokhagyma + bors + majoránna + köménymag	Morva klobása	Hegyhát, Szilézia
Fokhagyma + bors + majoránna + kakukkfű	Bajor wurst	Bajor-erdő, D-Tirol, Őrség
Fokhagyma + bors + majoránna + hagyma	Szerb pljeskavica	Leskováci-völgy, Dél-Bánát

VI. számú táblázat

<i>Paprikás fűszer-négyesek</i>	<i>Jellemző kolbászfajta</i>	<i>Elterjedési terület</i>
Fokhagyma + bors + édes paprika + borókabogyó	Misliwska kielbasa Pohorska klobasa	É-ÉK Kárpátok Alsó-Stájero. Pohorje-vidéke
Fokhagyma + bors + édes paprika + borsfű	Szörényi kolbász Párciumi mics	Bánság Partium
Fokhagyma + bors + édes paprika + köménymag	Szlovák klobása	Zobor-vidék, Hegyalja
Fokhagyma + bors + édes paprika + majoránna	Sárosi fokhagymás	Sáros, Galícia
Fokhagyma + bors + édes paprika + majoránna	Oláh mimatei	Szörényi bánság
Fokhagyma + bors + édes paprika + vöröshagyma	Bácskai pljeskavica	Vajdaság

Fokhagyma +bors +édes paprika +erős paprika	Palóc kóbasz Tót kulen Sremska kolbasica Zagorjei kulen	É-Ipolyság, Gömör-vidék Csallóköz, Mátyusföld Szerémség (szlovák rész) Szlavónia
---	--	---

A későbbiekben részletesen ismertetett magyarországi kolbász-változatok egyértelműen arra utalnak, hogy a hazai kolbászféléknél leginkább... 5 alapvető és 5 kiegészítő fűszer érvényesül. Azok, amelyek a Kárpát-medence környékén is használatosak... és egyértelműen köthetők adott népeiségekhez, történelmi területeikhez, kisugárzásukhoz és hatásaikhoz.

VII. számú táblázat

<i>Fűszer</i>	<i>Jelleg</i>	<i>Célja</i>	<i>Leginkább elterjedt</i>
fűszerpaprika	török	színezés, ízesítés	régi oszmán-török hódoltság vidékén
erős paprika	magyar	csípős íz, színezés	magyar lakta vidéken, délvidéken bors helyett
bors	antik	csípős íz, ízjavító	kereskedelmi útvonalak mentén, borsfű helyett
köménymag	morva	emésztésjavító	régi nagy-morva vidéken, római kömény helyett
fokhagyma	kelta	ízesítés, tartósítás	főleg régi kelta vidéken, medvehagyma helyett
koriander	német	ízesítés, illatosítás	szász- és sziléziai vidéken, gyömbér helyett
borókabogyó	lengyel	ízesítés, illatosítás	ruszin-lengyel vidéken, majoránna helyett
borsfű	székely	ízesítés, féreghajtás	főleg erdélyi és bánsági vidéken
majoránna	horvát	ízesítés, tartósítás	régi fehér horvát vidéken (Malopolska, Dalmácia)
kakukkfű	római	ízesítés, tartósítás	főleg római birodalmi provinciák vidékén

A fenti fűszereken kívül egyéb fűszerekkel is találkozhatunk, úgymint: mustármag, citromfű, szurokfű, rozmaring, stb. Ezek használata szórványos és esetleges, valamint a fenti fűszerekkel könnyen helyettesíthetők. Ugyanazon kolbász-féle több változatával is találkozhatunk. Például: ha az egyik változat „rozmaringos”, a másik... „kakukkfűves” vagy „majoránnás”. Ismertek egyes úrias-egzotikus fűszerek népies „helyettesítői” is. Például: bors = borókabogyóval, szerecsendió = kapor- és petrezselyem-maggal, szegfűbors = bazsalikkal. Némely délvidéki kolbászokat vöröshagymával készítenek, de az ilyen ízesítés a magyar kolbászokban idegen.

## Hazai kolbász-változatok

Kárpát-medence és környezete kolbászféléinek döntő többsége fűszerezettségük alapján, egységes elvek szerint rendszerezhető, nemzetiségi területenként és néprajzi tájegységenként is azonosítható, csoportosítható. Jellegzetességük minőségjelölő szimbólummal is kifejezhető. A feldolgozott leírások, receptek részben ismertek<sup>51</sup>, részben saját gyűjtésűek. Ezek alapján bemutatva a kolbásztípusok tájjellegű fűszerezettségét, összetételeik statisztikai jellemzőit.

### Magyar kolbásztípus

**E**A Magyar kolbász<sup>52</sup> (más néven: hungár kolbász, magyaros kolbász) legfőbb jellemzője, hogy tartalmazza mind az 5 alapfűszert, de kiegészítő fűszer nélkül készül. Hazánkban a legelterjedtebb... külföldön pedig a legismertebb, „legmagyarosabbnak” tartott kolbászfajta.

<sup>51</sup> Lásd: Utalások, források... fejezetben.

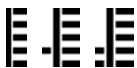
<sup>52</sup> Uhorská klobasa (szlovák), Uherská klobása (cseh), Maďarská klobása (cseh), Madarska klobasa (szlovák), Kielbasa wegierska (lengyel), Угорська ковбаса (ukrán), Mažarska klobasa (szlovén), Mađarska kobasica (horvát), Cârnat unguresc (román), Hungarian sausage (angol), Ungarische Wurst (német).

Jellegzetes termék = Gyulai hagyományos kolbász<sup>53</sup>

Palócföld és Alföld határán alakulhatott ki a XVIII. században, onnan terjedhetett dél felé. Talán azért, mert akkoriban jelentős magyar, palóc és tót számú népesség költözött... a háborúzás során lakatlanná vált területekre<sup>54</sup>... főleg Nógrád, Gömör, Hont, Trencsén és Nyitra vármegyéből... Jászságba, Dél-Alföldre, Szerémségbe és Bánátba.

Íme, e jellegzetes kolbász-típus néhány, sajátos helyileg változata (10 kg kolbászkeverékhez):

VIII. számú táblázat

Helyi változatok	Bábolnai	Bakonyi	Csopaki	Pilis	Bogádi	Palóc	Mátra-vidéki	Gyulai	Darnói	Szegedi	Mezőberényi	Vajdasági (magyar)	Csallóközi (magyar)	Privigyei (magyar)	Eperjesi (sárosi)	Lőcsei (magyar)	Nyitrai (magyar)
																	
Fűszerezés (dkg/10 kg)																	
Paprika (őrölt, édes)	20	20	20	15	15	15-30	7-10	6-15	15	20	10	8-15	10-25	10-15	3-5	5	5-8
Paprika (őrölt, csípős)	3	20	1	5	6	5-10	7-10	3-7	5	3-5	4	3-5	5-8	2-5	1-5	5	5-2
Bors (őrölt), f = fehér	2	3	2	5	4	3-5	3-5	2-3	5	2f	2	3-5	5-8	4-5	3-5	5	15?
Kömény (őrölt), e = egész	1	6	1,5	1	2	1-3	3-5	1-2	1	2-3	2,5e	2-3	3-5	3-4	3-4	3	5-10
Fokhagyma (aprított)	8	6	6	6	8	3-5	3-6	3-4	5	3	4	8-15	5-7	5-10	5-10	5	10-15
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0-1	0-1	1	1
Kakukkfű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Koriander	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-

Ezen kolbászfélék többféle változatban készülnek, ugyanakkor közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 8/2 és 7/3 közötti érték (egy településen belül is eltérő).

Sómenyiség = 16-25 g/kg között (egy településen belül is eltérő, 20 g/kg átlaggal).

Csípősség = erős paprika + bors.

Aprítás... - hagyományosan = hús és szalonna 4-6 mm-es nagyságra vágva;

- újabban = hús 5 mm-es rostélyon darálva, szalonna 3-6 mm-esre vágva.

Töltés = vékony disznóbélbe, 1 nagyarássos méretűre, párban.

Füstölés = bükk (esetleg tölgy) hideg füstjén, 2-3 napig.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 2-3 hétig.

Sütőkolbászként = nem túlsütve (150-180 °C között), mert a paprika megkeseredhet.

Tájjellegű eltérés nem jelentős, de északnyugat felé érzékelhető enyhe morva-hatás, úgymint:

Színhús/szalonna arány = kissé növekszik 8/2 arányhoz közelít.

Aprítás = hús és szalonna aprítási mérete növekszik, 6-10 mm-re, szalonna 4-6 mm-re;

Fűszerezés = csípős paprika aránya csökken, köménymagé növekszik.

Előkezelés = töltés előtt a vágott húsdarabokat néhol 1 napig sóban-fűszerrel érlelik.

Kiegészítő fűszer = adalék néhol kevés majoránna, kakukkfű (Zobor-vidék, Hegyalja).

Kezelés = füstölés előtt 3-5 napos pácolás (sonkával), néha füstölés helyett csak szárítanak.

Füstölés = bükk helyett tölgy, akác... ínycsikkolós kolbászoknál: alma, szilva, barack, mandula.

<sup>53</sup> Gyulai kolbász oltalom alatt álló eredet-megjelölésének és földrajzi jelzések nyilvántartásába vételének bejegyzése. EB 530/2010. számú EU rendelet.

<sup>54</sup> Gombos János: A magyarországi szlovákok története a betelepüléstől a polgári fejlődésig. Sulinet.



## Felföldi kolbásztípus

**E**A Felföldi kolbász<sup>55</sup> (paraszt, régi magyar, palóc kolbász) legfőbb jellemzője, hogy csak 4 alapfűszert tartalmaz. *Erős paprika* és kiegészítő fűszer *nélkül* készül. Hazánkban kevésbé elterjedt, mivel nem csípős, de külföldön éppen ezért igen kedvelt ez a kolbász-változat.

Jellegzetes termék = Szegedi csemege kolbász, Szegedi paprikás szalámi

Magyar-tót vegyes lakosságú nyugati Felvidéken alakulhatott ki. Erre utalhat, hogy főleg ott terjedt el, ahová a XVIII. századi betelepítéskor jelentős tót népességet... és az 1940-es években felvidéki magyarokat telepítettek. Megőrződött ez az ízesítés Petrőcön is (szerbiai Бачки Петровац), amely lakosságát főleg a Vajdaságba telepített szlovákok alkották.

IX. számú táblázat

Helyi változatok	Biccsei	Zsolnai	Mosoni	Pilis	Zempléni	Siófoki	Pentelei	Nagyszakácsi	Szekszárdi	Hajósi	Szegedi csemege	Gyulai csemege	Palóc csemege	Petrőci (tót)	Nyitrai (szlovák)	Szokolcai (szlovák)	Eperjesi (szlovák)
Fűszerezés (dkg/10 kg)																	
Paprika (őrölt, édes)	4	5-8	10-15	10	10	15-20	20	15	20-22	23	25	8-15	10	25	5-10	10	5
Paprika (őrölt, csípős)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bors (őrölt), f = fehér	3	5	4-5	2	2	2-3	3	4	4-5	2	2f	2-3	3	2	3-8	2	2
Kömény (őrölt), e = egész	0,5	3	4-5	1	2	1-2	1	1	1-2	1,5	2	1-2	1,5	2	2-5	10	5
Fokhagyma (aprított)	7	5	5-10	4	5	4-10?	3	4	5-10	7	3	2-5	2,5	4	6-10	2,5	3
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0-1	4	1

Ezen kolbászfélék is többféle változatban készülnek, közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 8/2 és 6,5/3,5 közötti érték (egy településen belül is eltérő).

Sómenyiség = 16-24 g/kg között (egy településen belül is eltérő, átlag 20 g/kg).

Csípősség = bors (csípős paprika nélkül).

Aprítás... - hagyományosan = hús 6-4 mm-es, szalonna 2-4 mm-es nagyságra vágva.

- újabban = hús 5 mm-es rostélyon darálva, szalonna 2-3 mm-esre vágva.

Töltés = vékony disznóbélbe, 3 nagyaraszos méretűre, középen párba hajtva.

Füstölés = gyertyán (bükk, tölgy vagy csonthéjas) hideg füstjén, 3-4 nap.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 3 hétig.

Tájjellegű eltérések ritkák, de északnyugat felé érzékelhető morva-lengyel hatás, úgymint:

Színhús/szalonna arány = kissé növekszik 8/2 arányhoz közelít.

Aprítás = hús és szalonna aprítási mérete növekszik, 8-10 mm-re, szalonna 4-6 mm-re.

Paprika aránya = kissé csökken (minél „szlovákosabb” a település, annál inkább).

Fokhagyma = legtöbb Nyitra környékén (és az onnan ide költözők településein).

Kiegészítő fűszer = ritkán kevés majoránna (Hegyentúl, Morva-vidék felé).

Kezelés = füstölés előtt 3-5 napos pácolás, néha füstölés helyett csak szárítanak.

Füstölő = nyugat felé... éger vagy alma, dél felé... cseresznye, más csonthéjas.

<sup>55</sup> Staromaďarská klobása (cseh), Horská-Uhorská klobása (szlovák), Maďarska salama (horvát), Segedinska salama (horvát), Сегадинска салама (szerb), Мађарска пикант кобасица (szerb), Ungarische Paprikawurst (német), Hungarian paprika sausage (angol), Csemege sausage (angol), Maďarská sedlácká klobása (cseh).

## Alföldi kolbásztípus

**E** Az Alföldi kolbász (csabai<sup>56</sup> kolbász) fő jellemzője, hogy csak 4 alapfűszert tartalmaz.  
**E** Bors és kiegészítő fűszer *nélkül* készül<sup>57</sup>. Hazánkban igen népszerű és elterjedt, többféle változatban, hasonló receptúrával. Külföldön is jól ismert és népszerű kolbász-változat.

Jellegzetes termék = Csabai hagyományos kolbász<sup>58</sup>

Dél-Alföldön kialakult változat, az ottani népességek ízvilágát egyesítve. Az ősi füstölt, a kelta fokhagymás, a római köményes, a magyaros csípős és a törökös paprikás ízeket. A török hódítást túlélő magyarok, kunok, palócok és beköltöző rácok, tótok, svábok... közös csemegéjévé alakult. Legenda szerint... a magyar kolbász „önellátó borspótlós” változata.

X. számú táblázat

Helyi változatok	Pozsonyi	Bakonyi	Csongrádi házi	Szarvasi	Alföldi (kiskun)	Horgosi	Csabai fesztivál	Csabai csemegé	Csabai csípős	Meggyesi	Ambrózkai	Kőrösi	Békési házi	Eleki (sváb)	Berényi (sváb)	Temesközi házi	Écskai (bolgár)
Fűszerezés (dkg/10 kg)																	
Paprika (őrölt, édes)	25	20-25	15-20	15	20-25	20	20	22	15	15	5	5	7-10	5-10	5	5-15	10
Paprika (őrölt, csípős)	5	5-10	0-10	10	3-10	5	5	3	10	10	10	20	2-5	4	5	-	-
Bors (őrölt), f = fehér	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kömény (őrölt), e = egész	5	2-5	3-5	4	2-3	3	2e	2-5e	3	3	5	5	4-5	1	2	2-6	7
Fokhagyma (aprított)	8	10-35	5	2	3-5	4	3	3-5	7	2	2	5	6-8	2	3	4-8	5
Koriander	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1-3	-
Borsfű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Ezen kolbászfélék is többféle változatban készülnek, közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 8,5/1,5 és 7/3 közötti érték (egy településen belül is eltérő).

Sómenyiség = 18-25 g/kg között (egy településen belül is eltérő), 20 és 24 g/kg gyakori.

Csípősség = csípős paprikával (bors nélkül).

Aprítás... = hús 4-6 mm-es, szalonna 4-6 mm-es nagyságra vágva.

- újabban = hús 5 mm-es rostélyon darálva, szalonna 4-6 mm-esre vágva.

Töltés = vékony disznóbélbe, 2 nagyarázatos méretűre, párosan vagy középen párba hajtva.

Füstölés = régen szalma vagy kukoricaszár, újabban bükk (tölgy) hideg füstjén, 5-7 nap.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 2 hétig.

Tájjellegű eltérések ritkák, de megfigyelhető néhány régebbi sajátosság, úgymint:

Színhús/szalonna arány = XIX. századi változatok zsírosabbak (Békés = 6/4).

Aprítás = régebben... a hús és szalonna aprítási mérete nagyobb volt (6-8 mm).

délvidéken... az aprítási méret néhol kisebb (pépes hús, szalonna 3-4 mm).

Töltés = néhol „szalámisra” vastagbélbe is töltik, 2 nagyarázatos méretűre.

Kiegészítő fűszer = egyes „svábos” területeken kevés koriander vagy majoránna.

Füstölő = délvidék felé alma és tölgy, vastag változat legalább 15 napig füstölve.

<sup>56</sup> Čabianska klobása (szlovák), Kielbasa czabajska (lengyel), Čabanska kobasica (horvát), Csabaer pusztawurst (német), Csabaer Dickwurst (német), Csabai sausage (angol), Saucisse de Csaba (francia)

<sup>57</sup> Dedinszky Gyula: A csabai kolbász, Čabianska klobása. 1975. Tevan kiadó.

<sup>58</sup> Csabai kolbász oltalom alatt álló eredet-megjelölésének és földrajzi jelzések nyilvántartásába vételének bejegyzése. EB 531/2010. számú EU rendelet.

## Baranyai kolbásztípus

**E** A Baranyai kolbász<sup>59</sup> fő jellemzője, hogy csak 4 alapfűszert tartalmaz. *Fűszerkömény* és kiegészítő fűszer *nélkül* készül. Hazánkban főleg Dél- Dunántúlon és Dél-Alföldön terjedt el, többféle változatban. Hasonló kolbász-félék... horvát és szerb vidékeken is fellelhetők.

Jellegzetes termék = Mohácsi házikolbász, Villányi stifolder,

A XIV. században, a török elől jelentős számú szerb lakosság menekült Magyarország déli részére. A török hódoltság ideje alatt is betelepítettek csapataikat kiszolgáló népességeket. A XVIII. századra a szerb többségű lakosság határvonala... már a Temesvár-Arad-Gyula-Szeged-Kalocsa-Szekszárd-Balaton-Kaposvár-Szigetvár... vonalig húzódott. Az itt maradt jövevények és a betelepülő svábok... idővel elmagyarosodtak... és eredeti kolbászféléiket mára már magyarosan „elpaprikázták”. E térség jól illeszkedik a délvidéki (magyaros csípős paprikás, sváb fokhagymás, és délszláv köménymag-hiányos) ízvilág elterjedési területéhez.

XI. számú táblázat

Helyi változatok																		
Fűszerezés (dkg/10 kg)	Göcseji	Kávási	Villányi stifolder	Zagorje (horvát)	Házi kolbász	Hartai	Házi (homokháti)	Taktaszadai	Bajai	Mohácsi	Szegedi	Földeáki	Szerémségi	Baranyai (horvát)	Ferencvárosi (vajdasági)	Turjai (szerb)	Jászsági	Nyírségi
Paprika (őrölt, édes)	20	20	20	2-5	15-16	20	6-10	10	8-12	13	8-15	5	10	8-15	10	15-8	25	8
Paprika (őrölt, csípős)	5	5	5	5	1-10	5	1-2	5	2-4	5	5	5	10	2-10	25	8-15	5	4
Bors (őrölt), f = fehér	5	5	2	3-4	2,5-6	5	2,5-4	5	4-5	2,7	4f	10	3	5	3	5	2	5
Kömény (őrölt), e = egész	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fokhagyma (aprított)	7	15	10	8-12	5-6	5	3-6	4	5-8	3	3-4	4	10	4	5	5	10	5
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1

Ezen kolbászféle sok helyen és sokféle változatban, különböző méretben és töltési módban készül, ugyanakkor a receptek meglepően hasonlóak. Közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 9/1 és 7/3 közötti (egy településen belül is eltérő).

Sómenyiség = 16-25 g/kg között (átlag 20 g/kg).

Csípősség = csípős paprikával és borssal, fűszerkömény nélkül.

Aprítás... - hagyományosan = hús 6-10 mm-es, szalonna 6-8 mm-es nagyságra vagdalva.

- újabban = hús és szalonna 10 mm-es rostélyon darálva.

Töltés = sima vastagbélbe, 2 nagyarásnnyi, egyenként vagy párosan.

Füstölés = vörös fűzfa (helyette akác, gyertyán) hideg füstjén, 4-5 nap.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 2 hétig.

Tájjellegű eltérések eléggé ritkák, de megfigyelhető néhány régebbi sajátosság, úgymint:

Töltés = néhol a sváboknál gyomorba vagy vakbélbe, délszlávoknál kuláréba (kulen).

Kiegészítő fűszer = ritkán kevés majoránna (Kun-Jászság- Kárpátalja vonalban).

Füstölés = bükk és gyümölcsfa is elfogadott, vastag kolbász füstölése néhol 15-20 napig.

<sup>59</sup> Baranjska kobasica (horvát), Барањски Кулен (szerb), Baranski kielbasa (lengyel), Branauer Wurst, Baranja Wurst, Stifolder Wurst (német), Baranja sausage (angol)

## Tolnai kolbásztípus

**E**A Tolnai kolbász<sup>60</sup> fő jellemzője, hogy csak 3 alapfűszert tartalmaz. *Csípős paprika*, *fűszerkömény* és kiegészítő fűszer nélkül készül. Hazánkban, főleg Sárköz és Kunság némely vidékén terjedt el, több változatban. Ma is népszerűek a későbbi sváb lakosság körében.

Jellegzetes márkák = Tolnai házi kolbász, Szekszárdi TSZ kolbász, Csemege debreceni.

A törökök kiűzését követően (a XVIII. században) jelentős létszámú német nyelvű népességet telepítettek hazánkba. Akik, a „magukkal hozott bors+fokhagyma” alapfűszerezésű „würstjeiket”... magyaros piros fűszerpaprikával színesítették-ízesítették, de nem csípősítették. Így alakult ki a Sárköz vidékén egyfajta sajátos magyar-sváb-tól közös ízvilág.

