Turisztikai ü./Kerd.

A 324/2020. (VII. 1.) Korm. rendeletben foglaltak alapján

Javaslat a

„Mezőberényi kolbászkülönlegesség, a sváb velőskolbász."

<u>települési</u>/tájegységi/ágazati értéktárba történő felvételéhez

http://www.gasztrokaland.hu/cikk/show/1649

MZB-2023/643
ÉRKEZETT 2023 JAN 17.

Készítette: Benyovszki Mihály
5650. Mezőberény Ady Endre u. 13

Mezőberény 2022. november 30.

Aláírás

Mezőberényi Polgármesteri Hivatal
Iktatószám: 1-273-1 Melléklet: – db
Érkezett: 2023 JAN 17.
Ügyintéző: Ügyvezető: Iktatói: M.J.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

A javaslatot benyújtó személy neve:

Benyovszki Mihály
5650. Mezőberény Ady Endre u. 13

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Benyovszki Mihály
Levelezési cím: 5650. Mezőberény Ady Endre u. 13
Telefonszám: +36-20/ 9-572-752
E-mail cím: bajusz62@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: „Mezőberényi kolbászkülönlegesség, a sváb velőskolbász."

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

X agrár és élelmiszergazdaság
□ egészség és életmód
□ épített környezet
□ ipari és műszaki megoldások
□ kulturális örökség
□ sport
□ természeti környezet
□ turizmus

A szakterületi besorolás indokolása: A javasolt termék élelmiszer

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

X igen

amely nemzetiség: magyarországi németek.
o nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye.

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

x települési
□ tájegységi
□ ágazati

amely értéktár neve: Települési Értéktár Mezőberény.

6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása.

Szerencsésnek érzem magam, hiszen anyai ágon a sváb, apai ágon pedig a tót disznótoros szokások részesei lehettem. Mindkét helyen voltak jellegzetesen csak ott fellelhető szokások, műveletek, ételek. A sváboktól csak hallottam, hogy valamikor a szüleik-nagyszüleik velőskolbászt (**Hernworscht**) is készítettek, de a pontos receptet már nem ismerték, ugyanis már régóta nem készült ilyen. A tót rokonság disznótoraiban (főleg a nagyszüleimnél) még gyerekkoromban is készült fejkolbász, vagy ahogyan mondták „fejekolbász". (**hlavová klbása**) Ebből még ettem is és mondhatom igen jóízű volt.

Velőskolbász. (Hernworscht)

Hasonlóan kapcsolatban van a sertés fejjel, mint a tót fejkolbász, de csak az agyvelő van hasznosítva.
3-4kg kolbászhúst összekeverték a sertés agyvelejével és vastagbélbe töltötték. Ezt a fajta kolbászt is erősebben fűszerezték, picivel több só és paprika is került bele (... és ha jól emlékszem nagyszüleim szerint köménymag nem, vagy csak nagyon kevés, viszont durvára őrölt bors is került bele.)
Ezután ugyan úgy, mint a többi vastagkolbászt egy kis szikkasztás után megfüstölték.
Füstről levéve szellős kamrában tárolták és általában Húsvétkor, megfőzve fogyasztották. Nagy fazékban egész szálban főzték meg, általában a sonkával, vagy csülökkel együtt és ezután szeletelve, friss házi tormával fogyasztották.
Amennyiben több szál velőskolbász készült, akkor a húsvétra elrakott szálon kívül a többit főtt ételekben hasznosították. Levesek, főzelékek, paprikás krumpli... stb. Pl. nagyon finom a savanyú krumpli leves kolbásszal. (recept és fotó a fotómellékletben.)

Ez a kolbászfajta több variációban is létezik, de az internet világában sem találni róla szinte semmilyen információt.

