

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű különleges kolbászok

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (II. kötet)

Magyaros és tájjellegű különleges kolbász-változatok.
Sódaros, pőre, retro, modern, alkalmi és vadas kolbászok.
Régi módszerek felélézése, jövevény kolbászfélék meghonosodása,.
Jeles napi hagyományok és vallási előírások sajátos kolbász-változatai.
Alapanyagok választása, előkészítése, sózás-fűszerezés, ízesítés, elegyítés.
Töltés, füstölés-szikkasztás, tartósítás-érlelés, vagy frissiben elkészítés.
Régi és új leírások, szakácskönyvek és saját gyűjtések alapján.
Elfeledett ízek felelevenítése, receptek, házi módszerek.
Régi fogások és vadfeldolgozási eljárások.
Sok sikert a kísérletezéshez!
Ötleteket ünnepekre!
Jó étvágyat!

Kézirat

Budapest, 2015.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
KÜLÖNLEGES KOLBÁSZOK	8
Sajátos készítésű kolbászok.....	8
Sonka-kolbászok	8
Hegyaljai beles sonka	9
Székely sonka-kolbász	9
Szász sonka-kolbász	9
Galíciai sonka-kolbász	9
Szilésiai sonka-kolbász.....	9
Morva sonka-kolbász	9
Tót sonka-kolbász	9
Hájszéles-kolbász.....	9
Paprikás sódar-kolbászok	10
Paprikás sódar-kolbász.....	10
Paprikás márvány-kolbász	10
Paprikás szeletes-kolbász.....	10
Sváb alkalmi kolbászok.....	10
Stifolder	11
Szajmóka.....	11
Svártli	12
Katakönyök:.....	12
Bél nélküli kolbászok.....	13
Formált sült kolbászok.....	13
Jövevény vagdaltak	13
Baranyai kolbászka.....	13
Bácskai kolbászka	13
Szentendrei kolbászka	13
Csepeli kolbászka.....	13
Kalocsai aprólék.....	14
Vasi kiskolbász.....	14
Békési micsi	14
Marosi szelet.....	14
Kőrösi pogácsa	14
Húskenyerek	14
Kolbászkenyér.....	14
Székely húskenyér	14
Palóc húskenyér.....	15
Morva húskenyér.....	15
Jászkun húskenyér.....	15
Sváb húskenyér	15
Retro és modern kori kolbász változatok.....	15
Elfeledett-újjáéledő középkori fűszerek	15
Gyömbér	15
Ánizs- és édeskömény-mag	16
Római kömény.....	16

<i>Mustármag</i>	16
<i>Görögszéna</i>	16
Új-egzotikus fűszerek.....	16
<i>Fehérbors</i>	16
<i>Szerecsendió</i>	17
<i>Szegfűszeg</i>	17
<i>Fahéj</i>	17
<i>Szegfűbors</i>	17
<i>Citrom</i>	17
Egyszerű retro-kolbászok.....	17
Gyömbéres kolbászok	17
<i>Eperjesi gyömbéres kolbász</i>	17
<i>Erdélyi gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Malackai gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Bánáti gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Bonyhádi gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Dobozi gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Békési gyömbéres kolbász</i>	18
<i>Gyöngyösi gyömbéres kolbász</i>	18
Ánizsos, édesköményes kolbászok	18
<i>Abbáziai vadász kolbász</i>	18
<i>Bánáti illatos kolbász</i>	19
<i>Aradi illatos kolbász</i>	19
<i>Szerémségi illatos kolbász</i>	19
<i>Szlavóniai illatos kolbász</i>	19
<i>Szentesi illatos kolbász</i>	19
Római köményes kolbászok	19
<i>Bisnovi (ó-besenyői) kolbász</i>	19
<i>Ebesi (Erzsébetvárosi) húsos kolbász</i>	20
Görögszénás kolbászok	20
<i>Újvári örmény kolbász</i>	20
<i>Pétervárad kolbász</i>	20
<i>Gyergyói (Gyergyószentmiklósi) szagos kolbász</i>	20
Mustármagos kolbászok	20
<i>Temesi kolbász</i>	20
<i>Torontáli kolbász</i>	21
<i>Rumai kolbász</i>	21
<i>Délvidéki mustáros kolbász</i>	21
<i>Felvidéki mustáros kolbász</i>	21
<i>Villányi mustáros stifi</i>	21
Egyszerű újszerű kolbászok	21
Fehérborsos kolbászok	21
<i>Fehér kolbász</i>	21
<i>Veres kolbász</i>	22
<i>Magvas kolbász</i>	22
<i>Leveles kolbász</i>	22
<i>Sajtos kolbász</i>	22

Szerecsendiós kolbászok	22
Újgyulai kolbász	22
Csemege kolbász	23
Őri kolbász	23
Kárpáti vadászkolbász	23
Lublói kolbászka	23
Őrvidéki vadászkolbász	23
Vendvidéki vadászkolbász	23
Szegfűszeges kolbászok	23
Lajtai szeges kolbász	24
Késmárki szagos kolbász	24
Vörösvári ízes kolbász	24
Görögfalvi hagymás kolbász	24
Fahéjas kolbászok	24
Késmárki édes kolbász	24
Bánáti ízes kolbász	24
Szegfűborsos kolbász	24
Zamatos kolbász	25
Csemege kolbász	25
Paprikás ízes kolbász	25
Szlavón csemege kulen	25
Téli kolbász	25
Vadász kolbász	25
Erdélyi kolbász	25
Békési mérges kolbász	26
Székely ízes kolbász	26
Borsos kolbász	26
Citromos kolbászok	26
Kassai citromos kolbász	26
Szepesi citromos kolbász	26
Nyitrai citromos főzőkolbász	26
Erdélyi citromos kolbász	26
Pozsonyi citromos kolbász	26
Paprikás citromos kolbász	27
Fűszerek egymásra hatása	27
Többfűszeres kolbászok	28
Óbudai vékony stífolder	28
Solymári kolbászka	28
Téli kolbász	28
Óvári (mosoni) svábkolbász	28
Lődösi kolbász	29
Sztropkói köményes kolbász	29
Szegedi csemege kolbász	29
Orosházi fűszeres kolbász	29
Fűszeres parasztkolbász	29
Mecseki házikolbász	29
Varasdi talján kolbász	29
Debreceni kolbászka	30
Jövevény kolbászka	30

Alkalmi kolbászok	30
Sváb ünnepi kolbászok	30
Eredeti csülkös kolbász	31
Hamis csülkös kolbász	31
Fűszeres csülkös kolbász.....	31
Lángolt csülkös kolbász.....	31
Bőrkés szegénykolbász	31
Vadasított kolbászok	31
Hamis szarvas-kolbász	31
Hamis őz-kolbász	31
Hamis vaddisznó-kolbász	32
Kevert húsú kolbászok	32
Disznósítás	33
Birka-kolbász	33
Marha-kolbász	33
Betyár-kolbász	33
Ló-kolbász	33
Kecske-kolbász.....	33
Liba-kolbász	33
Kóser liba-kolbász	34
Pákász-kolbász.....	34
Kóseresítés	34
Szegedi marhakolbász.....	35
Debreceni marhakolbász.....	35
Miskolci marhakolbász.....	35
Máramarosi birkakolbász	35
Bajai birkakolbász	35
Fogarasi kecskekolbász.....	35
Makói kecskekolbász.....	35
Munkácsi pulykakolbász.....	35
Galíciai pulykakolbász.....	35
Siófoki libakolbász	36
Szekszárdi krumplis libakolbász	36
Mohácsi libakolbász.....	36
Szegedi libakolbász	36
Soproni pontykolbász	36
Pozsonyi pontykolbász	36
Bajai pontykolbász.....	36
Szegedi pontykolbász.....	36
Vadkolbászok	37
Vadhús feldolgozása.....	37
Zsigereelés	37
Előérlelés.....	37
Hasítás, bontás, szétosztás	37
Vadkolbász készítése	37
Aprítás.....	37
Sózás.....	38
Salétromozás-cukrozás.....	38
Fűszerezés	38

<i>Kolbászkeverék készítése</i>	38
<i>Bekeverés</i>	38
<i>Töltés</i>	38
<i>Szikkasztás</i>	38
<i>Füstölés</i>	39
<i>Szárítás</i>	39
<i>Érlelés</i>	39
<i>Hamvazás</i>	39
<i>Szenezés</i>	39
<i>Sarazás</i>	39
<i>Vadhúsos kolbászok</i>	39
<i>Gemenci vaddisznó-kolbász</i>	40
<i>Sváb vaddisznó-kolbász</i>	40
<i>Székely vaddisznó-kolbász</i>	40
<i>Galíciai vaddisznó-kolbász</i>	40
<i>Csángó vaddisznó-kolbász</i>	40
<i>Bugaci őz-kolbász</i>	40
<i>Mátrai őz-kolbász</i>	40
<i>Radványi szarvas-kolbász</i>	41
<i>Palóc szarvas-kolbász</i>	41
<i>Őrvidéki rőtvad-kolbász</i>	41
<i>Erdélyi rőtvad-kolbász</i>	41
<i>Ízes vad-kolbász</i>	41
<i>Vegyes vad-kolbász</i>	41
<i>Vadhúsos sonka-kolbász</i>	42
<i>Zárszó... a Második kötethez</i>	43

BEVEZETÉS

E könyvsorozat I. kötete a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *hagyományos* kolbászokat igyekezett megismertetni. Ezeket sajátosságaik szerint rendszerezni, jellegzetes változataikat bemutatni, kifejező receptjeiket és készítési módszereiket közreadni, régi ízeket felidézni.

A félreértések és felesleges ismétlések elkerülése érdekében... célszerű a hagyományos kolbász fogalmát az I. kötetből feleleveníteni. Segítséget nyújtván azon olvasóknak is, akik az előző részt netán nem olvashatták... hogy ne okozzon nehézséget a fogalmak közötti eligazodás.

Hagyományos kolbász = aprózott sertés *színhúsból* és *szalonnából* készült, sós, hagyományos fűszerezésű készítmény. Töltés: tisztított *állati belsőbe* (bél, gyomor, hólyag stb.). Tartósítás: szárítással, füstöléssel, érleléssel, esetleg hőkezelve. Fogyasztás: nyersen, főve vagy sütvé.

Vagyis... nem tekinthető *hagyományos* magyaros kolbásznak az a kolbász, amelyik:

- sertés *színhúson* és *szalonnán kívül* más állati részt is tartalmaz (belsőség, bőrke, vér stb.);
- nyers *színhúson* vagy *szalonnán kívül* előtartósítottat is tartalmaz (főttet, füstöltet);
- sertésen kívül más állat húsat is tartalmaz (más háziállat, vad- és halhús);
- sertésen kívül más állattól származó „terméket” is tartalmaz (tejtermék, tojás);
- sertéshúson és *szalonnán kívül* terméseket is tartalmaz (gabona, gomba, magvak stb.);
- pöre, nincs töltve állati belsőbe vagy azt pótló hüvelybe (varrt bőrke, kendő, takart);

Az előbbieken túlmenően azt sem tekinthető *hagyományos* magyaros kolbásznak, amelyik:

- Kárpát-medencében nem termesztett – „gyarmatáru”- fűszerekkel készült;
- régi időkből ismert, majd elfeledett... mostanában újra felelevenített fűszerezésű;
- jeles alkalomhoz vagy vallási előíráshoz kötődött, de mára jelentőségét veszítette;
- külföldi eredetű, de „elmagyarosodva” sem vált ismertté, népszerű házi disznótorossá;
- jövevény eredetű, de ma már csak elszórva ismert, nemzetiségi táji-helyi kuriózum;

A különleges kolbászfélék mellett a vagdaltak... önálló és igen változatos csoportba sorolhatók. E kolbász-ízésítésű... vagdalt-szerűségek... a jelen könyvsorozat III. kötetének¹ témakörébe tartoznak. Ahol ilyesfajta receptek és készítési módok részleteiben is megismerhetők.

Hasonlóan nem tartoznak „kolbász-körbe”: a fejsajtok (disznósajtok), májasok, hurkák... a hasonló kevert (belsőséges, véres stb.) pástétomok... és maradékos gömböcök stb. Mindezeket, a jelen könyvsorozat IV. kötete² taglalja, amely alapján akár otthon is elkészíthetők.

¹ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (III. kötet). Magyaros és tájjellegű vagdaltak.

² Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (IV. kötet). Magyaros és tájjellegű hurkafélék.

Hegyaljai beles sonka: tiszaháti-bodrogi, bélbe töltött sonkavagdalcik. Elmés és gazdaságos felhasználása a disznóvágáskor összegyűlt színhús-nyesedékeknek. Készítése igen egyszerű. A nyesedékeket nagyobb (10-18 mm-es) darabokra vagdalták, majd sonkapáclevében érlelték, időnként megkeverve. A páclébe bazsalikomot vagy borsfüvet is tettek, hogy a rovarokat elriassza. Majd, 3-5 napi érlelés után a húsdarabkákat a pácléből kiemelték, lecsöpögtették, majd fakalapáccsal kissé megzúzták, és vastagbélbe (vagy vékony marhabélbe) töltötték. Ezt követően, újra sonkapácba (vagy sós lébe) tették 1-2 napra. Majd szikkasztották, és a vastag kolbászokkal együtt füstölték (6-15 napig). Ezután még 2-3 hétig szárították, érlelték. Az így készült beles sonka jól szeletelhető, íze is akár a frissen füstölt sonkéé. Sonka helyett tálalták Újév, Farsang és Pünkösöd idején... de Húsvétkor soha, mert az az igazi sonka ideje.

└ Székely sonka-kolbász: nagyobb méretű húsdarabok (szalonna nélkül), borsos-fokhagymás hagyományos fűszerezéssel, szeletelhető módon bélbe töltve. 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 morzsálék, valamint ugyanennyi salétrom. Mindezt jól összekeverték és 1-2 napig saját levében érlelték (hűvös helyen). Ezt követően a húsdarabokat kiszűrték, kissé megsikkasztották... és ötödét apróra megdarálták... amit a többi húsdarabokhoz elegyítettek. A keveréket disznó vastagbélbe (esetleg végbélbe) vagy marha vékonybélbe töltötték, keményre töltve és alaposan bekötözve. Néhol 1-2 napra sós vízben vagy páclében meg is áztatták. Ezután, letöröltették, szikkasztották és úgy füstölték, mint a vastag kolbászt. Egy heti füstölés és 2-3 heti érlelés után már frissen füstölt sonka ízt adja. Egyfajta szükség-sonka... mivel már akkor tálalható, amikor az igazi sonka még füstön van... de még akkor is ehető, amikor az igazi sonka már elfogyott.

└ Szász sonka-kolbász: a székely sonka-kolbász sajátos változata. Készítése, sózása hasonló, de fűszerezése eltérő (10 kg-ra): 4-8 dkg őrölt fekete bors, 2-3 dkg koriander, gyakran 2-5 dkg pépes fokhagymával ízesítve. Ízes sonkapótló, töltés utáni 6-ik héten már fogyasztható.

└ Galíciai sonka-kolbász: a sonka-kolbász lengyeles-ruszinós változata. Székely változat szerint készült, de más ízesítéssel (10 kg-ra): 3-5 dkg fekete bors örlemény, 3-5 dkg majoránna és 1-3 dkg zúzott fokhagyma. Vendégváró, háztűznézői vagy komatáli kóstoló.

└ Sziléziai sonka-kolbász: a szász és galíciai változat sajátos ötvöze: Fűszerezés (10 kg-ra): 3-4 dkg fekete bors, 1-3 dkg majoránna és ugyanannyi koriander, 2-3 dkg fokhagyma pépesen. A befektetett munka és minőség arra utal, hogy jeles alkalmakra készülhetett.

└ Morva sonka-kolbász: a székely 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 tölthetőség érdekében). Ismeretes fokhagyma nélküli változatban is.

Tót sonka-kolbász: a morva sonka-kolbász vékonybeles változata szerint készült, tájanként igen eltérő fűszerezéssel. Íme, néhány keverék-változat: bors + fokhagyma (gömöri), bors + édes paprika + fokhagyma (zobori), bors + köménymag (szepesi), borókabogyó + havasi hagyma (havasi). Töltötték birkabélbe is (apróra vágva a húst)... egyfajta gyermek-csemegeként.

└ Hájszéles-kolbász: a paprikás szeletes-kolbász... erdélyi, paprika nélküli változata. Készítése hasonló, de egyszerűbb. Kolbász-alap: hár vagy toka széli hús (70-80%) és szalonna (30-20%)... vékony (kb. 0,5 cm vastag, 3-5 cm hosszú) csíkokra vágva. Páckekeverék

(10 kg-hoz): só (20-26 dkg), fekete bors (5-8 dkg) és koriander (2-3 dkg) törve. A hús- és szalonna-csíkokat megszórták páckekeverékkel, alaposan elkeverték. Az előbbieken leírtakhoz hasonló módon az „önmaga levében” pácolódni hagyták (3-5 napig), naponta átforgatva. Majd, újra alaposan átdolgozták, bélbe töltötték. Szikkasztották, füstölték (tölgy, fenyő füstjén) majd érlelték. Főleg Dél-Erdélyben készítették. Szatmárban (2-5 dkg) köménymaggal is fűszerezték.

Paprikás sódar-kolbászok

Ez a kolbász-féleség, valójában a sonka-kolbász paprikával is ízesített változatának tekinthető. Készítési módja a sonka-kolbászéhoz, fűszerezése pedig a hagyományos kolbászéhoz hasonló. Egyfajta „átmenet” a sonka- és hagyományos kolbászok között, íze is kolbászos (nem sonkás).

EE Paprikás sódar-kolbász: nagyobb (10-15 mm) darabokra kockázott nem túl zsíros húst szárazon pácoltak. Páckekeverék (10 kg-ra): só (20-25 dkg), pépes fokhagyma (8-15 dkg) és csípős paprika őrlemény (4-8 dkg). Dél-Alföldön (2-5 dkg) fűszerkömény őrleményt is szórtak hozzá, de Békés-Csanád vonalán inkább egészben. E keverékkel alaposan bedörzsölték a húst, és hűvös (nem fagyos) helyen, letakart edényben 2-5 napig érlelték, naponta átkeverve, hogy „eresztett leve átjárja”. Ezt követően édes fűszerpaprika őrleménynel megszórták, ízlés-szokás szerint (6-15 dkg). Majd átkeverték, fakalapáccsal kissé megütögették (hogy felülete tapadósabb legyen). Ezt összedolgozták vastagbélbe töltötték (vagy vakbélbe, kuláréba). Hideg füstön 7-10 napig füstölték, vagy csak szikkasztva érlelték... hogy farsang elejére kész legyen. Észak-Bácska és Drávaköz vidékén népszerű nyesedék-hasznosítási módnak tartották.

EE Paprikás márvány-kolbász: a paprikás sódar-kolbász tolnai-baranyai díszes változata. Sajátossága, hogy a hús egy részét (15-30%-át) „csíkozott” szalonnával helyettesítették. Amit, vékony (kb. 0,5 cm vastag és 3-5 cm hosszú) csíkokra vágva kevertek a húsdarabokhoz. Töltésben, füstölésben nincs érdemi eltérés. Főleg nagyfarsang kezdőnapj, vagy „farsang-farki” csemegének készítették. Vágási felülete tetszetős... a szalonnacsíkoktól és a részeket beborító paprikás rétegektől. Mintázatából Dorottya-napján jósoltak is (Vajszló, Sellye környékén).

EEFE Paprikás szeletes-kolbász: a paprikás márvány-kolbász délkelet-dunántúli változata. Attól csak annyiban tér el, hogy a húst is éppolyan csíkokra vagdalták, mint a szalonnát. Ezt követően ugyanúgy... fűszerezték, önmagában pácolódni hagyták, paprikázták, bekeverték, töltötték, szikkasztották, füstölték, érlelték. Zselic környékén néha a fokhagymát is el is hagyták belőle. Ormánsági változatát viszont mindig bővebben fokhagymázták. Villány környékén néha kevés fekete borssal (2-4 g/kg) fűszerezték. Valamikor, Felföld néhány palóc településén is készítettek hasonlót, de csípős paprika nélkül és némi köménymaggal fűszerezve.

Manapság igazi-minőségi sonka-kolbászokat... már házilag is ritkán készítenek. Boltokban, vásárokon elérhetetlenek. Sajnos, még kolbászfesztiválokra sem találkozhatunk ilyesmivel, holott igényes, ízes és minőségi kolbász-változat... vagyis igazi táji hungarikum lehetne.