XII. számú táblázat

Helyi változatok	Vasi	Debreceni (sváb)	Tolnai	Hímese kolbász, svárdi	Szekszárdi	Töttös i	Sárközi házikolbász	Gyulai házi (sváb)	Szepesi	Szatmárnémeti (sváb)	Iglói (szepesiújhegyi)	Szabadkai (sváb)	Petrőci (bácskai sváb)	Szerémségi (sváb)	Kunsági	Debreceni	Beregi	Sajószentpéteri
Fűszerezés (dkg/10 kg)																		
Paprika (őrölt, édes)	15	6-12	20	30-35	22-30	10	25-30	9-10	3-6	5	3	3	15	10	30	5	10	5
Paprika (őrölt, csípős)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bors (őrölt), f = fehér	6	2-5f	5	1-2	2-4	4	5-6	3-5	5-6f	5	5	6	4	3-5	1	5f	10	5
Kömény (őrölt), e = egész	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fokhagyma (aprított) L=lé	15	5-7	10L	10-12	10	3	3-10	1-4	5	5	5	5	15	10	10	1,5	5	5
Koriander	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
Borókabogyó	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Ezen kolbászféle sok helyen és sokféle változatban, különböző méretben és töltési módban készül, ugyanakkor a receptek meglepően hasonlóak. Közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 9/1 és 7/3 között (egy településen belül is eltérő).

Só mennyiség = 16-24 g/kg kötött (átlag 20 g/kg).

Csípősség = csak borssal (feketével, fehér borsot szinte nem használtak)

Aprítás = hús és szalonna 3-5 mm-es nagyságra vagdálva (újabbban darálva).

Töltés = vastagbélbe, gyomorba vagy vakbélbe, több helyen átkötve, max. 2-3 arasznyira.

Pácolás = vakbélbe vagy fodros bélbe töltéskor, füstölés előtt 2-3 napig.

Füstölés = gyümölcsfa vagy gyertyán édeskés-hideg füstjén, 3-5 nap.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 2-3 hétig.

Tájjellegű eltérések eléggé ritkák, de megfigyelhető néhány régebbi sajátosság, úgymint:

Darabolás = Felvidéken és Szerémségben 4-8 mm-es darabolás is kedvelt.

Töltés = sok helyen már vékonybélbe.

Kiegészítő fűszer = ritkán koriander (Kunság), majoránna és boróka (Felvidék felé).

Füstölés = füstölés néhol 15-20 napig is, éger is elfogadott, Szepességben borókéval.

<sup>60</sup> Donauschwäbische wurst, Tolnauer wurst, Sechsharder wurst, Debreczenier (német), Debrecener (angol).

## Somogyi kolbásztípus

**E**A Somogyi kolbász<sup>61</sup> fő jellemzője, hogy csak 3 alapfűszert tartalmaz. *Bors, köménymag* és kiegészítő fűszer *nélkül* készül. Hazánkban, főleg Somogy és Zala megyében terjedt el. Még az oda települt svábok is átvették receptjeit, saját töltési módjaikhoz igazítva.

Jellegzetes termék = Somogyi paprikás házikolbász, Ormánsági stifolder

A Dél-Dunántúl nyugati részén jelentős számú szlovén lakosság élt. A törökök kiűzését követően (XVIII. században) jelentős létszámú horvát népességet is települt hazánkba. Akik, törökös módon a borsot csípős paprikával helyettesítették, és mellőzték a köménymagot. Ez a kolbásztípus vált a Sváb-törökország (Tolna-, Somogy- és Zala-vidék) egyik közös jelképévé.

XIII. számú táblázat

Helyi változatok	Somogyi	Ormánsági	Hódosi fokhagymás	Zalaháti	Muraközi	Kanizsai csípős	Barcsi házi	Vastag kolbász	Baranyai	Diakovári	Házi (szlovén)	Szlovén kulen	Karancsi kulen	Petróci szlovén	Palánkai	Varazdi (sváb)	Verőcei (sváb)
Fűszerezés (dkg/10 kg)																	
Paprika (őrölt, édes)	20	25	6	15-20	20	10	5	25	10	10	0-15	12-16	7-10	15	8	20	15
Paprika (őrölt, csípős)	5	5	6	5	5	10	5	6	5	10	4-15	14-16	7-5	15	2	7	5
Bors (őrölt), f = fehér	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kömény (őrölt), e = egész	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fokhagyma (aprított) L=lé	10	2	20	2	5	1	1-3	3	5	10	5-10	10	3	5	5 L	10	3
Koriander	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Borókabogyó	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Ezen kolbászféle sok helyen és sokféle változatban készül, különböző méretben és töltési módban... ugyanakkor receptjeik meglepően hasonlóak. Közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 6/4 és 9/1 közötti érték (átlag 7,5/2,5).

Sómenyiség = 18-22 g/kg (átlag 20 g/kg).

Csípősség = csak csípős paprikával.

Aprítás... - hagyományosan = hús 10-12 mm, szalonna 8-10 mm-es nagyságra vágva.  
- újabban = hús és szalonna 10 mm-es rostélyon darálva.

Töltés = vékony vagy vastagbélbe, max. 2 arasznyira.

Füstölés = bükk vagy gyümölcsfa hideg füstjén, vékony kolbász: 3-5 nap (vastag: 2-3 hét)

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, legalább 2-3 hétig (vastag: 2-3 hónap)

Tájjellegű eltérések eléggé ritkák, de megfigyelhető néhány régebbi sajátosság, úgymint:

Darabolás = néhol csíkokra is vágják. Szlavóniában a 4-6 mm-es darabolás is kedvelt.

Töltés = sok helyen már vékonybélbe, Szlavóniában többnyire vakbélbe, átkötözve.

Pácolás = vakbélbe töltéskor a belet páccal átjártják.

Kiegészítő fűszer = ritkán kevés koriander vagy borókabogyó (Szlavónia).

Füstölés = gyertyán, kőris is elfogadott, kulent 2-4 hétig füstölnek, 4-6 hónapig érleltek

Változat = vékony kolbászt a Vend-vidéken (lángoltra) is füstölnek.

<sup>61</sup> Šomodska klobasa (szlovén), Šomodska kobasica (horvát), Somogyer Wurst (német)

## Bácskai kolbásztípusok

A bácskai kolbásztípusok fő jellemzője, hogy paprikából *csak csípőset tartalmaz* és kiegészítő fűszer nélkül készül. Dél-Alföldön, Bácskában és Bánátban ismert. Egyfajta „régimódi”, a XX. század eleji hagyományos ízlést megőrző pikáns, de mára már ritka házikolbász-fajta.

Jellegzetes termék = Bácskai csípős kolbász<sup>62</sup>, Szegedi csípős kolbász<sup>63</sup>.

Nagy-Magyarország déli részén (az akkori Délvidéken), a magyarság létszámában jelentős kisebbségben volt. De még az ott viszonylagos többséget alkotó szerb és román népesség is együtt élt... szlovák és német betelepülőkkel. E népek ízvilága egymásra hatva, formálta ezt a kolbásztípust: a szerb többségű vidékeken a borsmentes „vajdasági típus” terjedt el... a román többségű területeken pedig a fűszerkömény-mentes „bánsági típus”.

XIV. számú táblázat

Helyi változatok	Petrőci csípős	Ó-békési	Csabai csípős	Bácskai-1	Zentai	Szanádi (Csókai)	Bácskai-2	Szerémségi házi	Szerémségi csípős	Likai (horvát-szerb)	Karlócai kulen	Földeáki csípős	Szegedi erős	Szegedi csípős	Krassói	Szörényi	Bánáti (sváb)
Fűszerezés (dkg/10 kg)																	
Paprika (őrölt, édes)	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika (őrölt, csípős)	25	20	10	20-30	15	15	20	20	15	10	25	10	20	25	7	5	20
Bors (őrölt), f = fehér	-	-	-	-	0-3	3	3	2	4	2	2	10	2	-	1,5	2	3
Kömény (őrölt), e = egész	2	2-5	4	3	3	0-3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fokhagyma (aprított) L=lé	2	3-5	3	6	2	2	4	5	20	2	5	4	3	3	20	15	1
Borsfű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	1,5	-
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Ezen kolbászféle különböző méretben és töltési módban készül. Közös jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 7/3 és 9/1 közötti érték (átlag 8/2).

Sómenyiség = 18-22 g/kg (átlag 20 g/kg).

Darabolás = hús és szalonna 10x2 cm-es csíkokra vágva.

Változatok = köményes-borsos (bácskai), köményes (csanádi), borsos (szerémségi).

Pácolás = darabok sózása és fűszerezése, majd 2 napig érlelés saját levében.

Aprítás = érlelés után kb. 8 mm-esre aprítás, vágva vagy 8-as darálóval.

Töltés = vékony vagy vastagbélbe, max. 2 arasznyira.

Utópácolás = 1-2 nap sós (esetleg fűszeres is) páclében.

Szikkasztás = 2-5 nap vastagságtól függően, amíg a só ki nem veri.

Füstölő = bükk, csonthéjas gyümölcsfa, régebben kukoricacsutka, szalma vagy nád.

Füstölés = hideg füstön, vékony kolbász: 3-5 nap (vastag: 2-3 hét)

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, vékony: legalább 3 hétig (vastag: 3 hónap)

Tájjellegű eltérések eléggé ritkák, de megfigyelhető néhány régebbi sajátosság, úgymint:

Darabolás = vékonybélbe töltéskor kisebbre is vágdalnak (4-6 mm, vagy 5-ös rács).

Kiegészítő fűszer = ritkán kevés borsfű, majoránna (Krassó-Szörény vidékén).

<sup>62</sup> Bačkova klobása (szlovák), Bački kulen (horvát), Batschka Wurst, (német), Bácskaer sausage (angol), Čabianska ostrá klobása (szlovák), Sremska kobasica, Vojvodanska kobasica (szerb-horvát).

<sup>63</sup> Szegediner Paprika-Salami (német), Szegediner hot sausage (angol), Kobasica Segedinska (szerb-horvát).



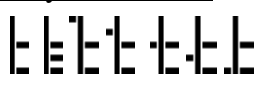
### Székvidéki kolbásztípus

A székvidéki kolbásztípus<sup>64</sup> jellemzője, hogy *paprikát egyáltalán nem tartalmaz*. Erdélyben ma is igen elterjedt és kedvelt, szórványosan még a régi határvidékeken is fellelhető (Kárpátok, dél- és örvidék). Kiegészítő fűszerezettségük nem jelentős, főleg a helyi népi hagyományokat ötvözi. Régebben ismert és kedvelt, mára szinte elfeledett kolbászféle.

Jellegzetes termék = Nagylaki kolbász<sup>65</sup>, Szentmiklósi kolbász (Csíki kolbász).

Ezt a kolbásztípust nevezhetnénk akár székely kolbásznak is, mivel fennmaradási térségei jól illeszkednek a székelység<sup>66</sup> korabeli és mostani település-területeihez: Erdély, Pozsony-Moson vidéke, Örvidék és Örség, Temes-, Bihar-Szilágyság vidéke. Régi kolbász-változat lehet, mivel hasonló kolbászok máig fennmaradtak a hagyományaikat megőrző Kárpátok és Alpok zártabb vidékein, a helyi népesség sajátos kiegészítő fűszerezésével.

XV. számú táblázat

Helyi változatok 	Csíki	Székelyföldi	Szerémségi	Szilván	Háromszéki	Hegyközi	Hegyaljai	Örvidéki	Krajnai	Szepesi	Szörényi	Derenki	Beregi	Örségi	Marosszéki	Nagylaki	Zimonyi	Hegyesztúli
Fűszerezés (dkg/10 kg)																		
Paprika (őrölt, édes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika (őrölt, csípős)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bors (őrölt), f = fehér	3	5-8	2-3	1,5-3	5	3	1,5-2	4-6	3	3+1f	3	2	1,5	5-8	5-10	5	5	1,5-3
Kömény (őrölt)	-	-	-	-	-	-	0-1	1-3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-
Fokhagyma (aprított)	5	6-10	10-12	1-2	5	3,5	1,5-2	1-3	3	2,5	2	15	1-1,5	1-2	10-20	15	10	1-5
Koriander	-	-	-	-	1	1	0-1	0-2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0-1
Borókabogyó	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	1	-	-	-	-	-	-	-	0-1
Borsfű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-	-	-	-
Majoránna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,5	-	-	-	-	0-1
Kakukkfű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1-2	1-2	-	-	-
Mustármag	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0-5	-	-
Vöröshagyma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-

Tájanként különböző méretben és töltési módban készülhetnek. Főbb jellemzőik, hogy:

Színhús/szalonna arány = 6/4 és 9/1 közötti érték (átlag 7/3).

Sómenyiség = 16-26 g/kg (átlag 20 g/kg).

Aprítás = hús nagyobbra, szalonna kisebbre darabolva (4-16 mm, tájegységenként eltérő).

Fűszerezés = köménymaggal (Örvidéki típus) vagy köménymag nélkül (Széki típus).

Kiegészítő fűszer = nem jelentős, tájsajátos, néhol egyszerre többet is (Hegyesztúli).

= szerb környezetben ritkán vöröshagyma is.

Előpácolás = darabok sózása és fűszerezése, legalább napig érlelés saját levében.

Töltés = vékony vagy vastagbélbe, max. 2 arasznyira.

Utópácolás = 2-5 nap sós (esetleg fűszeres) páclében.

Szikkasztás = 2-5 nap vastagságtól függően, amíg a só ki nem veri.

Tartósítás = hideg füstön, vékony kolbász: 3-5 nap (vastag: 2-3 hét), néhol csak szárítják.

Utóérlelés = szellős, hűvös helyen, vékony: legalább 3 hétig (vastag: 3 hónap).

<sup>64</sup> Siebenbürgen wursts (német), Transylvanian Sausages (angol), Salam Secuiesc, Salam Ciucas (román)

<sup>65</sup> Nädlac sausage (angol), Saucisson de Nädlac (francia), Salam de Nädlac (román).

<sup>66</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Székelyek. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

## Havasi kolbásztípus

Ez mostanára szinte elfeledett, rusztikus kolbásztípus... az alapfűszerek közül legfeljebb csak fokhagymát tartalmaz. Ezen felül csak helyben gyűjthető és már a középkorban is ismert kiegészítő fűszerekkel készült. Ilyen kolbász-változatok szórványosan máig fennmaradtak félreeső erdős-hegyes vidékeken, elszigeteltebb síkvidéki-ártéri településeken. Leginkább, a többségi lakosság közé ékelődött nemzetiségek körében, és öregjeik emlékezetében.

XVI.számú táblázat

Helyi									Tájjellegű										
Sajátos változatok																			
Fűszerezés (dkg/10 kg)									Morva-vidéki	Felföldi	Bakonyi	Palócöldi	Jászkunsági	Tiszántúli	Kárpátaljai	Székelyföldi	Bánsági	Dráva-vidéki	Alpokaljai
Börzsónyi	Büki	Órségi	Liptói	Morvai	Kárpáti	Máramarosi	Szőrényi												
5	8	5	3	2-3	4-7	5	3		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Koriander	-	-	4	-	3	0-2	-	-	x	x	-	-	-	-	x	-	-	-	x
Borókabogyó	-	-	3	4	2-5	1-2	1	-	-	-	x	x	-	-	x	x	-	-	-
Borsfű	2	3	-	-	-	2-4	2	5	-	-	-	-	-	-	x	x	x	x	-
Majoránna	-	1	-	1	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	x	-	-	-	-
Kakukkfű	-	0,5	-	-	1-3	1	-	1	-	-	x	-	x	x	-	-	x	-	x
Rozmaring	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	x	x	x	-	-	-	-	x	-
Tárkony	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	x	x	-	x	-	-	x
Póré/vöröshagyma	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	x	-	-	x	x	-

Az ősi kolbászfélék sózásának és fűszerezettségének mértéke, készítésük pontos technológiája már nehezen rekonstruálható. Korabeli leírások arra utalnak, hogy igen sósak és fűszerek lehettek... a mai ízléstől igencsak elrugaskodva. Egyes, máig is fennmaradt ősi kolbász-változatok már igazodnak a mai ízvilághoz (kevesebb só és fűszer, korszerű érlelés). Ezért, ha ősi változatokat kívánnánk „újraéleszteni”, akkor az élvezhetőség érdekében célszerű az ízesítők mennyiségét az alábbi értékek között tartani (g/kg érték szerint):

- konyhasó: 16-24; fokhagyma: 3-5; vöröshagyma: 2-10; borsfű: 2-5;
- majoránna: 2-3; koriander, boróka: 1-2; kakukkfű, rozmaring, tárkony: 1-2.

Színhús/szalonna arány = 6/4 és 9/1 közötti érték (átlag 7/3).

Aprítás = hús nagyobbra 6-8 mm, szalonna kisebbre (4-6 mm) darabolva.

Előpácolás = darabok sózása és fűszerezése, legalább 1 napi érlelés saját levében.

Töltés = vékonybélbe, max. 2 arasznyira, utána szárazra törölve, 1 napig szellőztetve.

Utópácolás = szikkasztás után 2-3 nap sós (esetleg fűszeres) páclében.

Szikkasztás = 1-2 nap, hűvös-szellős helyen, kívül ne legyen nedves (sóvirágos lehet).

Füstölő = helyileg hagyományos fával (bükk, tölgy, gyümölcs, éger, kőris)

Tartósítás = hideg füstön 3-5 napig, vagy hűvös-szellős helyen max. 50%-osra szárítva.

Utóérlelés = legalább 3 hétig, sötét-hűvös helyen, éjjel vagy esős időben szellőztetve.

Utókezelés = penész esetén tömény sós vízzel letörölgetve, majd szárítva.

Így készül ma is a székely (só+fokhagyma+borsfű), a lengyel (só+fokhagyma+majoránna), a szász (só+fokhagyma+koriander) és a litván (só+fokhagyma+boróka) rusztikus házikolbász.



### *Szatmári kolbásztípus*

**L**A szatmári (más néven csángó) kolbásztípus jellemzője, hogy *paprikát és borsot nem tartalmaz*. Ma már szinte csak a gyimesi csángók körében ismert. Némely típusa a 80-as években a Szamoshat, Bukovina és Kis-Kárpáti hegyháton még szokásban volt. Kiegészítő fűszerezettségük nem jelentős, a helyi hagyományokat ötvözi. Régebben se nagyon elterjedt, mára szinte elfeledett kolbászféle. Csak néhány recept maradt fenn. Székvidéki jellegű.

Alapfűszerből csak köményt (3-5 g/kg) és fokhagymát (7-10 g/kg) tartalmaz. A kiegészítő fűszerek tájanként változatosak lehetnek:

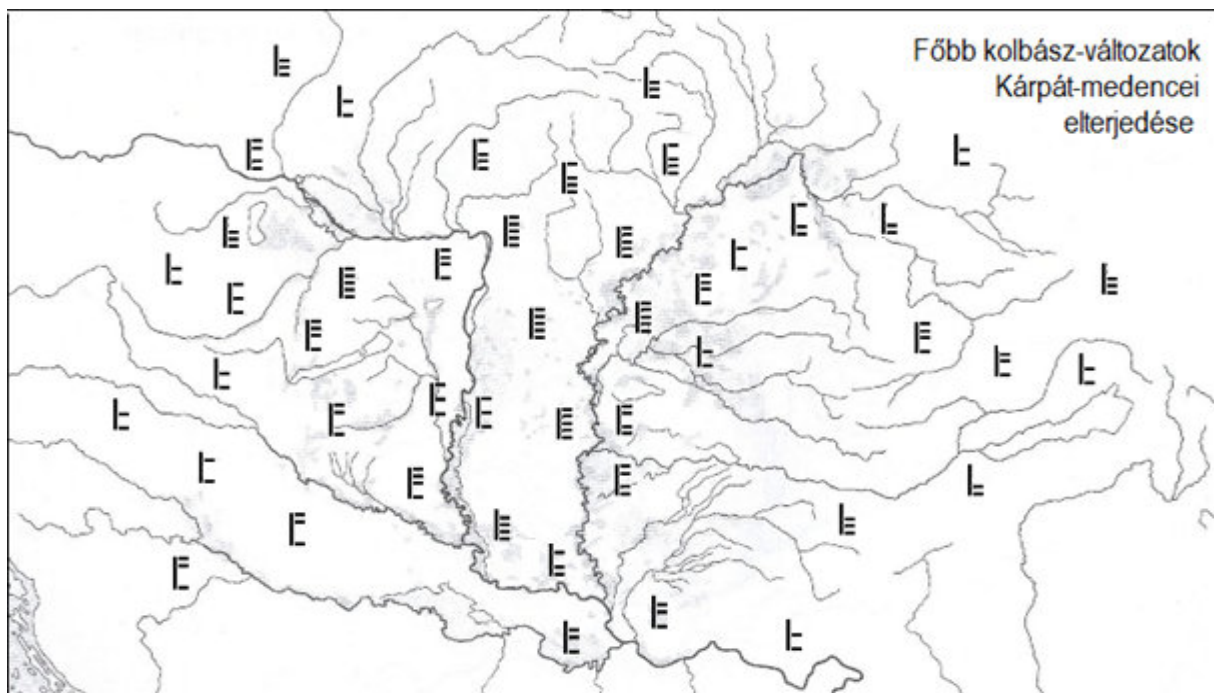
- koriander (1-2 g/kg) = szatmári sváboknál,
- lestyán (1-3 g/kg) = gyimesi csángóknál, bukovinai székelyeknél.

Ilyen fűszerezettség a régi kelta-germán hagyományokat őrző német és sziléziai településeken is fennmaradt. Ruszinoknál majoránna ízesítésben is előfordult. Hasonló összetételű néhány bolgár házias „lukanka” is, akár kakukkfűvel is ízesítve. Némely erdélyi és felvidéki szász, és hazai tirpák vidékeken „magyaros szokásként” kevés pirospaprikával is „pirosították”.

### *Alapfűszeres változatok elterjedése*

A fontosabb Kárpát-medencei kolbász-változatok elterjedését a 2. számú vázlat jól érzékelteti. A hagyományos változatok a Kárpátok vonalát szinte körbe ölelik. A magyaros-paprikás változat pedig a medence jellegzetessége. Az is feltűnő, hogy dél-nyugat irányban a bors helyett a csípős paprika népszerűbb, ugyanakkor a kömény aránya is fokozatosan csökkenő.

2. számú vázlat



Sváb betelepülési területeken feltűnő a kömény hiánya. Paprikából édeset-fűszereset használtak és a csípősséget inkább a bors adta. Sziléziai hatású területeken a kömény használata jellemző, és a borsot sem keverték erős paprikával. Délebbre a kömény mértéke csökken, a zöldfűszereké növekszik. Horvát vidékeken a paprika+fokhagyma, keleti székely-ruszin és szász vidékeken a bors+fokhagyma (déli a szerbeknél vöröshagymával is gazdagítva) válik jellemzővé.