Az alap, berényi svábok által készített kolbász receptje, melyhez hozzákeverték a sertésagyvelőt.
5 kg vegyes darált hús (70-30% vegyes hús és a szalonna aránya.)
10-12 dkg só
10 dkg édes paprika + 4-5 dkg erős
1 dkg fokhagyma
1 dkg kömény

Velős kolbász:
- A kolbász alaptöltelékbe belekeverik az agyvelőt is. Ebből nem lett sok töltelék, inkább csak unikumként készítették. A velőtől nem száradt ki a kolbász!
https://gyonk.hu/wp-content/uploads/2016/04/Szegletes_Janos Svab_disznovagasi_szokasok_Gyonkon.pdf

A következő „kolbász pedig már a jelen terméke.

Velős kolbász.
Hozzávalók: 1 sertésvelő, 80 dkg sovány sertéshús, 30 dkg szalonna, 3 zsemle, 2 tojássárgája, ízlés szerint vöröshagyma, só, bors, 3 m vékonybél

Elkészítése: A velőt megfőzzük, hártyáit leszedjük, és a velőt apró kockákra vágjuk. A húst és a szalonnát megdaráljuk, a zsemléket abáló lében megáztatjuk, a vöröshagymát megreszeljük, a borsot megőröljük. Mindezeket a tojássárgájával jól összekeverve vékonybélbe töltjük, majd zsírban kisütjük.

http://www.gasztrokaland.hu/cikk/show/1649

Ezt a kolbászt megtalálhatjuk rövid leírással a:
Dedinszky Gyula A CSABAI KOLBÁSZ Čabianská klbása c. művében.
A szerző a kolbászokról való leírást, az 1973-ban kiadott Mezőberény története című kétkötetes mű 2. kötetében található Tábori György: A mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományai. - és
Banner József: Táplálkozási hagyományok a németeknél -fejezetekből merítette.

...Ennél szakszerűbb és éppen ezért a csabaival való rokonságot jobban dokumentáló a mezőberényi szlovákok kolbászának a leírása. Lássunk egy idevágó idézetet a Mezőberény története c. munkából. „Háromféle kolbászt készítettek: vékonyat, vastagot és fejkolbászt (ťenká-, hrubá- hlavová klbása). A kolbászhúst erősen fűszerezték: só, paprika, fokhagyma, köménymag került bele. A vastag kolbászt erősebben paprikázták, a fejkolbászba fejhúst és nyaka húsát bőröstől tették bele, jól megfűszerezve, majd mindet megfüstölték. Először a fejkolbászt kezdték fogyasztani, mert csak kapálásig állt el, majd a vékonyat, ételekbe is tették, a vastagkolbászt május első napjai előtt nem volt szabad megkezdeni, kivéve a húsvéti ünnepeket. Ebben a leírásban számunkra új elemet képvisel a fejkolbász, viszont a vastagkolbász mezőberényi receptje teljesen azonos a csabai kolbászéval, s ugyanez a helyzet a többi, Békés megyei „szlovák kolbász" esetében is. Tehát a csabai kolbászt nyugodt lelkiismerettel mondhatjuk a Békés megyei szlovák nép produktumának, mert a magyar és a német helységek kolbásza a csabaitól lényegesen eltér. Ennek igazolására vegyük csak példaként a mezőberényi szlovákokkal azonos helységben élő mezőberényi németek kolbászételeit. „A kolbász típusú ételek közül a legrégibbnek és legjellegzetesebbnek tartják a Saima (disznógyomor) nevű készítményt. Válogatott száraz húsdarabokat, kb. 4-5 kg-t megdaráltak, ezt meglehetősen sok, de legfeljebb egy maréknyi (kreifhandvoll) erős paprikával és sóval összegyúrták. Ezeken