Sváb alkalmi kolbászok

Egykor különösen kedvelt csemegék... Vízkeresztkor, Vince-napján, Farsang-farka idején, Aratáskor és Szüretkor. A stifolder, szajmóka, katakönyök és svártli... a sváb kolbászok elpaprikásodott változatai. Régen e 4 változatot pontosan megkülönböztették, de ma már gyakori, hogy ugyanazt... máshol... másként nevezik. Pedig a különbség egyszerű:

Stifolder – vékony marha- vagy lóbélbe töltve, *nyersen* szikkasztva, füstölve, mint a kolbászt.
Szajmóka – sertésgyomorba töltve, szurkálva, *nyersen* szikkasztva és füstölve, mint a kulent.
Svártli – gyomorba vagy hólyagba töltve, *abálva* préselve és füstölve, mint a gömböcöt.
Katakönyök – sertés vak- vagy végbélbe töltve, szikkasztva és füstölve, mint a kulárét.

E kolbászok jellemzője, hogy: paprikásak, apróra vagdaltak... nem túl zsírosak... és a nyers kolbász-keveréken kívül *abált húsos bőrkét is* tartalmaznak. Ami, a kolbász anyagát jól összefogja, ezért rövidebb érlelés után már kedvező az állaga, kevésbé tűnik avasosnak. Ezen kolbászok gyakran ötvözik a helyi tájegység más nemzetiségeinek ízvilágát is. Vagyis, nem is annyira összetételükben, hanem inkább készítési módjukban különböznek.

Stifolder: dél-dunántúli fuldai-sváb paprikás kolbász, mára már egyfajta hazai sváb jelkép. Valójában, a hessen-bajor borsos kolbász magyaros-délszláv változata. Kolbász-alap: 6,5-7 kg *nyers* sovány hús, 2,5-2 kg *abált* félkövér hús (dagadó, toka soványabb része). Ezek közepesre vagdálva (7-10-es ráccsal darálva), 18-24 dkg sóval elkeverve. Tároláshoz, érleléshez kevés cukorral és salétrommal. Fűszerezése változatos, helyi hagyományokhoz igazodó, íme:

II. számú táblázat

Változat	Békési	Baranyai	Göcseji	Szekezdí	Hőgyészi	Tolnai	Villányi	Fekedi	Ormánsági	Geresdi	Sajóvölgyi	Györkönyi	Baranyai	Óbudai (19. szd)	Újpesti (19. szd)
Ízesítés (dkg)															
Só	20	20	25	22	25	20	20	20	20	22	20	20	20	22	25
Édes paprika	20	15	20	22	10	15	25	20	20	22	20	15	20	-	-
Csípős paprika	5	10	5	-	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	5
Fekete bors	3	2,5	-	4	4	2	2	-	3	5	5	-	5	3	5
Fűszerkömény	3	-	-	2	1	-	-	-	2	1	1	1,5	-	3	1
Fokhagyma	3	5	10	10	4	0,5	1,5	3	-	-	-	-	-	5	5
Gyömbér	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,5
Szerecsendió	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	1,5
Szegfűbors	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Eredetileg disznó vastagbélbe (ritkábban ló vékonybélbe) töltötték, jó szorosra. Gyakran átkötötték, mint a kötözött sonkát. Majd, 1-3 napra sós páclébe tették, utána hűvös-szellős helyen felfüggesztve lecsöpögtették. Egy napi szikkasztás után hideg füstre tették (5-8 napra), a sötétpirosas szín eléréséig. Ezután, legalább 8-10 hétig hűvös helyen felakasztva érlelték. Így, a Katalin-napi (11.25.) kislebény-végi töltés... Nagyszombat végére éppen elkészült.

A stifolder ma már főleg vékony marhabélbe (vagy szalámi műbélbe) töltik, sőt az előpácolást is újabban elhagyják. És, úgy füstölik-kezelik, mint a vastag kolbászt... vagy szalámit. Sajnos, egyre gyakoribb, hogy az abált részt is... nyers alapanyaggal helyettesítik. Vagyis: stifolder helyett vastag kolbászt készítenek. Becsapás, hogy hirdetnek-árusítanak ilyen „álságokat”.

Szajmóka: eredetileg a sváb stifolder... zsírosabb-olcsóbb, sertésgyomorba töltött, hosszabb érlelést kívánó változata. Fűszerezése is hasonlóan tájfüggő. Mindenek előtt, a sertésgyomrot alaposan megtisztították, sós-ecetes-vöröshagymás vízben alaposan kimosták... többször és jól átgyúrogatták, hogy megpuhuljon, rugalmas legyen. Ehhez elég volt 1 marék só, 0,5 liter 10%-os ecet és 3 fej reszelt vöröshagyma ebben kiáztatva. Kolbász-alap: 3,5-4 kg hús, 3-3,5 kg hasaalja (vagy toka) szalonna és 2,5-3 kg frissen pörkölt és puhára abált bőrke. Ezeket

vékony csíkokra vágva sózták (20-25 dkg) és fűszereztek. Legismertebb fűszerkeverék: 15-20 dkg édes pirospaprika, 5-7 dkg csípős paprika, 3-4 dkg fekete bors, 2-3 dkg fűszerkömény őrlemény és 10-15 dkg reszelt fokhagyma leve. Sokkal gyakoribb volt, hogy, a helyi fűszerezés... a helyben szokásos stifolder fűszerezését utánozta (lásd: II. táblázat). Néhol a reszelt fokhagymát kevés vízben kifőzték, és csak a levével fűszereztek... de ez a tartósságot csökkenthette. Az érlelődés gyorsításához régebben 0,5-1 dkg mézet is adtak (újabban cukrot).

A fenti keveréket 1-2 napig, időnként átkeverve... hűvös helyet hagyták „pácolódni” Ezt követően... mindezeket 4-6 mm-es darabokra vagdalták, sőt a bőrkét fakalapáccsal még össze is zúzták. Vagy, egyszerűen apróra darálták... de ekkor a végső vágási felület már kevésbé volt tetszetős. Ezt a fűszeres aprítékot ezután jó-alaposan beletömködték a tiszta gyomorba, szorosan átkötötték... túvel meg is szurdalták... hogy a megszorult levegő eltávozhasson. Ennek érdekében néhol, két deszka között egy nagyobb kővel megnyomatták, gyakrabban zsineggel alaposan átkötözték (mint a kötözött sonkát, vagy a régi szalámikat). Egy-két napi szikkasztás után kendővel szárazra törölték, majd 3-4 napra (néhol 7-10 napra is) hideg füstre tették... a vastag kolbászokkal együtt füstölve. Ismeretes 15-30 napos füstölés is. Ezután több hónapig érlelték, hogy a külseje és belseje egyformán összeérhessen. Mivel a stifoldernél jóval „vaskosabb”, ezért hosszabb érlelést igényel. Régi mondás: „mire szól’ a kukuska (kakukk), íppeg’ kész a szajmóka”. Vagyis... a Tamás-napi vágásból töltött szajmóka... éppen aratáskor fogyasztható. Nagyfarsang idejében készített szajmókák is... éppen szüret idejére készültek el.

Néhol, hogy egyenletesen száradjon... ha az idő túl párás-esős volt... ládában, fahamuban is szárították, hogy a penész ki ne verje. De rendszerint a szellős-hűvös padlás vagy kamra is megfelelt az érleléshez. Manapság valódi (echte) szajmóka alig lelhető fel. Némely utánzat olyan, mint a nyers-keverékes stifolder töltelék... beszáradt disznósajt-burokba töltve.

Svártli: szajmókához hasonló keverékű és összetételű kolbászféle, annak egyfajta abált-füstölt változata. Valójában, inkább tekinthető egyfajta húsos-bőrkés disznósajtnak. Kolbászfélékhez azért sorolható, mert nyers hússal készül, és csak betöltés után abálják (mint a főző-kolbászokat). Olcsó-szegényes szajmókának tűnhet, mert több tenne a bőrke, mint a hús. Kolbász-alap: 3-3,5 kg hús, 7-6,5 kg bőrke (aminek 20-25%-a szalonna is lehet). A nyers húst (és szalonnát), valamint az abált bőrke felét... közepesre (6-8 mm-esre) vagdalták (darálták). Az abált bőrke másik felét vékony csíkokra vágják. Ezt 20 dkg sóval alaposan elkeverték. Átlagos fűszerezés: 15-20 dkg édes pirospaprika, 5-8 dkg csípős paprika (vagy fekete bors) és 16-20 dkg fokhagyma pépesre zúzva. Valójában... a fűszerezés a helyi szokásokhoz igazodott, mint a stifoldernél. És, ami a lényeg... vöröshagymát soha sem kevertek bele... mert az már disznósajt.

Mindezen összetevőket alaposan összekeverték, majd pihentetés nélkül kitisztított-áztatott (ahogy a szajmókánál) disznógyomorba vagy hólyagba töltötték. Szoros elkötés után túvel kissé megszurkálták, hogy a megszorult levegő eltávozhasson. Ezután, 75-80 fokos vízben abálták 2-2,5 órán át, majd hűvös-szellős helyre kifüggesztve szikkasztották. Miután kihült és felülete már száraz, 4-5 napra hideg füstre tették. 1-2 hetes érlelés után már fogyasztható. Sajnos, ez a kolbászféle mára szinte lekopott a „sváb házi konyha étlapjáról”.

Katakönyök: nem önálló kolbászféleség... hanem sajátos készítési módszer-változat. Ugyanis, a katakönyök olyan kolbászféle, amelyet sertés vak- vagy végbélbe töltötték. Svábok vakbélbe: főleg szajmókát vagy svártlit (esetleg fejsajtot) töltöttek. Sertés végbélbe: stifoldert, borsos kolbászt és fejsajtfélét. Mindkettőbe töltöttek paprikás kulént... amelyet a délszlávoktól átvettek... amelyek mintául szolgáltak a dunai sváb kolbászfélék „elpaprikásodásához”.

Bél nélküli kolbászok

E csoportba azok a kolbászfélék sorolhatók, amelyeknél a keveréket nem töltik bélbe, hólyagba stb. Csak formázzák (vagyis pörék, mezítelenek), és legfeljebb 1 napig szikkasztják. Hűvös helyen néhány napig tárolhatók. Főleg sütve-grillezve, vagy göngyölve-főzve tálalva.

Formált sült kolbászok

Régóta ismert-kedvelt házi kolbászféle, készítéséhez bármely hazai kolbász-változat alkalmas. Azzal az eltéréssel, hogy a hús- és szalonna-vagdalék mérete ne haladja meg az 5 mm-t. Azért, hogy a kolbász gyorsan és alaposan átsülhessen. És, a kolbász-keverékbe célszerű kevés vizet (bort) is lötyyinteni (0,5 dl/kg), hogy sütéskor a kolbász „túl ne” száradjon ki. Ezt a keveréket többször és alaposan átgyúrták, hogy a hús rostjai fellazuljanak, levet eresszenek, ami segíti a kolbász részecskéinek összetapadását. Ezután nedves kézzel a kolbász-keveréket (rudakra, pogácsákra, golyókra, cipóra) formálták, majd hűvös helyen néhány órát szikkasztották.

Kizsírozott-lisztezett tepsibe vagy formába rakva... zsiradékkal kissé megkenve... közepes lángon... vagy kenyérsütés után, forró kemencében... kisütötték. Vagy, nyársra tűzve, vagy rostélyon parázs felett grillezték. Néhol, káposzta- vagy szőlőlevélbe göngyölve megfőzték (göngyöleg leves, töltött káposzta, takart stb.). Esetleg, tésztába csomagolva kisütötték.

Elmagyarosodott jövevény vagdaltak

Hasonlóan készülnek a szomszédos országok vagdaltjai, bár azok összetétele és fűszerezettsége kissé eltér a hazai megszokottaktól... és azok, gyakran többféle húsból készülnek. A hazánkban élő nemzetiségek körében ma már szinte... csak ezek „magyaros változatai” ismertek. Vagyis, disznóhúsból készülnek... fűszerezésük paprika és fokhagyma nélkül elképzelhetetlen.

E *Baranyai kolbászka:* összetétele a baranyai (só, édes-csípős paprika, bors, fokhagyma), vagy széki kolbászéhoz hasonló... de mindig kevés borsfüves (1-3 g/kg) ízesítéssel is. A székely miccs (só, bors, borsfű, fokhagyma, szódabikarbóna, húsleveslé) déli változata. Főleg édes és csípős paprikával ízesítve... de szódabikarbóna, húslé és birkahús nélkül készül.

E *Bácskai kolbászka:* összetétele a szerémségi kolbászéhoz hasonló (só, bors, csípős paprika, fokhagyma). A horvát csevap (só, bors, fokhagyma) „magyaros” változata. Kiegészítő fűszert nem tartalmaz... mint az eredeti csevap. Tolnában néhol az erős paprikát édes paprikával helyettesítik, ritkán (<2 g/kg) majoránnával vagy kakukkfűvel is ízesítik.

E *Szentendrei kolbászka:* más néven rác-kóbasz. Fűszerezése a szerb pljeskavicához (só, bors, vöröshagyma) hasonlít. De ezt csak disznóhúsból készül... paprikás-hagymás kolbásznak megfelelő fűszerezéssel, valamint... a fekete bors mellett gyakran csípős paprikával is. Ráckeve környékén néha édes fűszerpaprikával is színezik-ízesítik (<10 g/kg).

E *Csepeli kolbászka:* helyi néven „bolgárka”. Fűszerezés: paprikás-köményes kolbászhoz hasonló (só, paprika, bors, kömény). A bolgár kebabche „magyaros” változata. Azzal az eltéréssel, hogy kevésbé borsos, de a hozzáadott paprikától hasonlóan csípős. Római kömény helyett... fűszerköményt (4-5 g/kg) tartalmaz. Kiegészítő fűszerek közül kakukkfűvel (1-2 g/kg), vagy tárkonnyal is ízesítik. Erősebb változatát csípős paprikával készítik.

E.E Kalocsai aprólék: kiskunsági-bácskai eredetűnek tűnik. Fűszerezés: paprikás-hagymás kolbászéhoz hasonló (só, bors, édes paprika), de nem túl vöröshagymás (50-80 g/kg). A borsot (2-5 g/kg) gyakran ugyanannyi csípős paprikával helyettesítették. Félarasnyi hosszú, kétujjnyi vastag rudakra formálva tepsiben sütötték. Főleg vásári csemegének készült.

E.E Vasi kiskolbász: más néven „vend klobász”. Fűszerezése a tolnai kolbászéhoz hasonló, de kevesebb paprikával (5-10 g/kg), néha (1-2 g/kg) kakukkfűvel vagy rozmaringgal ízesítve. A szlovén csevapcsicsi „magyaros”, kissé paprikásabb változata.

E.E Békési micsi: a román mititei „magyaros” változata. Fűszerezettségük a vajdasági és szerémségi kolbászkéhoz hasonló. Azoknál kevesebb paprikát tartalmaz... viszont többféle, helyileg sajátos kiegészítő fűszerrel készülhet. A békési változat borsfűvel (2-4 g/kg) és kakukkfűvel (1-2 g/kg) ízesített. Sváb közelségben korianderrel (2-3 g/kg) is.

E.E Marosi szelet: a tordai „mics” változata. Széki fűszerezésű, bőségesen fokhagymázva (10 g/kg), majoránnával (1-2 g/kg), vöröshagymával (100 g/kg) ízesítve. Az alaposan egybegyúrt kolbász keverékből vastag (Ø 10-15 cm) rudat formálnak. Erről, 1-1,5 cm vastag kör alakú szeleteket nyesnek, amelyeket parázs felett, vaslapon vagy rácson kisütnek.

E.E Kőrösi pogácsa: a bihari „mics” változata. Széki fűszerezés (só, bors, fokhagyma), vöröshagymával (10-20 g/kg) és kakukkfűvel (1-2 g/kg) erősítve. A „jól átgúrt” kolbászkeverékből pogácsákat szaggattak, és parázon... vagy forró zsiradékban kisütötték.

Húskenyerek

A gyengébb minőségű húsokból (zsíros és inas vagdalékok, lefejtések) nemcsak hurkát vagy fejsajtot... de ünnepinek számító húskenyeret is készítettek, főleg a fagyos téli időben. Ehhez, a börtől-szörtől, csonttól és porcogótól elválasztott zsíros-inas húsdarabokat kitették a téli hidegre, hogy megmerevedjenek, átfagyjanak. Ezt követően – kint a hidegben – fakalapáccsal pépesre verték. Közben, a felszabadult inakat, darabokat eltávolították. A hideg húspépet sózták és átgúrták, majd a kimért fűszerekkel összekeverve egyneművé gyúrták.

Ezután kizsírozott, lisztezett cseréptálba tették. Tetejét megvizezték. Nem tüzes (150-170 °C) kemencében (sütőben) hosszasan sütötték (1-1,5 óra). Amikor a teteje barnásra sült... kivették, és amikor lehűlt, a formából kiborították. Ritka szövésű kendőben hűvös helyre akasztották. Csak étkezés előtt szeletelték. Hidegben 1-2 hétig is elállt, fagyottan tovább is.

Ha nem fagyos időben készítettek húskenyeret, akkor a pépes húsanyag már nehezebben állt össze, levet-zsírt is eresztgetett. Ilyenkor, a húspéphez habosra vert tojásfehérjét is (1 tojás/kg) keverhettek. Mindezt alaposan egyneművé gyúrták... és az előbbiek szerint sütötték. Kidíszítve tálalták, ünnepi köretekkel gazdagítva. Melegben csak néhány napig tárolták.

E.E Kolbászkenyér: régen népszerű, mára szinte elfeledett kolbász-változat. Fűszerezése a magyaros vagy felvidéki kolbászéhoz volt hasonló. Ami mindegyikben közös: só, fokhagyma köménymag, bors és paprika. Vöröshagymát nem tartalmazott, legfeljebb kevés majoránnát (<2 g/kg). A XX. század közepéig egyfajta városi-házi „karácsonyi disznótoros”. Szerényebb helyeken a húst egy részét kenyérrel (zsemlelél) pótolták, ami divattá vált. Idővel kolbászjellegét elvesztette, mára már egyfajta hétköznapi... sült vagdalttá-fasírttá alakult.

E.E Széki húskenyér: régen népszerű, kuglóf-formában sütött... „húsvéti kolbász”. Széki fűszerezéssel készült (bors, fokhagyma, borsfű), de néhol kevés vöröshagymát is adtak hozzá... és kakukkfűvel is ízesítették. Külsejét porított száraz tárkonnyal megszórták, hogy

illatos legyen... és a legyeket távol tartsa. Mára díszes „tavaszi egybefasírttá” módosult. Néhol kemény tojást is belesütöttek, mint a stefánia vagdaltba. Díszes cseréptálban sütötték.

Palóc húskenyér: Felföld keleti részén és Hegyalja-Tiszahát vidékén régen ismert kislebény-záró „András-napi kenyér”. Széki fűszerezésű (só, fokhagyma és bors), ízesítve kevés szárított-morzsolt majoránnával, gyakran zöldpetrezselyemmel is. Néhol kevés édes fűszerpaprikával is színesítették, „szegény helyeken” a borsot csípős fűszerpaprikával helyettesítve. Lányos házaknál „szerencse-magvat” is belesütöttek (aszalt szilva vagy kökény mogoró, dió). Nyugat-felföldi „tót” részeken... fokhagyma nélküli változatban is készítették.

Morva húskenyér: Felföld nyugati részén és Kis-Kárpátokban ismert „egybekolbász”. Jellegzetes fűszerezésű (só, bors, kömény), amit majoránna vagy zöldpetrezselyem ízesít. Mára egybesütött vagdaltként maradt fenn, gyakran édes fűszerpaprikával színesítve.

Jász kun húskenyér: a kiskunságban és járságban régen szokásos „maradékolbász”. Elnevezése arra utal, hogy abból a kolbászhusból készítették, amely a töltés után megmaradt, vagyis „kimaradt a bélből”. Ezt sütötték ki a disznótorra... hogy az értékes és eltartható bélbe töltött kolbászt ne pazarolják. Fűszerezésük eredetileg (só, fokhagyma, erős és édes paprika). Kiskunságban ezt kiegészítette a köménymag, néhol a borókabogyó... Járságban inkább a kapormag és néhol a borsfű. A régi öregek soha sem tettek bele kenyeret vagy zsemlet... se tojást... mert az már „se kolbász, se kenyér, nem ünnepre való”.