## Maradvány kolbász-változatok

Ezen kolbászok az eddig ismertetett típusokhoz – elvileg – besorolhatók, de fűszerezettségük annyira eltérő, hogy még egy településen belül sem tipizálhatók. Bevándorlóktól származhat, mert többségük hasonlít távolabbi népeiségek ma is ismert kolbászféléire. Ez a tény a készítőik őseinek származási helyére is utalhat. Ugyanakkor, egy nemzetiségi településen belül is csak szórványosak. Ez a kolbásztípus a Kárpátok és a Kárpát-medence zártabb területek elhagyatott településein, az idősebb lakosok körében maradt fenn... szórványosan, egyfajta nemzetiségi-családi hagyományként. Íme, néhány változatuk, néhány év múlva talán el is felejtődnek:

### *Hagymás kolbászok*

Az ilyen kolbászok fokhagyma helyett medve-, póré- vagy vöröshagymát tartalmaznak. És, az egyéb alapfűszerekből is keveset, főleg kiegészítő fűszerek ízesítették. Íme, néhány példa:

**FF** Paprikás-hagymás kolbász: feltehetően balkáni jövevény-kolbász. Kevés paprikát (2-3 g/kg) és borsot (2-5 g/kg) tartalmaz, valamint vöröshagymát (7-15 g/kg) igen bőségesen. Ízében a horvát pljeskavicához hasonló. Drávaköz, Ormánság és Szlavónia egyes vidékein volt fellelhető. Korianderes (1-2 g/kg) változatával 2003-ban (Drávafok) még lehetett találkozni.

**ff** Köményes-csípős kolbász: e kolbászban a fokhagymát... vöröshagyma helyettesíti (6-10 g/kg). Ízét fekete bors (1-2 g/kg) és köménymag (1-3 g/kg) adja. Hont, Ung és Bereg vidéki népesség körében volt ismert. Ipolyságban, a 80-as években még készítették. Néhol, majoránnával (1-2 g/kg) is ízesítették. Ilyen kolbász ma is népszerű Katowice környékén. Sütő vagy főzőkolbásznak készítették, mert füstölve sem tartós... és „a magyarnak hurka ízű”.

**ff** Borsos-hagymás kolbász: az előbbi kolbászféle köménymag-mentes változata. Több borssal (2-3 g/kg) és sok vöröshagymával (10-20 g/kg). Néhol kevés korianderrel is ízesítették (<1 g/kg). Hasonló kolbászféle (Zwiebelwurst) ma is kedvet a németek körében.

**l.l** Medvehagymás kolbász: alapfűszert nem tartalmaz, fokhagymát... medvehagyma (10-20 g/kg) helyettesíti. Egyéb fűszerek: kakukkfű (0-1 g/kg), rozmarin (0-2 g/kg) és borsfű (2-5 g/kg). Mecsek és Zselic környéki „ruszinos öregek nosztalgia-kolbásza”, amelyet az ide költözött „svábok” is megkedveltek. A baranyai sokácok régen kedvelt csemegéje. Hasonló receptek ismertek... a Kárpátok lengyel és ukrán végein, de a Szudéta-vidékeken is.

**l.l** Hagymás kolbász: alapfűszert nélküli, a hagyományos fokhagymás ízt... vörös- vagy póréhagyma helyettesíti (10-70 g/kg). Egyéb fűszerek: borsfű (2-5 g/kg), kakukkfű (0-2 g/kg), petrezselyem zöldje (5-10 g/kg, szárítva ennek ötöde). Bácsalmási járás és a Dél-Alföldi határvidék némely falvának „rácos csemegéje”. Hasonló, a határon túli szerb... pljeskavica. Ókori római kolbászok maradványa lehet... egyfajta szegényesebb, divatjamúlt változatban.

### *Paprikás illatos kolbászok*

Az ilyen kolbászok se fokhagymát, se egyéb más hagymát nem tartalmaznak. Ízesítésükben leginkább a hagyma-hiányos mediterrán szalámkra (Nola, Pepperoni) és némely fokhagyma nélküli vadász-kolbászokhoz (Mysliwska, Landjager) hasonlítanak.

**FF** Paprikás-borsos kolbász: a csabai kolbász egyfajta foghagyma-mentes változata. Dél-alföldi és délvidéki lakodalmi „vőlegény” kolbász. Paprikából édeset (5-8 g/kg), csípőset (1-3 g/kg) és fekete borsot (2-3 g/kg) tartalmaz. Néhol korianderrel (1-2 g/kg) és kapormaggal is ízesítik (3-5 g/kg), amelynek vágykeltő és rontásűző hatást tulajdonítottak.

**FF** Paprikás-köményes kolbász: Az előbbi kolbász bánsági lakodalmi „menyasszony” változata. Paprikából édeset (2-5 g/kg), fekete borsot (2-3 g/kg) és köménymagot (1-1,5 g/kg) tartalmaz. Ahol az előbbit... ott ezt is korianderrel (1-2 g/kg) és kapormaggal (3-5 g/kg) ízesítik. Gyakran a köménymagot... édes köménnyel helyettesítik.

**FF** Csípős köményes kolbász: A bánsági lakodalmi „menyasszony” kolbász bors nélküli dél-alföldi változata. Paprikából édeset (8-10 g/kg) és csípőset (3-5 g/kg) tartalmaz. Valamint köménymagot (1-1,5 g/kg), amelyet édesköménnyel vagy ánizzsal helyettesíthetnek. A koriandert (1-2 g/kg) néha az aromásabb rozmaringgal vagy szurokfűvel cserélik.

**FF** Paprikás csemegekolbász: a paprikás-borsos kolbász egyszerűbb változata, ahol a csípősséget csak a fekete bors (3-5 g/kg) adja, az édes fűszerpaprika (10-15 g/kg) pedig a kolbász magyaros ízét. Manapság ritka kolbászféle, némely baranyai stifolder hasonló összetételű. XX. század elején a dunai sváboknál ismert kolbászféle, akik szívesen ízesítették szász-bajor módon, majoránnával (1-2 g/kg) vagy kakukkfűvel (<1 g/kg) is.

**FF** Édes-köményes kolbász: a paprikás-köményes kolbász édeskés-csemege változata. Palócföldi, Rába- és Sziget-közi ritka „lányos kolbász”, amelyet lányoknak készítettek a Fehérvasárnapi komálásra. Alapváltozata örölt édes fűszerpaprikát (5-10 g/kg) és köménymagot (2-3 g/kg) tartalmaz, amelyet néhol korianderrel vagy kakukkfűvel ízesítettek (<1 g/kg). Gazdagabb házaknál a köménymagot ánizzsal vagy édesköménnyel váltották. Jász vidéki változatában a koriander helyett a kapormag volt „kapósabb” (köménymag helyett is).

**FF** Paprikás csípőskolbász: a somogyi kolbász fokhagyma-mentes változata. Csak paprikát tartalmaz, édeset (7-15 g/kg) és csípőset (5-7 g/kg). Némely villányi és szlavóniai svábok készítették... kolbásznak vagy szajmókának... a régi fuldai ízlés szerint fokhagyma nélkül. Néha kakukkfűvet (1-2 g/kg) is tartalmaz, amely jól illeszkedik a Dráva környéki magyar, sváb és horvát konyha hagyományaihoz. Ormánságban a kakukkfűvet rozmaring helyettesítette.

**FF** Csípős paprikás-köményes kolbász: paprikás-köményes kolbász változata, amelyben a fekete borsot... csípős paprika (4-10 g/kg) helyettesíti. Hasonlóan, ahogy némely dél-alföldi és vajdasági kolbásznál. Az örölt köménymag (1-3 g/kg) mellett helyenként majoránnával (1-2 g/kg) vagy kakukkfűvel (<1 g/kg) is ízesítik.

**FF** Csípős paprikás kolbász: a XIX. században népszerű „sós-borsos” kolbász egyfajta... „sós-csípős paprikás” változata. Alapfűszerek közül csak fűszerpaprikát tartalmaz, ez adja a fűszeres-édeskés és csípős-erős aromáját. Egyéb fűszerek: kakukkfű (<1 g/kg), koriander (<1 g/kg), boróka (<1 g/kg). A XX. század első felében még elterjedt olcsó paraszti házikolbász változat. Néhány éve hasonló receptekkel... még palóc és jász vidéken lehetett találkozni. Hasonló kolbászok a szerémségi falvakban talán még ma is készülnek.

### ***Rusztikus illatos kolbászok***

Az ilyen kolbászok se paprikát, se fokhagymát, sem egyéb más hagymát nem tartalmaznak. Ízesítésükben leginkább a hagyma-hiányos mediterrán szalámikra (Finocchiona), némely lengyel (Bydgoska), holland (Boeren) és német (Holstenier) kolbászokhoz hasonlítanak.

**FF** Borsos kolbász: alapfűszerek közül csak fekete borsot (2-10 g/kg) tartalmaz. Hagyma nélküli kolbász. Egyéb fűszerei: majoránna (<3 g/kg) vagy borókabogyó (<2 g/kg). Edelény és Magyarfalu környékén készült ilyen kolbász. Hasonlóak ismertek kelet-szlovák, galíciai és kárpátaljai vidékekről. A népszerű lengyel-litván kabanosz-hoz hasonlóak.

**I-III** Köményes kolbász: alapfűszerek közül csak köményt (2-5 g/kg) tartalmaz. Vagyis, nem fokhagymás kolbász. Csípős ízt borókabogyó (1-2 g/kg) vagy borsfű (0-3 g/kg) adja. Egyéb fűszerei: koriander (0-1 g/kg), majoránna (0-1 g/kg)... készítőjétől függően. Néhány éve még készült ilyen... Őrségben és Órvidéken. Hasonló fűszerezettsége volt a „paprika és bors időszak előtti” ókori római és a középkori morva-sziléziai kolbász-féléknek.

**I-II** Borsos-köményes kolbász: alapfűszerek közül csak őrölt fekete borsot (3-5 g/kg) és köménymagot (1-2 g/kg) tartalmaz. Morva-bajor ízlést tükröz. Őrségben majoránnával (1-3 g/kg), Alpokalja környékén borókabogyóval (1-2 g/kg) is ízesítik.

### ***Letűnő kolbász-változatok***

E csoportba azok a népies kolbászfélék sorolhatók, amelyek középkori módszerekkel, és csak a Kárpát-medencében termő-termesztett fűszerekkel készültek. Mára ezek szinte elfelejtődtek, mivel még a régi szakácskönyvek sem adnak ilyenekről érdemi felvilágosítást. E változatok az 5 alapfűszer közül egyiket sem... az 5 kiegészítő fűszer közül pedig bármely helyben termőt tartalmazhatta... sőt azon túl is „mindazt, ami a kolbászt ízesíthette”.

**I-II** Balzsamos kolbász: sózott húsnyesedékből és darabolt szalonnából készül. Sódaras jellegű, ma már elfeledett házi termék. A fokhagyma nélküli, bors helyett borókabogyóval készült kárpáti-lengyel kabanosz-hoz hasonlítható. Máramaros környéki változat.

**I-III** Csomboros kolbász: a balzsamos kolbászhoz hasonló. A '60-as években Bácsalmáson még készítették. A fokhagyma nélküli, borsfüves bolgár sudzsuk-hoz, vagy annak bánáti svábos vagy szebeni szászos változatához hasonló ízű (ahol a borsot borsfűvel pótolták).

**I-II** Csípős kolbász: a balzsamos kolbász módján készítették. A hagyományos székely borsos-fokhagymás kolbász hegyvidéki változata... amelynél a borsot borsfűvel és borókával helyettesítették. Ismertek voltak bihari, bodzai és gimesi változatai, de mára elfelejtődtek.

**I-II** Koriandromos kolbász: a csípős kolbászhoz hasonlóan készült, annak „szászos” ízesítésű változata. Ahol, a borsfüvet koriander helyettesíti. „Szepesi szászos” változatát majoránna is ízesítette. Temes vidéki sváb változatában a borókabogyót részben borsfű is helyettesítette.

### ***Pácos kolbászok***

A középkorban még népszerű és készítésében egyszerű kolbászféle. Lényegét tekintve = hús- és szalonna-nyesedékek sózva... bélbe-hólyagba töltve... majd sonkákkal és hússal együtt pácolva... sós-fűszeres lében... utána szikkasztás, füstölése és érlelés... ahogy a sonkáknál szokás. Íze hasonlatos a kötözött sonkához, amit a helyi boróka illatossá és pikánssá varázsolt. Akácfával hidegen füstölték. Lángolva igényes nyári aratókolbász, de savanyú káposztában főzve is fenséges. Hasonló disznótoros termékek felvidéki és erdélyi vidékekről ismertek, Kárpátok kisebb településein is előfordultak.

Szállási sonka-kolbász: Szabadszállás környékén (Józan- és Erdő-tanyán) az 1970-es évek végén még ismert „kolbász”. A kolbász-alapot (húst, szalonnát) nagyobb darabokra vágta és sonka-pácban néhány napig érlelték: Páclé: só (3-4%), tört borókabogyó, koriander, majoránna és kakukkfű, passzírozott vörös- vagy fokhagyma, esetleg salétrom... de sok más is lehetett. Néhány napi érlelődés után ezt leszűrték. A hús negyedét fakalapáccsal megtörték,



majd a többi darabos pácolt darabokkal összekeverve vastagbélbe töltötték. Ezt a töltött „sonkát” a sonkákkal még 3-5 napig pácolták, majd felfüstölték (úgy, mint a sonkákat vagy a szalonnákat).

**E** Kalocsai sonka-kolbász: készítése a szállási sonka-kolbászhoz hasonlítható, de annál szegényebb fűszerezésű. Íze nyersen a sonkára... sütvé a szerb pljeskavicára (só, fekete bors, vöröshagyma) emlékeztet. Gyakran a fekete borsot teljes egészében csípős paprikával helyettesítették. A kolbász-alap pácolásakor a páclé nem tartalmazott paprikát... azt mindig csak a kolbász bekeverésekor adták hozzá. Néhol édes fűszerpaprikával is színezték-ízesítették (<10 g/kg). A nyersen fogyasztott változatát füstölték, a „sütnivaló” változatát viszont nem.

**†** Széki pácos-kolbász: a húsnyesedékeket nagyobb darabokra vagdalták, majd sóval (20-25 dkg/kg) elkeverték. Fűszerezése (10 kg-ra): 5-8 dkg fekete bors örleménye, 8-15 dkg pépesre zúzott fokhagyma... és 1-2 dkg borsfű morzsalék, valamint ugyanennyi salétrom. Régen, a fekete borsot tört borókabogyó pótolta. Mindezt jól összekeverték és 1-2 napig saját levében érlelték (hűvös helyen). Ezt követően a húsdarabokat kiszűrték, kissé megszikkasztották... és ötödét apróra megdarálták... amit a többi húsdarabokhoz elegyítettek. A keveréket disznó vastagbélbe (esetleg végbelébe, néhol gömböcbe) töltötték, keményre és alaposan bekötözve. Majd, 1-3 napra sós vízben vagy páclében áztatták. Ezután, letörölgették, szikkasztották és úgy füstölték, mint vastag kolbászt... vagy mint a sonkát vagy gömböcöt. Egy heti füstölés és 2-3 heti érlelés után már frissen füstölt sonka ízét adja. Egyfajta szükség-sonka... mivel már akkor található, amikor az igazi sonka még füstön van... de még akkor is ehető, amikor az igazi sonka már elfogyott. Íze hasonlít a hagyományos csíki kolbászéhoz is.

**†** Szász sonka-kolbász: a széki sonka-kolbász sajátos változata. Készítése, sózása hasonló, de fűszerezése eltérő (10 kg-ra). Erdélyi változat: 4-8 dkg örölt fekete bors, 2-3 dkg koriander, gyakran 2-5 dkg pépes fokhagymával ízesítve. Felvidéki változat: 3-5 dkg fekete bors örlemény, 3-5 dkg majoránna és 1-3 dkg zúzott fokhagyma. Ízes sonkapótló, töltés utáni 6-ik héten már fogyasztható. Egyfajta vendégváró, háztűznézői vagy komatáli kóstoló.

**E** Nyitrai pácos-kolbász: a széki sonka-kolbászhoz hasonlóan készül, eltérő és erőteljesebb ízesítéssel. Fűszerezés (10 kg-ra): 5-8 dkg fekete bors és 3-5 dkg fűszerkömény örlemények, valamint 5-10 dkg fokhagyma-zúzával. Készítették vékony disznóbélbe töltve is, ekkor a húst apróbbra vagdalták (a töltetőség érdekében). Ismeretes fokhagyma nélküli változatban is. Régebben a bors helyett inkább a borókabogyóval fűszerezték... és fűszerkömény helyett a római kömény volt szokásban. Állítólag, a középkorban gömböcnek is töltötték, amit sonkaként pácoltak... majd lenyomatás után alaposan felfüstölve egyfajta sonkapótlóként fogyasztották.

**E** Bánati pácos-kolbász: a széki pácos-kolbászhoz hasonlóan készült, de attól igen eltérő fűszerezéssel... ezért íze a hagyma nélküli paprikás-köményes kolbászhoz hasonló (só, paprika, bors, fűszerkömény). A kebabche egyfajta helyi-bolgár változata. Eredetileg római köménnyel készítették, és a kakukkfű helyett (mellett) gyakran tárkonnyal is aromásították. A kolbász-alapot közepesre vagdalták, és 2-3 napig „szárazon” pácolták. Vagyis, csak a sózás és fűszerezés hatására engedett saját levében érlelték. Általában vékonybélbe töltötték és alaposan megfüstölték... mivel hagyma nélkül a vastagbélbe töltött változat könnyen megromolhatott. A só- és fűszer-mennyiség közel azonos, mint a szokásos módon készített kolbászok esetében.

A pácolt kolbászok készítése részletesen megismerhető a Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat II. kötetéből (Magyaros és tájjellegű különleges kolbászok)

## HAGYOMÁNYOS KOLBÁSZOK KÉSZÍTÉSE

Érdekes és tanulságos munka, ha a régi-egyedi magyar étkeket kívánjuk „feleleveníteni”, és... mai ízlésünkkel „értékelni”. De sokkal eredményesebb és hasznosabb lehet, ha a merev „kísérleti régészkedés” helyett... a mai ízlésekhez és elvárásokhoz- előírásokhoz igazítva próbáljuk múltunk neves étkeit rekonstruálni.

Tapasztalatok szerint, az alábbi alapkeverék-recept szinte minden régi-hazai kolbász-változat próbájánál eredményesen alkalmazható (10 kg kolbászkeverékhez):

XVII. számú táblázat

Alapanyag	Ajánlott	Gyakori	Minőség
Hús	7,5 kg	7-8 kg	bőr-, ín-, ér-, csont- és porcmentes, sovány-félkövér
Szalonna	2,5 kg	3-2 kg	bőr-, szőr- és mirigymentes, kemény
Só	20 dkg	18-24 dkg	tisztított, nem jódozott, asztali só.
Cukor	1 dkg	0,5-2 dkg	étkezési porcukor
Salétrom	1 dkg	1-3 dkg	gyógyszertári minőség

Különösen akkor sikeres a kísérletünk, ha az eredeti recepteket meghaladva... a hagyományos készítési módon túl... egy adott tájegység disznótoros hagyományát is eredetien tudjuk érzékeltetni. Ehhez segítséget nyújthat az adott tájegység, és ott élő nemzetiség receptjeinek, módszereiknek... statisztikai feldolgozása, korszerűsítése... de főleg a kóstolási próba.

### Magyaros kolbászok

A magyaros kolbászok fő jellegzetessége, hogy az öt alapfűszer közül a *fűszerpaprikát* és a *fokhagymát* feltétlenül tartalmazzák. Kiegészítő fűszereket nem, vagy csak keveset (<1 g/kg), ahogy a helyi-táji hagyomány megkívánja. Készítésük, állaguk-megjelenésük is tájjellegű.

A magyaros kolbászok jellemző összetételét az alábbi táblázat szemlélteti:

XVIII. számú táblázat

Fsz.	Kolbász	Édes fűszerpaprika	Csípős fűszerpaprika	Fekete bors	Köménymag	Fokhagyma
1.	Magyar	+	+	+	+	+
2.	Felföldi	+	0	+	+	+
3.	Alföldi	+	+	0	+	+
4.	Baranyai	+	+	+	0	+
5.	Tolnai	+	0	+	0	+
6.	Somogyi	+	+	0	0	+
7.	Bánáti	+	0	0	+	+

A magyaros kolbászok legalább 110 kg feletti sertésből készültek. Különösen kedvelték a ridegen, kondában tartott és makkoltatott, kemény húsuakat<sup>67</sup>. A hidegen füstölt kolbászokat télen készítették, András-nap és Farsang vasárnapja közötti időszakban. Mert, az akkori „vadasabb” sertések (bakonyi, szalontai, sumadia) zsírja „folyósabb” volt, így feldolgozásuk igényelte a fagypont körüli hőmérsékletet, a 18-20 °C-nál hűvösebb füstölést, szárítást.

<sup>67</sup> Magyar Néprajzi Lexikon: Disznó, sertés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.



A magyaros házikolbászok leginkább a minőségi húsok nyesedékéből készültek. Főleg, a füstölésre szánt... comb, lapocka, tarja oldalas és csülök „csinosítási hulladékából”. A kolbász hús „szaftosságát” húsos dagadóval és fejhússal fokozták. A megfelelő zsírosságot... a jókemény szalonna adta. A húsokat kézzel „csontozták”, az inakat, ereket és porcokat is eltávolították. A szalonnát is alaposan megtisztították a bőrtől, mirigytől és szőrtől. A csontszilánkos, rágós vagy sörtés... valamint az elsózott vagy édeskés kolbász... szégyent hozott „a házra”... és a böllérre. Mint ahogy a rosszul füstölt, csepegő vagy besült kolbász is.

Eredetileg... a húsokat és szalonnákat... külön-külön vagdalták a változatnak megfelelő méretre. Leggyakoribb hús/szalonna arány: 7,5 rész színhús és 2,5 rész szalonna. Majd sóval és fűszerekkel összekeverve – némi pihentetés után, hogy „levet eresszen és megdagadjon” – a helyi szokásnak megfelelő bélbe és méretre töltötték, szikkasztották, füstölték stb.

A vékonyabb kolbászok füstölésre 2-5 napot szántak (napi 6-8 órás füstölést számítva), míg a vastag kolbászokat gyakran a húsokkal együtt füstölték, legalább egy... néha több héten át.