kívül legfeljebb egy kevés festőpaprika kerülhetett bele, más fűszer nem. Túlsózni sem volt szabad. A múlt század közepéig a disznógyomorba töltötték, utána besózták és kb. 2-3 hétig a sózóba helyezték, a sonkák alá. Végül megfüstölték. Kitűnően elállt, sőt jellegzetes jó ízét a nyár végére, őszre kapta meg. Nyersen fogyasztották. A múlt század közepétől nem a disznó gyomrába, hanem az Inknaidl (vakbél)-be töltik. Régebben be is sózták, de utóbb már csak füstölték. Vastagabb hús lévén, később érik be. Tavasszal sütve is ették, de általában ősszel, szüretkor, kukoricatöréskor fogyasztották, ill. fogyasztják.
A Saima — szajmókán kívül a **mezőberényi németek készítettek sima vastagbélbe töltött Hernworscht, velőskolbászt, melyet felfüstöltek és húsvétkor főzve fogyasztottak. Egy sertésből csupán 1-2 rövidebb szál készült.**
A fentiektől valamennyire eltérő tölteléke volt a téli vékonykolbásznak (Protworscht, tini Worscht), melybe zsírosabb húsanyagot válogattak és erősebben fűszerezték: a són és paprikán kívül egy kevés bors, fokhagyma és újabban kömény-mag került. Vékonybélbe töltötték, elsősorban sütve fogyasztották egy ideig füstöletlenül, ma már füstölt állapotban nyersen is eszik. Talán nem tévedünk, ha e kolbászfajta későbbi időből származó köménymaggal való fűszerezését, füstölését és nyersen fogyasztását már a mezőberényi szlovákoktól eredő hatásnak tekintjük.

https://www.csabaikolbaszfesztival.hu/doc/informations/a-csabai-kolbasz.pdf

7. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett.

Ez a kolbászfajta különleges és egyedi. Ráadásul az ország más tájegységein ismeretlen.
A sváb velőskolbászt már régóta nem készítik, de az emléke megvan írott formában is. Sajnos a termék nem kerülhet kereskedelmi forgalomba füstölt áruként, mert a tárolhatósága korlátozott, és csak megfelelő jól szellőző, hűvös kamrában tárolható.

A helyi értéktár nagyon jó lehetőség arra, hogy a lakosság megismerje ezt a kolbászkülönlegességet és így esély van rá, hogy újra bekerül a házi disznótorok termékei közé.
Különlegessége, helyi,-helytörténeti jelentősége miatt javaslom a kolbászkülönlegesség bekerülését a Települési Értéktárba a ***„Mezőberényi kolbászkülönlegességek, a sváb velőskolbász."*** *javaslat alapján.*

8. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

https://mezobereny.hu/adattar/Kozerdeku/ahany-haz-disznos-receptek-518330.pdf
https://gyonk.hu/wp-content/uploads/2016/04/Szegletes_Janos Svab_disznovagasi_szokasok_Gyonkon.pdf
http://www.gasztrokaland.hu/cikk/show/1649
https://www.csabaikolbaszfesztival.hu/doc/informations/a-csabai-kolbasz.pdf

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról

1.) Fotómelléklet.

Savanyú krumplileves kolbásszal.

Hozzávalók:

1 kg krumpli
1ek. zsír
2 db babérlevél
3 gerezd fokhagyma
60 dkg kolbász
1dl tejföl
2 evőkanál ecet
só, bors, őrölt pirospaprika

Elkészítés:

https://www.nosalty.hu/recept/krumplileves-kolbasszal

A hagymát megpucoljuk, megmossuk, majd apró darabokra vágjuk, és egy lábasba tesszük.
A zsíron félig megpirítjuk, majd hozzáadjuk a kolbászt, sót, borsot és pirospaprikát.
Ha kissé megpirult a kolbász is, akkor a megpucolt, megmosott és feldarabolt krumplit is hozzáadjuk, majd felöntjük vízzel.
Ha a krumpli megpuhult, akkor a tejfölt kikeverjük a liszttel, folyamatosan adunk hozzá a levesből, jól kikeverjük, majd visszaöntjük a lábasba, elkeverjük, és rottyanásig főzzük. Jó étvágyat!

2.) Melléklet.
A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

3.)MELLÉKLET.

Nyilatkozat.