Szlovák húskenyér: Tolnában és Baranyában néhol a '60-as évekig fennmaradt. Sajátos fűszerezésű (só, bors, majoránna, vöröshagyma, néha koriander), amely kiegészült később fűszerpaprikával is (szekszárdi magyaros változat). Nem fokhagymás. Mára már „egybe-fasírttá alakult”. A hazánkba települt bajorok terjeszthették el. Erre utal, hogy hasonló, tiszta húsból, belsőség nélkül készült húskenyér... főleg a bajoroknál ismert (Fleischkäse).

Retro és modern kori kolbász változatok

A XVIII. század végétől, főleg városi kolbászféléknél megfigyelhető – egykor csak a gazdagok által megfizethető, és előkelőnek számító – távoli egzotikus vagy régi-elfelejtett fűszerek térnyerése is. Az ilyesféle kolbászfélék népszerűségének titka az lehetett, hogy a hagyományos magyaros (borsos – fokhagymás – paprikás) ízekhez... jól illeszkedett némely „úriás, külföldi módi” fűszerezés. Mint, ahogy napjainkban is megfigyelhető a magyar hagyományos ételek gazdagítása, átformálása... középkori „előkelőnek számító” ízek felelevenítése... népi konyha gazdagítása „gyarmatáru” fűszerekkel... külföldi szokások hazai „trendivé” formálása.

Elfeledett-újjaéledő középkori fűszerek

Az alábbi fűszereket már az ókorban is ismerték és termesztették a Kárpát-medencében. A középkor végéig szívesen használták, de új fűszerek megjelenésével visszaszorultak. Ma már főleg külföldi mintára készülő kolbászok és szalámik ízesítőjeként találkozhatunk ezekkel.

Gyömbér: aromás-illatos, csípős és kissé kesernyés régi fűszer. Mára már csak Erdélyben és némely Felvidéki területen őrizte meg népszerűségét. Népszerű volt a hazai szászok és svábok körében is, akik kolbászféléiket szívesen ízesítették friss, vagy szárított gyömbér reszelékével. Magyaros kolbászokat csak ritkán fűszereztek gyömbérrel, hurkákat és szalámikat gyakrabban.

Ánizs- és édeskömény-mag: fűszerköményhez hasonló, de erősebben illatozó, édeskésen aromás fűszerek. Ánizs és édeskömény a szalámi-szerű kolbászok ízét-illatát „mediterránossá, nőiessé teszi”. Magyaros kolbászt ezekkel nem fűszereztek. De, ismeretek ilyen ízesítésűek a magyar-horvát Tengermellék (Fiume) vidékéről, valamint némely Kárpát-medencei görög és örmény településekről. Manapság, a hazai „vendéglői olaszos kolbászok” elengedhetetlen fűszerei.

Római kömény: enyhén füstös-földes, csípős aromájú, egykor népszerű fűszer. A régi római birodalom területén kedvelt ízesítő. A 13. századtól... a hazánkban is termesztethető „jövevény fűszerkömény”... mára szinte kiszorította a magyar konyhából. Némely, betelepült (görög, bolgár) népségek e fűszert megőrizték, és némely sváb településeken is fennmaradtak. Egyes észak-kárpáti és tengermelléki, valamint szörénységi kolbászokat ma is ízesíti.

Mustármag: aromás és enyhén csípős fűszer. Ennek ellenére... kolbászfélék fűszerezésére csak némely helyen és ritkán használták. Leginkább bajor és lengyel hatásra. A mustármag-őrlemény... sűrítő (állagjavító) hatása miatt egyre népszerűbb az ipari kolbász- és szalámi készítésnél. A hagyományos magyaros házi disznótorosoknál ritka fűszer.

Görögszéna: magja erősen illatos, de kissé keserű és összehúzó, ánizsra emlékeztető ízű. Magja kemény, de enyhe pirítás után könnyen őrölhető. A török hódoltság területein népszerűvé vált, de idővel fokozatosan elfeledett ízesítő. Kolbászkészítésnél a magyar konyha mellőzte, de a hazai görög, bolgár és örmény népesség hagyományaiban hosszú ideig megőrződtek.

Új-egzotikus fűszerek

Ezen fűszerek a 15. századtól terjedtek el a Kárpát-medencében, bár némelyiket már az ókorban (a római provinciákban is) ismerték. A kereskedelem fejlődésével és a reneszánsz ízlés elterjedésével váltak igazán népszerűvé... elsősorban német-római és mediterrán hatásra. Mátyás király idejében nem hiányozhattak az előkelők konyháiról. Magas áraik miatt csak gazdag főúri és egyházi körök, tehetős kereskedők étkeit ízesíthették. A korabeli leírások alapján úgy tűnik, hogy alkalmazásuk (keverésük és mennyiségük) a mai ízléstől távol állhattak, mivel inkább státusz-szimbólumként, mint fűszerként használták ezeket. A XVI. századtól alkalmazásuk kissé visszaszorult, használatuk is letisztult (egyre inkább fűszerjellegűvé vált).

Kolbászkészítésnél az egzotikus fűszerek elterjedése... a XIX. század elejétől vált egyre gyakoribbá, eleinte csak főúri és gazdag polgári körökben, leginkább városi környezetben. Kezdetben a megszokott fűszerek hatásának erősítésére és az íz-aroma javítására. Például: a megszokott fekete bors csípősségét... szegfűborssal vagy szerecsendióval „ízesítették”. Ha el akarták kerülni az őrölt fekete bors látványát... akkor fehér borsot használtak (1,5-2 szeresen), mert „jól felvette” a kolbászkeverék színét, fekete morzsáival nem tűnt ki a keverékből. Az új-egzotikus fűszerek jellemzője, hogy Kárpát-medence adottságai nem teszik lehetővé termesztésüket. Nem úgy, mint a paprika, amely hazánkban meghonosodott.

Fehérbors: a fekete borsnál ritkább és drágább fűszer. Annál gyengébb illatú és csípősségű, aromája édeskeesebb (nem fás-virágos). Világos színe „jól eltűnik a kolbászban”, de erejét hamarabb veszti, gyorsabban keseredik. Német-itáliai hatásra terjedhetett el hazánkban. Főleg a városi és polgári sváb környezetben vált divattá, valamint az olasz mintájú hazai szalámi-készítésben. A hagyományos magyaros házikolbászoknál csak nemrég honosodott meg.

Szerecsendió: kellemesen erős aromás, túlادagolva csípős és kellemetlen lehet. A középkorban főleg itáliai és lengyel közvetítéssel juthatott el hozzánk. Lengyel, német területeken kedvelték, mert a közismert borókabogyónál előnyösebben és gazdaságosabban ízesített. Felvidék, Erdély és Nyugati végek egyes részein, valamint a sváb településeken is keresett volt. A hazai ipari szalámi-készítés is befogadta. Újabban a magyaros kolbászok készítésénél is használják.

Szegfűszeg: erőteljesen illatos, kissé égetően csípős aromás fűszer, néha kesernyés is lehet. A középkorban már népszerű és igen drága fűszer. Itáliai-balkáni közvetítéssel juthatott hozzánk. Kolbászfűszerként német és balkáni vidékekről ismert. Gyakran borssal együtt keverték, mert úgy jobban helyettesítette a drágább és ritkább szegfűborsot. A dunai svábok és bolgárok szívesen fűszereztek ilyen keverékkel. A bors nélküli szegfűszeges vagdaltfélét inkább a görög és talján bevándorlók kedvelték. A magyar népi konyha a kolbászfélékben mellőzte a szegfűszeget. De ismeretesek példák egyes „ünnepi kolbász” szegfűszeges ízesítésére is.

Fahéj: édeskés, enyhén pikáns-csípős ízű, illatos fűszer. A 15. században terjedt el hazánkban, hamar népszerűvé válva a nemesi konyhákban. Kolbászfűszerként közel-keleti hatásra, német és arab-török kereskedők útján terjedt el. Hazánkban... a felvidéki szász vidékek úri kolbászait ízesítette. A Rajna-vidékről betelepült svábok és az itt maradt „törökösödött segédnépek” is kedvelték. Fahéj... csak némely magyar vidéken került a „karácsonyi édeskolbászba”.

Szegfűbors: a fekete borsnál ritkább és drágább, illatban-aromában sokkal gazdagabb fűszer. Balkáni és német kereskedelmi útvonalakon juthatott el hazánkba, főleg német-itáliai ízlésként. Különösen a nyugati sváb és vend vidékeken vált népszerűvé. A magyar ipari... kolbász, felvágott és szalámi-gyártás is hamar megkedvelte. Magyaros házikolbászoknál nem volt szokásban, de újabban egyre gyakrabban találkozhatunk ilyen „házi fűszerezéssel”.

Citrom: régóta ismert mediterrán gyümölcs, amely héjának reszeléke... üde, aromás illatával és érdekes ízével tette fenségesé a középkori „citromos kolbászokat”. Feltehetően német hatásra terjedhetett el. Leginkább Felvidék és Erdély szász vidékein kedvelték, de a dunai svábok is készítettek citromos kolbászt. Magyaros citromos kolbász szinte alig ismert, mivel az ilyen kolbászok paprika nélkül készültek, és csak igen ritkán tartalmaznak fokhagymát.

Egyszerű retro-kolbászok

Ezen kolbászok jellemzője, hogy a hagyományos (alap és kiegészítő) fűszereken túl... az „elfeledett fűszerekből” csak egyet tartalmaznak. Amely, a kolbász jellegét meghatározza. Valamint, sőt és mindazokat az összetevőket, amelyek a tartósításhoz és érleléshez – eredetileg is – szokásban voltak. Ilyen kolbászok házilag ma is könnyen elkészíthetők. Minták készítésekor célszerű sütőkolbászokkal kísérletezni. És, csak akkor próbálkozni tartósítással (füstöléssel, érleléssel, szárítással), ha a minta elnyerte tetszésünket. Íme, néhány régi fel-eleveníthető recept:

Gyömbéres kolbászok

Eperjesi gyömbéres kolbász: talán a legegyszerűbb, és igen kellemes ízű kolbász-változat. A kolbász-alap: 8 kg hús (6-8 mm-esre vagdalva), 2 kg szalonna (4-6 mm-esre vagdalva). Ezt 24-26 dkg só, 3-4 dkg őrölt fekete bors és 0,5-1 dkg szárított őrölt gyömbér ízesíti. Ha több

hónapos tárolásra készítették, akkor némi cukrot és salétromot is hozzá vegyítettek. Ezt a keveréket alaposan összedolgozták, és vékony disznóbélbe töltötték. Szikkasztás után 2-3 napig vadalma-fa hideg füstjén megcsapatták, majd hűvös helyen 2-3 hétig érlelték. Szárítva is tartósították.

Erdélyi gyömbéres kolbász: az előbbihez hasonló módon készítették azzal az eltéréssel, hogy a hasonló kolbász-keveréket 2-3 dkg zúzott fokhagymával is „erősítették”. Füstölése és érlelése is akképp történt, de leginkább bükk-fa füstjével csapatták, együtt a többi kolbásszal. Sütni való változatát apróbbra vagdalták, salétromot is elhagyták... és zsírozott tepsiben ki-sütötték.

Malackai gyömbéres kolbász: egyfajta morva-székely jellegű gyömbéres kolbász, amely alap-keveréke: 7,5-8 kg hús és 2,5-2 kg kemény szalonna... 4-6 mm-es darabokra vagdalva, és 22-26 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 2-3 dkg őrölt feketebors, 1,5-2 dkg fűszerkömény őrölt magja, 2-5 dkg apróra zúzott fokhagyma... és 0,5-1 dkg őrölt szárított gyömbér. Főleg sütve vagy főve fogyasztották. Tartósításra... füstölték-érlelték, vagy szárították (sós hamuban).

Bánáti gyömbéres kolbász: a bácskai-bánáti majoránnás kolbász gyömbéres változata. Kolbász-alap: a szokásos 7,5-8 kg hús és 2,5-2 kg szalonna, közepesre vagdalva (4-6 mm), mindehhez 18-24 dkg só. Fűszerezés: őrölt csípős fűszerpaprika (3-5 g/kg), fokhagyma (2-5 g/kg) jól összezúzva... és 0,5-1,5 g/kg őrölt száraz gyömbér (vagy 3-8 g/kg friss reszelt gyömbér). Főleg ünnepi alkalmakra készítették, sütve (vagy karácsonyi káposztában főzve) fogyasztották.

Bonyhádi gyömbéres kolbász: édeskés-aromás tolnai jellegű kolbászféle. Hús (7 kg) és szalonna (3 kg) apróra vagdalva, sózva (16-20 dkg)... 10-15 dkg édes pirospaprikával, 3-4 dkg fekete borssal, 6-10 dkg fokhagyma kiáztatott levével... és 0,5-1 dkg őrölt gyömbérrel fűszerezve. Vékonybélbe töltötték, gyertyán vagy gyümölcsfa hideg füstjével 2-3 napig meg-csapatták.

Dobozi gyömbéres kolbász: aromás magyaros-gyulai jellegű csemegekolbász. Hús (7,5 kg) apróra darálva, szalonna (2,5 kg) 4-6 mm-es nagyságúra aprítva, sózva (20 dkg). Fűszerezése: 8-12 dkg édes paprika, 3-5 dkg csípős paprika, 2-3 dkg fekete bors, 1-2 dkg fűszerkömény... és 0,5-0,7 dkg gyömbér. Kevesebb csípős paprika esetén több gyömbér (1 dkg) adható. Mindez, 3-4 dkg fokhagyma zúzalékkal jól összedolgozva, vékonybélbe töltve... gyulai módon füstölve.

Békési gyömbéres kolbász: aromás, alföldi-csabai jellegű aromás csemegekolbász. Dobozihoz hasonlóan készül azzal az eltéréssel, hogy borsot nem tartalmaz, és az édes-csemege paprika mennyisége is több (15-20 dkg). Vastagbélbe töltött változatát gyömbéres szaláminak nevezik.

Gyöngyösi gyömbéres kolbász: aromás-édeskés, felföldi jellegű csemegekolbász. Dobozikolbászhoz hasonlóan készül, de... erős paprikát nem tartalmaz. Vékonybélbe töltik. Frissen sütik... néha enyhén füstölik és érlelik. Régebben szárított-érlelt változatban is készítették.

Ánizsos, édesköményes kolbászok

Abbáziai vadász kolbász: aromás-édeskés, fokhagyma nélküli, olaszos jellegű, régies kolbász. A „vadász” elnevezés onnan ered, hogy ezt a kolbászfélét – a XIX. században – főleg szarvas és zerge húsból készítették. A kolbász apróra vagdalt félkövér húsból készült, sózása ízléstől függő (18-28 g/kg). Fűszerezése: 2-4 g/kg őrölt fekete bors, 1-2 g/kg őrölt fűszerkömény, és 2-2,5 g/kg őrölt ánizsmag. A pirosas hús-szín megőrzése és az érlelés érdekében cukrot (0,2 g/kg) és salétromot (0,2-0,3 g/kg) is hozzáadtak. Mindezeket alaposan átdolgozva

vékonybélbe töltötték. Szárítva vagy enyhén hidegen füstölve tartósították. Régebbi változatában... fekete bors helyett még borókabogyó, a fűszerkömény helyett római kömény ízesítette. Készülhetett édeskömény maggal is (ánizsmag helyett). Sütőkolbászként kevesebb (15-20 g/kg) sót igényel. Isztria környékén édes (4-5 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) pirospaprikával is ízesítik.

Bánáti illatos kolbász: aromás, csípős-édes, bolgár-görög jellegű. Kolbászalap: 6-8 mm-esre darabolt színhús (3 kg), pépesre vert (vagy darált) félkövér hús (4-5 kg), 4-6 mm-esre vagdalt kemény szalonna (2-3 kg)... és 20-25 dkg só. Fűszerezése: 4-5 dkg őrölt fekete bors, 2-3 dkg egész köménymag, 1,5-2 dkg reszelt-pépesített fokhagyma... és 2,5-3 dkg őrölt ánizs- vagy édeskömény-mag. E keveréket jól összedolgozták, vékonybélbe töltötték. Frissen sütve tálalták. Régen római köménnyel készült. A borsot apróra vagdalt zöld csípős paprika is helyettesíthette.

Aradi illatos kolbász: a bánáti illatos kolbász köménymag nélküli változata. Kolbászalap: 6-8 mm-esre darabolt vegyes hús (7-8 kg), 4-6 mm-esre vagdalt kemény szalonna (2-3 kg)... és 20-25 dkg só. Fűszerezése: 3-5 dkg őrölt fekete bors, 3-7 dkg pépesített fokhagyma és 2,5-3 dkg őrölt ánizs- vagy édeskömény-mag. Vékonybélbe töltötték és frissen sütve tálalták.

Szerémségi illatos kolbász: aromás-csípős, köménymag-nélküli, baranyai jellegű kolbász. A kolbászalapja az előbbi kolbászával megegyezik. Fűszerezése (10 kg-hoz): 5-6 dkg édes pirospaprika, 3-5 dkg csípős pirospaprika és 2-3 dkg fekete bors örlemények. Valamint, 2-3 dkg pépesre vert fokhagyma, 1 dl vörösbortban kiáztatott leve... és 3 dkg őrölt ánizs- vagy édesköménymag. A keveréket jól összedolgozva vékonybélbe töltötték. Frissen kisütötték, vagy 2-3 napig szőlőtőke hideg füstjén megcsapatták, utána néhány hétig érlelték.

Szlavóniai illatos kolbász: az előbbi kolbász bors nélküli, somogyi jellegű változata. A kolbász csípős-aromáját... az erős paprika és ánizs adja. Ezért, a szerémséginél jóval diszkrétebb. Gyakran, a fokhagymát pép formájában adják a keverékhez. Vékony kolbásznak töltik, főleg frissen sütve fogyasztják. Füstölt változatban is készül, a tavaszi ünnepekre.

Szentesi illatos kolbász: gyulai jellegű kolbász... aromás-illatos, mára már eltűnő görögös változata. Úgy készült, mint a dobozi gyömbéres kolbász, de gyömbér helyett 2-3 dkg-nyi ánizs- vagy édesköménymag örlemény ízesítette. A helyi magyar és a jövevény görög népesség ízlésének érdekes keveréke. Vékony kolbásznak készítették. Sütve vagy savanyú káposztában (leginkább töltött káposztában) főzve tálalták. Régi kedvelt karácsonyi étel.

Római köményes kolbászok

Kárpát-medencében a római kömény... az ókori római konyha letűnő emléke. A XIV. századig talán az egyik leginkább ismert fűszer lehetett. De az ottomán hatásra elterjedő fűszerkömény... a magyar konyhából szinte kétszáz év alatt kiszorította. Ezért, a ma ismert római köményes kolbászaink – valójában – betelepültek által visszahonosított és magyarosodott változatok.

Bisnovi (ó-besenyői) kolbász: bolgár lukanka partiumi változata. A kolbász-alap: 8 kg sovány hús és 2 kg szalonna, 3-6 mm-es apró darabokra vagdalva, 20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 3,5 dkg fekete bors, 1,5 dkg római kömény magja... örleményekben. Ehhez elegyítve 5-8 dkg finomra zúzott fokhagyma és 3 dkg morzsolt szárított borsfű. Vékonybélbe keményre töltik, szikkasztják 1-2 napig, majd 2-3 napig bükkfán füstölik. Készült vastagbeles változatban is, de szikkasztáskor azt két deszka között laposra préselik, hogy a szorult levegő eltávozhasson... és a füst is jobban átjárhassa. Újabban a római köményt fűszerköménnyel is helyettesítik... és a borsot harmad-fél arányban szegfűborssal „illatosítják”. Betelepült bolgárok étkeként terjedt el.

Ebesi (Erzsébetvárosi) húsos kolbász: az örmény pastirma kolbász-szerű, erdélyi változata. Oszmán-balkáni fűszerezés-sós hús és a magyaros csípős fűszerezés ötvözete. Kolbászhoz 9 kg húst nagyobb 8-15 mm-es darabokra vágta. Ehhez, 1 kg kövér húst apróra vagdaltak mindezt sózták (25-28 dkg). Ezt az alapot meghintették... édes (10-15 dkg) és csípős (3-5 dkg) paprika, valamint fekete bors (3-5 dkg) és római kömény (4-5 dkg) őrlményeivel. Mindezt jó alaposan átkeverték és 2-3 napig hűvös helyen érlelték, közben félnaponként alaposan átkeverték. Ezt követően az így pácolt húst jól átgúrták, és a felesleges levét leöntötték. Ezt a keveréket vastagbélbe töltötték, két deszka között megnyomatták. Szikkasztás után hűvöszellős helyen szárítással tartósították. Újabban a római köményt... fűszerköménnyel is helyettesítik.