### ***Magyar kolbász***

- Ismertség: - talán a legismertebb és legelterjedtebb magyaros kolbász-változat.  
Íz és állag: - fűszeres aromájú, kissé csípős ízt a paprika és bors együtt adja.  
- a gyulai kolbáshoz hasonló, annál markánsabb, „magyarosabb” fűszerezésű.  
Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-es méretre vágva.  
Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $15 \pm 5$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt (szegedi)  
- fűszerpaprika (erős) =  $5 \pm 2$  g/kg különleges, csípős, őrölt (kalocsai)  
- fekete bors =  $3 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- fűszerkömény =  $2 \pm 1$  g/kg frissen őrölt (alföldi)  
- fokhagyma =  $5 \pm 3$  g/kg frissen reszelve (makói)  
Töltés: - vékony disznóbélbe, pározva, 1 nagyarássos méretben.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
Füstölés: - bükkfa hideg füstjén ( $<20$  °C) 2-3 napig.  
Érlelés: - 2 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Felföldi kolbász***

- Ismertség: - kevésbé ismert, felvidéken népszerű magyaros kolbász-változat.  
Íz és állag: - édeskés fűszeres aromájú, kissé csípős ízt csak a bors adja.  
- a magyar kolbász... csípős paprika nélküli változata.  
- a szegedi csemege kolbáshoz hasonló ízű.  
Darabolás: - hús 4-6 mm-es, a szalonna 3-4 mm-es nagyságra vágva.  
Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $10 \pm 5$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt  
- fekete bors =  $4 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- fűszerkömény =  $2 \pm 1$  g/kg frissen őrölt  
- fokhagyma =  $4 \pm 1$  g/kg reszelve, vagy vízben kioldott leve  
Kiegészítő: - majoránna max. 2 g/kg (Vág- és Hernád-völgyi változat).  
Töltés: - vékony disznóbélbe, 2 nagyarássos méretben, párba hajtva.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
Füstölés: - borókabogyóval meghintett tölgyfa hideg füstjén ( $<20$  °C) 2-3 napig.  
Érlelés: - 2-3 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Alföldi kolbász***

- Ismertség: - általánosan ismert és széles körben elterjedt kolbász-változat.
- Íz és állag: - fűszeres aromájú, kissé csípős ízt a paprika adja.  
- a magyar kolbász bors nélküli változata.  
- a csabai csemege kolbászhoz hasonló ízű.
- Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-es darabokra vagdalva.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $20 \pm 5$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt (kalocsai)  
- fűszerpaprika (erős) =  $5 \pm 2$  g/kg különleges, csípős, őrölt (kalocsai)  
- fűszerkömény =  $4 \pm 2$  g/kg egész (alföldi)  
- fokhagyma =  $4 \pm 2$  g/kg frissen reszelve (makói)
- Kiegészítő: - koriander vagy majoránna max. 1 g/kg (némely békési sváb változat)
- Töltés: - vastag disznóbélbe (vékony marhabélbe) 1 nagyarászos méretben.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - akácfa hideg füstjén ( $<20$  °C) 3-5 napig.
- Érlelés: - 4-6 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Baranyai kolbász***

- Ismertség: - kevésbé ismert, helyenként elterjedt kolbász-változat.
- Íz és állag: - fűszeres aromájú, kissé csípős ízt paprika és bors adja,  
- a magyar kolbász kömény nélküli változata.  
- az ormánsági sváb kolbászhoz (stifolderhez) hasonló ízű.
- Darabolás: - hús és szalonna 6-10 mm-es darabokra vagdalva.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $15 \pm 7$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt (kalocsai)  
- fűszerpaprika (erős) =  $6 \pm 2$  g/kg különleges, csípős, őrölt (kalocsai)  
- fekete bors =  $4 \pm 2$  g/kg frissen őrölt  
- fokhagyma =  $7 \pm 3$  g/kg frissen reszelt és kiáztatott leve
- Kiegészítő: - majoránna max. 1 g/kg (némely jászsági és nyírségi változat).
- Töltés: - vastag disznóbélbe (vékony marhabélbe) 1-2 nagyarászos méretben.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - gyümölcsfa (vagy vörös fűz) hideg füstjén ( $<20$  °C) 5-8 napig, minden másnap.
- Érlelés: - 6 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Tolnai kolbász***

- Ismertség: - kevésbé ismert, helyenként elterjedt kolbász-változat.
- Íz és állag: - édeskés, fűszeres aromájú, kissé csípős ízt a bors adja.  
- a felföldi kolbász kömény nélküli változata.
- Darabolás: - hús és szalonna 3-6 mm-es darabokra vagdalva.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $15 \pm 7$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt (kalocsai)  
- fekete bors =  $5 \pm 2$  g/kg frissen őrölt  
- fokhagyma =  $8 \pm 4$  g/kg frissen reszelt és kiáztatott leve
- Kiegészítő: - majoránna max 1 g/kg (némely hajdúsági és Sajó-menti változat).  
- koriander vagy borókabogyó, max. 1 g/kg (kunsági vagy borsodi változat).
- Töltés: - vastag- vagy vakbélbe, átkötve, 1-2 nagyarászos méretben, majd 2 nap pácolás.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - gyertyán vagy gyümölcsfa édeskés-hideg füstjén ( $<20$  °C) 2-3 napig.
- Érlelés: - 2-3 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Somogyi kolbász**

- Ismertség: - főleg dél-Dunántúlon és Szlavóniában népszerű kolbász-változat.  
Íz és állag: - fűszeres aromájú, kissé csípős ízt a paprika adja.  
- az alföldi kolbász kömény nélküli változata.  
- a baranyai kolbász bors nélküli változata.  
- az ormánsági stifolderhez és a szlavón kulenhez hasonló ízű.  
Darabolás: - hús 8-12 mm-re, szalonna 4-8 mm-re vagdalva, vagy 10-es rostélyon darálva.  
Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $14 \pm 5$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt  
- fűszerpaprika (erős) =  $10 \pm 4$  g/kg különleges, csípős, őrölt  
- fokhagyma =  $8 \pm 3$  g/kg frissen reszelt kiáztatott leve  
Kiegészítő: - koriander vagy borókabogyó max. 1 g/kg (némely örvidéki sváb változat)  
Töltés: - vastag disznóbélbe, 1 nagyarászos méretben. Vend vidéken vékonybélbe.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
Füstölés: - kőris vagy gyertyán hideg füstjén ( $<20$  °C) 5-10 napig, megszakításokkal.  
Érlelés: - legalább 8 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Bánati kolbász**

- Ismertség: - Békés- és Csongrád-megye déli részén, Temesközben... egyre kevésbé ismert.  
Íz és állag: - fűszeres aromájú, kissé csípős ízt kiegészítő fűszer adja.  
- az alföldi kolbász csípős paprika nélküli változata.  
- a szatmári kolbász csemege paprikás változata.  
- a partiumi csomboros kolbászhoz, vagy a bánati bolgár lukankához hasonló ízű.  
Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-re vagdalva.  
Fő fűszer: - fűszerpaprika (édes) =  $10 \pm 5$  g/kg különleges, csípmentes, őrölt  
- fűszerkömény =  $6 \pm 3$  g/kg különleges, csípős, őrölt  
- fokhagyma =  $6 \pm 2$  g/kg frissen reszelt kiáztatott leve  
Kiegészítő: - borsfű max. 1 g/kg, néhol kakukkfű is ( $<1,5$  g/kg).  
Töltés: - vékony disznóbélbe, 2 nagyarászos méretben, párosan.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
Füstölés: - juhar, kőris vagy tölgy hideg füstjén ( $<20$  °C) 3-6 napig, megszakításokkal.  
Érlelés: - legalább 4-6 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Rusztikus kolbászok**

A rusztikus kolbászok fő jellegzetessége, hogy édes fűszerpaprikát nem... de csípős paprikát és fokhagymát mindig tartalmaznak. Csípős paprika egyes változatban borspótló. Ízesítésükben a hagyományos fűszerek használata elenyésző. Készítésük, állaguk-megjelenésük múltidéző.

A rusztikus kolbászok jellemző összetételét az alábbi táblázat szemlélteti:

XIX. számú táblázat

Fsz.	Kolbász	Édes fűszerpaprika	Csípős fűszerpaprika	Fekete bors	Köménymag	Fokhagyma
1.	Bácskai	0	+	+	+	+
2.	Csanádi	0	+	0	+	+
3.	Szerémségi	0	+	+	0	+
4.	Szlavón	0	+	0	0	+

A rusztikus kolbászok legalább 110 kg feletti sertésből készültek. Különösen kedvelték a ridegen, kondában tartott és makkoltatott, kemény húsuakat... és a télen elejtett vaddisznókat. Hidegen füstölt kolbászokat télen készítettek, András- (nov. 30.) és Dorottya-nap (febr. 6.) között, leginkább a két Tamás-napon (dec. 21.-én és dec. 29.-én), és Vízkereszt (jan. 6.) előtt.

A rusztikus házikolbászok részben a „sódarnak” szánt húсок formáló-nyesedékéből készültek. Ezt szaftosították fej- és nyakhús nyesedékével, dagadó és szalonna húsosabb részével. A húsokat kézzel „csontozták”, az inakat, ereket és porcokat is eltávolították... ezekből, amit lehetett... a hurkában hasznosították. Leggyakoribb hús/szalonna arány: 7 rész színhús és 3 rész szalonna. Zsírosabb húсок esetében 8 rész hús és 2 rész szalonna. Az ennél soványabb kolbász már túl szárazra száradhatott. A 7,5 rész hús és 2,5 rész szalonna itt is eredményes.

A kolbász zsírosságát szalonna nyesedék... néha darabolt háj is szolgáltatta. A szalonnát és a zsíros részeket is alaposan megtisztították a bőrtől, mirigytől és szőrtől. Kemény szalonnát (ha nem sajnálták belőle) közel egyforma méretre kockázták, hogy a kolbászt „jól csinosítsa”.

A jobb kinézet és érlelődés érdekében... a sötétebb húсок nagyobb részét, és a világosabb szalonnákat... külön-külön vagdalták. A helyi hagyomány szerinti méretekre, a sötétebbeket nagyobbakra, a világosabbakat kisebbekre. A szaftosabb hús kisebbik részét fakalapáccsal pástétomszerű pépessé verték, kiválogatva a zavaró... inakat, porcdarabokat, ereket stb.

Az így darabolt húst és szalonnát (zsíros részt) sóval és fűszerekkel összekeverték. Majd, legalább 1 napi pihentetés után, – hogy „levet eressen és megdagadjon” – a helyi szokás szerinti bélbe és méretre töltötték, szikkasztották, füstölték stb. Néhol a pépes-befűszerezett húsrészt csak másnap adták a levet eresztő darabokhoz, hogy a darabokkal jól keveredjék.

A rusztikus kolbászokat sok helyen füstölés előtt... néhány napig páclében áztatták. Ezt követően 1-2 napig szikkasztották, hogy felülete száraz legyen, és a „fűst arra jól tapadjon”. A vékony kolbászok füstölésre 2-5 napot szántak (napi 6-8 órás füstöléssel). A sokkal ritkább vastag kolbászokat a sonkákkal-húsokkal együtt füstölték... akár több héten át.

### ***Bácskai kolbász***

Ismertség: - régebben ismert, igen csípős bácskai és drávaszögi változat.

Íz és állag: - fűszeres aromájú, csípős ízt a paprika és bors együttesen adja.  
- magyar kolbászos ízesítésű, gyulai csípős kolbászhoz hasonló ízű.  
- néhol kevés majoránnával is fűszerezve.

Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-es méretre vagdalva.

Fő fűszer:	- fűszerpaprika (erős)	= 10 ± 5 g/kg	különleges, csípős, őrölt
	- fekete bors	= 3 ± 1 g/kg	frissen tört vagy őrölt
	- köménymag	= 3 ± 1 g/kg	frissen tört vagy őrölt
	- fokhagyma	= 4 ± 2 g/kg	frissen reszelve

Töltés: - vastagbélbe, 1-2 nagyarázatos méretben.

Száritás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.

Füstölés: - kőris, fűz vagy gyümölcsfa hideg füstjén (<20 °C) 15-30 napig.

Érlelés: - 1,5-2 hónapig hűvös (14-18 °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Csanádi kolbász***

Ismertség: - régebben ismert, igen csípős dél-alföldi, észak-bánáti kolbász-változat.

Íz és állag: - fűszeres aromájú, csípős ízt a paprika adja.  
- a csabai csípős kolbászhoz hasonló ízű.  
- magyaros csípős és szlovák-sváb köményes ízlésű.

- Darabolás: - hús és szalonna 6-8 mm-es méretre vágva.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (erős) =  $17 \pm 5$  g/kg különleges, csípős, őrölt  
 - köménymag =  $3 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
 - fokhagyma =  $4 \pm 2$  g/kg frissen reszelve
- Töltés: - vékony disznóbélbe, 1 nagyarászos méretben, fűzére.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - csertölgy, alma (régében szalma) hideg füstjén ( $<20$  °C) 3-5 napig.
- Érlelés: - 2-3 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Szerémségi kolbász***

- Ismertség: - kevésbé ismert, régi szerémségi és közép-bánsági kolbász-változat.
- Íz és állag: - fűszeres aromájú, csípős ízt a paprika és bors együtt adja.  
 - a baranyai kolbászhoz hasonló, de annál markánsabb fűszerezésű.  
 - magyaros csípős és szlávors borsos ízlésű.
- Darabolás: - hús és szalonna 8-10 mm-es méretre vágva.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (erős) =  $10 \pm 6$  g/kg különleges, csípős, őrölt  
 - fekete bors =  $5 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
 - fokhagyma =  $5 \pm 3$  g/kg frissen reszelve, kiáztatott leve
- Töltés: - vastag disznóbélbe, 1-2 nagyarászos méretben. Vékonybélbe is készítik.
- Pácolás: - 3-5 napig sonka páclében. Vékonybélbe töltöttet elég 1-2 napig.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - szőlőtőke, csonthéjas (néhol kukoricacsutka) hideg füstjén ( $<20$  °C) 1-2 hétig.
- Érlelés: - legalább 1 hónapig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### ***Szlávón kolbász***

- Ismertség: - kevésbé ismert, dél-somogyi és észak-szlavóniai változat.
- Íz és állag: - fűszeres aromájú, csípős ízt a paprika adja.  
 - a somogyi kolbászhoz hasonló, de annál csípősebb fűszerezésű.  
 - magyaros csípős és szlávón kulén-szerű ízvilág.
- Darabolás: - hús fele és a szalonna 5-8 mm-es, a hús másik fele 8-10 mm-es darabokra.
- Fő fűszer: - fűszerpaprika (erős) =  $12 \pm 5$  g/kg különleges, csípős, őrölt;  
 - fokhagyma =  $7 \pm 3$  g/kg frissen reszelve, kiáztatott leve.
- Töltés: - vékony disznóbélbe, 1-2 nagyarászos méretben (kis kulén).
- Pácolás: - 2 napig sonka-páclében.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - kőrös vagy diófa hideg füstjén ( $<20$  °C) 1-2 hétig.
- Érlelés: - legalább 1 hónapig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Antik kolbászok**

Az antik kolbászok fő jellegzetessége, hogy az alapfűszerek közül paprikát nem tartalmaznak. Ízesítésükben a hagyományos fűszerek... tájegységenként igen eltérők. Készítésük, állaguk és megjelenésük múltidéző, színük barnás vagy hóadt, ízük a szokottnál illatosabb-aromásabb. Az ilyen kolbászokat is gyakran pácolták és vastagokat... a hússal együtt füstölték-érlelték. A vékonyakat néhány napig füstölték, vagy felakasztva esetleg hamuba fektetve szárították. Az antik kolbászok sajátos összetételét a következő táblázat szemlélteti:

Fsz.	Kolbász	Édes fűszerpaprika	Csípős fűszerpaprika	Fekete bors	Fokhagyma	Köménymag	Kiegészítő fűszer
1.	Őrvidéki	0	0	+	+	+	+
2.	Széki	0	0	+	+	0	+
3.	Szatmári	0	0	0	+	+	+
4.	Havasi	0	0	0	+	0	+

### **Őrvidéki kolbász**

- Ismertség: - a XX. század elején még népszerű kolbász-változat.
- Elterjedtség: - egykori nyugati és északi határvidék (Őrvidék, Hegyalja, Szepesség, Sáros)
- Íz és állag: - csípős ízt bors adja, a paprika elterjedése előtti ízvilágú.  
- régebben általánosan ismert és kedvelt „morva módí”.
- Darabolás: - hús és szalonna 8-10 mm-es méretre vágva.
- Fő fűszer: - fekete bors =  $4 \pm 2$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- köménymag =  $2 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- fokhagyma =  $4 \pm 2$  g/kg frissen reszelve, szétpasszírozva
- Kiegészítő: - koriander = max. 3 g/kg (szepesi, sárosi, szász és őrvidéki változat).  
- majoránna = max. 3 g/kg (sziléziai, galíciai változat).
- Töltés: - vékony disznóbélbe, 1-2 nagyarászos méretben, párba hajtva.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - juhar, bükk (tölgy, gyertyán) hideg füstjén (<20 °C) 3-5 napig.
- Érlelés: - legalább 2 hétig hűvös (14-18 °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Széki kolbász**

- Ismertség: - a XX. század elején még általánosan ismert, népszerű kolbász-változat.
- Elterjedtség: - Erdély, és egykori déli határvidék (Szilavónia, Szerémség, Bánság).
- Íz és állag: - csípős ízt bors adja, a paprika elterjedése előtti ízvilágú.  
- régebben általánosan ismert és kedvelt „székely módí”
- Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-es méretre vágva.
- Fő fűszer: - fekete bors =  $4 \pm 2$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- fokhagyma =  $6 \pm 4$  g/kg frissen reszelve, szétpasszírozva
- Kiegészítő: - borsfű, tárkony = max. 3 g/kg (erdélyi és székelyföldi változat).  
- majoránna, boróka = max. 2 g/kg (galíciai és beregi változat).  
- borsfű, kakukkfű = max. 2 g/kg (erdélyi, havasalföldi és bánsági változat).  
- koriander, majoránna = max. 2 g/kg (szatmári és királyföldi változat).  
- koriander, római kömény = max. 2 g/kg (sziléziai és őrvidéki változat).  
- vöröshagyma = max 10 g/kg (bánsági „szerbes” változat).
- Töltés: - ha vékony disznóbélbe: 1-2 nagyarászos méretben, párba hajtva.  
- ha vastagbélbe, 1-2 nagyarászos méretben, száiban. Előtte 1 napos előpácolás.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.
- Füstölés: - nyír, bükk (tölgy, gyertyán) hideg füstjén (<20 °C) 3-6 napig.
- Érlelés: - 2-3 hétig hűvös (14-18 °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.



### **Szatmári kolbász**

- Ismertség: - a XX. század elejétől fokozatosan elenyésző kolbász-változat.  
Elterjedtség: - Szamosháti, gyimesi csángó vidék, Kis-Kárpátok hegyhát.  
Íz és állag: - csípős ízt a szokásosnál több köménymag adja, morva ízvilágra utal.  
Darabolás: - hús és szalonna 4-6 mm-es méretre vágva.  
Fő fűszer: - fűszerkömény magja =  $5 \pm 1$  g/kg frissen tört vagy őrölt  
- fokhagyma =  $8 \pm 4$  g/kg frissen reszelve, szétpasszírozva  
Kiegészítő: - koriander és kakukkfű = max. 3 g/kg (szatmári változat);  
- koriander és borsfű = max. 4 g/kg (bihari változat);  
- borókabogyó = max. 2 g/kg (beregi változat);  
- majoránna = max. 2 g/kg (Morva-menti hegyháti változat).  
Töltés: - vékony disznóbélbe: 1-2 nagyarászos méretben, párba hajtva.  
Pácolás: - 2 napig sonka-páclében.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
Füstölés: - szilva- vagy almafa hideg füstjén ( $<20$  °C) 3-6 napig.  
Érlelés: - 2-3 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Havasi kolbászok**

- Ismertség: - a XX. század elején ismert helyi kolbász-változat.  
Elterjedtség: - az egykori Kárpáti magasabb helyvidék.  
Íz és állag: - csípős ízt kiegészítő fűszer adja, a paprika elterjedése előtti ízvilágú.  
- régebben kedvelt „havasi mód” (eredetileg vadfokhagymával készült).  
Darabolás: - hús 6-10 mm-es, szalonna 4-8 mm-es méretre vágva.  
Fő fűszer: - fokhagyma =  $5 \pm 1$  g/kg frissen reszelve, szétpasszírozva  
Kiegészítő: - borsfű és tárkony = max. 3 g/kg (erdélyi változat).  
- boróka és kakukkfű = max. 2 g/kg (beregi változat).  
- majoránna és koriander = max. 5 g/kg (sziléziai és galíciai változat).  
- rozmaring és kakukkfű = max. 3 g/kg (vend-vidéki változat).  
- majoránna és hagyma = max. 5 g/kg (szerémségi változat).  
Töltés: - ha vékony disznóbélbe: 1 nagyarászos méretekben, fűzerben.  
- ha vastagbélbe: 1 nagyarászos méretben, száiban.  
Pácolás: - 2 napig sonka-páclében.  
Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
- vastagbélbe töltött kolbászt 2 napig, két deszka között laposra nyomva.  
Füstölés: - boróka, vadgyümölcsfa (vagy bükk) hideg füstjén ( $<20$  °C) 5-8 napig.  
Érlelés: - 2-3 hétig hűvös ( $14-18$  °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.

### **Ósi kolbászok**

Az ősi kolbászok az alapfűszerek közül... eredetileg egyiket sem tartalmazták. A hagymás ízt feltehetően póré- vagy medvehagyma adhatta, esetleg más helyben termő vadhagyma-féle. A XIII. századtól a fokhagyma fokozatosan teret nyert az ilyen kolbászok készítésénél. Ízesítésüket, a helyben termő fűszerek alapvetően meghatározták. A II. világháború idejében (a fűszerhiány miatt) még készültek hasonló kolbászok, de mára már szinte fellelhetetlenek. Idősek elmondásai és akkori háborús receptek alapján restaurálhatók. A vékony kolbászokat gyakran csak pácolták és szárították (hamvazták). A vastagokat, a hússal és szalonnákkal együtt pácolták, füstölték-érlelték... vagy frissen, pecsenyével együtt sültve fogyasztották.