Alulírott Benyovszki Mihály, hozzájárulok, hogy a Települési Értéktárba való felvételhez elkészített **„Mezőberényi kolbászkülönlegességek: a sváb velőskolbász.”**c. javaslatban szereplő képeket, adatokat és információkat a Települési Értéktár Bizottság (egyéb értéktárba kerülés esetén az illetékes értéktár bizottság) az ide illő jogszabályok betartásával szabadon felhasználhatja.
A nem saját tulajdonú fotóknál és egyéb dokumentumnál a forrás jelölve.

Mezőberény 2022. november 30.

Benyovszki Mihály.

.....
aláírás

berenyi.szabok

Ajánlás

A kolbászkészítés egészen a római korig nyúlik vissza. Már ekkor készítettek különböző, tisztított állati bélbe töltött töltelékárut. A világ minden részén rengeteg féle húsféleséget, és fűszerek százait használták, próbálták ki évszázadok alatt, míg ki nem alakult a gazdag íz világ, ami jellemző az országra, a nemzetiségre, a tájegységre. A kolbász szavunk a kutatók szerint két féle nyelv szavaira vezethető vissza, s ez a két nemzet éppen az, amelyik Mezőberény két legnépesebb nemzetiségét adja.

Nyelvtörténeti kutatások szerint a magyar kolbász szó a mai tudományos vélekedés szerint, a sok száz éves magyar-szláv nyelvi érintkezés hatására, a szláv klobása alakból, a birtokos személyjelként értelmezett szóvégi elhagyásával keletkezhetett. De ismerünk más különös elméletet is a vitatott eredetű, esetenként tévesen eredeztetett jövevényszavunk keletkezésére. Egy elmélet szerint a magyarosan fűszerezett kolbászhoz nagyon hasonló német kolbászt német nyelvterületen a nyelvjárástól függően, die Kolbe, der Kolben-ek nevezik.

A Békés megyei kolbász világhírű, talán ezt az itteni lakosság sokszínűségének is köszönhetően. A magyar, szlovák és német népcsoport mindegyike beleadta tudása, tapasztalata legjavát és ettől lett olyan gazdag az ízvilága és méltán nemzetközi híre. Mindegyik nemzetiség disznótoraiban voltak helyi speciális ízű és fűszerezésű készítmények, legyen az akár főtt vagy akár nyers, füstölt, vagy pácolt húsétel.

Ilyen készítmények a berényi tótok által készített fejkolbász, ami híven mutatja a berényi szlovákság spórolós, mindent felhasználni akaró életfelfogását. Disznósajt helyett a fejhúst, bőrkét is a kolbászba tették. Ma is élő hagyomány, ha kevesen is, de az idősebbek még készítik.

A másik, szintén Mezőberényhez, de már a berényi németséghez köthető a berényi sváb velőskolbász. Ez a csemege kolbász igazi ínyenc specialitás. A sertésvelővel ízesítették, finomították a kolbászt. Nagyon jó lenne, ha a helyi disznótorokban újra készítenék ezeket a füstöltárukat, felelevenítve az elődök ételeit, és régi új ízekkel frissíteni az étkezésünket.

A két kolbásztermék Települési Értéktárba való bekerülését ajánlom, (külön- külön javaslatban, a nemzetiség miatt) ugyanis nem csak a mezőberényi gasztro kultúra része, de a nemzetiségek gazdag ételkészítési kultúrájának ízes bizonyítéka, ne hagyjuk veszni globalizálódó világunkban.

Mindkét javaslatban szerepel a recept, a tárolási és felhasználási mód is így az értéktárba kerülvén bárki olvashatja, s ha kedve, energiája van, el is készítheti.

*A **„Mezőberényi kolbászkülönlegesség, a tót fejkolbász”** és a **„Mezőberényi kolbászkülönlegesség, a sváb velőskolbász.”** c. Benyovszki Mihály által készített javaslatok alapján, ajánlom a két nemzetiségi kolbászféleség Települési Értéktárba való felvételét.*

Mezőberény 2022. december 26.

Csete Gyula

Csete Gyula
néprajzos muzeológus