Görögszénás kolbászok

Görögszénás kolbászok... szinte csak a Kárpát-medencébe települt bolgár, görög, török és örmény népségek körében voltak népszerűek. És, ahogy fokozatosan „beolvadtak” a helyi lakosságba... úgy e kolbászok is „átformálódtak”, igazodva a környezet ízléséhez, szokásaihoz.

Újvári örmény kolbász: az örmény és bolgár *sujuk*... szamosi módon. Anatóliai kolbászféle magyaros fűszerezéssel. A kolbász-alap: 7 kg hús és 3 kg szalonna, apróra vagdálva (3-5 mm), és 15-20 dkg sóval meghintve. Miután kissé levet eresztett... 15-20 dkg fűszerpaprika, 6-7 dkg fekete bors, 5-7 dkg fűszerkömény és 8-12 dkg görögszéna-mag őrlményekkel... és 3-5 dkg nyers fokhagyma-reszeléssel ízesítették. E keveréket alaposan átdolgozták és vékonybélbe töltötték. Eredetileg főzve (sütve?), vagy szikkasztás-érlelés után nyersen fogyasztották. Füstölt változatban is ismert. Régen római köménnyel is készítették. Mára szinte elfelejtődött.

Péteváradi kolbász: az előbbi kolbász, mára szinte elfeledett... köménymag nélküli, dunai svábos horvátos változata. A régen divatos görögszénát (Ziegenhorn, Rehkörner) mára szinte kiszorította a helyi ízléshez jobban illeszkedő koriander-mag (2-5 dkg). A görögszéna magját (Szerémségben) újabban szívesebben helyettesítik (fele mennyiségű) ánizsmaggal is, mivel illata-aromája hasonló... de az ánizsmag könnyebben termesztethető és örölhető.

Gyergyói (Gyergyószentmiklósi) szagos kolbász: az örmény kolbász székelyes változata, amely annyiban tér el az újvári változattól, hogy nem tartalmaz fűszerpaprikát... és a fűszerkömény helyett borsfűvel is ízesítették. Mára ez a kolbász... a helyi görögség integrálódásával... épp úgy elfelejtődött, mint a „lepkeszeg vagy a kecskeszarv” (régen így nevezték a görögszénát).

Mustármagos kolbászok

Egész mustármagot kolbászba... nemigen kevertek. Gyakoribb volt a mustármag-liszt, amely a kolbász keverékét „jól összefogta, levét is felszítta”. Az eléggé csípős fajta... részben a borsot is pótolhatta. Az egész mustármag inkább csak díszített, és a sajátos ízhatása is főleg „ráharapásra” érvényesült... mint az egészmagos fűszerköményes kolbászoknál (pl. csabai).

Temesi kolbász: szász-sváb kolbász őrvideki „módon”. Kolbász-alap: hús (7,5 kg) és szalonna (2,5 kg) közepes (4-8 mm) méretre vagdálva, majd kissé sózva (15 dkg) és zúzott fokhagymával (3 dkg) elkeverve. Fűszerezése: fekete bors (1,5 dkg), fűszerkömény (3 dkg) és mustármag (5 dkg) őrlményei, mindez morzsolt majoránnával (1 dkg) alaposan eldolgozva. Vékonybélbe töltötték főleg frissen sütve fogyasztották. Vagy... a szokásos módon füstölve-érlelve tartósították. Füstölés esetén hozzá kevertek némi cukrot (5 dkg) és salétromot (1-2 dkg) is.

Torontáli kolbász: a temesi kolbász szerbes változata. Előbbtől csak fűszerezésben különbözik, úgymint: fekete bors (4 dkg), fűszerkömény (1,5 dkg) és mustármag (2 dkg) őrlmények, valamint morzsolt majoránna (1,5 dkg) és apróra vágott vöröshagyma (10 dkg). Ezt a kolbászt is fogyaszthatták... frissen sütve vagy nyersen... előtte füstölve vagy némileg érlelve.

Rumai kolbász: a temesi mustáros kolbász szerémségi szerbes változata. Fűszerezésben tér el az előbbi változattól, mivel a csípősségét – fekete bors helyett – csípős fűszerpaprika (4-5 dkg) őrlemény adja. A fokhagyma és fűszerkömény mennyisége lényegében megegyezik... de jóval több vöröshagyma is (15-25 dkg) ízesíti. A mustármag (2-3 dkg) és a majoránna (1-2 dkg) mennyisége sem tér el jelentősen. Fűszerkömény nélkül is készülhetett. Édes piros-paprikával (6-10 dkg) gazdagítva Baja környékén is készítették, de kevesebb vöröshagymával (<10 dkg).

Délvidéki mustáros kolbász: a Rumai kolbász... baranyai horvát változata. Fűszerezés annyiban tér el, hogy csak édes (15 dkg) és csípős (5 dkg) fűszerpaprikát, valamint fokhagymát (3-6 dkg) és mustármagot (2-5 dkg) tartalmaz. Köménymagot, borsot és vöröshagymát... azt nem. A sütni valót vékonybélbe, a füstöltet inkább vastagbélbe töltik (mustármagos kulen).

Órvidéki magos kolbász: a mustáros kolbász, helyi változata. Kolbász-alapjában hasonlít a Temesi kolbáshoz. Fűszerezése (10 kg-hoz): fekete bors (1,5 dkg), fűszerkömény (1,5 dkg), mustármag egészben (5 dkg), majoránna (0,7 dkg)... valamint borókabogyó-őrlemény (3 dkg).

Felvidéki mustáros kolbász: az órvidéki magos kolbász rusztikus változata. Egyfajta fokhagyma nélküli, borsos-köményes változat. Kolbász-alap: 7-8 kg hús kisebbre (4-6 mm), 2-3 kg kemény szalonna közepesre (6-8 mm) vagdálva, és só (20-24 dkg). Fűszerezése (10 kg-ra): fekete bors (4 dkg), fűszerkömény (2 dkg), majoránna (0,5 dkg), mustármag (1,5-2 dkg). Jóízű sütőkolbász.

Villányi mustáros stifi: a dunai-sváb stifolder mustármag-lisztes változata. A villányi stifolder módján készült azzal az eltéréssel, hogy fekete bors helyett (lásd: II. táblázat) kétszer annyi mustármag-liszttel készítették. Mivel, a fehér mustármagot a házi kertben is megtermelhették.

Egyszerű újszerű kolbászok

E kolbászok jellemzője, hogy a hagyományos (alap, kiegészítő) fűszereken túl... „új-egzotikus fűszerekből” csak egyet tartalmaznak. Ez „adja” a kolbász jellegét. Valamint, sőt és mindazokat az összetevőket, amelyek a tartósításhoz és érleléshez elengedhetetlenek... vagy szokásban voltak. Ezen kolbászok házilag könnyen elkészíthetők, de érdemes először sütőkolbászokkal kísérletezni... és, csak a „beváltakat” tartósítani. Íme, néhány érdekesnek ígérkező recept:

Fehérborsos kolbászok

Alig ismertek olyan magyaros kolbászok, amelyek az egzotikus fűszerek közül csak a fehér borsot tartalmaznának. Ugyanis, a magyar konyha, a kevésbé csípős fehérborsot... csak akkor használta, ha a fekete bors színe „elcsúfította volna az étet”. Íme, néhány ritka példa:

Fehér kolbász: a széki kolbász előkelő változata. Kolbász-alap: 4-6 mm-es kockákra vagdalt hús (7,8-8,5 kg) és szalonna (1,5-2,5 kg), só (18-24 dkg) és reszelt fokhagyma (8-10 dkg) kiáztatott levének együttes keveréke. Fűszerezése: fehérbors őrlemény (5-8 dkg). Vékonybélbe töltötték, frissen sütötték... vagy szárítva, hamvazva érlelték (hogy színe ne sötétedjék).

Fehér bors hiányában mustármaggal is készítették. Ismert szegfűborsos és szerecsendiós változata is.

Veres kolbász: a fehér kolbász paprikával színesített változata. Kolbász-alapjuk megegyezik. Fűszerezés: csemege paprika (5-10 dkg) és fehér bors (4-7 dkg) őrlemény, valamint fokhagyma (2-5 dkg). Tolnai kolbászhoz hasonló, de annál tisztább és szebb vágási felülettel. Vékonybélbe töltötték és akác-, alma- vagy gyertyánfa vereslő füstjével csapatták. Némely svábok ünnepi alkalmakra készítették. Néha készítették fokhagyma nélküli változatban is... sütőkolbászként. Fehér bors hiányában mustármaggal is készítették.

Magvas kolbász: a fehér kolbász magvakkal ízesített változata. Vagyis, az előbbi módon készült kolbász keverékébe... héjuktól megtisztított fehér magvakat is kevertek. Ez lehet pirított mandula, mogyoró vagy fenyőmag... újabban napraforgómag. Székelyek és szászok jeles alkalmakra készítették. Csángók, szatmári svábok és polákok fokhagyma nélküli változatban is kedvelték. Fehér bors hiányában mustármaggal is készülhetett.

Leveles kolbász: a fehér kolbász zöldfűszeres változata. Kolbász-alapja hasonló Fűszerezése (10 kg-hoz): fehérbors (3-6 dkg), és fűszernövények friss zöld levele (6-15 dkg). Ezek 5-8 mm-es vagdaléka vagy letépkedett ép levélkéi, enyhén szikkasztva, óvatosan bekeverve a kolbászkeverékbe, hogy ne törődjenek. Zöldfűszerek tájegységenként sajátosak. Íme, néhány példa...

Palócföld = lestyán, fokhagymaszár.	Székelyföld = borsfű, tárkony.
Csángóföld = póréhagyma, menta.	Ruszniföld = újhagyma, kapor.
Szászföld = majoránna, koriander.	Őrvidék = rozmaring, kakukkfű.
Délvidék = bazsalikom, szurokfű.	Svábvidék = petrezselyem, metélőhagyma.

Egy kolbászon belül... csak egyféle zöldfűszert használtak. A kolbászt vékonybélbe töltötték és frissen sütve tálták. Nem füstölték, nem „hamvasztották”... csak ritkán szárították. Ez a kolbász is készülhetett fehér bors helyett... mustármagos ízesítéssel.

Sajtos kolbász: a fehér, veres és leveles kolbászok... sajttal gazdagított változata. Készítésének lényege: a kolbászkeverékbe... reszelt vagy apróra kockázott... kemény, vagy levegőn kissé megszáritott félkemény sajtot... kevertek, 10-15%-ban. Leggyakrabban frissen sütve vagy főve fogyasztották, de készült szárított vagy füstölt tartósítással is. „Tehénsajtos” változatok főleg sváb, a „juhsajtos” változatok a székely és tót vidékeknél gyakoribbak (Eszténa kolbász). Fehér bors hiányában készíthették örölt mustármaggal vagy reszelt csípős tormával is.

Szerecsendiós kolbászok

A szerecsendió sajátos aromája leginkább... a borókabogyó, petrezselyem, édeskömény és fenyőtű keverékéhez hasonlítható. Egy olyan fűszer, amely képes volt egyszerre megfelelni a németes, franciás és olaszos ízlésnek. Talán ezért vált – a XVI. századtól – egyre ismertebbé, mert már kevés reszelékével is... képes volt alaposan megízesíteni, divatosá tenni a kolbászt. Különösen a XIX. században vált népszerűvé... a főtt kolbászkák és szalámik elterjedésével.

Újgyulai kolbász: magyaros, gyulai jellegű kolbász szerecsendióval ízesített változata. Egyfajta sovány, szalámis ízű, manapság már házilag is terjedő fűszerezéssel. Kolbász-alap: 8-9 kg hús, 1-2 kg keményszalonna, „trendi módon” apróra (4-6 mm-esre) vagdalva, mindez igény szerint sózva (20-26 dkg). Fűszerezés: édes (7-12 dkg) és csípős (3-5 dkg) fűszerpaprika, fekete bors (2-3 dkg), fűszerkömény (0,5-1 dkg)... mindezek őrleményként, valamint... fokhagyma (2-4 dkg) reszelék-zúsalék... és szerecsendió-reszelék (0,2-0,5 dkg). Házi készítéskor marhabélbe töltötték és „házi szalámiknak” felfüstölték. A tartósság és érlelés érdekében cukrot (5-10 dkg) és salétromot (1-3 dkg) is hozzákeverhettek. Egyfajta délalföldi házi szalámi.

Csemege kolbász: magyaros, baranyai jellegű kolbász, szerezsendióval. Félkövér, szalámis ízű, köménymag-mentes változat. Kolbász-alap: 7-7,5 kg hús és 3-2,5 kg keményszalonna, apróra (4-6 mm-esre) vágva, igény szerint sózva (20-24 dkg). Fűszerezés: édes (7-15 dkg) és csípős (3-5 dkg) fűszerpaprika, fekete bors (1,5-4 dkg)... mindezek örleményként, valamint fokhagyma (2-3 dkg) reszelék-zúzalék... és szerezsendió-reszelék (0,3-0,6 dkg). Töltése és tartósítása az előbbi kolbászéval megegyezik. Egyfajta dél-dunántúli házi szalámi.

Ízes kolbász: magyaros, felföldi jellegű kolbász, szerezsendióval. Húsos-száraz, édes és nem csípős, ízével a téliszalámit idézi. Kolbász-alap: 7-8 kg hús közepesre és 3-2 kg szalonna apróra vágva (darálva), sózva (20-25 dkg). Fűszerezés: édes (5-15 dkg) fűszerpaprika, fekete bors (2-6 dkg) és esetleg (1-3 dkg) fűszerkömény örleménye, valamint... fokhagyma (4-10 dkg) reszelék-zúzalék... és szerezsendió-reszelék (0,7-2 dkg). Szabály: a bors/szerezsendió arány 3 körül legyen, különben eltorzulhat a „téliszalámis íz”. Egyfajta palóc-jellegű szalámi.

Óri kolbász: a régi, örvidéki (borsos – fokhagymás – borókabogyós) kolbász „javított” változata. Landjäger-típusú, széki jellegű kolbász, szerezsendióval ízesítve. Kolbász-alap: 7-8 kg hús és 3-2 kg keményszalonna apróra vágva, 18-26 dkg sóval bekeverve. Fűszerezés: 2 dkg őrölt fekete bors és krémesre zúzott 2-7 dkg fokhagyma... valamint 0,7-1 dkg szerezsendió reszelék. Érleléshez és tartósításhoz: 3-5 dkg cukor és 2-2,5 dkg salétrom. A magyarok néha 0,5-1 dkg rozmaringgal, vendek 1-2 dkg kakukkfűvel, svábok 0,5-2 dkg korianderrel „tovább ízesítették” (szárítva, porítva, bekeverve). Általában vékonybélbe töltötték. Ha vastagbélbe, akkor azt vagy szorosan átkötötték (mint a kulent), ha marhabélbe... ellapították. Majd, füstölték-érlelték.

Kárpáti vadászkolbász: kárpátaljai, szerezsendió, fokhagyma nélküli kabanosi jellegű kolbász-változat. Kolbász-alap: 6-7 kg sovány hús és 3-4 kg kemény szalonna apróra vágva, 18-22 dkg sóval bekeverve. Fűszerezése: 1,5-2 dkg fekete bors és 1-1,5 dkg fűszerkömény örlemények, valamint 0,5-1 dkg szerezsendió reszelék és 2-2,5 dkg cukor. Kétféle változatban készítették. Ha birkabélbe töltötték, akkor 2,5 órán át melegen füstölték. Ha vékony disznóbélbe töltötték, akkor 2-3 napig hidegen füstön tartották, azután legalább 2 hétig hűvösben érlelték.

Lublói kolbászka: a kárpáti vadászkolbász kisméretű, foghagymás változata. Összetételében annyiban különbözik, hogy fokhagyma zúzalékot is tartalmaz (1-3 dkg 10 kg-hoz). Vékony birkabélbe töltik. A nyári kolbászt melegen füstölik és néhány napon belül elfogyasztják. A télen készült kolbászt hidegen is füstölik és érlelik, így fél évig is eláll (de túlszáradhat).

Órvidéki vadászkolbász: széki jellegű, „Landjäger-típusú” kolbász. A lublói kolbásztól abban különbözik, hogy az őrölt (1-1,5 dkg) fűszerkömény helyett... szárított és őrölt (3-4 dkg) koriandermagot tartalmaz (sváb változat). Vékony disznóbélbe töltik, füstölik, érlelik. Néha kevés (2-5 dkg) csemege fűszerpaprika örleménnyel ízesítik-színesítik (magyar változat).

Vendvidéki vadászkolbász: az órvidéki vadászkolbásztól annyiban különbözik, hogy koriander helyett szárított 0,5-1 dkg rozmaringgal (magyar változat) vagy 2-3 dkg kakukkfűvel (vend változat) ízesítik. Ezt a kolbászt is vékony disznóbélbe töltik, általában füstölik és érlelik.

Szegfűszeges kolbászok

Kolbász ízesítésére szegfűszeget „önmagában” (más új-egzotikus fűszerek nélkül) csak ritkán használták. Leginkább fahéjjal, szegfűborssal vagy szerezsendióval keverve alkalmazták.

Lajtai szeges kolbász: bajor eredetű, fokhagyma nélküli kolbászféle. Kolbász-alap: 8-8,5 kg hús és 2-1,5 kg szalonna, apróra vágva (darálva), 20 dkg sóval ízesítve. Fűszerezése: 0,7-1,5 dkg őrölt fekete bors örlemény, szárított és morzsolt 0,5-1 dkg kakukkfű, 0,5-1 dkg majoránna és 0,7-1 dkg őrölt szegfűszeg. Vékonybélbe töltve, frissen sült és enyhén füstölt változata ismert.

Késmárki szagos kolbász: szász ízlésű borsos kolbász, szegfűszeggel gazdagítva. Kolbász-alap: 10 kg félkövér hús apróra vágva, 20 dkg sóval elkeverve. Régi fűszerezés: 5-6 dkg őrölt fekete bors és 5 dkg szegfűszeg örleményei. Előkelő változatában a fekete bors helyett 5-7 dkg őrölt fehérborssal készítették és némi (2-3 dkg) őrölt fahéjjal is gazdagították. Egyszerűsített változatában a fahéjat... 4-5 szem pépesre zúzott keserűmandula magbéllel pótolhatták. Vékonybélbe töltötték és ünnepkor frissen sütvé tálalták. Nem füstölték, legfeljebb szárították.

Vörösvári ízes kolbász: németes kolbász magyaros paprikával. Tolnai jellegű kolbász kiegészítő fűszerezéssel. Kolbász-alap: 7,5-8 kg hús és 2,5-2 kg szalonna apróra vágva (darálva) 18-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 5-10 dkg édes pirospaprika, 3-5 dkg fekete bors és 1-1,5 dkg szegfűszeg örlemények, valamint 1-2 dkg zúzott fokhagyma. Készítették fokhagyma nélküli változatban is. Vékonybélbe töltötték, szikkasztás után hidegen füstölték (csak 1-2 napig), majd szárítva érlelték. Nem sokáig tárolták. Hasonló kolbászt készítettek Villány vidékén is.

Görögfalvi hagymás kolbász: balkáni illatos-hagymás kolbász magyaros változata, már csak az ott élő idős görögök körében ismert. Kolbász-alapja: 8 kg hús és 2 kg szalonna, apróra vágva és 15-18 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 5-10 dkg csemege fűszerpaprika, 1,5-2 dkg fekete bors, 0,5-1 dkg fűszerkömény, 8-12 dkg reszelt fokhagyma, 50 dkg apróra vágalt póré- vagy újhagyma, 0,5-1 dkg szárított szurokfű morzsalék és 1-1,5 dkg szegfűszeg. A fűszerek apróra őrölve, porítva. Mindezek alaposan egybedolgozva, vékonybélbe töltve. Frissen sütvé tálalták.

Fahéjas kolbászok

Kárpát-medencében nehéz találni olyan kolbászt, amely az új-egzotikus fűszerek közül... csak fahéjat tartalmazna. Leginkább szegfűszeggel, szegfűborssal vagy szerecsendióval keverték.

Késmárki édes kolbász: a késmárki szagos kolbász szegfűszeg nélküli változata. Kolbász-alap azonos. Fűszerezés: 5-6 dkg őrölt fekete bors, 3 dkg szárított-morzsolt bazsalikom, 2-3 dkg őrölt fahéj, és 4 dkg cukor. Vékonybélbe töltötték. Frissen sütvé vagy szárítva fogyasztották.

Bánáti ízes kolbász: balkáni jellegű, hagymás-édeskés kolbász. Kolbász-alap: 10 kg félkövér hús apróra vágva, 20 dkg sóval vegyítve. Fűszerezés: 4-5 dkg fekete bors, 10-15 dkg friss fokhagyma pépje és 50-80 dkg vöröshagyma apró vágda. Ezt tovább ízesíti 3-5 dkg őrölt fahéj, 3-5 dkg száraz-morzsolt bazsalikom és 1-3 dkg borsfű. Frissen sütvé tálalják.