## Íme, a Kárpát-medencei ősi kolbászok főbb sajátosságai...

- Ismertség: - eredeti formájában már nem készül, régi leírások alapján talán rekonstruálható.
- Elterjedtség: - a XVI. századig igen elterjedt, majd az újkortól letűnő.
- Íz és állag: - csípős ízt kiegészítő fűszer adja, a havasi kolbászhoz hasonló.  
- régebben általánosan elterjedt és változatos „régimódi”
- Darabolás: - hús 6-12 mm-es méretre vágva, egy kisebb része pépesre verve.  
- szalonna 4-8 mm-es méretre vágva, előbbiekkal sózva-keverve.
- Arány: - 6-8 rész hús és 4-2 rész szalonna (próbaként 7,5/2,5 arány megfelel).
- Sózás: - régen 2,5-3 g/kg mennyiségben, salétrom nélkül (próbaként 2 g/kg is elég).
- Fűszerezés: - borshoz hasonló csípős ízesítéshez = borsfű, borókabogyó (2-3 g/kg).  
- aromás csípős ízesítéshez = majoránna, kakukkfű (2-5 g/kg).  
- köményhez hasonló fűszeres ízhez = koriander, kapormag (1-2 g/kg).  
- illatosító, aromás ízesítéshez = tárkony, rozmaring (1-2 g/kg).  
- aromás tartósításhoz, ízesítéshez = zsálya, szurokfű (1-2 g/kg).  
- hagymás ízhez, tartósításhoz = medve-, vöröshagyma (10-20 g/kg).
- Változatok: - boróka + koriander + kakukkfű (beregi változat);  
- boróka + koriander + majoránna (krajnai változat);  
- boróka + majoránna + borsfű (galíciai változat);  
- boróka + majoránna + kakukkfű (palócföldi változat);  
- boróka + majoránna + rozmaring (kiskunsági változat);  
- boróka + majoránna + római kömény (sziléziai változat);  
- boróka + majoránna + havasi hagyma (alpokaljai változat);  
- boróka + kakukkfű + rozmaring (bakonyi változat);  
- boróka + borsfű + tárkony (székelyföldi változat);  
- kakukkfű + borsfű + medvehagyma (mecseki változat);  
- kakukkfű + borsfű + hagyma (bánsági változat);  
- kakukkfű + rozmaring + szurokfű (isztriai változat).
- Töltés: - ha vékony disznóbélbe: 1 nagyarássos méretekben, fűzerben.  
- ha vastagbélbe: 1 nagyarássos méretekben, fűzerben, szálban.
- Pácolás: - 2 napig sonka-páclében.
- Szárítás: - 1 nap szikkasztás szellős hűvös helyen.  
- vastag kolbász 2-3 napig, két deszka között lapítva, napi 2-4 órát pihentetve.
- Tartósítás: - ha füstöléssel: keményfa hideg füstjén (<20 °C) 5-8 napig.  
- ha pácolással: páclében 2 napi áztatás, utána lassú szárítás... kb. fele súlyra.  
- ha szárítással: külső felület sózása, majd hűvös-szellős helyen szárítás.  
- ha elhantolva: fahamuban meghempergetve, majd szárítás fele súlyra.
- Érlelés: - 2-3 hétig hűvös (14-18 °C), árnyas, időnként szellőztetett helyen.
- Tárolás: - ha felakasztva: hűvös, sötét, nem túlszáraz és penészes, szellős helyen.  
- ha elhantolva: tiszta fahamuba ágyazva, elfedve.

Az ősi kolbászfajták emléke leginkább a hegyes-erdős határvidékek elhagyatottabb részein, egyes zárt-belterjes és hagyományaiban megkímélt településeken maradt fenn. Ezek receptjei leírásenként, sőt „házanként-családonként” változnak, és gyakran ellentmondóak.

## Tapasztalatok

Az előbbi kolbász-változatok kipróbálása... igazításuk a mai ízléshez... elengedhetetlen a táji hagyományok felelevenítéséhez, a magyar gasztronómia hazai és külföldi népszerűsítéséhez.

## *Jellegzetességek összefoglalása*

A nagy-magyarországi kolbász-változatok – sajátosságuk és készítési módjuk, de különösen fűszerezettségük alapján – 16 fő csoportba sorolhatók.

XXI. számú táblázat

[illegible]

A táblázatból kitűnik, hogy az azonos kolbász-változatok leginkább az alapvető fűszerek minőségi arányaiban különböznek. Pontosabban... egyes alapfűszerek hiánya... egyértelműen utal a kolbász típusára, és jó közelítéssel annak tájegységi vagy nemzetiségi kapcsolatára. Ezen belül kisebb, táj- és nemzetiségi jelleg is érzékelhető (főleg a kiegészítő fűszerezésnél).

A táblázatból az is kitűnik, hogy egy kolbásztípuson belül... az alapvető fűszerek mennyiségi aránya helyenként, az átlagértéktől jelentősen eltérhet (akár 1/3-ával), sőt nemzetiségileg vegyesebb területeken akár jelentősebben is (ritkán akár 2/3-ával is). De, az ilyen helyeken is jól őrződik a kolbásztípus sajátossága, a típust meghatározó alapfűszer hiánya.

A kolbásztípusok töltési módja is igen hasonlatos, és az eltérések is egyértelműek. A nagyobb darabolású hús- és szalonna keveréket a sózást-fűszerezést követően a töltés előtt pihentetik, érlelik és újrameverik. A vastagbélbe (kuláréba, fodros- vagy vakbélbe) töltött kolbászkeverék darabjai nagyobbak lehetnek, és a vastag falú bél a füstölés előtt pácolást is igényelhet. Az utóbbi időben a hazai kolbászok döntő többségét vékony disznó- marhabélbe töltik, a vastag disznóbelekre inkább hurkát, májast vagy disznósajt-félét töltenek. Ugyanis, a vastagbélbe töltött kolbász több gondoskodást és hosszabb füstölést igényel, rizikósabb.

A kolbásztípusok füstölési módjának különbözősége látványos, de a valóságban mára már lényegesen egyszerűsödött. Sok helyen felhagyva a hagyománnyal, mára már az általános-bevált szokást követik, a bükk és akácfas füstölést. Vagy, a helyileg rendelkezésre álló keményfát... ami néha igencsak „távol áll” a hagyományos ízt adó... ínycsiklós ínyektől.

### ***Próbák és eredmények***

A magyaros és rusztikus kárpáti kolbász-receptek „házi kóstolói” azt mutatják, hogy... a középértékhez közelítő fűszerezésű kolbászok igazodnak a mai hazai ízlésekhez. Ugyanakkor, ha ország-szomszédjainknál távolabbi külföldi ízléseket „akarnánk kielégíteni”, akkor a paprikás édes és csípős fűszerezettséget meggondolandó kissé tompítani. Hacsak nem igényes és érdeklődő ínycsiklósoknak készítik, amikor éppen ezen ízek-aromák érzékeltetése a cél.

A magyaros és rusztikus kolbászok népszerű sajátossága, hogy a kolbászok készítési és felhasználási módjának változtatásához... elegendő a receptek minimális módosítása. Íme:

- nyers-füstölt: hús + szalonna + só + fűszerek + salétrom + cukor.
- lángolt kolbász: hús + szalonna + só + fűszerek + salétrom.
- sütőkolbász: hús + szalonna + só + fűszerek + víz
- főzőkolbász: hús + szalonna + só + fűszerek.

Vagyis, ha sütőkolbászt készítenénk, akkor a tartósítást elősegítő salétrom és cukor nem szükséges, de a sütéskori kiszáradást célszerű kevés víz hozzáadásával elkerülni (2-3 dl/10 kg). Bár, a mai „vizezett húsoknál” és 7,5/2,5 hús/szalonna aránynál néha erre sincs szükség.

### ***Fűszeres tanácsok***

A felhasznált fűszerpaprikára viszont érdemes odafigyelni. Érdemes fűszeres illatú, jól és tartósan színező fűszerpaprikát használni. A savanykás, kesernyés és fakó paprika csak ront a kolbászon, különösen az avasan csípős. Kényszerérett és régi őrlésű is kerülendő. Paprikával készült kolbászt ne süssük túl magas hőfokon (>180 °C), mert a paprika íze kesernyésre vált.

A só és fűszerek mennyiségét érdemes pontosan kimérni, mert a kóstolós próba gyakran csalóka. Ugyanis, a füstölés-érlelés vagy a sütés során a sós-fűszeres íz erősödik. Valamint, némely fűszer túladagolva már kesernyésnek, marónak tűnhet (pl.: borsfű, tárkony, boróka).

A felhasznált fűszereket célszerű a kolbász készítése előtt közvetlenül megőrölni/törni, mivel a „frissen” porított fűszerek ritkábban okoznak avasodási gondokat, aromájukat sem veszítik.

Néhol a fokhagymát... csak a kolbász töltése előtt készítették elő. Alaposan megtisztították, apróra lereszelték, majd „kiszálazták” (rostos részeket kiválogatták), sóval és fűszerekkel elkeverték, majd mikor kevés levet eresztett... a kolbászba dolgozták. Jó alaposan, hogy egyenletesen elkeveredjenek, különben a kolbász íze „darabos lesz”.

Máshol a fokhagymát... már előző nap előkészítették. Megtisztítva igen apróra összevágták. Majd annyi vízzel öntötték fel, hogy az bő egy ujjnyival elfedje (10 kg kolbászhoz szükséges fokhagyma-mennyiségénél ez kb. 1-2 dl). Időnként megkeverték, közben az apró darabokat fakanállal szétnyomták (ma már turmixolják). Másnap, a sóval kikevert kolbász-alapanyagba ezt a pépes állagot „bedolgozták”, majd fűszereztek, és újból alaposan összekeverték.

Némely leírás azt javasolja, hogy egyes kellemetlen hatások csökkentésére a fokhagymát ne nyersen, hanem forrázva vagy kifőzve használjuk. Ez a megoldás, bár tényleg csökkenti a szagot és gyomorégést, de a tartósító (baktériumölő, féregűző) hatást jelentősen lerontja, ami a kolbász tárolhatóságát csökkenti, annak megromlásához vezethet. Ezért ésszerűbb, ha a főzött fokhagymára megadott mennyiség helyett... inkább kevesebbet, de nyersét használunk.

## **Próbareceptek**

Hazai magyaros és rusztikus kolbászokat akár otthon is kipróbálhatjuk. Természetesen, először csak egyszerű minta-változatban, hogy a fűszerezésüket „kóstalgassuk”. Miután azt saját ízlésükhöz igazítottuk, akkor érdemes az előírt sajátos készítési módokkal próbálkozni.

Leggyorsabb és leggazdaságosabb „ismerkedési mód”, ha a kolbázmintákat „sütnivalónak” készítjük, amit akár karácsonyi vagy újévi különlegességgként is tálalhatunk. Ehhez, a munka egyszerűsítése érdekében célszerű egy közös alapkeveréket készíteni (hús + szalonna + só).

Próbálkozhatunk „elsőre” száraz vagy füstölt kolbász készítésével is... de ilyenkor csak kb. 2 hónap után élvezhetjük kísérletünk eredményét, ha közben nem hibázunk. Ezért célszerű, ha olyan a kolbászkeverékből készítünk füstölt vagy száraz kolbászt, amelyet előzőleg már sütve vagy főzve is kipróbáltunk, és ízletesnek értékeltünk.

### ***Alapkeverék***

Az alapkeverék összetétele az általánosan bevált...  $\frac{3}{4}$  rész hús és  $\frac{1}{4}$  rész kemény szalonna, amihez 20 g/kg só a többségi ízlés szerint elegendő (lásd: XVII. számú táblázat). Mivel nem „füstre, érlelésre” készítjük, így salétrom és cukor nem szükséges. Először a húst és szalonnát tisztítsuk meg, és vágjuk ujjnyi csíkokra. Majd tegyük hidegre (0-4 °C-ra), hogy merevedjen, de meg ne fagyjon. Miután a hús és szalonna a megmerevedett, közepes (4-6 mm-es) vagy nagylyukú (6-8 mm tárcsájú) darálón leaprítjuk. Sóval (20 g/kg) hintjük, és jól összekeverjük.

A „kóstolási kísérlethez” célszerű 6 kg húst és 2 kg szalonnát felhasználni. Ebből, mind a 10 kolbázminta kialakítható (80 dkg/típus). Tapasztalat szerint 1 kg kolbász töltése kb. 1 m-nyi disznó vékonybelet igényel. Vagyis, a bolti kiszerelésű 10 m-nyi dobozolt vékony disznóbél elegendő a 10 minta töltéséhez, még ha hibás is a bél. Mintánként-típusonként akár több, kisebb arasznyi kóstolókat is készíthetünk. Igazi ünnepi meglepetés, ínycsengés... a 10-féle változat.

Ehhez, előzetesen... a kolbász-alapot annyi részre osztjuk, ahány kolbász-félét (mintát, típust) kívánunk készíteni. Majd, a részeket pontosan lemérjük, és a tömegük arányában... kimérjük fűszereket... a választott mintának megfelelő recept alapján. Vagyis, ahány kolbász-félét akarunk készíteni... annyiféle fűszerkeveréket állítunk össze.

### ***Magyaros fűszerezés***

A magyaros kolbászok próbaként javasolt fűszer-összetételét a XXI. táblázat tartalmazza. A fűszer-mennyiségek: a tájegységenként gyűjtött receptek alapján számított átlagértékek. Az ekként fűszerezett kolbász-változatok jól kifejezik a magyaros ízek tájegységenként eltérő sajátosságait. E kolbász-összetételek átlaga alapján elkészíthető egy olyan „hazai kolbász”, amely egy „demo-kolbászban” jelenítheti meg a magyaros ízvilágot. Ennek fűszerezése, íme...

#### **Hazai kolbász**

1. Édes fűszerpaprika (őrölt) = 14 g/kg;
2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) = 4 g/kg;
3. Fekete bors (őrölt) = 2 g/kg;
4. Fűszerkömény (őrölt) = 2 g/kg;
5. Fokhagyma (pépes) = 6 g/kg.

Ez a kolbász összetételében a régi-eredeti (fokhagymásabb) gyulai kolbászhoz hasonló. Talán ez lehetett a gyulai kolbász sikerének titka... hogy jól tükrözi-érzékelte a magyaros ízvilágot.

A mai magyaros fűszerezési szokások leggyakrabban 3-féle magyaros kolbászt különböztetnek meg, úgymint: csemege-, csípős és paraszti kolbászt.

#### **Csemege kolbász**

1. Édes fűszerpaprika (őrölt) = 20 g/kg;
2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) = 3 g/kg;
3. Fekete bors (őrölt) = 2 g/kg;
4. Fűszerkömény (őrölt) = 2 g/kg;
5. Fokhagyma (pépes) = 3 g/kg.

Ez a kolbász édes paprikából az átlagosnál többet, fokhagymából kevesebbet tartalmaz. Fekete bors vagy fűszerkömény nélkül (alföldi vagy dunántúli) változatban is előfordul.

#### **Csípős kolbász**

1. Édes fűszerpaprika (őrölt) = 10 g/kg;
2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) = 6 g/kg;
3. Fekete bors (őrölt) = 2 g/kg;
4. Fűszerkömény (őrölt) = 3 g/kg;
5. Fokhagyma (pépes) = 3 g/kg.

Ez a kolbász édes paprikából az átlagosnál kevesebbet, csípős paprikából többet tartalmaz.

#### **Paraszi kolbász**

1. Édes fűszerpaprika (őrölt) = 5 g/kg;
2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) = 5 g/kg;
3. Fekete bors (őrölt) = 2 g/kg;
4. Fűszerkömény (őrölt) = 3 g/kg;
5. Fokhagyma (pépes) = 6 g/kg.

Ez a kolbász édes paprikából az átlagosnál kevesebbet, fokhagymából pedig többet tartalmaz.



### ***Rusztikus fűszerezés***

A XXI. táblázat a rusztikus kolbászok átlagos fűszer-összetételét is tartalmazza. Az ott közölt mennyiségek is számított középértékek. A jelzett fűszerezésű kolbászok jól kifejezik a régi határvidékek sajátos ízeit. Ezek alapján elkészíthető az a „vidéki kolbász”, amely a korabeli határvidék ízeit tükrözi. Íme, ennek fűszerezése...

#### Vidéki kolbász:

- |                                 |   |          |
|---------------------------------|---|----------|
| 1. Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 0        |
| 2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 12 g/kg; |
| 3. Fekete bors (őrölt)          | = | 2 g/kg;  |
| 4. Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 2 g/kg;  |
| 5. Fokhagyma (pépes)            | = | 5 g/kg.  |

Ez a kolbász összetételében, ízében-állagában... a diszkrétebben fűszerezett petrőci és a régi békési csípős kolbászokhoz hasonló. Hasonló fűszerezéssel találkozhatunk palóc és kiskunsági házikolbászoknál... vagy Dunántúlon (néhol köménymag nélkül). E kolbász ízét a helyben lakó népcsoport kedvelt kiegészítő fűszerei árnyalhatják. A rusztikus fűszerezés sajátos (bácskai szerémségi) változata a kulen, amely a feketebors-hiányos „törökborsos időkre” emlékeztet.

#### Vidéki kulen:

- |                                 |   |           |
|---------------------------------|---|-----------|
| 1. Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 0         |
| 2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 20 g/kg;  |
| 3. Fekete bors (őrölt)          | = | 0-2 g/kg; |
| 4. Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 0 g/kg;   |
| 5. Fokhagyma (pépes)            | = | 5 g/kg.   |

A kolbász a bors helyett csípős paprikát tartalmaz, és erőteljesebben fokhagymázott.

### ***Házias fűszerezés***

A magyaros-paprikás és paprikás-rusztikus kolbászok összetételének súlyozott átlagolásával is kialakítható egy jellegzetes magyaros-paprikás fűszerkeverék. Sokak számára ismerős ízzel...

#### Házi kolbász:

- |                                 |   |         |
|---------------------------------|---|---------|
| 1. Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 9 g/kg; |
| 2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 7 g/kg; |
| 3. Fekete bors (őrölt)          | = | 2 g/kg; |
| 4. Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 2 g/kg; |
| 5. Fokhagyma (pépes)            | = | 6 g/kg. |

Ez a kolbász... összetételében-ízében a gyulai csípős-paprikás házi kolbászokhoz hasonló. A békési, Duna-melléki és mezőföldi magyaros parasztkolbászokra emlékeztetnek. Palócföldi, szerémségi és erdélyi házi kolbászoknál is találkozunk ilyesféle ízesítésekkel. A házias fűszerezés sajátos (kulen-jellegű) változata is fennmaradt (baranyai, szlavón vidékeken).

#### Házi kulen:

- |                                 |   |           |
|---------------------------------|---|-----------|
| 1. Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 15 g/kg;  |
| 2. Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 10 g/kg;  |
| 3. Fekete bors (őrölt)          | = | 0 g/kg;   |
| 4. Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 0-2 g/kg; |
| 5. Fokhagyma (pépes)            | = | 10 g/kg.  |

Ez a kolbász is bors helyett... csípős paprikát tartalmaz, igen erőteljesen fokhagymázott, és gyakran fűszerkömény nélküli. A ritkább köménymagos változat kevésbé fokhagymás, és paprikázása sem annyira erőteljes. Baranyában néhol a fokhagymát is elhagyják.

### *Antik fűszerezés*

A XVIII. század végén a paprikás kolbászok még újdonságnak számítottak. Akkoriban, a köznép... a borsos-köményes-fokhagymás kolbászokat tekintette hagyományosnak, megszokottak. Nem véletlen, hogy még a XIX. századi magyar<sup>68</sup>, tót<sup>69</sup> és vend<sup>70</sup> szakácskönyvek is több ilyen receptet közöltek. Sajnos, a korabeli receptek a fűszerek mennyiségét igen elnagyolva közlik, inkább a készítés módjára szorítkoznak. Szerencsére, „felelevenítésükhöz” útmutatást adnak a ma is kedvelt paprika nélküli kolbászok... amelyek összetételének súlyozott átlagával... a hagyományos kolbászok vélt receptje modellezhető...

#### Hagyományos kolbász:

- |    |                                |   |         |
|----|--------------------------------|---|---------|
| 1. | - Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 0       |
| 2. | - Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 0       |
| 3. | - Fekete bors (őrölt)          | = | 3 g/kg; |
| 4. | - Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 2 g/kg; |
| 5. | - Fokhagyma (pép vagy leve)    | = | 6 g/kg. |

Ez a kolbász... összetételében az „igazinak tartott” örvidéki kolbászhoz hasonló. Ilyesféle kolbász kedveltek a korabeli Erdélyben, Felvidéken, Őrség és Csángóföldön is. E kolbász sajátos változata az „igazi székely kolbász”, amely csak borsot és fokhagymát tartalmazott...

#### Székely kolbász:

- |    |                                |   |         |
|----|--------------------------------|---|---------|
| 1. | - Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 0       |
| 2. | - Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 0       |
| 3. | - Fekete bors (őrölt)          | = | 4 g/kg; |
| 4. | - Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 0       |
| 5. | - Fokhagyma (pép vagy leve)    | = | 6 g/kg. |

Gyakran, az ilyesfajta antik kolbászokat (<2-3 g/kg) kiegészítő fűszer is ízesítette: tárkony (székely, palóc), borsfű (székely, oláh), majoránna (palóc, polák, tót, sváb), koriander (szász, morva), borókabogyó (stájer, ruszin, vend, székely), kakukkfű (horvát, vend), vöröshagyma (szerb). Ezekhez a bükkfa, vadalmafa füstje „illik”... de a kőris és éger is gyakori.

Elkészíthetjük a KÁRPÁTI demo-kolbászt is... a HAZAI, VIDÉKI, HÁZI és HAGYOMÁNYOS kolbász-demók fűszer-átlaga alapján. Ennek íze leginkább a régi békési kolbászához hasonlítható.

#### Kárpáti kolbász:

- |    |                              |   |         |
|----|------------------------------|---|---------|
| 1. | Édes fűszerpaprika (őrölt)   | = | 7 g/kg; |
| 2. | Csípős fűszerpaprika (őrölt) | = | 6 g/kg; |
| 3. | Fekete bors (őrölt)          | = | 2 g/kg; |
| 4. | Fűszerköménymag (őrölt)      | = | 2 g/kg; |
| 5. | Fokhagyma (pép vagy leve)    | = | 6 g/kg. |

<sup>68</sup> Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. Budapest, 1892.

<sup>69</sup> Ján Babilon: Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči. Pešti 1870.

<sup>70</sup> Felicita Kalinšek: Slovenska Kuharica. Hatodik, bővített kiadás, Ljubjana 1912. Első kiadás 1868.

## Archaikus fűszerezés

A XVIII. század előtt a bors... a köznép számára még idegen, szinte megfizethetetlen fűszer volt. Ekkoriban a kolbászokat leginkább a helyben begyűjthető-termeszthető fűszerekkel ízesítették, tartósították. Mennyiségükről és fajtáikról nem maradt fenn megbízható adat. Azokra csak következtethetünk... a helyi szokások és hagyományok alapján. Az alábbi táblázat azt a 4 fő fűszert emeli ki, amely az adott magyarországi népcsoport kolbász-fűszerezését leginkább jellemezhetette... néhány száz évvel ezelőtt... és jellemzi talán ma is.