Szegfűborsos kolbász

A szegfűbors igen sajátos fűszer. Mintha egy fűszerben egyesülne a bors, szegfűszeg és fahéj aromája... némi borókabogyó vagy szerecsendió íz-illat beütéssel. Egyre népszerűbb, mivel önmagában képes egyidejűleg több fűszert is helyettesíteni vagy más fűszer hatását erősíteni. Mivel erőteljes fűszer, így „kevés is elég belőle”, vagyis használata nagyon gazdaságos. Különösen kedvelt fűszer... szalámik és mediterrán jellegű kolbászok készítésénél. Szükség esetén helyettesíti: 1-2 rész bors, 1 rész szerecsendió, 2 rész szegfűszeg, 1-2 rész fahéj.

Zamatos kolbász: magyaros jellegű, fűszerezett kolbász. Kolbász-alap: 7 kg hús közepes lyukú rácson ledarálva 3 kg zsírszalonna, hidegen apró kockákra vágva, 25 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 15-10 dkg édes és 0-5 dkg csípős pirospaprika, 2 dkg fekete bors, 1 dkg szegfűbors és 1 dkg fűszerkömény (ezek örleményként). Valamint, 3 dkg finomra pépesített fokhagyma és 3-5 dkg cukor 1 dl vízben elkeverve. A kolbász-alapot és fűszereket alaposan összedolgozták, hogy az alkotók egyenletesen elkeveredjenek. E keveréket 1 napig hűvösön állni hagyták, majd alaposan átkeverték. Vékony disznóbélbe töltötték, fél napig szikkasztották, 2-3 napig hidegen füstölték (bükkfán), utána legalább 1 hónapig érlelték. Ha vastagkolbásznak (szaláminak) készült... 6-8 napig füstölték. Palócföldön (0,5 dkg) lestyángyökérrel, Dél-Alföldön (1 dkg) kakukkfűvel vagy rozmaringgal, Körösök völgyében (1 dkg) tárkonnyal is gazdagították.

Csemege kolbász: baranyai jellegű, fűszerezett kolbász. Kolbász-alap: 7,5 kg darált hús (sovány és félkövér vegyesen), 2,5 kg apróra kockázott kemény szalonna, ehhez 20-25 dkg só. Fűszerek: 15-8 dkg édes és 3-5 dkg csípős pirospaprika, 1,5-2 dkg fekete bors, 0,5 dkg szegfűbors és 3 dkg finomra pépesített fokhagyma 0,5 dl vízben (borban) kiáztatott leve. Valamint, 10-15 dkg porcukor és 0,5-1 dkg salétrom. Mindezeket összekeverték, sváb vidéken 1-2 dkg majoránna is hozzá adva. Fél napos pihentetés után újra átdolgozták, vékony vagy vastagbélbe töltötték, és a zamatos kolbásznál leírtak szerint füstölték (gyümölcsfa, gyertyán vagy szőlőtőke füstjén).

Paprikás ízes kolbász: a csemege kolbász erőteljesen paprikázott változata. Fűszerezésben tér el: több (18-25 dkg) édes pirospaprika, kevesebb (1-1,5 dkg) fekete bors, kicsit több (0,5-1 dkg) szegfűbors. Porcukor is jóval kevesebb (1,5-3 dkg)... hogy a paprika aromája jól kiérződjék.

Szlavón csemege kulen: a csemege kolbász... szlavón kulenhez hasonló változata. Csak némileg tér el összetételben, vagyis: fekete borsot nem tartalmaz (csípős paprika helyettesíti). Valamint, disznó vastag-, vak- vagy végbélbe töltik, átkötözve szikkasztják, kulenként füstölik.

Téli kolbász: tolnai jellegű, fűszeres kolbász. A „téli” elnevezés onnan ered, hogy kizárólag száraz-hideg időszakban készítették, hogy jól szikkadjon és a füstölés is hidegen történhessen. Kolbász-alap: 7,5-8 kg hús és 2,5-2 kg szalonna apró (2-4 mm-es) kockákra vágva (a hús 4-es rácson is darálható), majd 20-25 dkg sóval meghintve, elkeverve. Fűszerezés: 8-10 dkg édes pirospaprika, 1,5-2,5 dkg fekete bors, 0,3-0,5 dkg szegfűbors és 2-4 dkg finomra pépesített fokhagyma, valamint 1-2 dkg cukor és 0,5-0,6 dkg salétrom. Az alkotórészeket alaposan összekeverték és 1 napig hidegben pihentették. Ezt követően átdolgozták, vékony disznóbélbe töltötték, szikkasztották és a szokásos módon füstölték, érlelték. Vékony marhabélbe (vastagra) is töltötték. Fekete bors helyett (1,7-2,5 dkg) fehér borssal készített változatát szaláminak nevezték, amelyet bükkfán füstöltek, majd szárítva érleltek. Felvidéken, a szász vidékeken... ha fehérborssal fűszereztek... a szegfűbors mennyisége elérhette a 3 dkg-ot is.

Vadász kolbász: a téli kolbász fokhagymásabb változata, attól fűszerezésében tér el. Vagyis, paprika nélkül, több (5-6 dkg) fekete borssal és több (15-20 dkg) fokhagyma zúzalékkal készül. Valamint, a vastag kolbászos változatát gyakran ellapítva szikkasztják, majd füstölik.

Erdélyi kolbász: a téli vastag kolbász abált változata. A töltés utáni hőkezelés a tárolhatóságot segítette... mert, csak 3 napig füstölték, mint a vékony kolbászt, hogy íze „ne torzuljék”. Összetétele és készítési módja megegyezik a téli kolbásznál leírtakkal... azzal az eltéréssel, hogy: vékony marhabélbe töltötték és 1 órán át abálták (85-90 °C-os vízben), majd fellógatva lecsurgatták, és ha „bőre már nem volt nedves” füstre rakták. Hűvösön 2-3 hónapig is elállt.

Békési mérges kolbász: a régi békési-csípős házikolbász modern változata. Kolbász-alap: 6,5-7 kg apróra vagdalt hús (esetleg darált), 3,5-3 kg apróra (4-6 mm-re) vagdalt kemény szalonna, 20-25 dkg sóval bekeverve. Fűszerezése: 10-15 dkg csípős pirospaprika, 3-5 dkg fekete bors, 3-5 dkg őrölt kömény, 3-5 dkg alaposan elzúzott fokhagyma és 1-1,5 dkg szegfűbors. Csak vékonybélbe töltötték, 3-4 napra hideg füsttel csapatták. Kömény, kömény nélkül is készülhet.

Székely ízes kolbász: a székely borsos-fokhagymás kolbász... aromás, szegfűborsos változata. Kolbász-alap: 7-8 kg hús és 3-2 kg szalonna 4-6 mm-es darabokra vágva (ebből 1 kg hús pépessé verve), majd ez az aprólék 20-35 dkg sóval bekeverve. Fűszerezés: 4-5 dkg fekete bors, 2-1 dkg szegfűbors és 2-5 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Néhol 1-2 dkg borsfűvel is ízesítik. Helyi szokás szerint cukrozzák, salétromozzák. Vékony disznóbélbe töltik és hidegen füstölik.

Borsos kolbász: az egyszerű galíciai borsos kolbász... aromás változata. A székely kolbászhoz hasonlóan készül azzal az eltéréssel, hogy fokhagymát nem tartalmaz. Valamint, a borson és szegfűborsok kívül... helyenként 1-2 dkg kömény, őrleménnyel is fűszerezték. Szász vidéki változatában a kömény helyett... majoránnával vagy korianderrel ízesítették.

Citromos kolbászok

A citrommal (ritkábban narancssal) készült kolbászok már a reneszánsz óta ismertek a Kárpát-medencében, csak főúri körökben váltak népszerűvé. Mindössze Felvidék és Erdély némely területein volt kedvelt a városi polgárság körében is. Vidéken, leginkább sváb körökben volt ismert, mint előkelő, ünnepi kolbász. Újabban, egyfajta ínycsiklandóként egyre divatosabb.

Kassai citromos kolbász: XIX. századi egyszerű kolbász. Kolbász-alap: 10 kg kövér disznóhús, apróra vágva (darálva), 25-28 dkg sóval bekeverve. Ezt fűszerezték 2-3 dkg őrölt fekete borssal és 2-3 citrom frissen reszelt héjával, mindezt alaposan összedolgozták... majd vékony sertésbélbe töltötték. Ezt a kolbászt szikkaszthatták, és száríthatták. Ha friss sütőkolbásznak készítették, akkor a kolbászkeveréket 5-10 dl friss tejjel gazdagították, majd összedolgozás és töltés után... kevés zsírral kikent tepsiben kisütötték. A kolbász „úrjasabb változatát” fekete bors helyett fehér borssal (3 dkg) készítették, és 1 citrom levét is beledolgozták a sütőkolbászba.

Szepesi citromos kolbász: előbbi módon készített 2 citromos kolbász, de kevesebb (20-25 dkg) sóval, kevesebb (1,5 dkg) őrölt fekete borssal... és (2 dkg) majoránnával gazdagítva. Eperjes környékén majoránna helyett (1 dkg) korianderrel ízesítették. Sütőkolbászként használták.

Nyitrai citromos főzőkolbász: 10 kg kövér hús, apróra darálva, majd meghintve 25 dkg sóval, valamint 5 dkg csípős fűszerpaprika és 1 dkg kömény, őrleménnyel. Összedolgozták 3-5 citrom reszelt héjával és kifacsart levélével... majd vékonybélbe töltötték. Süve fogyasztották. Zobor-vidék egyes részein a csípős paprikát (2,5 dkg) őrölt fekete borssal helyettesítették.

Erdélyi citromos kolbász: 7 kg húsnyesedék és 3 kg szalonna... 4-6 mm-es darabokra vágva. Ezt 20 dkg sóval, 4-5 dkg őrölt fekete borssal, 5-8 dkg összetört fokhagymával... 2 citrom reszelt héjával és levélével... összedolgozták, vékonybélbe töltötték. Frissen sütve fogyasztották, szárítva is tartósították, de sohasem füstölték. A bors egy részét borsfűvel is helyettesíthették.

Pozsonyi citromos kolbász: borsos-citromos kolbász, XIX. században népszerű németes városi csemege. Valójában nem is kolbász, hanem egyfajta kenyeres vagdalt „kolbászbőrbe bujtatva”. Kolbász-alap: 10 kg félkövér hús, apróra (4-6 mm-esre) vágva vagy darálva, és

20 dkg só. Fűszeres adalék: 3-5 dkg őrölt fekete bors, 5 db citrom kifacsart leve és reszelt héja, tejben kissé beáztatott 10 db szikkadt zsemle, és 3-5 dkg cukor. Mindezt alaposan szétmorzsolják és jól összedolgozzák. Néhány órát hűvös helyen pihentették, majd vékonybélbe töltötték, és 0,5-1 napig szikkasztották. Néhány napon belül sütve fogyasztották, tepsiben vagy rácson sütötték.

Paprikás citromos kolbász: egy olyan újfajta „magyaros” kolbász, amelyet fokhagyma helyett reszelt citromhéjjal ízesítenek. Kolbászalap: 8 kg félkövér és szaftosabb húsook apróra darálva, és 2 kg kemény szalonna apróra kockázva, majd 16-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 8-15 dkg édes és 3-5 dkg csípős piros paprika, 2-3 dkg fekete bors, 1-3 dkg fűszerkömény... valamint 5 db citrom friss reszelt héja és 3 db citrom kifacsart leve. Mindez jól összedolgozva, majd 2-3 órás pihentetés után újra átkeverve és vékonybélbe töltve. Többnyire frissen sütve fogyasztják, de füstölt-érlelt változata (száraz kolbászként) is több hónapig eláll.

Fűszerek egymásra hatása

Sok kolbász az elfeledett-újjaéledő vagy az új-egzotikus fűszerekből többet is tartalmaz. Hogy milyen eredménnyel, az igencsak függ a fűszerek fajtájától, mennyiségétől és arányaiktól... valamint a helyi ízléstől és szokásoktól. A Kárpát-megyei ízlések, főzési szokások és a bevált kolbászreceptek receptek az alábbi „fűszer-összeférhetőségekre” (párosíthatóságra) mutatnak:

III. számú táblázat

Jelmagyarázat:

- ☒ ++ gyakori párosítás
- ☒ + összeférnek
- ☐ egymást zavarják
- ☐ nem szokásos

	Gyömbér	Ánizs	Édeskömény	Római kömény	Mustármag	Görögszéna	Fehérbors	Szerecsendió	Szegfűszeg	Fahéj	Szegfűbors	Citrom	Majoránna	Kakukkfű	Szurokfű	Koriander	Rozmaring	Tárkony	Borsfű	Zsálya	Petrezselyem	Hagyma	Fokhagyma
Gyömbér		+		+		+		+	+	+	+	+	+					+			+		+
Ánizs	+		-	+			+	+			+	+		+	+	+							-
Édeskömény		-					+	+	+		+		+	+		+	+	+		+	+		-
Római kömény	+	+			+	+	+	+	+	+	+		++		+	+	+		+			+	+
Mustármag				+			+	++			+		+			+						+	+
Görögszéna	+			+			+	+						+		+					+		
Fehérbors		+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Szerecsendió	+	+	+	+	++	+	+		+	+	+	+	+	+	++	+				+	+	+	+
Szegfűszeg	+		+	+			+	+		+	+	++	+	+	+	+	+	+	+			+	+
Fahéj	+			+				+	+		+						+		+			+	+
Szegfűbors	+	+	+	+	+		+	+	+	+		++		+					+	+		+	+
Citrom	+	+						+	++		++		+		+					+	+	+	-

Retro és egzotikus fűszerek használata a házi kolbászkészítésnél... még ma is ritka... és csak helyenként szokásos. Egyes dunai sváb vidékeken a kolbászkeverékhez a tört fekete borshoz, finomra reszelt szerecsendőt is adnak. Felvidéki szász vidékeken a fekete borsot inkább szegfűborssal vagy szegfűszeggel keverték. Erdélyben néhol a fekete bors és szerecsendió mellett... szegfűborssal is ízesítik a kolbászt. Régebben, a szegfűborsot őrölt fekete bors és szegfűszeg keverékével helyettesítették. Ezt az ízesítést a XVIII. századi elzászi-lotaringiai betelepülők hozhatták magukkal. Erre utalhat, hogy az elzászi konyha ma is népszerű fűszerei: fekete bors, szegfűbors, szerecsendió, gyömbér. Bánát környékén a vastag kolbászt (szalámit) néha kevés fahéjjal is ízesítik, amely mediterrán (török, bolgár, talján) hatásra utalhat.

A bors és szegfűszeg keveréke... jól pótolta a ritkább és drágább szegfűborsot. Valamint, „úriasabb” volt, mint a hasonló borókabogyó, amely a középkorban igencsak népszerű volt. Gyömbér jól kiegészítette a borsot is, és illatosította-édesítette, „frissítette” a kolbászt... de ha túlادagolták, kesernyőssé válhatott. A török hódoltságideje alatt elterjedt görögszéna mára kikopott a magyar konyhából... mert az ánizs és édeskömény kényelmesebben helyettesítette.

Tapasztalatok azt jelzik, hogy nem érdemes sokféle fűszert egyszerre használni, mivel az emberek többsége 5-7 fűszernél többet nem képes megkülönböztetni. Ugyanis, az intenzívebb fűszerek aromájukkal... elnyomhatják-elfedhetik a többi ízt-illatot. A füst forrása és jellege, a füstölés módja és ideje... szintén módosíthatja némely fűszer aromáját, „erejét”. Vagyis, „néha a kevesebb, az több”. Ezt a vélekedést igazolja... hogy az igazán népszerű, híres és eredetvédett kolbászok csak kevés, de egymáshoz jól illeszkedő fűszerekkel készülnek.

Többfűszeres kolbászok

Kárpát-medencében kevés olyan házikolbász ismeretes, amely egynél több új-egzotikus fűszert tartalmaz. Ezek többsége gyakran helyi szokásokhoz, hagyományokhoz vagy népcsoportokhoz kötődnek... és elég ritka az átvétel. Íme, néhány ilyen ismert-népszerű kolbász-változat:

Óbudai vékony stifolder: bajoros, örvidéki jellegű, de sokfűszeres kolbász-változat. A XIX. századi Buda- környéki svábok népszerű vendéglői csemegéje. Kolbász-alap: 7 kg hús és 3 kg zsírszalonna apró (2-4 mm-es) kockákra vágva, 22 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 3-4 dkg fekete bors, 2-3 dkg fűszerkömény, 1-1,5 dkg gyömbér és 0,2-0,5 dkg szegfűszer őrleményei. Valamint, 1-1,5 dkg szerecsendió reszeléke és 3-5 dkg fokhagyma pépje (kiáztatott leve?). Tartósság érdekében 1,5-2 dkg salétromot és 2-3 dkg cukrot (mézet) is hozzákevertek. Mindezt alaposan összekeverték, áldolgozták. Vékony disznóbélbe töltötték, szikkasztották, 2-3 napos hideg füstöléssel tartósították, majd érlelték. Valójában nem stifolder, mivel nem tartalmaz főtt húsrészt és nem vastagra töltött... inkább tekinthető stifolderes fűszerezésű nyerskolbásznak.

Solymári kolbászka: az óbudai stifolder salétrom nélküli változata. Vékony juhbélbe töltötték, Egy-két arasznyi méretűre töltött változatát... kissé füstölték, majd főve, grillezve tálalták. Egyfajta „régimódi virsli”, budai vásárok csemegéje volt. A szálla (többaraszosra) töltötteket meleg füstön lángolták, és főleg a budai vendéglőkben és boltokban... csemegeként árusították. Úriasabb-előkelő változatában a fekete bors helyett... őrölt fehér borssal ízesítették.

Téli kolbász: régi svábos, széki jellegű kolbász. Kolbász-alap: 7 kg színhús nyesedék és 3 kg szalonna (apróra kockázva vagy 5-ösre darálva), 22-25 dkg sóval bekeverve. Fűszerezés: 3-5 dkg bors (fekete vagy fehér) és 1-2 dkg szegfűbors őrlemények. Valamint, 1-1,5 dkg fokhagyma zúzalék (áztatott leve) és 0,5-0,7 dkg szerecsendió-reszelék. A hozzáadott 1-1,5 dkg salétrom és 1,5-2 dkg cukor... a tartósságát segíti. Keverés, néhány órás pihentetés hidegben, majd 2-3 napos füstölés (helyi szokás szerint), utána 1-2 hetes hideg érlelés. Vékony disznóbélbe töltve... ízes kolbász. Vékony marhabélbe töltve... nemes penészes házi szalámi is lehet (olaszos).

Óvári (mosoni) svábkolbász: bajoros, borsos-fűszeres, hagymás kolbász. Kolbász-alap: 8 kg hús és 2 kg szalonna apróra vágva, 18-20 dkg sóval készítve. Fűszerezés: 3-5 dkg fekete bors és 3-5 dkg gyömbér őrölve, 5-8 dkg vöröshagyma és 10-15 dkg petrezselyemzöld aprózva, 4 citromhéj reszelve. Összedolgozva, vékonybélbe töltve és frissen kisütve.

Lődösi kolbász: fokhagyma nélküli, landjager-jellegű, borsos-fűszeres kolbász. Kolbász-alap: 7 kg hús darálva, 3 kg szalonna kis kockákra aprózva és 20-25 dkg só. Fűszerezése: 3-4 dkg fekete bors és 1-2 dkg szegfűbors őrlemény, és 0,5-1 dkg szerecsendió reszeléke. Néha 1-2 dkg zúzott fokhagymával is ízesítve. Vékonybélbe töltve, füstölve vagy szárítva.

Sztropkói köményes kolbász: szász-morva-ruszin ízvilágú, örvidéki jellegű, fűszeres kolbász. Kolbász-alap: 7,5-8 kg hús közepesre vágva, 2,5-2 kg szalonna apróbbra vágva, 15 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 3-5 dkg fekete bors, 1,5-2 dkg kömény és 3-4 dkg fokhagyma reszelék, 1,5-2 dkg majoránna, 2-3 dkg mustármag egészben, 1-1,5 dkg szerecsendió-reszelék. A tartósításhoz 1,5-2 dkg salétrom és 4-6 dkg cukor. Vékonybélbe töltötték, bükk- vagy almafa hideg füstjén 3-4 napig tartották, majd legalább 2 hétig hűvösön érlelték.