XXII. számú táblázat

Fűszer (g/kg)  Havasi és helyi ősi típusok	Hagymák		Kiegészítő fűszerek					Sajátos fűszerek						
	Fokhagyma	Vöröshagyma	Koriander	Boróka	Borsfű	Majoránna	Kakukkfű	Rozmaring	Tárkony	Szurokfű	Petrezselyem	Lestyan	Kapornag	Bazsalikom
MORVA kolbász	x	-	x	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-
TÓT kolbász	x	-	x	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-
SZÁSZ kolbász	x	-	-	x	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-
ŐRI kolbász	x	-	-	x	-	-	x	-	-	-	x	-	-	-
VEND kolbász	x	-	-	x	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-
KUN kolbász	x	-	-	x	-	x	-	x	-	-	-	-	-	-
PALÓC kolbász	x	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-	x
POLÁK kolbász	x	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	-	x	-
RUSZIN kolbász	x	-	-	x	x	-	-	-	-	-	x	-	-	-
SZÉKELY kolbász	x	-	-	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-	-
MAGYAR kolbász	x	-	-	-	x	-	x	x	-	-	-	-	-	-
MATYÓ kolbász	x	-	-	-	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
CSÁNGÓ kolbász	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	x	-	-
TIRPÁK kolbász	x	-	-	-	-	x	x	-	-	-	x	-	-	-
JÁSZ kolbász	x	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	x	-
BUNYEVÁC kolbász	x	-	-	-	-	x	x	x	-	-	-	-	-	-
HAJDÚ kolbász	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	x	-	x	-
SOKÁC kolbász	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-
BOSNYÁK kolbász	x	x	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-
OLÁH kolbász	x	x	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
MÓC kolbász	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-
RÁC kolbász	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-	x	-	-	-
SVÁB kolbász	x	x	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	-	-
BAJOR kolbász	-	x	-	x	-	-	x	-	-	-	x	-	-	-
DALMÁT kolbász	x	-	-	-	-	-	x	-	-	x	-	-	-	x
TALJÁN kolbász	-	-	x	-	-	-	x	-	-	x	-	-	x	-

## Hagymák

„Fokhagyma nélkül nincs kolbász” tartotta egy régi magyar mondás. Ami igaz is, mert a fokhagyma<sup>71</sup> olyan vegyületeket tartalmaz, amely erős antibakteriális, gomba- és vírusölő... rovar- és lárvaölő... antioxidáns, rákellenes és immunerősítő hatású. Hasonló hatásokkal rendelkezik a medvehagyma<sup>72</sup> és a havasi hagyma<sup>73</sup> is. Tartósító hatásuk annak is köszönhető, hogy a kolbász érlelődését elősegítő erjesztő baktériumokat megkímélik. Valamint, melegítés (lángolás, abálás) hatására a védőhatásuk sem csökken jelentősen. Kolbászkészítéskor ajánlott mennyiség = 3-5 g/kg. Ez a mennyiség... magyar ízlés szerint átlagos... és szomszédjaink többségének is elegendő, elviselhető... délieknek és nyugatiaknak „se túl kevés, se túl sok”.

A vöröshagyma<sup>74</sup> és póréhagyma<sup>75</sup> védőhatása lényegesen gyengébb, és melegítés (dinsztelés) hatására tovább csökken. De mivel ízük diszkrétebb, így ezekből többet is elbírt a „kolbász”. Kolbász-keverékbe ajánlott mennyiség = 10-20 g/kg. Magyar ízlésnek ennyi általában elég, Kárpátok-menti szomszédoknak sem túl sok... de az erdélyi és bánáti ízlésnek szegényes lehet.

## Magvak, termékek

A koriander<sup>76</sup> íz- és illatanyaga sajátos. Illóolaja antibakteriális, penész-gátló és rovarriasztó. A száraz-nyers koriandermag enyhén aromás, kissé csípős, egy gyenge köményféle magjához hasonlatos. Enyhe pörköléssel... az íze és csípőssége sokkal erőteljesebb, az illata is teltebb-aromásabb, a köményhez és édesköményhez hasonló, de azoknál „kerekebb”. A koriander majdnem érett állapotban megszedett magját tisztították, majd szárították. A kolbászba keverés előtt kissé megpirították, majd finom porrá őrölve bedolgozták a kolbász-töltelékbe. Ajánlott mennyiség = 1-2 g/kg, a magyar és szomszédos ízléseknek egyaránt megfelel.

A régi kolbászok készítésénél használt „köményfélék”: elsősorban a római kömény<sup>77</sup> magja (a ma használt fűszerkömény<sup>78</sup> csak a középkortól terjedt el). Korianderhez hasonlóan hatékony tartósító. Szűkös időkben ezt helyettesítette: kapor<sup>79</sup>mag, petrezselyem<sup>80</sup>- vagy zeller<sup>81</sup>mag. Néhol ánizs<sup>82</sup>t vagy édeskömény<sup>83</sup>t is használtak, de mára már ezek emléke elhomályosult. Ajánlott mennyiség = 1-2 g/kg, ennyi elég a magyar ízlésnek. Ezt az ízt nyugati és délkeleti szomszédjaink ma is kedvelik... míg, a magyar konyhából a fűszerkömény már kiszorította.

A boróka<sup>84</sup> bogyó régóta ismert ízesítő és tartósító. Illóolaja igen hatásos fertőtlenítő, hatékony antibakteriális és penész-gátló szer, erőteljes rovarriasztó és féregirtó. A szárított bogyók aromája fenyőszerű, telt, enyhén édeskés. Íze erőteljesen csípős, régen a fekete borsot is pótolta. Felföld, Kiskunság és Erdély egyes területein valamikori népszerű ízesítő. Ajánlott mennyiség 1-2 g/kg, amely felföldi, kiskunsági és erdélyi ízlésnek is megfelel. Északi szomszédjaink is így kedvelik. Síkvidékiek számára az íze „furcsa borsosnak” tűnhet.

<sup>71</sup> Fokhagyma (*Allium sativum*), más néven = bűdös hagyma, fehér hagyma, bokros hagyma.

<sup>72</sup> Medvehagyma (*Allium ursinum*), más néven = vadfokhagyma, kígyóhagyma, sási-hagyma, sajamas, jurda.

<sup>73</sup> Havasi hagyma (*Allium victorialis*), más néven = hegyi fokhagyma, győzedelmes hagyma.

<sup>74</sup> Vöröshagyma (*Allium cepa*), más néven = kerti hagyma, nyári hagyma, házi hagyma, hajma,

<sup>75</sup> Póréhagyma (*Allium porrum*), más néven = karóhagyma, óriáshagyma, húsos hagyma, téli hagyma.

<sup>76</sup> Koriander (*Coriandrum sativum*), más néven = kerek kömény, bűdös kapor, bogárfű, rezgőfű.

<sup>77</sup> Római kömény (*Cuminum cyminum*), más néven = fehér kömény, borsos kömény.

<sup>78</sup> Fűszerkömény (*Carum carvi*), más néven = konyhakömény, keménymag, régi kömény, hasznos kömény.

<sup>79</sup> Kapor (*Anethum graveolens*), más néven = kerti kömény, illatos kömény, uborkafű.

<sup>80</sup> Petrezselyem (*Petroselinum*), más néven = petrezsirom, petruska, fehérgyökér, fehérrepa.

<sup>81</sup> Zeller (*Apium graveolens*), más néven = celer, zeleny.

<sup>82</sup> Ánizs (*Pimpinella anisum*), más néven = bécsi kömény, édeskömény.

<sup>83</sup> Édeskömény (*Foeniculum vulgare*), más néven = ánizskapor.

<sup>84</sup> Boróka (*Juniperus communis*), más néven = fenyőbors, fenyőmag, borosán, borovicska.

## Hajtások, levelek

A borsfű<sup>85</sup> és kakukkfű<sup>86</sup>, a majoránna<sup>87</sup> és szurokfű<sup>88</sup> íz- és illathatása hasonló, leginkább erősségükben különböznek. Illóolajuk antibakteriális, penész-gátló és rovarriasztó, de még lárvapusztító hatásuk is igen jelentős. Hatékony tartósítók. Megfelelő arányban egymást is helyettesíthetik. A kolbászba „bedolgozott” kakukkfű valamikor igen általános volt a Kárpát-medencében. A borsfű főleg Erdélyben volt kedvelt, míg a szurokfű inkább a Tengeremellék környékén volt „kapós”. Majoránnával főleg Felföldön és a nyugati végeken ízesítettek. Ajánlott mennyiség majoránnából: 2-3 g/kg. A többi „erősebb”, ezekből 1-2 g/kg is elegendő.

A bazsalikom<sup>89</sup> és rozmaring<sup>90</sup> íz-és illathatása is hasonló. Illóolajuk antibakteriális hatása az előbbiekéhez hasonló, penész-gátlásban gyengébbek, viszont rovarriasztásuk hatékonyabb. Ajánlott mennyiség: 1-3 g/kg. Nyugati és keleti szomszédjaink számára... kevesebb is elég.

A tárkony<sup>91</sup> ánizsos, édeskömény-szerű aromája az előbbi fűszerektől jól megkülönbözteti, talán némely szurokfű „érhet a közelébe”. Illóolaja jól védi a kolbászt... baktériumtól, penészesedéstől, férgeket-petéket elpusztítja, rovarokat és rágcsálókat távol tartja. Ajánlott mennyiség: 1-2 g/kg. Erdélyi ízlésnek diszkrét, másoknak talán aromás vagy kissé kesernyés.

E növények virágos hajtásainak felső és puha részeit gyűjtötték, szárították. A kolbászba keverés előtt... a virágzatot és leveleket lemorzsolták a szárról. A lemorzsolts növényi részeket a szártöredékektől és homoktól megtisztították, többszöri átszitálással és kiválogatással.

A zeller, petrezselyem, lestyán<sup>92</sup> és kapor zöld levelének illóolajai is hasonló hatásokkal bírnak. Ennek ellenére ezek a fűszerek, a magyaros kolbászokból mára már kikoptak... viszont vagdaltakban és fasírtokban – néhol és némelyek – még eléggé népszerűek.

## Egzotikus fűszerek

A középkorban már ismert egzotikus fűszerek (szerecsendió, szegfűszeg, szegfűbors, fahéj, citrom, mustármag stb.) a köznép körében nem terjedtek el. Előkelő körök konyháján is inkább csak a gazdagság és ínycsengés szimbóluma volt. Mai magyaros házikolbászoknál szinte nem használatosak, főleg egyes jövevény szalámikat és felvágottakat ízesítenek. Az ezekkel készült újszerű kolbászok... részletesen ismerhetők a II. kötetből, receptjeik kipróbálhatók.

## **Régies kolbász-ajánlatok**

A XXIII. táblázat segítségével felidézhetjük a korabeli ízeket. A fűszerek gyakorisága alapján összeállíthatók olyan régies kolbász-receptek, amelyeket érdemes kipróbálni. A hús/szalonna arány a szokásos (7,5/2,5) lehet, a só mennyisége is (20 g/kg). Vagdalás: apró-közepes. Így, jól illeszkednek a mai ízléshez, hasonlítanak... némely mai lengyel, litván és stájer kolbászhoz. A XX. század közepén erdélyi, fel- és délvidéki zártabb falvakban készítettek hasonlókat.

<sup>85</sup> Borsfű (*Satureja hortensis*), más néven = hurkafű, borsikafű, pereszlén, bécsi rozmaring, csombor, csombord.

<sup>86</sup> Kakukkfű (*Thymus*), más néven = balzsamfű, démutka, kakucskafű, timián, tömjénfű, vadcsombor.

<sup>87</sup> Majoránna (*Origanum majorana*), más néven = kolbászfű, pecsenyefű, pecsenyevirág.

<sup>88</sup> Szurokfű (*Origanum vulgare*), más néven = vadmajoránna, oregánó.

<sup>89</sup> Bazsalikom (*Ocimum basilicum*), más néven = bazsalikusfű, buszujok, királyfű, német bors.

<sup>90</sup> Rozmaring (*Rosmarinus officinalis*), más néven = rozmarin, antosfű.

<sup>91</sup> Tárkony (*Artemisia dracunculus*), más néven = tárkonyüröm, esztragon, ánizsfű, sárkányfű.

<sup>92</sup> Lestyán (*Levisticum officinale*), más néven = lecsihan, levescsík, levestikom, levestököm, löböstök, löstyá.

### ***Régies hagymás kolbász-változat***

Régies kolbászokkal érdemes „kétkedéssel” kísérletezni, mert ízviláguk idegennek tűnhet, főleg a vöröshagymás és édeskés-aromás fűszerezésűek. Íme, néhány fűszerezés...

#### Régies fokhagymás kolbász:

- Fokhagyma	=	5 g/kg
- Borókabogyó	=	2 g/kg
- Majoránna	=	2 g/kg
- Kakukkfű	=	1 g/kg

#### Régies hegyvidéki kolbász:

- Havasi vagy medvehagyma	=	10 g/kg
- Borókabogyó	=	2 g/kg
- Borsfű	=	3 g/kg
- Tárkony	=	1 g/kg

#### Régies hagymás kolbász:

- Vöröshagyma	=	15 g/kg
- Petrezselyem zöldje	=	10 g/kg
- Majoránna	=	2 g/kg
- Kakukkfű	=	1 g/kg

#### Régies mezei kolbász:

- Téli vagy póréhagyma	=	15 g/kg
- Szurokfű	=	2 g/kg
- Kakukkfű	=	3 g/kg
- Rozmaring	=	1 g/kg

### ***Régies hagyma nélküli kolbász-változat***

Hasonló kolbászokat még a XIX. században is készítettek... Tolna, Őrség, Dráva és Lajta vidék... a Hansági és Ecsedi-lápvidék környékén. Alpokalja és K-Kárpátok egyes településein a XX. század elején még ismertek voltak hagyma nélküli „borókás” vadászkolbászok is.

#### Régies ligeti kolbász:

- Majoránna	=	5 g/kg
- Koriander	=	3 g/kg
- Rozmaring	=	2 g/kg
- Turbolya (vad-ánizs)	=	2 g/kg

#### Régies falusi kolbász:

- Majoránna	=	3 g/kg
- Kapor	=	2 g/kg
- Rozmaring	=	2 g/kg
- Kakukkfű	=	2 g/kg

#### Régies ártéri kolbász:

- Torma	=	10 g/kg
- Lestyán	=	2 g/kg
- Vízi menta	=	2 g/kg
- Zsálya (kapor)	=	2 g/kg

#### Régies pusztai kolbász:

- Torma	=	10 g/kg
- Lestyán	=	2 g/kg
- Szurokfű	=	2 g/kg
- Mezei zsázsa magja	=	3 g/kg

### ***Régies ízes kolbász-változat***

Némely hagyma nélküli kolbászt ízükben-illatukban is kíváncsabbá tettek... egyfajta házi-családi különlegességként, családi jeles napokon (komálás, lánykérés, háztűznéző, eljegyzés). Fiatalok ünnepén is kedvelt csemege (avatás, kivonulás, villőzés, pünkösödölés, mártózás).

#### Régies illatos kolbász:

- Majoránna	=	3 g/kg
- Borsfű	=	2 g/kg
- Rozmaring	=	2 g/kg
- Szurokfű	=	2 g/kg

#### Régies édes kolbász:

- Majoránna	=	3 g/kg
- Bazsalikom	=	2 g/kg
- Ánizs	=	2 g/kg
- Méz	=	5 g/kg

#### Régies csípős kolbász:

- Torma	=	10 g/kg
- Tárkony	=	3 g/kg
- Borsfű	=	3 g/kg
- Borókabogyó	=	2 g/kg

#### Régies aromás kolbász:

- Szurokfű	=	4 g/kg
- Bazsalikom	=	3 g/kg
- Fodamenta	=	2 g/kg
- Ánizs (turbolya)	=	3 g/kg



### ***Régies termős kolbász-változat***

Ilyen kolbászok a helyileg szokásos módon és fűszerezéssel készültek. Azzal a kiegészítéssel, hogy a kolbászokat növényi termésekkel is gazdagították. Főleg Felvidéken, Szamoshat és Erdély egyes vidékein voltak népszerűek. A kolbászt gazdagító termések: aszalt gyümölcsök (szilva, alma, szőlő), magtermések (mandula, mogyoró, dió, bab) vagy torma, medvehagyma, esetleg gomba. E kolbászokat a szokásosnál zsírosabbra (szalonna 30-40%) készítették, mivel a zsírtalan bekevert termések miatt... a keverék „száraznak tűnhetett”. Az ilyen kolbász-keverék némileg több sót is igényelhetett (22-25 g/kg). A hús-szalonna alapot apróra vagdalták (3-5 mm), hogy bevonja a terméseket, és a többi összetevővel „összegyógyuljon”.

Az aszalt gyümölcsöket kimagozva, 1,5 cm-nél kisebb darabokban és leforrázva keverték a kolbász-alapban... a magterméseket pírítva, tisztítva és forrázva... a babot félig puhára főzve... a gombát tisztítva-darabolva és abálva... torma gyökerét tisztítva, alaposan megmosva, frissen reszelve... medvehagyma tavaszi levelét apróra vágva, hagymáját úgy, mint a fokhagymát. Ha ilyen kolbász-változatokat kívánnánk „feleleveníteni”, akkor... előre... érdemes a bevált receptekkel kísérletezni. Íme, néhány régi termős kolbász adaléka:

#### Régies szatmári kolbász:

- Aszalt szilva (alma)	=	150 g/kg
- Torma (reszelt)	=	50 g/kg
- Kapormag (örölt)	=	5 g/kg

#### Régies erdélyi kolbász:

- Aszalt szilva (meggy)	=	200 g/kg
- Tárkony	=	5 g/kg
- Borsfű	=	5 g/kg

#### Régies palócföldi kolbász:

- Aszalt szilva (cseresznye)	=	200 g/kg
- Kakukkfű	=	5 g/kg
- Fokhagyma (zúzott)	=	3 g/kg

#### Régies kisalföldi kolbász:

- Aszalt szilva (kajsziarack)	=	100 g/kg
- Bab (főzött)	=	100 g/kg
- Fokhagyma (préselt leve)	=	5 g/kg

#### Régies tokaji kolbász:

- Aszalt szőlő (mazsola)	=	150 g/kg
- Majoránna	=	4 g/kg
- Fokhagyma (zúzott)	=	3 g/kg

#### Régies villányi kolbász:

- Aszalt szőlő (mazsola)	=	100 g/kg
- Rozmaring	=	5 g/kg
- Medvehagyma (vagdalt)	=	15 g/kg

#### Régies bakonyi kolbász:

- Erdei gomba	=	200 g/kg
- Kakukkfű	=	5 g/kg
- Vöröshagyma (dinsztelt)	=	50 g/kg

#### Régies felföldi kolbász:

- Erdei gomba	=	150 g/kg
- Kakukkfű	=	5 g/kg
- Fokhagyma (vagdalt)	=	5 g/kg

#### Régies balatoni kolbász:

- Mogyoró (mandula, dió)	=	150 g/kg
- Kakukkfű	=	5 g/kg
- Fokhagyma (pépes)	=	3 g/kg

#### Régies marosi kolbász:

- Dió (mogyoró, bükkmakk)	=	150 g/kg
- Tárkony	=	5 g/kg
- Fokhagyma (zúzott)	=	5 g/kg

Az efféle kolbászokat sütve (néha lángolva) fogyasztották, mert kevésbé voltak eltarthatók. Erdélyben és Felföld egyes vidékein – a sütés előtt – néhány napig hidegen füstölték. Máshol, a füstölt ízt úgy érték el, hogy a kolbász-alapban (nyers hús és nyers szalonna keverékben)... a szalonna egy részét régebbi füstölt (de nem avas) szalonnával helyettesítették... vagy a bele-kevert gyümölcsöket eleve füstön aszalták... esetleg a diót, mogyorót stb. füstös lángon kissé megpirítottak. A kolbászt 1-2 napos szikkasztás után sütötték, csemegeként, alkalomra.

### ***Régies ünnepi kolbász-változat***

Eredetileg... az ilyen kolbászokat egyfajta ünnepi áldozatnak, közösségi rituális éteknek készítették. Tavaszi Gyümölcsoltó (márc. 25.), Nyári Fürösztő (jún. 24.), Őszi Gyümölcsadó (szept. 24.) Téli Fényhozó (dec. 25.) ünnepére. Később ezek... Húsvét, Aratás, Szüret és Karácsony ünnepi csemegéjévé váltak. E kolbászok, az alapkeveréken túl (hús-szalonna-só)... szimbolikus-ízesítő (mágikus-gyógyító) terméseket-fűszereket tartalmaznak. Főleg Kisalföld, keleti Felföld, felső Tiszántúl, Székelyföld vidékén voltak szokásban ilyen ünnepi kolbászok. Az aszalványok kimagozottak, bekeverés előtt kiválogatva és leforrázva.

#### **Régies húsvéti kolbász:**

- Aszalt gyümölcs (alma)	=	200 g/kg
- Turbolya (zsenge hajtás)	=	15 g/kg
- Torma (reszelt)	=	10 g/kg
- Méz	=	5 g/kg

#### **Régies aratási kolbász:**

- Aszalt gyümölcs (meggy)	=	200 g/kg
- Kakukkfű (zsenge hajtás)	=	15 g/kg
- Fokhagyma (reszelt, zúzott)	=	5 g/kg
- Méz	=	5 g/kg

#### **Régies szüreti kolbász:**

- Aszalt gyümölcs (szőlő)	=	150 g/kg
- Majoránna (friss hajtás)	=	15 g/kg
- Zsályavirág (szárított)	=	2 g/kg
- Méz	=	3 g/kg

#### **Régies karácsonyi kolbász:**

- Aszalt gyümölcs (szilva)	=	150 g/kg
- Bazsalikom (szurokfű)	=	3 g/kg
- Ánizsmag (tört)	=	4 g/kg
- Méz	=	3 g/kg

Az ünnepi kolbászokat a szokásosnál zsírosabbra (szalonna 30-40%) készítették, és mindig sütve fogyasztották. A karácsonyi kolbász hideg füstre is kerülhetett (1-2 napra), mivel azokat már hagyományosan... a Tamás-napi disznóvágáskor (dec. 21.) elkészítették. De ezt is legkésőbb újév (kiskarácsony) napjáig tartogatták, majd kisütve tálalták. Ha friss hajtás helyett szárított fűszert használtak... azt ötödannyi mennyiségben. A mézet helyettesíthették lekvárral, forralással sűrített musttal... édesgyökér sűrű főzetével, vagy cukorral. A keverést és összedolgozást kevés (0,2 dl/kg) borral vagy frissen facsart gyümölcs levével is segíthették. Gyakran a szokott kolbászkeveréket gazdagították meglévő aszalt gyümölccsel, és fokhagyma helyett aromás fűszerekkel keverték (majoránna, bazsalikom, szurokfű, kakukkfű, ánizs stb.).