Szegedi csemege kolbász: magyaros kolbász, olaszos szalámis fűszerezéssel. A kolbász-alap: 3 kg sovány és 4,5-5 kg félkövér hús apróra darálva... 2,5-2 kg kemény szalonna apróra kockázva és 20-25 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 7-10 dkg édes és 3-0 dkg csípős fűszerpaprika (ízles szerint), 1,5-2 dkg fekete bors, 0,5-1 dkg fűszerkömény és 0,2-0,5 dkg szegfűbors őrlemények, 2,5-3 dkg zúzott fokhagyma, valamint 0,3-0,5 dkg szerecsendió reszelék. Néhol 0,2-0,5 dkg gyömbérrel is ráízesítenek... de ezt már csak az ínyencek érzékelik. Tartóssághoz 0,5-1 dkg salétrom, érleléshez 1-1,5 dkg cukor. Összedolgozás után pihentetve, majd átkeverve bélbe töltve, és hideg bükkfa-füstre téve. Vékonybeles kolbász 2-3 napig, vastagbeles „szalámi” 4-6 napig füstölve. 2-3 heti érlelés után... olyan, mint a gyári márkás szalámi.

Orosházi fűszeres kolbász: tolnai jellegű, szalámis fűszerezésű. Kolbász-alap: 8,5 kg hús és 1,5 kg szalonna. Először nagyobb darabokra vágva, majd sózva (20-25 dkg) és fűszerezve a következőkkel: édes pirospaprika (10-15 dkg), fekete bors (1,5-1,7 dkg), zúzott fokhagyma (1,5-2 dkg), valamint szegfűbors (0,3-0,5 dkg), szerecsendió őrlemény (0,3-0,5 dkg) és 1,5-2 dkg cukor. Mindez összekeverve és fél napot pihentetve. Majd, újra átkeverték, 5-ös rácson ledarálták, összedolgozták és bélbe töltötték. Szikkasztották, füstölték és érlelték... mint a gyulai kolbászt. Vastagbélbe töltöttet (szalámit) az utóérlelés után ládában, fahamuban tárolták, hogy frissességét megőrizze. Néhol kevés köménymaggal (0,5-0,7 dkg) is ízesítették.

Fűszeres parasztkolbász: magyaros jellegű, kissé különleges fűszerezésű, újszerű kolbászféle, házas szalámi. Kolbász-alap: 7 kg hús és 3 kg szalonna (toka vagy hasaalja) közepesre darálva, 20-25 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 10-15 dkg édes és 10-5 dkg csípős paprika, 2-2,5 dkg fekete bors, 1,5-2 dkg szegfűbors és 3-3,5 dkg fűszerkömény őrlemények, valamint 1,5-2,5 dkg pépesre zúzott fokhagyma és 0,5-1 dkg szerecsendió reszelék. Az alkotókat összedolgozzák, töltik, füstölik, érlelik... ahogy házilag szokták. Szokásos elnevezései: ha vékony disznóbélbe töltve, akkor házi kolbász... ha vékony marhabélbe töltve, akkor szalámi.

Mecseki házikolbász: baranyai jellegű, a fűszeres parasztkolbász köménymag nélküli, svábos ízesítésű, újszerű kolbászféle, házas szalámi. Eltérés: köménymagot nem tartalmaz, viszont fokhagymából többet (15-20 dkg), valamint 2-2,5 dkg őrölt fehérborsot és 1 dkg cukrot is. Tölthető kolbásznak (vékony disznóbélbe), stifoldernek (vastag disznóbélbe), kulennek (disznó vak- vagy végbélbe), szaláminak (vékony marhabélbe)... ennek megfelelően füstölve, érlelve.

Varasdi talján kolbász: somogyi jellegű, szlavón kulen alapú, balkánias ízesítésű. Kolbász-alap: 8-8,5 kg hús és 2-1,5 kg szalonna apróra vágva, 20-25 dkg só. Fűszerezés: 15-10 dkg édes és 5-10 dkg csípős paprika 1-2 dkg zúzott fokhagyma kiáztatott leve (előző nap beáztatva 0,5 dl vízben vagy borban), 3 dkg édesköménymag és 0,5 dkg szerecsendió őrlemény. Ízesítve bazsalikommal vagy szurokfűvel (0,5-1 dkg). Alapos keverés, 3-4 óras

pihentetés, majd átkeverés. Töltése: disznó vakbélbe (kulen) vagy vékony marhabélbe (szalámi). Szikkasztása, füstölése (bükk, gyertyán hideg füstjén) és érlelése a „kulen szokásos módján”. Újabban szegfűborsos változatban is készítik (a fehér bors fele mennyiségét helyettesítve).

Debreceni kolbászka: 1881-ben már ismert, baranyai jellegű, fűszeres, csak kissé paprikás, magyaros-svábos ízesítésű. Kolbász-alap: 7 kg hús és 3 kg szalonna. Hús apróra darálva (kétszer), szalonna 2-4 mm-es kockákra vágva, mindez 20 dkg sóval alaposan átkeverve. Fűszerezése: 3-5 dkg édes és 2-3 dkg csípős paprika, 2-3 dkg fehér bors, 0,5-1 dkg gyömbér őrlemények, 0,5-1 dkg majoránna és 2-4 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Alapos összedolgozás után a keveréket vékony disznóbélbe töltik, kisarasznyi (12-14 cm) kolbászkáknak, fűzésre. Majd, levegőn szikkasztják legalább 1 órán át. Két fő változata híres a Kárpát-medencében.

- *Bécsi változat* (Debreziner): lángolt, vagyis 65-75 fokos füsttel 15-20 percig megcsapatott, majd 75 fokos vízzel lemosott, szikkasztott változat... főzve fogyasztható.
- *Pusztai változat* (Pußtawürstel): hidegen füstölt, érlelve... füstölt kolbászként fogyasztható. A kevésbé füstölt változata vásári sült vagy főtt kolbászként vált népszerűvé.

Jövevény kolbászka: a frankfurti fűszeres kolbászka, fokhagymás változata. A XIX. század végén már Sopronban, Pozsonyban és Budapesten is népszerű. Kolbász-alap: 8,5 kg sovány hús apróra darálva, 1,5 kg szalonna nagyon apróra vágva, 20-24 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 2-3 dkg őrölt fekete vagy fehér bors, 1-1,5 dkg száraz és porrá morzsolts koriander, 0,3-0,5 dkg szerecsendió-reszelék... 0,5-1,5 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Összedolgozás után a keveréket vékony birkabélbe töltötték, arasnyi (20-22 cm) kolbászkáknak, fűzésre. Majd, levegőn szikkasztották legalább 1 órán át. Két változata ismert:

- *Bécsi virsli* (Wiener Würstchen): lángolt, vagyis 70-75 fokos füsttel 45-50 percig csapatott, 75-80 fokos vízzel leöblített, majd lehűtve szikkasztott változat... amely főzve fogyasztható.
- *Pozsonyi páros* (Prešporsky párek): a bécsi virslihez hasonlóan készítve, de 1-3 dkg őrölt fűszerköménnyel is ízesítve, esetleg szerecsendió helyett szegfűborssal. Régi vendéglői étel.
- *Soproni kolbászka* (Ödenburger): hidegen füstölve, érlelve... füstölt kolbászkaként vagy káposztában főzve fogyasztották. Pirospaprikás (5-8 dkg) változatban is készült. A vékony disznóbélbe töltött változata füstölt kolbászként terjedt el.

Alkalmi kolbászok

Ezen kolbászfélék még a régi időkben is különleges étkeknek számítottak. Fogyasztásuk jeles naphoz, nagyobb közösségi eseményhez vagy különleges étkezési (vallási, helyi) szokásokhoz kötődött. Esetleg... szokványostól eltérő helyzetekhez. Ilyen kolbászok főleg Felvidékről, Erdélyből és a dunai sváb területekről ismertek, más területeken szórványosan fordultak elő.

Sváb ünnepi kolbászok

Kárpát-medencében több sváb alkalmi kolbász-változat ismert. A csülkös-borsos... egy régi bevándorlási emlék, a hagyományos sváb kolbász egzotikus fűszerekkel gazdagított változata. Karácsonyra, Húsvétra és a nyári János-napra (Johannestag-ra) készítették. Ezen kolbászok jellemzője, hogy: paprika nélküliek, apróra vagdaltak... nem túl zsírosak... a nyers kolbászkeveréken kívül abált szaftos-enyves húsrészt is tartalmaznak. Ami, a kolbász anyagát jól összefogja, ezért rövidebb érlelés után már kedvező az állaga, kevésbé tűnik avasosnak.

Eredeti csülkös kolbász: bajoros jellegű, borsos-fűszeres kolbász. Kolbász-alap: 7-8 kg nyers, nemes sovány hús... és 3-2 kg puhára abált csülök szaftos (nem zsíros) része... 6-8 mm-esre vagdalva, 16-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 3-5 dkg fekete bors, 1-2 dkg római kömény őrleménye, 1-1,5 dkg majoránna vagy kakukkfű. Mindezek összedolgozva, vastag disznóbélbe töltve. Hideg (bükk, gyertyán) füstön 1 hétig tartották, és 1,5-2 hónapig érlelték.

Hamis csülkös kolbász: előbbi kolbász szegényes-olcsóbb változata. Kolbász-alap: 7 kg sovány hús nyesedék, 3 kg főtt fejhús és dagadó soványabb része... ami a kolbász és hurka-készítéskor nyesedékként „kéznél van”. Ezt az alapot közepesre vagdalták, és 16-20 dkg sóval bekeverték. Fűszerezés: 2-5 dkg borókabogyó és 1-3 dkg fűszerkömény őrlemény, 1-2 dkg morzsolt majoránna vagy koriandermag őrölve. Vékony disznóbélbe töltve, pihentetve, 2-4 napig pirosasra (akác- vagy gyümölcsfán) füstölve, 1,5 hónapig érlelve. Néha jobb, mint az eredeti.

Fűszeres csülkös kolbász: az eredeti csülkös kolbász gazdagon fűszerezett változata. Kolbász-alapja hasonló, de fűszerezése drágább-előkelőbb: 1,5-2 dkg fekete bors, 1,5-2 dkg szegfűbors, 0,3-0,7 dkg szerecsendió és 0,5-1 dkg majoránna. Kiegészítve 0,5 dkg salétrommal és 2-3 dkg cukorral). Vékony marhabélbe töltötték, vastag kolbászként füstölték, legalább 1,5 hónapig érlelték. Néhol gyömbért (0,5-1 dkg) és édeskömény-magot (0,3-0,7 dkg) is adtak hozzá. Változatok: Baranyában 1-2 dkg kakukkfűvel, Ormánságban 1-3 dkg foghagymával, Kalocsai sárközben 1,5-2 dkg fűszerköménnyel, Órségben 1-1,5 dkg rozmaringgal is ízesítve.

Lángolt csülkös kolbász: a csülkös kolbász „gyors” készítésű változata. Karácsonyi vagy újévi kolbász, mivel a Tamás napi (dec. 21.) disznóvágáskor készített... Karácsonyra éppen kész. Készülhetett eredeti vagy hamis változatban. Töltés után másnapig pihentetve, majd, 3-6 órán át meleg (65-70 fokos) füstön csapatva (vastagságtól függően), utána hűvösön 1 napig érlelve. Kellemes ízű, gyorsan készíthető, aratásra és szüretre is gyakran ezt készítették.

Bőrkés szegénykolbász: a csülkös kolbász szegényes-olcsó változata, amely meglepően ízletes, kiadós, laktató. Kolbász-alap: 7 kg fejhús-nyesedék (zsírrész nélkül, közepesre vagdalva), 3 kg abált, serte nélküli bőrke közepesre darálva (kocsonyából, hurkahúsból is kivethető)... sózva (16-24 dkg). Fűszerezése: 3-4 dkg őrölt bors, 2-3 dkg fűszerkömény, 1-2 dkg majoránna, és 1-2 dkg koriander. Vékony kolbásznak készítették, meleg füstön lángolták, 2-4 nap alatt is elkészült. Dráva vidékén fokhagyma is ízesíthette... a borsot olcsó csípős paprika pótolhatta.

Vadasított kolbászok

Az erdős-hegyes vidékek lakói több módját ismerték annak... miként lehet házi sertés húsból drágább „vadhús-kolbászt” hamisítani... megfelelő színezéssel, ízesítéssel, fűszerezéssel és füstöléssel. Két szabályt rendszerint betartottak. Első: hamisított vadkolbászba nem kerülhet piros fűszerpaprika. Második: a fűszerezést és füstölést mindig erdei/vadász módra végezték (bükk, boróka). E módszerek mára nagyrészt elfelejtődtek... bár hasonlókkal ma is találkozhatunk éttermi „ügyeskedéseknél”. Íme, néhány régi hamisság...

Hamis szarvas-kolbász: idősebb, nem túl zsíros sertés húsát (vagy marhahúst) fekete bodzából főtt magnélküli lekvárral sötétítették, édesítették... és kevés borókabogyóval „vadították”. A húst a szokásosnál nagyobbra vagdalták, sózták, vadász módra fűszerezték, 1-3 napot érlelték, majd ehhez apróbbra kockázott szalonnát adtak... összedolgozták, bélbe töltötték.

Hamis őz-kolbász: az előbbihez hasonlóan készítették, azzal az eltéréssel, hogy fiatal sertés húsból hamisították (amihez kecskehúst is keverhettek). Ezt is bodzalekvárral színezték... de világosabbra, és borókabogyó nélkül készült. A húst-szalonnát közepes méretűre vagdalták.

Hamis vaddisznó-kolbász: idősebb, nem zsíros, makkoltatott disznó húsát alig „javígtatták”. A kövérebb-világosabb, ólban nevelt sertés húsát... felvagdálás után fekete eper levével sötétítették, majd kevés almaecettel (borral) „leheletnyit” megsavanyították. Ehhez keverték az összevagdalt szalonnát, sózták, fűszerezték... és töltés előtt néhány napig érlelték.

Kevert húsú kolbászok

A magyaros házikolbász lényege ma is: disznóhús, szalonna, só, fokhagyma, és az örölt piros édes-nemes fűszerpaprika. És az „erő”... fekete bors, vagy törökbors (csípős fűszerpaprika)! Ugyanakkor előfordult, hogy a kolbászba... a sertéshús mellett vagy helyett... más állat húsát is bedolgozták. Alföldön leginkább a marha, Dunántúlon a szamár- és öszvérhúsát, Erdélyben inkább birkáét. Felvidéken a szarvas- és vaddisznóhús volt népszerű. Keleti Kárpátok és Bakony vidékén a kecske húsát is becsülték, ahogy a csíki vidékeken is. Dél-Dunántúlon és erdélyi árterületeken a bivaly húsát is felhasználták. A vadászdínyben ejtett nagyvadak húsának „vagdalékát” is gyakran kolbásszá dolgozták. Az ilyen húsfélék zsír- és víztartalma alacsonyabb volt... ezért, az így készített kolbász „több szalonnát, hájat tudott felvenni”... és a sózás-füstölés, pácolás-szárítás vagy „hamvazás” is jól tartósította az ilyeneket.

A XIV. század végéig a lóhús fogyasztását pápai dekrétum tiltotta (mint pogány szokást), ezért a lóhúsos kolbász... inkább a „pogányos” kun és jász népek körében terjedt el. Az izmaelita (muszlim) és izraelita (zsidó) hitűek – akiknek vallása tiltotta a disznóhús evését – a kolbászokat birka- és marhahúsból készítették, de „városi népek” gyakran még liba húsból is. Nagyhalban bővelkedő ártereken még disznó-szalonnából és jól tartósítható harcsahúsból is készítettek... ízletes házi kolbászt. Erdélyben és Délvidéken gyakran készítettek „háromhúsú” kolbászféléket is (sertés, marha és birkahús keverékéből).

A kevert húsú nyers kolbászokat „szárazabbnak és veresebb húsúnak” tartották. Füstölt-száraz kolbásznak igen kedvelték... mivel jól érlelődött és száradt, nem volt romlékony. Sütni való kolbászt nemigen keverték marhahússal, mert száraznak és rágósnak tűnhetett. Ugyanakkor, a sütésre készített kolbászokat szívesen ízesítették kövér birka vagy kecske húsaival, mert szaftos-faggyús leve „jól kihozta” a fűszerezést.

A vaddisznó kolbász „vadas” ízét-szagát jól tompította a házi sertés diszkrétebb illatú húsa. A hájas vadkan húsát a szarvashús jól „soványította”. Ahogy, a túl hizlalt házi disznó húsát is javította a szamárhús. A kan disznó húsának átható szagát... a faggyús birkahús enyhítette... a kecskehús pedig tompította. A szarvashúst jól helyettesítette a ló és szamárhús. A bárány húst... a kecskehús. A harcsa húsból készített alföldi kolbász „halszagát” jól elfedte a füstölt disznó-hasaalja szalonna vagy egy kevés faggyús birkahús (amely illata népszerű volt a pásztornépek körében). Liba- és pulykahúsból készített kolbász soha sem vált magyaros terméké.

A XX. század elején, a szalámifélék elterjedésével... a sertés- és marhahús keverékből készített vastag kolbászok népszerűsége is növekedett. Ennek ellenére, a hagyományos és magyaros házikolbász-készítéskor a disznóhúst... nem szívesen keverték másféle hússal. Ahogy, a hozzánk közeli kultúrájú (vend, tót, horvát, polák, ruszin, ukrán) szomszédjaink „se nagyon”. Míg mások (román, bolgár és szerb, bosnyák szomszédjaink) a disznóhúst gyakran keverték birkahússal. Ezt a szokást... néhol a székelyek és csángók is átvették. Nyugati (germán, morva, talján) végeken inkább marhahússal keverték a disznóhúst.

Disznósítás

Ezen módszer célja: hamiskás „disznó-házikolbász” készítése más háziállatok húsból, vagy hozzáadott gyenge minőségű vadhús-maradékokból... színezéssel, ízesítéssel, szagok és ízek módosításával. Fontos szabály volt, hogy az így hamisított kolbász... házias fűszerezéssel és füstöléssel készüljön, magyaros-paprikás ízesítéssel... és a disznókolbászhoz hasonlítson.

Birka-kolbász: ritkán készítették (Kunság, Erdély), akkor is csak szükségből, mert jellegzetes íze-szaga távol állt a magyaros ízléstől. A kolbászba szánt birkahúst alaposan megtisztították a faggyútól... majd enyhén (2-5%-os) ecetes vízzel többször is alaposan lemosták... utána tiszta vízzel leöblítették. Ha a birkahús szaga-íze még zavaró volt, idős disznó húsát keverték hozzá. Majd, ahogy a disznókolbászt is készítették... apróra vagdalták, sózták és fűszerezték... majoránnával vagy rozmaringgal is (hogy elvegye a birkahús jellegzetes szagát). Ezt követően hozzáadták az apróra vagdalt (30-35%) disznószalonnát, 1-2 napi érlelés és időnkénti átkeverés után... a keveréket vékony disznóbélbe töltötték, füstölték.

Marha-kolbász: marhahúsból készült vastag-kolbász vagy szalámi-féle... amit faggyújától megtisztítva, fiatal disznó húzával keverték. A marhahúst megfelelő méretűre darabolták, sózták, fűszerezték... és 1-2 napig így érlelték, hogy a hús puhuljon. Ezután keverték hozzá a fiatal disznó húsát és a szalonna darabokat... majd mindezt összedolgozva disznó-vékonybélbe töltötték. Az ilyen kolbász a szokásosnál több szalonnát (30-40%-ot) igényelt. Ez a módszer jól bevált a „véletlenül meghótt” (orvul lelőtt, csapdázott) szarvas- és őzhúsok eltüntetésére is.

Betyár-kolbász: marhatolvajok kolbásza. Lopott és eladhatatlan marhák elrejtésének ügyes módja. A marha húsát a faggyútól megtisztították, apróra vágta, sóval, fokhagymával, vöröshagymával és csípős paprikával fűszerezték... és sok (35-40%) disznó szalonnával keverték (egy részük akár füstölt is lehetett). Ezt a kolbászt vékony vagy vastag disznóbélbe töltötték. Az íze olyan volt, mint a paprikás szalámié. Kunsági változatában a marhahúst nem faggyúzták le... és szalonna mellett... apróra vágott is birkafaggyúval keverték (hogy a marha szagát elnyomja). Sózás-fűszerezés után ezt a keveréket azonnal birka vagy disznóbélbe töltötték. Azért nem marhabélbe, hogy „el ne árulja”. Az ilyen kolbász birkafaggyú-szagú (kunsági ember kedvelte). Ízében a pusztai birkapörköltéhez is hasonlított (ami arrafelé ingyenségnek számított). Mindkét változatot minél hamarabb hosszú (4-7 napos) füstre tették.

Ló-kolbász: régen is csak ritkán, főleg szükségből készült. Ilyenkor a lóhús sajátos-édeskés ízét próbálták elfedni. A kolbászba szánt lóhúst... a disznókolbásznál szokásos módon... méretre vágta... ezt 1-2 napig sóval, fűszerrel és kevés gyümölcssecettel (alma, ribizli) szárazon pácolták. Ezt követően, apróra vágott szalonnával (35-40%-ban) keverték, gyakran kövérebb disznóhússal is (a szalonna mennyiségét 30-35%-ra is csökkentve). Töltés után szikkasztottak, füstöltek és érleltek. Így használták fel a szamár és öszvér húsát, amely bevált módja volt a betyárok által „lekötött” hibás lovak eltüntetésére... vásári hasznosítására.

Kecske-kolbász: régen csemegének számított, ma már ritkán készül. Nem bakkecske húsból készítették... saját zsírja-hája és faggyúja helyett jó minőségű fehér disznó-szalonnával (30-30%-ban). Házikolbászoknál szokásos fűszerezéssel... az íze vetekedett a minőségi házikolbászokéval. Hasonlóan dolgozták fel az elejtett hegyi kecske, muflon és gyenge őz húsát... ha „el kívánták rejteni” a hatóságok fürkésző szemei elől. Orosháza környékén (és az Alföld több vidékén is) a kecskehúst... gyakran disznóhússal keverve töltötték a kolbászba.

Liba-kolbász: a XIX. század vége felé elterjedt kolbász-féle. Tél eleji változatát Márton-napi kolbásznak is nevezték. Azért, mert Márton napja (nov. 11.) után... tavaszig... már csak azokat

a libákat tartották meg (teleltettek), amelyek a jövő évi szaporításhoz kellettek. Ezért, többet levágták Lénárd napja után (nov. 6)... és a főbb libaszaporító tájakon (Duna-Tisza árterületein) egy részüket kolbásznak is feldolgozták. A kicsontozott és lehájazott libahúst... a kolbászba szokásos darabokra vagdalták, sózták-fűszereztek, és apróra vágott disznószalonna kockákkal keverték. Ezt a keveréket... vékony disznóbélbe töltötték, ünnepre kisütötték vagy felfüstölték. És, mivel „a szalonna és bél miatt úgyis köllött disznót vágni”... a libahúshoz hozzákeverték a felesleges disznóhús-nyesedékeket is. De ebből nem volt sok, mert az ekkor vágott disznóból... amit lehetett... télre tartósítottak (sózták, pácolták, szárították, füstölték), belsőségekből fejsajtot, vastagbeles hurkát készítettek... amiket Luca napig elfogyasztottak.

Kóser liba-kolbász: az előbbi liba-kolbász... galíciai-zsidó változata. Amelynél, a szalonnát... kemény libahájjal vagy félkeményre kisütött libatöpörtyűvel helyettesítették... és disznóbél helyett vékonyabb birkabélbe vagy „kikóserezett libabegybe” töltötték. Fűszerezésük főleg lengyeles (só, fokhagyma, bors és majoránna), felföldi (só, fokhagyma, bors)... vagy svábos (só, bors, pirospaprika, gyakran petrezselyem). A libahúst néhol kevés marhahússal is keverték. Az így töltött kolbászt, 2-3 napig páclében áztatták, majd némi szikkasztás után füstölték.

Pákász-kolbász: halászok kolbásza nagy halakból (harcsa, viza). Nyári fogásokból készítették, mert ekkor a túl nagy halak... szállításkor megromolhattak. A filézett halhúst 8-15 mm-es darabokra vagdalták (zsíros részek nélkül)... sóval, fokhagymával és csípős paprikával fűszereztek. Ezt elegyítették az alaposan lemosott, avas részeitől megtisztított és apróra vágott füstölt szalonnával. Ha disznót is vágtak, akkor friss szalonnadarabokkal és disznóhús-nyesedékekkel is. A kolbászt vékony disznó- vagy birkabélbe töltötték, legalább 1 napig szellős-árnyas helyen szikkasztották... helyi módon füstölték (éger, köris, nád-gyékény).

Kóseresítés

A régi magyarországi hites „izraeliták” (zsidók), „zsidózók (nazarénusok, szombatosok, adventisták,) és „izmaeliták” (muszlimok, bosnyákok böszörmények, némely bolgárok és kunok) hagyományos étkezési előírásai igen hasonlóak voltak. Ezek nyomai a mai magyar „kolbász-készítési hagyományaiban” is tetten érthetők. Főleg, azokban a XIX. századi településeken... ahol a „tisztá vágást igénylők” részaránya meghaladta az 5-10%-t... amiből több száz is volt. Az ott készült kolbászok nem tartalmazhattak disznó-, ló- vagy számarhúst.

Az ilyen kolbász főleg marha, birka, kecske... és ezek vad rokonaikból készülhetett (bölény, szarvas, őz, vadkecske, vadjuh, zerge, muflon stb.). Madarak közül csak nagyméretű és nem ragadozók jöhettek szóba (liba, pulyka, túzok). Halak közül a mérték pikkelésesek (tőpontyok), de ezek fogása bizonytalan volt, így kolbászba is ritkán kerültek. Lőtt-ejtett vadakból csak szükségből készítettek „kóser” vagy „halal” kolbászt, mert „hiteles” vágásuk szinte lehetetlen.

A „kóser” vagy „halal” kolbász készítésére szánt állatot... a helyi közösségnél szokásos rituális előírások-szokások szerint vágták (véreztették, zsigerelték, nyúzták, darabolták). Ezt követően az így letisztított-leválasztott színhúst és faggyút... külön-külön... hogy minden vér kioldódjék... úgy fél órán át vízben áztatták. Majd sózták, legalább egy óráig úgy tartották, és „véres levétől” is megszabadították. Ezután, háromszor tiszta vízzel lemosták, kiöblítették.

A kolbászba szánt húst alaposan megtisztították a porcos-mócsingos részekről, inaktól, erektől és hártyáktól. A kóser kolbászt... disznószalonna helyett... tisztított marhafaggyúval vagy libahájjal „zsírosították”, az erősebb szagú birkafaggyút nem szívesen használtak. Hogy a „kolbász zsíráját ne eressze” a füstöltet gyakran faggyúval készítették, míg a sütni valót inkább libahájjal. A kóser kolbászokat disznóbél helyett... vékony marha- vagy birkabélbe (ritkán kecskebélbe), esetleg a feldolgozott szárnyas nyak- vagy begybőrébe töltötték.

Szegedi marhakolbász: az alföldi kolbász... marhahúsból készült változata. Úgy készült, mint a csabai kolbász. De, disznóhús helyett marhahúsból... szalonna helyett marhafaggyúval. Az alaposan megtisztított és előkészített hűvös marha-színhúst (70-75%) és faggyút (25-30%) közepes nagyságúra vagdalták, majd sózták és fűszereztek (fokhagyma, köménymag, édes- és csípős pirospaprika). Egy napig hűvös helyen pihentették, néha átkeverték, majd vékony marhabélbe töltötték. Vastagkolbásznak megfelelően 6-10 napig hidegen füstölték, majd legalább 1 hónapig hűvös szellős helyen érlelték. Magyaros szalámik egyik őseinek tekinthető.

Debreceni marhakolbász: galíciai, sváb és délvidéki kóser marhakolbász ötvöze. Alapanyag az előbbihez hasonlóan: marhahús és marhafaggyú... de apróra vagdalva. Fűszerezése: só, bors, fokhagyma, édes piros paprika, kevés majoránna. A kolbászkeveréket 1 napi érlelés után birkabélbe töltötték, és 2-3 napig hidegen füstölték. Készítették sütő és főző változatban is.

Miskolci marhakolbász: a debreceni marhakolbászhoz hasonlóan készült, de annál egyszerűbb fűszerezéssel (só, bors, köménymag). Sajátos helyi változat, amely az ide települt bánáti bolgárok és galíciai tótok hasonló ízléséből formálódhatott. Az eredeti bolgáros változatban a borsot csípős pirospaprikával helyettesítették... a galíciai változatban inkább borókabogyóval. Ha birkabélbe töltötték, gyengén füstölve és főve fogyasztották. Ha vékony marhabélbe töltötték, laposra nyomva szikkasztották, hidegen-hosszan füstölték, majd szárítva érlelték.

Máramarosi birkakolbász: sajátos galíciai-erdélyi kóser-változat. Szín-birkahús (65-75 %) és hártýáktól megtisztított kemény birkafaggyú (25-35%) keverékéből készítették. A közepesre vagdalt alapot széki módon fűszereztek (só, bors, fokhagyma), és a nemzetiségi szokásoknak megfelelően borsfűvel vagy majoránnával is ízesítették. A jól összedolgozott keveréket birkabélbe töltötték és 3-5 napig hidegen füstölték. Boróka- és szilvafa füstjét kedvelték.

Bajai birkakolbász: kunsági-délvidéki változatok sajátos keveréke. A máramarosi kolbászhoz hasonlóan készült... helyi sajátos fűszerezéssel (só, vöröshagyma, fokhagyma, édes- és csípős fűszerpaprika). A szolnoki változat: csípős paprika helyett inkább borsot tartalmazott.

Fogarasi kecskekolbász: a máramarosi birkakolbászhoz „hasonlatosan” készült, de nem birka, hanem kecskehúsból. De mivel ez a hús nem faggyús, ezért... a kolbász-alapot marha- vagy birkafaggyúval „szalonnásították”. Fűszerezése hagyományosan erdélyi-széki volt: só, bors és fokhagyma, néha koriander. Kecske- vagy juhbélbe töltötték, 3-5 napig hidegen füstölték.

Makói kecskekolbász: a fogarasi kolbász módjára készítették, de alföldi fűszerezéssel (só, fokhagyma, köménymag és édes- és csípős fűszerpaprika). Veszprémben is ismert változata viszont köménymag nélkül... de borsosan készült (Baranyai vagy tolnai fűszerezéssel).

Munkácsi pulykakolbász: galíciai eredetű, nem túl zsíros kolbász. A kolbász-alap: 80-85% pulykacomb-színhús és 15-20 % marhafaggyú (füstölt kolbászba) vagy libaháj (sütőkolbászba). A színhúst és a keményebb faggyút közepesre (4-6 mm-esre) aprították, vagy darálták. A hájat sohasem darálták (nehogy szétkenyődjenek), hanem merevre hűtve közepesre vagdalták. Ezt a keveréket sózták... és eredetileg galíciai módon ízesítették (fokhagyma, bors, majoránna vagy koriander). A XX. század elejétől (hajdúsági-nyírségi hatásra) a magyarosabb fűszerezés terjedt el (fokhagyma, édes- és csípős fűszerpaprika, őrölt bors). A füstölésre szánt kolbászt birkabélbe, a sütőkolbászt pulykanyakba vagy begybe, varrt pulykabőrbe töltötték.

Galíciai pulykakolbász: a lengyel kabanos kóser változata. A munkácsi kolbászhoz hasonlóan készült, de egyszerűbb fűszerezéssel: só és bors, néha kevés köménymaggal vagy korianderrel gazdagítva. Vékony birkabélbe töltötték. Hidegen 2-3 napig, lángolva 3-4 órán át füstölték.

Siófoki libakolbász: csallóközi eredetű, füstölt vagy sült kolbász-változat. A libát megnyúzták, bőrét alaposan megtisztították, tokokat eltávolították. A libahúst lefilézték, erektől-inaktól és porcogóktól megtisztították. A liba bőrének egy részét (nyak, begyrész) zsákszerűre varrták. A többi bőrt csíkokra vágták és a libahússal együtt közepesre darálták (vagdalták). A merevre hűtött libaháját apróra vágták, és az előbbi keverékhez vegyítették. Némely változatánál a csíkokra vágott bőrt meg is abálták (mint a stifoldernél). Ezt a kolbász-alapot sózták, tolnai módon fűszerezték (fokhagyma, édes fűszerpaprika, bors)... néha petrezselyemmel is. Az így összedolgozott keveréket hűvös helyen egy napig pihentették, majd újra átkeverve... nyakba, libabőr-zsákokcákba töltötték. Néhány óra szikkasztás után hidegen füstölték 2-3 napig. Füstölőként különösen a gyümölcsfa fűrészporát kedvelték. XX. század első felétől a füstöltet inkább birkabélbe töltötték... de a „sütnivalónál” a libabőrbe töltés hagyománya megmaradt.

Szekszárdi krumplis libakolbász: a libakolbász svábos sütnivaló változata. Az előbbieket szerint előkészített libahús, hártya és abált bőre vagdalékát... 15-20 % mennyiségű tört főtt burgonyával összekeverték „hogya zsír ki ne süljék”. Eredetileg ezt a kolbász-alapot sóval, borssal és vöröshagymával keverték... de idővel a tolnai fűszerelés (só, fokhagyma, bors, pirospaprika) vált népszerűbbé. A kolbászt libanyakba vagy begybőrbe töltötték, bevarrták... és kisütötték.

Mohácsi libakolbász: a libakolbász szerbes változata. Készítéskor a libahús vagdalékát apróra vagdalt birkafaggyúval keverték. A sütésre szánt változatába a libabőr vagdalékát is belekeverték. Ezt az alapot sóval, vöröshagymával, édes- és csípős fűszerpaprikával (néha fokhagymával is) fűszerezték. A füstölésre szánt kolbászt birkabélbe töltötték, 3-5 napig hideg füsttel „verették”. A sütnivalót ritkán töltötték „libabőrbe”, inkább (pörén) kolbászkáknak formálva rácson vagy vaslapon sütötték (mint a csevapcsicát, pleskavicát).

Szegedi libakolbász: a mohácsi libakolbász dél-alföldi változata. Előbbihez hasonlóan készült, de csak liba színhúsból és marhafaggyúval. Alföldi módra fűszerezték (só, fokhagyma, édes- és csípős paprika, köménymag). Gyulán kevés borssal is. Birkabélbe töltve 2-3 napig füstölték.

Soproni pontykolbász: a Fertő-tavon vejszével (pontyfogó kürtővel) befogott nagyméretű (15-20 kg-os) tőpontyokból készített kolbász. A pontyot alaposan kivéreztek, zsigerelték, majd kiszállkázták. Kolbászt csak színhúsból és keményebb zsíros részéből készítettek. Székiesen fűszerezték (só, fokhagyma, bors), amire a helyi németek „ráízesítettek” köménymaggal vagy borókabogyóval. Horvátok bors helyett inkább csípősen paprikázták. A kolbászt vékony kecskebélbe töltötték, majd 2-3 napra sós-fűszeres páclében megáztatták. Szellős helyen 1 napig szikkasztás után... 3-4 napig hidegen füstölték. Kóser és böjti étékként fogyasztották.

Pozsonyi pontykolbász: a fertői kolbász csallóközi változata, attól csak fűszerezésében tért el: só, fokhagyma, bors, köménymag és édes fűszerpaprika. Kecse vagy juhbélbe töltötték, majd pácolás nélkül 3-5 napig hidegen füstölték, azután szellős helyen szárították, érlelték.

Bajai pontykolbász: a pozsonyi kolbászhoz hasonlóan készítették, de sajátos fűszerezéssel: só, vöröshagyma, édes és csípős fűszerpaprika. A kolbász-keveréket birkabélbe töltötték és pácolás után levegőn szárították, vagy hidegen füstölték a szokásos módon. Kalocsai változatnál a hal szín-húshoz apróra vagdalt birkafaggyút és fokhagymát is keverték. Azért, hogy „a hal szagát elrejtse”, mert a kunsági pásztorember igencsak lenézte a halat.

Szegedi pontykolbász: a pozsonyi halkolbászhoz hasonlóan készült. A filézett színhúst és a zsírosabb hasaalját egyformán apróra vagdalták. Ezt sózták és magyarosan fűszerezték (só, bőven fokhagyma, köménymag, édes- és csípős piros fűszerpaprika). Birkabélbe töltötték, és általában sütve fogyasztották. Szolnoki változat borsot is tartalmazott, és kevesebb paprikát.

Vadkolbászok

Kárpát-medencében az utóbbi néhány száz évben leggyakrabban elejtett nagyvadak: szarvas, őz és vaddisznó. E vadak húsból is készítettek kolbászokat... sertéskolbászhoz hasonló módon... helyileg szokásos (vagy akkor divatos) fűszerezéssel, készítési eljárásokkal. Jelen fejezet az I. kötet³ tényanyagára épül, ezért csak a vadkolbászokra jellemző eltérésekre utal.

Vadhús feldolgozása

A házi vágásokhoz képest... az elejtett vadhús színe általában sötétes, mert kivérzésük csak részleges. Állaguk rostosabb, szárazabb... a kisebb zsírtartalom miatt. Ezért, feldolgozásuk is nagyobb gondosságot és erőfeszítést igényel... és a szokásosnál több sertés szalonnát... ha vadhúsból kívánunk kolbászt készíteni. Valamint, megfelelő fűszerezést, pácolást, füstölést és szükség esetén hőkezelést... az esetleges mérgeződés, fertőzés elkerülése érdekében.

Zsigereles: vagyis a belső szervek eltávolítása. Az elejtett vad belső szerveit igyekeztek már az elejtés helyszínén mielőbb „kiszedni”, helyét „kitakarítani”. Azért, hogy tetemben megszorult vért és nedveket „elereszthessék”... és a gyorsabban bomló belső szervek (zsigerek) rothadása ne terjedhessen át a vadhúsra. Ezt követően a tetem belsejét kitörölgették (kendővel, tiszta fűcsomóval)... és ha tiszta-friss víz is volt a közelben, ki is mosták. Ezután a belsőbe... helyben található gyógynövényeket pakoltak, hogy a romlást elkerüljék, rovarokat-férgeket távol tartsák. Főleg ilyeneket: fenyő- vagy borókatülevél, medve- vagy gyíkhagyma, zsálya, kakukkfű, borsfű, stb. Máshol... a belsőt sóval meghintették, és az üregbe zacskónyi faszenet tettek.

Előérlelés: egyfajta előkészítés. A friss vad nehezen nyúzható, húsa kemény és kötött, vagyis nehezen feldolgozható. Ezért, a kizsigerelt állatot néhány napra... száraz, hűvös és rovarmentes helyen (barlang, pince, verem) fellógatták. Ezt követően a vad már könnyebben nyúzhatóvá vált, húsa is puhábbra érlelődött, szeletelhetőbb és könnyebben darabolható, aprítható.

Hasítás, bontás, szétoztás: módjai a sertés feldolgozásánál leírtak alapján már ismertek. A nyúzást követően... a vadat a szőrtől és nedvektől alaposan megtisztítják, majd a célnak megfelelően feldarabolják (sódarnak, kolbásznak, sülteknak, hurkáknak stb.). Szarvas húsa a ridegen tartott marháéhoz, őzé talán a birkás borjúéhoz (?)... mufloné inkább a kecskéjéhez... vaddisznóé a makkoltatott vagy kondában tartott sovány házi sertéséhez hasonlítható. Jó füstölt kolbász és szalámi alapanyagok... de, csak házi sertés szalonnával gazdagítva (35-40%-ban). A vadhúsok kolbásznak történő feldolgozásánál a házi megszokott módszerek alkalmazhatók.

Vadkolbász készítése

Aprítás: a vadkolbászba szánt húst alaposan megtisztogatták. Bőrt-szőrt, hártyát, inat, porcot, csontot, eret és minden más zavaró, rágós... vagy aprításnál gondot okozó részt eltávolítottak. Különös figyelmet fordítva a sebek, csomók és bevérzések alapos kivágására. Az így kapott húanyagot a megfelelő méretűre szabdalták. Azonnali bedolgozáskor a szükséges nagyságúra és formára vagdalták. Előpácolás esetén inkább csíkokra szeletelték... ezek felvagdolására vagy ledarálására csak a felhasználás előtt került sor... a végső fűszerezés és összedolgozás előtt.

³ Remete Farkas László: Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat I. kötet > Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok > Hagyományos magyar kolbászkészítés > Korabeli kolbászkészítés.

Sózás: a szarvas és őzhús édesebbnek tűnik, ezért némileg több sót igényelhet (24-28 g/kg)... mint amennyi a disznókolbásznál szokásos (16-24 g/kg). A tapasztalatok szerint vadkolbásznál a 25 g/kg érték a mai átlagos ízlésnek megfelel, és a kolbász tartósításához is elegendő.