### **Régies kolbászok fűszerezése**

A régies kolbászok készítésekor... a közölt mennyiségi adatoktól akár -50%-tól +100%-kal is eltérhetünk. Fűszereket keverhetjük, új ízeket kreálva. Lényeg, hogy a „tűrés értékeket” ne lépjük túl... a fűszerek harmonizáljanak... „ne akarják legyőzni vagy túlerősíteni” egymást. Ezért, az első kolbász-kísérleteknél... egy kolbásznál, 4-5 fűszernél többel... nem ajánlatos próbálkozni... mert tapasztalat és gyakorlat hiányában... az ízlelés megtéveszthet. Különösen a frissen bekevert kolbász-keverékek ízlelése lehet félrevezető. Néhány óras állás-érés után... a kezdetben „gyengének és sótlannak tűnő” keveréket... már sósnak, fűszeresnek érezhetünk.

### ***Bekeverés***

Miután a kolbász-típusonként fűszereket „kiporcióztuk”, vagyis kimértük és összekevertük... a kolbász-alap részeket a saját fűszerkeverékeikkel elegyítjük, jól elkeverjük. Először a sót és a leveses hagymás pépet, majd a kimért száraz fűszer-őrleményeket. Mindezeket alaposan összekeverjük, eldolgozzuk, és a hidegben pihentetjük, amíg a töltőt és beleket előkészítjük.

Ha főzőkolbászt készítünk, ez a keverék éppen megfelel. De mivel főzéskor a sótartalom csökkenhet a kioldódással, ezért a keverékben a só mennyisége 25 g/kg-ra is növelhető.

Ha sütni való kolbászt készítünk, akkor a kolbász-alaphoz (fűszeres összekeveréskor) érdemes 2-3 dl vizet is adni (10 kg-hoz)... hogy sütéskor a kolbász túlságosan „ki ne száradjék”.

Ha nyersen érlelt (szárított vagy füstölt) kolbászt készítünk, akkor a kolbász-alaphoz 1 g/kg mennyiségű salétromot, és 2 g/kg cukrot elegendő bekeverni, a tartósítás érdekében. A túl sok salétrom felesleges, mert a „színtartást” nem fokozza... sőt ártalmas lehet. A túl sok cukor... a kolbászt „túlérlelheti”, ami tejsavas-sajtos ízt és illatot adhat.

### ***Töltés és szikkasztás***

Töltés előtt... a már előzőleg kitisztított (vagy vásárolt) vékonybeleket újra ellenőrizzük, méretre vágjuk, és még egyszer alaposan átmoszuk, átfűjjük. Ezután, a bekevert kolbász-mintákat egyenként betöltjük, végeit csomózzuk, letisztogatjuk és jelöléssel azonosítjuk.

A belet vékony tűvel kiszurkáljuk, hogy a beszorult levegő eltávozhasson. Ezt követően a kolbászt szellős, hideg (nem fagyos) helyen... lógatva vagy deszkalapra fektetve szikkasztjuk.

Az érlelésre (szárításra, füstölésre) szánt vastag- vagy vakbélbe, kuláréba töltött kolbászt a megszurkálás után... két deszkalap között 1-2 kistégla súllyal „meg is nyomathatjuk”.

### ***Sütés-főzés***

Sütésre szánt kolbászt... tepsiben, lefedés nélkül süssük. A sütés hőmérséklete ne haladja meg 160-180 °C-os hőfokot, mert a fűszerpaprika megéghet, „megkeseredhet”. Hogy sütéskor a kolbász ne száradjon ki, érdemes a sütő-teszibe kevés vizet önteni és „úgy sütni”. Néhol szokás... hogy a sütés első felében a tepsit lefedik... majd amikor már nem ereszt „vérző levét”... lefedés nélkül pirítják. Máshol szokásos zsírban sütés is... de ez az ízeket torzíthatja.

Főzésre szánt kolbászt... kb. 2%-os (20 g/liter, 1 evőkanál/liter) sótartalmú vízben főzzük. Így, a kolbász sótartalma a főzés során érdemileg nem változik. Ha a kolbászt eleve sósabbra készítettük (25 g/kg), akkor – ha a főzővíz csak épp’ elfedné – nem szükséges a főzővíz sózása.

E receptek... ételhez (rakott krumpli, lecsó, bablevés stb.) készített kolbásznak is megfelelnek. Mivel sótartalmuk a szokásos ízléshez igazodik... így az ételhez közvetlenül hozzáadhatók.

### ***Tartósítás***

Szárítással csak vékony kolbász esetében kísérletezzünk. Vékony száraz kolbász viszonylag rövid idő (3-5 hét) alatt elkészíthető, és már a közbenső időszakban is fogyasztható. A házi vastag szárazkolbász ritka, mert az egyenletes szárítás-érlelés feltételei nehezen biztosítható.

A száraz tartósításra szánt vékony kolbászt ajánlatos... minden vastag falú (fodros-, vak- és végbélbe töltött) kolbászt szükséges... 1-2 napig sós lében vagy sonkapáclében áztatni. Ekkor a bél fala jól átítatódik, a megszurkálások helye is eltömődik és sóval „lezáródik”.

Néhol még szokásos a nyers (részben nyers) kolbász... szikkasztás előtti abálása. Sajnos, az ilyen leírások hiányosak... ezért, az ilyen kolbászok tárolhatósága a disznósajtéhoz hasonló.

A szikkasztás lényege... a frissen töltött és letisztogatott, valamint az előbbieket szerint pácolt kolbász... felesleges folyadékának lecsöpögtetése, felületének „felszárítása”. Ugyanis, a szárításra szánt kolbászon „kiverődő só” akadályozza a káros penészesedést. És a szikkadt felület – füstöléskor – jelentősen megkönnyíti a tartósító füstreszecskek megtapadását.

## ***Füstölés***

Füstöléskor, az első kolbász-kísérleteket célszerű bükk vagy akác füstjén elvégezni. Mindkét fa füstje tetszetős élénk színt, és a kolbász ízét jól megőrző aromát eredményez. Legfontosabb a technológia betartása (hideg füst, füstölés-pihentetés ciklusa, időtartamok: 2-15 nap stb.).

A kolbászt a 10. és 21. oldalon leírtak szerint kell füstölni. Lángoláskor ügyelve arra, hogy a füstölés meleg füstön történjen. De csak annyira melegen, hogy a kolbász „zsírja ne folyjék” (45-60 °C). Ekkor a füstölés ideje csak néhány óra... de hátránya, a rövid tárolhatóság.

Magyaros-székelyes kolbászok füstölésre az alábbi fafélék hideg füstje javasolhatók:

*Hazai kolbász* = bükkfa hideg füstjén... 2-3 napig „csapatva” kapja jellegzetes aromáját.

*Vidéki kolbász* = csonthéjas gyümölcsfa hideg füstjén... legalább 3-4 napig „csapatva”.

*Házi kolbász* = akácfa vagy szőlőtőke hideg füstje... 3-4 napos „csapatással”.

*Hagyományos kolbász* = bükkfa vagy borókafenyő hideg füstjével csapatva (3-5 napig).

*Székely kolbász* = tölgy, éger, fenyő (gyergyói) hideg füstjén 3-6 napig.

*Kárpáti kolbász* = bükk vagy vadalma hideg füstjén (3-5 napig).

Régies kolbászoknál az alábbi fafélék tájjellegű hideg (3-7 napos) füstje emeli ki az ízeket:

*Régies fokhagymás kolbász* = bükk, köris, nyír, éger, vadgyümölcs-fa.

*Régies hagymás kolbász* = vadgyümölcs, gyertyán, juhar, szőlőtőke

*Régies hegyvidéki kolbász* = bükk, tölgy, boróka (Alpok előterében fenyő is).

*Régies síkvidéki kolbász* = nyár, szil, juhar, gyümölcsfa, éger, fűz.

Régies, hagyma nélküli kolbászok füstölése olyan, hogy „ne fedje el” a fűszerek aromáját:

*Régies ligeti kolbász* = köris, juhar, mogoró, vadvörte, kökény, nyír, nyár (más fával).

*Régies ártéri kolbász* = fűz, éger, száraz nád vagy sás (faforgáccsal keverve).

*Régies falusi kolbász* = gyümölcsfa (alma, szilva), szőlőtőke, szalma (faforgáccsal keverve).

*Régies pusztai kolbász* = éger, kocsányos tölgy, nyárfa (más keményfával keverve).

Régies ízes kolbászok füstölése az ízek kiemelését segíti, rövid (2-3 napos) hideg füstöléssel:

*Régies illatos kolbász* = cseresznyefa (kéreg nélkül), körte, juhar, mandula, szőlőtőke.

*Régies csípős kolbász* = borókafa, tölgy, dió, köris (borókabogyóval vagy fenyőforgáccsal).

*Régies édes kolbász* = juhar, nyír, gyertyán, barackfa, szilvafa, szőlőtőke.

*Régies aromás kolbász* = borókafa, szőlőtőke, bükk, nyárfa (fűszerekkel keverve).

Régies termős kolbászokat ritkán füstölték, mivel az aszalt gyümölcsös és tormás kolbászokat főleg sütve fogyasztották. Ha ezeket füsttel csapatták... csak gyengén... épp' hogy íze legyen.

A régies magvas (mogoró, dió, bükkmakk) kolbászok már kevésbé voltak romlékonyak, így ezeket nyers-füstölt kolbászként is fogyaszthatták. Füstölésükre helyi-fellelhető keményfákat használtak... gyakran azon fák nyeselekét, amelyek termésével a kolbászt töltötték.

Régies ünnepi kolbászokat nem füstölték. Esetleg a téli-karácsonyi kolbászt, amelyet a többi „hétköznapi” kolbásszal együtt füstöltek, a helyi szokások és lehetőségek szerint. Mivel az „egyszerű népek” nemigen válogathattak a füstölő faanyagokban, így gyakran csak szalmával és szőlővenyigével vagy a metszéskor felszaporodott ágak-gallyak nyeselekével füstöltek.

## ***Érlelés***

Füstölés után a kolbászokat letörölgették, enyhe (15-18 °C fokos) kamrába „fellógatták”, hogy a levegő jól átjárja. A padlóját előbb felmosták, hogy a kamra elég párás legyen. A kamrát lezárták, hogy a kolbász a párában érlelődjék. A kamrát 2 naponként kinyitották, kissé

kiszellőztették, a kolbászokat más-más helyekre „átaggatták”... majd újra lezárták. Fontos volt, hogy a kolbászok lassan és egyenletesen száradjanak. Vékony kolbászok tömege 2 hét alatt (vastagoké 4-5 hét alatt) csökkent... közel harmadával. Ekkora... annyira kiszáradtak, hogy több hónapig is „elállhattak”. Így érlelték a nem füstölt (szárított, hantolt) kolbászokat is. Ha régi „ízlésű” kolbászokkal kísérletezünk... érdemes ezt a módszert is figyelembe venni.

### ***Tárolás***

Az érlelést követően a kolbászokat még 2-3 hétig pihentették szellős-hűvös (nem fagyos) helyen (padláson, kamrában, hideg füstölőn, használaton kívüli kéményben stb.). Erre télen jól megfelelt a száraz-szellős és jó hőszigetelt padlás. Nyáron... megfelelt az „ablakát Nap nem éri”, északi fekvésű kamra. Ahol „se bor, se termény... se doh, se penész... és féreg is kerül”, hogy más „szagot” át ne vegyen. „Jobb helyeken” e helyiségben csak „disznóságot” (kolbászt, füstölt húst és szalonnát, hurkát, disznósajtot, gömböcöt, sőt és fűszereket) tároltak. „Szegényebb helyeken” a padlás száraz részén alakítottak ki tiszta helyet... a tárolásra.

E helyet előzőleg alaposan előkészítették. A falak vakolatát kijavították és a réseket betömték, majd mindezt lemeszelték. Majd, alaposan kitakarították... padlót, ajtót, ablakot, plafont... az akasztókat, rudakat... polcokat, hamus ládákat stb. Vagyis minden felszerelést... alaposan lemostak (sós-szódás vízzel). Ezután kénlapot gyújtottak (1 lap/10 m<sup>3</sup>) és 1-2 napra lezárták a helyiséget. Közben, a kolbászokat előkészítették tárolásra (letörlés, szellőztetés, penészes rész tisztítása, sózása-olajozása). Így fertőtlenítettek akkoriban. Mi sem csalódunk, ha így teszünk.

A gerendákra, kolbásztartó rudak végeire... kis szövetzacskókat akasztottak. Ezekbe illatos, de riasztó fűszernövényeket töltöttek. Olyanokat, mint: bazsalikom (legyek ellen), rozmaring (csótány ellen), menta (hangyák ellen). Fokhagyma-fűzért és petrezselyem-zöld (zeller-zöld) csokrot is akasztottak... a rágcsálók ellen. E fűszerek a kolbászok tárolhatóságát is segítették.

Ezután, behordták a kolbászokat. A füstöltetés és a szárítottat rudakra (gerendára) akasztották, a hamvasokat előzőleg fahamuban megforgatták. Hantoltakat száraz fahamus-homokos ládába rakták. A lángoltakat... külön helyre függesztették. Akárcsak a sódaros kolbászokat. A főzésre-sütésre szánt kolbászokat... tartókba helyezték (felfüggesztett kosárba, vessző-rácsra, hálóbá). Ezeket néhány napon belül felhasználták, és tartójukat azonnal elmosták.

### **Kármentés, hamisság és furfang**

A korabeli tárolási és higiéniai viszonyok miatt a kolbászkészítők néha kénytelenek voltak „kolbászféléiket”... a valóságosnál „frissebbnek láttatni”, zavaró illatokat tompítani, előnytelen színeket feljavítani. Hibás vágás nyomait is próbálták elfedni... sőt ínséges időkben még az állott (vagy akár a romlásba forduló) húst is feldolgozni. E módszereket lehetőleg ne próbáljuk ki!

#### ***Állott hús feljavítása***

Az állott nedves hús színe általában tompább-szürkébb. Szaga savanykás, a túl állotté már kissé bűdösnek tűnő. Felülete lehet puha és nedves, de még nem nyálkás. Ha levegőn túlszikkadt, akkor az eredetinel szárazabb és keményebb, és a színe is sötétebb. Az ilyen hústól régebben nem visolyogtak, hiszen a korabeli szállítási és tárolási viszonyok között ez elkerülhetetlen volt... és állaga sem volt rosszabb, mint a csapdázott-érlelt vadhúsoké.



Füstöléses szagtalanítás: a kolbászba bedolgozott állott húsok savanykás szagát... a füstölés és érlelés szinte teljesen eltüntette. Ezt a módszert szinte mindenhol ismerték és alkalmazták.

Fűszeres szagtalanítás: házikolbászoknál régóta alkalmazott és elterjedt módszer. Az erős illatú fűszer (fokhagyma, tárkony, rozmaring, bazsalikom, szurokfű) jól fedte az állott szagot.

Lemosásos szagtalanítás: közismert régi módszer, főleg sütőkolbászok készítésénél ismert. Lényege, hogy az állott húst alaposan lemosták sós-ecetes vízzel. Főleg gyümölcs (alma, vad-alma, vackor, naspolya, kökény) ecetet használtak, ritkábban borecetet. Máig élő módszer.

Pácolásos szagtalanítás: az állott húst hosszú-vékony csíkokra vágták, majd néhány napig páclében áztatták, naponta többször megforgatva. Ezután a húst kivették, lecsepegették és levegőn kissé szikkasztották. Majd apróra vagdalták (darálták), szalonnadarabokkal keverve kolbászalapot készítettek. Ezt fűszerezték, bélbe töltötték... füstölték vagy kisütötték. Főleg... Felföldön, Dél-Erdélyben és Őrségben elterjedt el, de Sárköz-vidéken is ismerték.

Forrázásos szagtalanítás: sütni való kolbászok és vagdaltak készítésénél alkalmas módszer. Az állott húst hideg vízzel lemosták és fazékban forrásig felmelegítették. A hús habját lefölték, majd a főzővízbe néhány izzó faszenet dobtak, ami... állítólag elvette a hús állott szagát-ízét. Más változat szerint, a húst lobogó sós-fűszeres és enyhén ecetes vízbe dobták. Amikor a hús kifehéredett, kivették, lecsepegették, és miután kihűlt, a kolbász-alapba bedolgozták. E módszer főleg az Alföld északi peremén terjedt el, de ismerték Erdélyben is.

Faszenes szagtalanítás: állítólag, ha az állott húst... ritka szövésű kendőbe csomagolva... friss-kihűlt faszén közé teszik, az elveszi az állott szagot és ízt. Ritkán alkalmazták, mert sok friss faszenet igényelt. Felföldön, Erdélyben, Bakonyban és Pilis környékén ismert régi módi.

### ***Vágáshibás hús javítása***

A nem megfelelően kivéreztetett, későn vagy szakszerűtlenül zsigerelt állati tetemben hamar megindul a bomlás... ami emberi szervezetre veszélyes bomlástermékeket eredményez. Ilyen hiba házi vágású állatoknál ritkán, de lőtt vagy csapdával elejtett vadaknál gyakran előfordult.

Vérrel telt hús kezelése: közismert módszer, szaktudást és gyakorlatot igényelt. Az ilyen hús sötétvörös, vágáskor veresen levedző, erei vérrel teltek, belső szervek vérböck. Mivel a gyorsan bomló vér az értékes hús bomlását is meggyorsítja, ezért ilyen húsból... nyers füstölt kolbász helyett... inkább sütni valót készítettek. A húst alaposan megtisztították az erektől, közben száraz kendővel felitatva a kifolyó vért és nedveket. Majd a húst néhány cm-es darabokra vágták és sós-fűszeres páclében kiáztatták, érlelték. Néhány nap múlva a pácléből kivéve lecsurgatták, szikkasztották, aprították, szalonna-darabokkal keverték, fűszerezték és bélbe töltötték. Az így készült kolbászt, ha füstölték is... sütvé fogyasztották, nem tartogatták.

Baktalanító kezelés: az ivarérett hím-állatok húsanak „helyrehozására” irányuló régi módszer. Lényege: a felhasználásra szánt hús megtisztítása a kellemetlen szagú zsír-lerakódásoktól... és a tisztított hús pácoló-szagtalanító kezelése (só, fűszer, kevés gyümölcsecet). Ha pácolás után a bakszag zavaróan megmaradt... akkor azt malachús bekeverésével és aromás fűszerekkel (tárkony, rozmaring, szurokfű, kakukkfű) tompították. Az ilyen húsból készült kolbászt csak szagtalan-kemény házi sertésszalonnával készítették... és alaposabban füstölték.

Faszenes kezelés: főleg az erdőben és vadban gazdag... szénégető vidékeken terjedt el. A későn zsigerelt vagy zsigereléskor „kifakasztott” állat belsejét kimosták, kitörölték... majd faszénnel töltötték, amely 1-2 nap alatt kiszívta a kellemetlen szagokat... a régi leírások szerint. Ezután kezdődhetett a tetem nyúzása vagy pörkölése, bontása, húsok feldolgozása.



Füves kezelés: későn vagy rosszul zsigerelt (megfolytatott) belsejű tetem feldolgozásának ismert módja. Az állat belsejét tiszta vízzel alaposan kimosták, kicsöpögtették... majd friss és tisztára mosott illatos füvek (kakukkfű, menta, zsálya, majoránna vagy bazsalikom) vagdalékával alaposan kidörzsölték. Egy nap elteltével a belsejt kissé megsózták, majd mikor levét eresztett, száraz kendővel alaposan kitörölték. Ezután már a tetem feldolgozhatóvá vált.

Pácos kezelés: az előbbi módszer egyszerű-házi változata. Miután a kiszigerelt tetem belsejét vízzel alaposan kimosták, szárazra törülték és szárazon pácolták. Vagyis, só és friss-illatos fű vagdalékának keverékével alaposan bedörzsölték, mondván: „só vegye mérgét, fű vigye bűzét”. Egy nap elteltével a belsejt száraz kendővel tisztára törülték, és a tetemet feldolgozták.

Sós kezelés: a száraz pácos kezelés egyszerű változata, amikor a tetem belsejét sóval (fűszer nélkül) alaposan kidörzsölték. Ezt a módot sóban gazdag erdélyi vidékeken alkalmazták.

Ecetes kezelés: ennek lényege, hogy a kiszigerelés és vizes mosás után... a tetem belsejét sós-ecetes (5-5%-os) vízzel alaposan kidörzsölik. Ebbe az elegybe (előzőleg) friss-illatos fűszer-vagdalékot (bazsalikom, tárkony) is áztattak, hogy távol tartsa a legyeket és elnyomja a nem kívánt illatot. Fél nap múltán a belsejt vízzel kimosták, kiszellőzés után a húst feldolgozták.

Savós kezelés: az előbbi kezelés pusztai változata. Ennek lényege... hogy a tetem belsejét, a vizes kimosás után... sós-ecetes víz helyett... sós (2-3%-os) tejsavóval tisztogatták.

Savanyós kezelés: az előbbi elterjedtebb paraszti változata... amikor sós-ecet vagy sós-tejsavó helyett... a házilag termelődött káposztasavanyító levét használták a tetembelső tisztítására.

Abáló kezelés: ritkán és szükséghelyzetben alkalmazott kármentő módszer, mivel az így kezelt hús nemigen alkalmas jóízű kolbász készítésére. Inkább megfelel gömböcshöz, fejsajthoz vagy húsos hurkához. A 8-12 cm vastag darabokra vágott húst sós-fűszeres vízben 1-1,5 órán keresztül abálták... vagyis 85-95 °C-os gyöngyöző abalében főzték. Ezután, a húst az abaléből kivéve-lecsöpögtetve hagyták kihűlni (megmeredni)... majd feldolgozták.

### ***Romlásnak indult hús feljavítása***

A felületes romlásnak indult hús színe megváltozik. Enyhébb esetben kisárgul, előrehaladott állapotban zöldes, szürkés színre vált. Az ilyen hús fénytelen, tapadós-nyálkás, szaga avasbűzös, kellemetlen mellékízű. A régi időkben a sárgás, kissé nyálkás és enyhén bűzös húst igyekeztek helyrehozni, és az ebből készült kolbászt minél hamarabb felhasználni. A zöldes, szürkés húsokról az elszíneződéseket levágták. Ha a vágás alatt a hús épnek és elviselhető szagúnak tűnt, igyekeztek megmenteni. Ezt a hagyományt sem ajánlatos feleleveníteni!

Felületi kezelés: legelterjedtebb ma is ismert módja... a nyálka eltávolítása ecetes lemosással és a felület lekaparásával. Általában alma- vagy körteecetet használtak, borecetet ritkábban. A nyálka eltávolítása után a húst besózták, majd amikor „leadta romlott levét” azt leöntötték, és a húst tiszta vízzel alaposan átmosták. Ha a hús kellemetlen szagát elvesztette, akkor úgy dolgozták kolbásszá... mint a friss húst. Ha a hús továbbra is „szagos” volt, akkor a gyanúsan elszíneződött részeket lemetszették és a hús kezelését pácolással folytatták, vagy abálták.

Pácolós kezelés: ennek során a húst 1-2 cm vastag csíkokra vágják, majd pácolták. Száraz pácolás során a húst sóval és porított-aprított fűszerrel alaposan bedörzsölték, majd az így eresztett levében 2-3 napig áztatták, naponta többször átforgatva. Nedves pácoláskor a húst... előre elkészített páclében (hűvös helyen) 4-6 napig áztatták, és naponta többször átforgatták. A páclé készítése a szokásos. Sót oldottak vízben, azt felforralták, majd fűszereket és némi

ecetet adva hozzá... lehűtötték. Ebből annyit öntöttek a szeletelt húsrá, azt legalább 1 ujjnyira ellepje. Pácoláskor főleg olyan fűszereket használtak (kakukkfű, bazsalikom, tárkony, fokhagyma, köménymag), amelyek a rothadás megállítják, nyüvesedést gátolják, rovarokat távol tartották.

Savanyós kezelés: az előbbihez hasonló módszer azzal az eltéréssel, hogy páclé helyett leszűrt savanyú káposzta levét használták a hús előérlelésére. E levet fűszerek gazdagították, úgymint: fokhagyma, köménymag, koriander, borsfű, borókabogyó. A kezelés alatt a hús jól lenyomták, hogy a lé elfedje, megszorult buborékokat „eleressze”, és a húst levegő ne érje.

Savós kezelés: a savanyós kezelés változata, ahol káposztalé helyett... aludttej szűrt és 2-3%-osra sózott savójával érlelték a javítandó húst. Ezt legfeljebb fokhagymával gazdagították.

Abáló kezelés: ennek során a húst 8-12 cm vastag darabokra vágták, majd az előbbieken leírt páclében 2-3 órán keresztül abálták... vagyis 85-95 °C-os gyöngyöző páclében főzték. Az így kezelt húsból legfeljebb sütni való kolbászt készítettek (fele részben friss nyershússal keverve). Mivel az abált hús alkalmasabb gömböc, disznósajt vagy hurka készítésére... ezért kolbász helyett inkább ilyesfélét töltöttek... amelyeket gyakran füsttel is megcsapatnak.

Fűszeres kezelés: a feljavított húsból készült kolbászok esetében elkerülhetetlen volt... az illat- és ízhibák elfedésére. A bors, csípős fűszerpaprika és borókabogyó... jól fedte a kissé avas, romlott mellékízt. A rozmaring, kakukkfű és szurokfű... tompította az avas szagot, és a további romlást-avasodást is gátolta. Bazsalikom és borsfű pedig elriasztotta még a legyeket is. A köménymagot és fokhagymát is bővebben mérték a kolbász-keverékbe, ezzel is tovább fedve a nem kívánt illatokat és mellékízket... egyúttal növelve a kolbász tartósságát.

Töltés kezelés: az előzőek szerint feljavított húsú kolbászokat általában vékony disznóbélbe töltötték. Ritkán vékony marhabélbe is, de akkor a töltés utáni szikkasztáskor... két deszkalap között megnyomatták (ellaposították). Tették ezt azért, hogy a kolbász hamar kiszáradhasson és alaposan átfüstölődjék... így akadályozva a kolbász megromlását. A kolbászt keményre töltötték, és a megszorult levegőt is alaposan eltávolították. A tartósság érdekében, a füstölés előtt 2-3 napra sós páclében is megáztatták, és csak szikkadás után tették füstre.

Füstös kezelés: régebben az egyik legelterjedtebb „szagtalanító eljárás”... mivel füstölés jól közömbösíti az előbbi kezeléseknél még megmaradt állott vagy gyanús szagokat. Az előbbi módon kezelt húsból készült kolbászokat általában alaposan megfüstölték. Erre leginkább az illatos-aromájú fák (csonthéjasok, boróka)... vagy az erőteljesebb bükk és akác voltak a legalkalmasabbak. Gyakran kakukkfűvel vagy borókabogyóval „illatosítva a füstöt”. A feljavított húsból készült kolbászok füstölési idejét általában 2-3 nappal megtoldották.

### ***Avas zsiradék feljavítása***

Ha a kolbász (vagy hurka) készítéséhez nem volt elegendő friss szalonna (vagy friss zsír)... kénytelenek voltak azt régivel pótolni. A füstölt szalonna nem okozott gondot, azt a kolbász még elbírta... legfeljebb kevesebb füstölést igényelt. De az avas zsiradék már kezelést igényelt... mert sajátos íze a kolbászt (vagy hurkát) öregítette, állottá tette. Ismert néhány olyan régi eljárás, amely a zsiradék avasságát csökkentette, de nem eléggé... a mai ízlésnek.

Szódás javítás: az avas szalonna mára elfeledett feljavítási módja. Lényege, hogy a kolbász-keverékbe szánt szalonnát... olyan apróra vagdalták, ahogy azt a kolbász megkívánta. Ezt követően az apró szalonnadarabokra kétszeres mennyiségű 1-2%-os szódás (hamulúgos) kézmeleg vizet öntöttek, majd egy fedővel lenyomták annyira, hogy a víz ellepje. Így áztatták legalább egy napig, közben többször is átkeverték. Ezt követően a szalonnát leszűrték, és

hideg vízzel alaposan átmosták... majd lecsöpögtették. Az így kezelt szalonna már alkalmas volt a kolbász készítéséhez. Ezt a módszert főleg vadhús-kolbász szalonnájához alkalmazták.

Fűszeres javítás: az avas szalonna ismertebb javíthatása. Az előbbihez hasonló eljárás azzal az eltéréssel, hogy a szalonnadarabokat – szódás víz helyett – fűszeres, kézmeleg borban (lehetőleg almaborban) áztatták. Javasolt friss fűszerek: rozmaring, kakukkfű, petrezselyem, fokhagyma, vöröshagyma. Egy-két napnyi kezelés után a szalonna már kolbászba kerülhetett.

Zsír felfrissítése: többféle módja ma is ismeretes. Legismertebb: a felolvasztott zsír átsütése kenyérdarabokkal, vöröshagymával és petrezselyemmel. Ezeket együtt... addig hagyták a forró zsírban, amíg a kenyér pirulni nem kezdett. Ekkor a zsírt leszűrték, amely avasságát így levesztette. Más változat szerint: a zsírt 2-3 szoros vízzel felöntötték, és kevéske szódát (1 g/kg) adva ehhez, mindezt felforralták. Majd, a keveréket lehűtötték és a megmeredt tisztult zsírt a vízről leföldrötték. Ismert olyan változat is, ahol a szódás víz helyett... tejet használtak. Néhol, a felolvasztott avas zsírra zöldpetrezselymes bort öntöttek és alaposan kevergették. Közben időnként melegítették, de csak annyira, hogy a zsír folyékony maradjon. Amikor a zsír avas szaga eltompult, a keveréket leszűrték, majd lehűtötték... hogy a bor és zsír elkülönülhessen.

### ***Tárolás melegben***

A „régiek”... a disznóvágásokat általában télre időzítették, mert hidegben a hús feldolgozása eredményesebb, és tárolásuk is biztonságosabb. Ugyanakkor, a nyári időszakban is előfordult kényszervágás, vadak elejtése... ami az alapanyagok beszerzésétől a kolbászkészítésig... akár több napos hűtőtárolási gondokat okozhatott. Íme, néhány régi „nyári hűtőtárolási” módszer:

Ecetes kezelés: régi módszer a hús frissességének nyári megőrzéséhez. A húst bazsalikkal és fokhagymával alaposan bedörzsölték, majd ecettel átitatott lepedőbe göngyölték, hogy „se por, se légy ne érje”. Hűvös pincében a húst így tárolva, akár 2-3 hétig is frissen tarthatták. Kolbászkészítéskor a húst leöblítették... és friss húsnak megfelelően felhasználták.

Boros kezelés: az előbbi módszer ritkább változata, amikor ecet helyett bort (főleg almabort) használtak, némi zöldfűszerekkel kezelve (úgy mint: bazsalikom, kakukkfű, koriander).

Pörkölt kezelés: szintén régóta ismert módszer. A húst 8-12 cm vastag csíkokra vágta, spárgára felfűzték... és forró zsírba mártották úgy, hogy a zsír teljesen ellepje. Majd, 1-2 perc elteltével, amikor a hús felszínét a forró zsír „megpörkölte-összekapta”... a húsdarabot kiemelték, lecsöpögtették... és szellős helyen megszikkasztották. Néhol a húst fokhagymával és zöld bazsalikkal is bedörzsölték... hogy a legyeket és más károsítókat elriasszák. Az így kezelt hús 1 hétig is megőrizte frissességét, és jó sütőkolbász alapanyagának bizonyult.

Forrázó kezelés: ritkán alkalmazott módszer. Ennek lényege, hogy a friss húsdarabokat... forró páclébe dobták... hogy a hús felszíne kifehéredjék (azt összekapja)... és a húst legalább 2 ujjnyira elfedje. Erre annyi olajat öntöttek, hogy legalább „körömnnyire” beborítsa a páclé felszínét. A húst lenyomva (hogy a folyadék ellepje) hagyták kihűlni a lében. A páclevet sóval (1-2%) és némi (1 g/liter) fűszerrel (bazsalikom, kakukkfű, szurokfű, borsfű, tárkony, majoránna) főzték. A hús így 2-3 hétig is őrizhette „frissességét”, jó sütőkolbász alapanyagként.

Faszénes kezelés: erdős-szénégetős helyeken kedvelt egyszerű módszer. A húst kevés sóval megszórták, tiszta kendőbe bugyolálták... és frissen égetett, de kihűlt faszén közé helyezték. Az így tárolt hús 1-2 hétig is megőrizte frissességét... füstölt kolbásznak is jó alapanyaga volt.

Sódaros kezelés: lényegében egyfajta előpácolás. A húst olyan apró kockákra vágják, ahogy a bélbe kívánták tölteni. Ezt annyi sóval és fűszerrel keverték, amennyit a kolbász húshoz szántak. Majd, a keveréket fedővel lenyomták... hogy a hús által eresztett lé... húsdarabokat elfedje... amire még kevés étolajat is öntöttek, hogy a levegőtől elzárják. Az így „száraz-pácolt” hús, hűvös helyen, több hét után is megfelelő kolbász-alapanyag (friss szalonnával).

Savanyós kezelés: az előbbi módszer változata, amikor a hús-só-fűszer keverékhez kevés szűrt-tiszta savanyú káposzta levét adták. Néhol, ezt aludttej savójával (savós kezelés) vagy kovászos uborka levével (kiszés kezelés) helyettesítették. Az így (lenyomott, lével fedetten) tárolt hús akár 2 hétig is elállt... és levéből kivéve... majd kissé szikkasztva... felhasználható volt. E módszer modern változata a... marinírozás, savanyítás, tejsavas erjesztő tartósítás.

### *Állagmegóvás*

A kolbászok tárolása, különösen meleg időben, gyakran gondot okozott. A népi bölcsesség és furfang... több megoldást is javasol házikolbászaink „védelmére”, minőségének megőrzésére.

Sós kezelés: a penészes kolbászok „kármentése”. Ha a tárolt kolbász penészfoltos lett, akkor a penészfoltot tiszta ruhával ledörzsölték. Ezután, porrá tört sót kevés vízzel pépesre keverték, és azzal alaposan bekenték a letisztított felületet. Néha az egész kolbászt is így bedörzsölték.

Agyagos és meszes kezelés: az előző módszer sajátos változatai. A sóhoz... tiszta, forrázott és ülepített agyagot keverték, kb. ugyanannyi mennyiségben. Ezzel a „kenőccsel” megkenték a penésztől megtisztított kolbászfelületet, néha az egész kolbászt is. Főleg szárazkolbásznál alkalmazták. Néhol, agyag helyett a kolbászt híg mésszel kenték le, majd szellős helyen megszikkasztották. Füstölt, szárított kolbásznál jól bevált módszer.

Fűszeres kezelés: a sós kezelés kedveltebb változata. Néha a sóhoz kevés friss zöldfűszert (kakukkfűvet, tárkonyt, bazsalikomot) is keverték, amit a sóval együtt (mozsárban) porítottak. Az így készített sós péppel... a letisztított helyet alaposan bedörzsölték.

Boros kezelés: az avasodást kívánták így csökkenteni. Az avasodó részt letisztították, majd almaborral alaposan lemosogatták, amelyben előzőleg legalább 1 napig áztattak pépesre vert zöldfűszert (rozmaryn, borsmenta). Néhol almabor bor helyett pálinkát használtak.

Lemosó kezelés: főleg, a szalonnák kezelésének régi ismert módszere. Füstölést követően a szalonnát (kolbászt) vízzel alaposan lemosták a „kivert sótól”. Ezután „se meleg, se hideg”, száraz-szellős, árnyékos, nem poros helyre akasztották, hogy felszíne mielőbb megszáradjon.

Viaszos kezelés: a kellően érlelt és megfelelően kiszáritott kolbászok tartósításának ismert és igényes, de mára már elfeledett módja. A módszer lényege: hogy megfelelően érlelt és kiszáritott kolbász felületét méhviaszzal kezelték. Hasonló eljárás ismert és népszerű volt a sajtok tartósításánál is. Ehhez, a méhviaszt felolvasztották (op: 62-65 C°) és a kolbászt... abba hirtelen belemártották, majd lecsöpögtették. Vagy... a méhviaszt meleg száradó (len, kender, dió) olajban feloldották... azzal ecsetelve a kolbász felületét. Ha a felvitt védőréteg nem sérült meg, akkor a kolbász akár 1 évig is megőrizte frissességét, elkerülve avasodást, megromlást.

Hárító kezelés: a tárolt kolbászok, hurkák, szalonnák, sonkák és sódarok megvédésének régies és komplex módja. Célja: a termékeket veszélyeztető rovarok-rágcsálók távol tartása, fertőzés, rontás-megrontás és dézsmálás megelőzése. Leggyakoribb védekezési módszerek:

- füstölés (romlás-bomlás ellen = borókatú, kakukkfű, citromhéj, zsálya füstjén),
- füstölős (penészedés ellen = tárkony, édeskömény, ánizs, kakukkfű füstjén),
- kénezés (penész-rothadás ellen = gyanta, kénszalag égetése a tárolóban),

- növények fellógatása (rágcsálók ellen = fokhagyma, menta kipárolgásával),
- permetezés (legyek ellen = bazsalikom, koriander főzetével-áزالékával),
- bedörzsölés (nyüvesedés-férgesedés ellen = tárkony, ánizs, édeskömény, bazsalikom),
- pácolás (avasodás ellen = majoránna, szurokfű, borsfű, nyers vörös cékla-lé),
- fűszerezés (romlás ellen = majoránna, koriander, kakukkfű, köménymag, fokhagyma).

### ***Metszések kezelése***

Előfordult, hogy a kolbászt, szalonnát vagy sódart... megvágták, megkezdtek... de a maradékot tovább tárolták. Hogy a vágási felületen avasodás-romlás meg ne indulhasson, a népi tapasztalat többféle módot is kitalált annak érdekében, hogy az értékes termékeit megvédje.

Sós kezelés: a legegyszerűbb népi megoldás. A metszési felületet sóval bedörzsölték. Ennek igényesebb változata, amikor fűszeres pác-sót alkalmaztak.

Salonnás kezelés: a vágási felületet... néhol az egész kolbászt is... 3-6 hetenként nyers keményszalonnával átdörzsölték... hogy, megóvják a penészedéstől és a kiszáradástól.

Vajas kezelés: a vágási felület lezárásának módja. Az olvasztott vajjal megkent kolbászfelület hosszú ideig megőrzi frissességét (nehezen avasodik). Az e célra készített vajat lassú tűzön felforralták... majd, megtisztították a felszínére feljött habtól... és az aljára ülepedett fehéres-vizes kicsapódástól. A köztes... sárgás-átlátszó olajszerű réteget... az olvasztott vajat, sűrű szöveten átszűrték... amit szívesen használtak sütéshez, főzéshez, mert nehezen avasodott.

Olajos kezelés: a vajas kezelés növényi olajos változata. A rozmaringgal melegített kevésbé avasodó (repce-, mandula- és napraforgó) olajok... vagy a gyorsan száradó (len, kender, dió) olajok... jól védték az avasodástól és a romlástól... a kolbász és sonka vágási felületeit.

Mézes kezelés: a vágási-metszési felületek jó védője. Már vékony rétegben is megakadályozza az avasodást és romlást. De, mert vonzaná az „édes szájú” rovarokat, a mézzel kent vágási felületet meghintették rovar-riasztó fűszerekkel (bazsalikommal, mentával, petrezselyemmel).

Leveles kezelés: az előbbieket szerint kezelt vágási felület „letapasztása” friss fűszerlevéllel, úgymint: petrezselyem, menta, bazsalikom, tárkony, rozmarin, koriander vagy csalán.

### ***Színezés és hamisság***

A kolbázkészítésnél régen is előfordultak olyan hamisságok, amelyekkel... az alapanyag hiányosságait igyekeztek elfedni, és a kolbászt... a valóságosnál értékesebbnek láttatni.

Élénkítés: a hús nyers-vörös színét kiemelő módszer, amivel a gyengébb minőségű világos, márványozott húst... „minőségi színhúshoz hasonlóvá” teheték. Színező anyagként fekete bodza vagy meggy sűrű, szűrt főzetét használták, de a XIX. századtól elterjedt a kékszőlő vagy cékla főzete is. Az ezekkel színezett kolbász készítése eltért a megszokottól. Az apróra vagdalt kolbászhúst... sóval, fűszerekkel és kevés színező főzettel alaposan összekeverték, és egy napig érlelték, majd szikkasztották. Ezt követően keverték hozzá az apróra vagdalt szalonnát. Így, a hús már átszíneződött, de a szalonna megtarthatta fehéres színét. Az ilyen kolbász... az érlelés során is megőrizte színét... sőt a színezék elfedte az esetleges avasodás okozta kisárgulást is.

Vörösítés: az előbbihez hasonló módszer, amely segítségével az abáláskor vagy kármentéskor kifehéredett húsok színét... friss húshoz hasonlóvá „varázsolták”. Színezőként fekete eper sűrű és szűrt főzetét használták, mert ez a zsírosabb húsrészeket is megszínezte... sőt, elfedte a



rosszul tartott állat szalonnájának népszerűtlen sárgás színét. A kolbászt... az előbbi módon készítették... de csak friss-fehér szalonna darabjait keverve hozzá. A középkorban sáfránnyal színezték, de drágasága és sárguló-fakó színezése miatt elfelejtődött. A XIX. századtól színezésre piros fűszerpaprikát is használtak... de az avasodáskor kisárgulhatott.

Sárgítás: ritka-elfeledett módszer a „sötét” húsok világosítására. Főleg... a levegőn sötétre szikkadt, hiányosan kivérzett vagy túlfárasztott állat hújának színjavítására. Színezőnek sáfrányos szeklicét használtak, később inkább sárgarépa levét, kevés tejsavóval keverve. Mivel a festés a szalonnát is elsárgította, ezért a „sötét” húst inkább világos frissel keverték.

Öregbítés: régi „hamiskás” módszer arra, hogy a fiatal, világos házi malachús... értékesebb, idősebb makkoltatott félvad sertés húshoz legyen hasonló. Színező: almaecetes vízben kifőzött fekete bodza vagy fekete festőmályva leve. Úgy készült, mint az élénkítéskor.



## **ZÁRSZÓ... az ELSŐ KÖTETHEZ**

Röviden ennyit... a hagyományos magyaros Kárpát-medencei kolbászokról. Ennyi ismerettel és némi kísérletezéssel... feleleveníthetjük a régi, tájjellegű ízeket... elkészíthetjük „saját házi kolbászunkat”. A leírtak segítséget nyújthatnak, ötletet adhatnak:

- érdeklődőknek... régi ízek és illatok, módszerek és hangulatok megújításához;
- hagyományörzőknek... régi házi disznótorosok ízének-hangulatának felidézéséhez;
- ínycsekknek... régies-különleges, történelmi-néprajzi hitelességű étek készítéséhez;
- vendéglátóknak... választék bővítéséhez, hagyományos tájjellegű ízek felelevenítéséhez;
- húsfeldolgozóknak... profil szélesítéséhez, új termékek vagy ételek előállításához;

Kísérletezőknek sok sikert... kóstolgatóknak jó étvágyat... kívánok!

Előzetes a Második kötethez...

A II. kötet témái: különleges és újszerű, magyaros és tájjellegű Kárpát-medencei kolbászok. Régies fűszerezésű retro... és sonka- és szalámi jellegű kolbászok. Bél nélküli „mezítelen, póre” kolbászfélék. Húskenyerek és kolbászkák. Kevert húsu, vad- és hamis kolbászok. Különleges, kóser és halál kolbászok. Próbák, ajánlások, receptek, módszerek.

Előzetes a Harmadik kötethez...

A III. kötet témái: hamis kolbászok. Tájjellegű és kreált fasírtok, különleges és gazdagított vagdaltak, rakartak, töltikék, betétek és bélesek. Magyaros böjti kolbászok... és ma is korszerű magyaros vegán és vegetáriánus kolbász-szerűségek Próbák, ajánlások, receptek, módszerek.

Előzetes a Negyedik kötethez...

A IV. kötet témái: fejsajtok, disznósajtok, húsos hurkák, májasok, pástétomok. Belső, tüdős, májas, véres, kevert, gazdagított és hamis hurkák. Gömböcök, varrottak, kötöttek, sültkevertek. Előkészítés, fűszerezés, bedolgozás, abálás, pácolás, füstölés stb. Próbák, ajánlások, receptek.

Kézirat lezárva: Budapest, 2015. december 21.