Salétromozás-cukrozás: az elejtett vad húsa rendszerint nem azonnal kerül feldolgozásra, és előkészítései is körülményesebb, időigényesebb. Ezért, a kolbászba kerülő hús nem tekinthető frissnek, mivel bizonyos érlelődési folyamatok már beindultak. A vadkolbász-keverékhez adott salétrom (KNO_3) és cukor... nemcsak a hús eredeti-vöröses színét segít megőrizni, hanem a botuliumust (mérgezést) okozó baktériumok szaporodását is gátolja. Só és fűszerek hatóanyagai pedig a többi nemkívánatos baktériumokét, penészgombákékat... segítve a kolbász tartósságának megőrzését. A nagyobb fertőzés- és romlásveszély miatt a szokásosnál több (2-4 g/kg) cukor és (3-5 g/kg) salétrom került a keverékbe. Friss sütésre készült kolbászból ezek elhagyhatók.

Fűszerezés: a vadhúsból készített kolbász-féléket leginkább házias- vagy vadász-jellegűre készítették. A házias fűszerezés megegyezik az előbbiekben leírtakkal, tájanként és népekként igen sajátos lehet. De, a házias fűszerezés sem mindig tudja a vadhúst... házi sertés ízűvé tenni. Ezért, a vadász-jellegű (erdei, havasi, ősi stb.) fűszerezés jobban illik a vadhúsból készült kolbászfélékhez. A bors, köménymag, fokhagyma, borókabogyó, koriander, kakukkfű és rozmaring... tompítják a vadas ízt. A borsot jól helyettesíti a borsfű. Az őzhús szokatlanabb íze miatt talán erősebb fűszerezést is igényelhet. Az idősebb vaddisznó húsa, pedig kevesebb csípősséget... és több aromát, de ez már egyéni ízlés és helyi szokás kérdése.

Kolbászkeverék készítése: történhet azonnali bedolgozással, vagy előpácolással. Első változat a házi disznóvágáskor szokásos rend: vagdalás (darálás), sózás és fűszerezés, keverés, összedolgozás és bélbe töltés. Ez, fiatalabb vaddisznó vagy őz feldolgozásakor javasolható. Második változat, vadhús keményebb-kötöttebb állaga miatt: a vagdalás előtti pácos előérlelés. Ez idősebb vadaknál és szarvasnál javasolható. Ilyenkor, a vadhúst néhány cm-es vastagságú csíkokra vágják, majd sózták, salétromozták és cukrozták... részben fűszerezték. Fateknőbe rakva lefedték, hogy „légy s’ por ne lepje”... majd 2-3 napig így érlelték, naponta többször is átforgatva. Ezután levéből kivették, kissé megszikkasztották... vagdalták (darálták), szalonna darabkákkal gazdagították... mindezt összedolgozták, bélbe töltötték. E módszerrel a vad nem kellő kivérzése és zsigerelés okozta hibák is tompíthatók... szagok és ízek is javíthatók.

Bekeverés: a fűszerek többsége már az előpácoláskor a húshoz keverhető, azokkal a hús együtt érlelődhet. A paprikát gyakran csak a töltés előtti összedolgozáskor keverték be (hogy az eresztett levet felszívja). Néhol, a fokhagymát és a friss fűszer-leveleket is csak ekkor adták hozzá. A kolbász-keverék készítése hasonló a paprikás sódar-kolbásznál leírtakhoz.

Töltés: a kolbász töltéséhez vékony disznó-, marha- vagy ló-belet használtak... az elejtett vad belét soha sem (az esetleges fertőzések elkerülése miatt). Egy vad feldolgozásakor gyakran kétféle, vékony és vastag kolbászt is töltöttek. Azért, mert vastagra töltött kolbász hosszabb idejű füstölést és szikkasztást igényelt, így... „ahogy fogyott vékonya, épp’ beérett vastagja”. Töltés... a disznókolbásznál leírtak szerint, szorosra, néhol megszúrkálva, levegőt kiszorítva. A kolbászok mérete igazodott a helyi szokásokhoz, és a tárolásuk-felhasználásuk módjához.

Szikkasztás: töltést követően a kolbász külsejét alaposan letörölgették, néhol még sós vízzel le is mosták. A vékony kolbászokat szellős helyre akasztották, hogy felületük szikkadt-száraz legyen... „füst hamuja azon meg ne tapadjék”. A vastag kolbászokat gyakran 1 napra... sós- vagy pácos lébe „áztatták”. Ezt követően szikkasztották lógatva, vagy két deszka között laposra nyomatva. Vagyis, hasonlóan szikkasztottak, ahogy a disznókolbásznál is szokás.

Füstölés: az egyik legfontosabb művelet. Alapvetően meghatározta a vadkolbász végső színét, aromáját és eltarthatóságát. A sajátos vadas-erdei illat- és ízhatás érdekében a vadkolbászokat lassú hideg füstöléssel tartósították. Főleg a tölgy-, bükk-, gyertyánfa füstjét kedvelték, amely parazsán borókaág (borókabogyó) is pörköldött. Becsben tartották a vadalmát, vadkörte füstjét is. Őrvidéken és Erdélyben néhol fenyőfával is füstöltek, de máshol ezt kerülték. A füstölés a helyi szokástól-hagyománytól függött. A vékony vagy lapított-vastag kolbászokat 3-7 napig, a vastag kolbászokat (szalámikat) 1-2 hétig füstölhették. Ritkán, készítettek lángolt vadkolbászt is. Előfordult, hogy a kolbász külsejét előtte kissé abálták (forró vízbe lógatták 0,5-1 órára).

Szárítás: régen, néhol a vadkolbászokat nem füstölték, csak szárították. Az így készült kolbász „romlásra érzékenyebb”, ezért ez a tartósítási mód házi módszerként már nem javasolható. Akkor érdemes szárítással kísérletezni, ha megfelelő hőmérsékletű, kellően szellőző és száraz helyiség áll rendelkezésünkre... és a kolbászt sem tartogatjuk tovább 2-3 hónapnál. A szárítást jól szellőző helyen, 10-20 °C közötti hőmérsékleten végezték... és a kolbászokat naponta ellenőrizték. Ha a kolbász ráncosodott, bőre levált (gyorsan száradt): csökkentették a huzatot, a kolbászt sós vízzel átkenték, pihentették, majd tovább szárították. Ha só kiverte: csak huzatot csökkentették. De ha a kolbász felszínén penészfolt is megjelent, az már komoly figyelmeztetés. Ilyenkor, a huzatot növelték... a penészes kolbász kolbászt pedig azonnal lekezelték (sós-ecetes vízzel, páclével), néhol fahamuval is bedörzsölték. Gyakran, az ilyen kolbászt igyekeztek minél hamarabb felhasználni (főzve). A szárítás módszere az I. kötetből részletesen megismerhető.

Érlelés: füstölés, szárítás vagy pácolás utáni művelet. A disznókolbászoknál bevált eljárások a vadkolbászoknál is alkalmazhatók. Legfontosabb a hőmérséklet (5-15 °C). Valamint, a lassú és fokozatos száradás... a tömegveszteség kezdetben 1-2%, ami fokozatosan csökkentendő. Lényeg, hogy 1 hónap elteltével a tömegveszteség 35-40% körüli értékre csökkenjen.

Hamvazás: régóta ismert frissen-tartó eljárás. Főleg vastag vadász-szalámiknál alkalmazták. Az eljárás lényege: a kolbászokat ládába helyezték, a láda fala és a kolbászok közötti 2-3 cm-es réseket fahamuval kitöltötték. Leginkább a bükk- és tölgyfa friss hamuját kedvelték. Az eljárás célja: az érlelés után kialakult optimális nedvesség megőrzése, kiszáradás vagy elnedvesedés megakadályozása, a rovarok és rágcsálók távol tartása. Néhol még 5-10 % gipszet vagy 2-3% sót kevertek a hamuhoz... hogy a nedvességet még stabilabban tartsa. Ma már ritka módszer.

Szenezés: erdős, „szénégetős” vidékeken fennmaradt tárolási mód. Hasonló a hamvázáshoz azzal az eltéréssel, hogy fahamu helyett a vad-szalámikat... frissen égetett, kihűlt faszén közé helyezték. A szalámikat előzőleg kendőbe csomagolták, hogy a „üszök pora ne piszkolja”.

Sarazás: ma már szinte elfeledett módszer. Lényege: a szárítással tartósított vad-szalámít... a pácolást követően... tiszta agyagporban (néhol 2-3% sóval is keverve)... meghempergették... majd hűvös-szellős helyen felfüggesztve szárították. A szalámi falára tapadt vékony agyagréteg a gyors száradást lassította... lassú száradáskor a párolgást fokozta... túlszáradást akadályozta. Néhol az agyagot kevés fahamuval vagy faszénporral keverték. Felidézést érdemlő módszer.

Vadhúsos kolbászok

A vadhúsból készült kolbászok is elvileg több csoportba sorolhatók. Megkülönböztethetnénk hagyományos, különleges és jövevény változatokat. A változatokon belül meghatározhatnánk olyan jellemzőket... mint a hagyományos, rusztikus, antik és ősi kolbász-változatok esetében.

Ugyanakkor, az összegyűjthető vadkolbász-változatok kis száma megnehezíti a tájegységek szerinti korrekt csoportosítást és a korrekt statisztikai vizsgálatokat. Ezért, e fejezet rész inkább csak némely ismert vadkolbász készítésének ismertetésére törekszik. Ezen kolbászokban a cukor és salétrom mennyisége közel azonos (2-3 g/kg), amely sütőkolbász esetében elhagyható.

Gemenci vaddisznó-kolbász: a házi disznókolbászhoz hasonlóan készült, tolnai fűszerezéssel. Kolbász-alap: 10 kg vaddisznóhús, ebből legalább 2,5 kg zsírosabb részekkel. A húst közepes méretűre vagdalták (darálták) és 25-30 dkg sóval elkeverték. Ezt meghintették 30-35 dkg édes fűszerpaprika és 5-8 dkg fekete bors őrlményével, 10-12 dkg pépesre zúzott fokhagymával. E keveréket alaposan összedolgozták és 2-3 nagyaraszos szálakra, vékony disznóbélbe töltötték. Közepénél kettécsavarva szellős helyre kifüggesztették szikkadni (mint a páros kolbászt). Másnap kisütötték... vagy 4-5 napra hideg füstre tették. E kolbászhoz főleg a helyi gyertyán-, bükk- vagy tölgyfa füstje illett. Majd, 2-3 hétig érlelték, majd száraz-hűvös helyen tárolták.

Sváb vaddisznó-kolbász: a gemenci vaddisznó-kolbással szinte megegyezően készült. Annak szegfűborsos változata, némileg eltérő fűszerezéssel: 22-26 dkg só, 10-15 dkg édes paprika, 4-5 dkg fekete és 0,5-1 dkg szegfűbors, valamint 15-20 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Ezt is szálra töltötték, és hasonlóan füstölték. Baranyai változata csípős paprikát is tartalmazott, Drávaközben a fekete borsot csípős paprika pótolta. Szalonnás őzkolbász változatban is készült.

Székely vaddisznó-kolbász: a gemencihez hasonlóan készült azzal az eltéréssel, hogy paprika nélkül... valamint a bors és fokhagyma mellett – néhol – még (2-3 dkg) borsfűvel is ízesítették. Szász vidékeken borsfű helyett inkább (2-5 dkg) őrölt korianderrel aromásították. Újabban a só mennyisége már nem haladja meg a 25 dkg-ot. Tölgyfa (néhol fenyő) füstjét kedvelték.

Galíciai vaddisznó-kolbász: egyszerű, ízletes kolbász széki fűszerezéssel. A székely vaddisznó kolbász módján készült... fekete bors (4-6 dkg) és fokhagyma (8-10 dkg) fűszerezéssel... de borsfű helyett (2-3 dkg) borókabogyó-őrleménnyel. Vékony kolbásznak töltötték, bükkfa vagy borókafenyő füstjével csapatták. Néhol majoránnával vagy korianderrel is ízesítették (1-3 dkg).

Csángó vaddisznó-kolbász: egyszerű, régi kolbász, szatmári fűszerezéssel. Székely vaddisznó-kolbász módján készül. Fűszerezése: 2-3 dkg őrölt fűszerkömény (régebben római kömény) és 10-12 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Vékonybélbe töltve, szokás szerint füstölve. Készülhet vastag-ellapított változatban is (mint a Lukanka). Néhol borssal is fűszeretett (mint a Kabanos).

Bugaci őz-kolbász: a házi disznókolbászhoz hasonlóan készült, alföldi fűszerezéssel. Kolbász-alap: 6-6,5 kg őzhús (comb, lapocka, hátszín, húsnyesedék) és 4-3,5 kg disznó zsírszalonna, mindez apróra vagdalva, 20-25 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 20-25 dkg édes és 6-10 dkg erős fűszerpaprika, valamint 2-3 dkg fűszerkömény őrlmények... hozzá 1-2 dkg fűszerkömény egészben és 4-6 dkg fokhagyma zúzalék. A fűszerezett kolbász-alapot alaposan összedolgozták és vékony disznóbélbe töltötték. Egy napi szikkasztás után 3-4 napig hideg akác-füstön pirosra színezték. Készítették lángolt változatban, vagy vadászvacsorákra kisütve. Szabadszállás és Kerekegyháza környéki változatát 2-3 dkg borókabogyóval is ízesítették. Némely itteni receptje 1-1,5 dl asztali fehérbort (ezerjő, sárfehér) is javasol a keverékbe... de ez szinte nem érződik.

Mátrai őz-kolbász: a bugaci őzkolbászhoz hasonlóan készült, magyaros fűszerezésű. A kolbász-alap és készítési mód megegyezik. Fűszerezésben eltérő, vagyis (10 kg-hoz): 20-24 dkg só, 15-20 dkg csemege és 5-8 dkg csípős paprika, 3-5 dkg fekete bors és 3-10 dkg

köménymag... őrleményként, valamint 10-13 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Bükki változatát 2-3 dkg porított borókabogyó is ízesíti. Vékony disznóbélbe töltötték, hagyományosan füstölték.

Radványi szarvas-kolbász: zempléni szarvas-kolbász, magyaros fűszerezéssel. Kolbász-alap: 5,5-6 kg szarvashús és 4,5-4 kg sertés keményszalonna... vékony csíkokra vágva. Ezt sózták, és fűszerezték az alábbiakkal: 22-26 dkg só, 8-12 dkg édes és 4-6 dkg csípős paprika, 5-6 dkg fekete bors és 3-5 dkg fűszerkömény őrleménye, 20-25 dkg zúzott fokhagyma. A fekete borsot gyakran ugyanannyi borsfűvel is kiegészítették (vagy helyettesítették). Mindezt összekeverték, majd legalább 1 napig hagyták érlelődni. Gyakran 2-3 napig is, közben naponta átkeverve. Ezt követően az így „pácolódott csíkokat” apróra vagdalták. Vagy hidegen, hogy a szalonna szét ne kenődjék, apróra darálták). Átkeverték, és vékony disznóbélbe töltötték, füstölték. Az erdélyi „vastag változatát” (szarvas-szalámit) vékony marhabélbe töltötték, és úgy is füstölték.

Palóc szarvas-kolbász: a radványi kolbászhoz hasonló, felföldi fűszerezésű. Kolbász-alap: 7,5 kg szarvashús és 2,5 kg disznó hasaalja szalonna. A hús, apróra darálva, a szalonna közepesre vágva... mindez 26 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 8-10 dkg édes fűszerpaprika, 2,5-3 dkg fekete bors, 2-2,5 dkg fűszerkömény őrlemények és 12-15 dkg péppé zúzott fokhagyma. Mindezt alaposan összekeverve vékony disznóbélbe töltötték és szikkasztották. Majd, 2-3 napig bükkfa hideg füstjén tartották, utána érlelték. Egy hét után kellemes ízű, 1 hónap után tökéletes.

Őrvidéki rőtvad-kolbász: szarvas- vagy őzhúsból készült vadkolbász, őrvidéki fűszerezéssel. A kolbász-alap: 6-7 kg szarvas- vagy őzhús (keverve is lehet), és 4-3 kg sertés hasaalja szalonna... apróra vágva. Fűszerezés: 22-26 dkg só, 5-8 dkg fekete bors és 2-3 dkg fűszerkömény őrlemények, hozzá 2-3 dkg morzsolt száraz majoránna. Ezt kolbász-alapot sózták, fűszerezték, és 1 napig pihentették. Másnap alaposan átdolgozták és vékony disznóbélbe töltötték. Frissen kisütötték, vagy szikkasztás után füstölték. Vastag változatban is készítették (marhabélbe töltve), amelyet ellapítva szikkasztottak és jól felfüstöltek (mind a Landjager-t).

Erdélyi rőtvad-kolbász: az őrvidéki rőtvad-kolbász módján készült, hasonló kolbász-alappal. A fűszerezése annyiban eltérő, hogy a borson és fűszerköményen túl... (10-15 dkg) fokhagymát is tartalmaz, de majoránnát nem. Főleg vastag szaláminak készítették, de nem ellapítva. Néhol borsfű vagy tárkony is ízesítette (2-3 dkg). Székelyföldi változat fűszerköményt nem tartalmaz.

Ízes vad-kolbász: XIX. század végi budai vendéglős vadhús⁴-kolbász. Kolbász-alap: 7,5 kg hús és 2,5 kg házisertés-szalonna... apróra vágva, 25 dkg sóval megszórva. Fűszerezése: 5 dkg fekete bors, 2 dkg fűszerkömény, 10 dkg fokhagyma, 1 dkg gyömbér és 1 dkg szerecsendió. Vékony disznóbélbe töltötték, arasznyi nagyságúra. Sütőkolbásznak készítették. Más leírás szerint 10-15 dkg piros paprika is ízesítette, de ez valószínűleg... a füstölt-nyers, vagy lángolt... esetleg a főzött változatára utalhatott. Más adat szerint nem fekete, hanem fehér borssal készült.

Vegyes vad-kolbász: újszerű, német mintájú, nyugat-dunántúli vadász-kolbász. A kolbász-alap: 4-4,5 kg szarvashús és 6-5,5 kg zsírosabb vaddisznóhús... apróra darálva és 18-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 4-5 dkg fekete bors, 2-3 dkg fűszerkömény és 2 dkg szerecsendió őrlemények, valamint 2,5 dkg salétrom (cukor nem kell hozzá). Mindezt jól átdolgozták és vékony disznóbélbe töltötték. A kolbászt alaposan szárazra törölték, néhány órán

⁴ Az adat nagyvadra utal, ami fiatal vaddisznó vagy őz lehetett, mert a készítés mód nem utal előpácolásra.

át száraz és szellős helyen szikkasztották... majd 2,5-3 órán át „lángolták”. Általában tölgy-, az ínyencek almafa meleg füstjén. Kihűlés után már fogyasztható, igazi vadásznapi gyorskolbász. Galíciai változatát fűszerkömény helyett 1-2 dkg koriander, és kissé több (22-25 dkg) só ízesíti.

Vadhúsos sonka-kolbász: a székely sonka-kolbászhoz hasonlóan készül, de nagyobbra vagdalt vadhúsból. Fűszerezése: 25 dkg só, 2 dkg borókabogyó, és 1 dkg koriandermag porítva; 1 dkg bazsalikom, 1 dkg kakukkfű és 2 dkg borsfű morzsolva. A sózott-fűszerezett húsdarabokat 3-4 napig saját levében érlelték (hűvös helyen), ezt követően fakalapáccsal megveregették, alapos átgúrást után marhabélbe töltötték, keményre. Néhol megszúrkálták, két deszka között 1-2 napig lenyomatták, kiszorítva a levegőt. Szikkasztás után hidegen füstölték, legalább 1 hétig.

Zárszó... a Második kötethez

Röviden ennyi... a különleges Kárpát-medencei kolbászokról. Ezek alapján (és az I. kötet ismereteivel) feleleveníthetjük a régi vagy újszerű ízeket. A leírtak segítséget adhatnak:

- érdeklődőknek... régi-elfeledett és új-jövevény ízek, illatok és módszerek megismeréséhez;
- hagyományörzőknek... sajátos szokások és események étkeinek felidézéséhez;
- ínycseleknek... régies-különleges és új-egzotikus „magyaros” ételek 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 Harmadik kötethez...

A III. kötet témái: hamis kolbászok. Tájjellegű és kreált fásírtok, különleges és gazdagított vagdaltak, takartak, 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, sültkeverték. Előkészítés, fűszerezés, bedolgozás, abálás, pácolás, füstölés stb. Próbák, ajánlások, receptek.

Kézirat lezárva: Budapest, 2015. december 27.