Tájékoztató a / M.J.

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

Javaslat a

„Mezőberényi kolbászkülönlegesség, a tót fejkolbász"

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

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

MZB- 2011/642
ÉRKEZETT 2023 JAN 17.

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

Mezőberényi 2022 november 30.

.....
Aláírás

Mezőberényi Polgármesteri Hivatal
Iktatószám: 1.272-1 Melléklet: ..... db
Érkezett: 2023 JAN 17.
Előszám: Utószám: Előadó: M.J

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1.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 tót fejkolbász"

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 szlovákok.

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.

bernmi tótok

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.*

Fejkolbász.

Kifejezetten a mezőberényi tótok készítették. Az abálóban megfőtt sertésfejet kihűlés után kicsontozták. Csontozás után a fejhúst, bőrkét ledarálták, és ha jól emlékszem a szúrás miatt a nyakvégen bevéresedő, abálóban megfőtt húst is.
A ledarált fejhús mennyiségével azonos mennyiségű ledarált kolbászhúst tettek hozzá. (Persze amíg nem volt húsdaráló addig a húsokat vagy két késsel, vagy pedig ringakéssel vágták apróra, ami nagyon nehéz és hosszadalmas munka volt.)
A kétféle húst a fűszerekkel jól összekeverték. Fűszeresebbre-csípősebbre készült ez a kolbász tehát picivel több só és erőspaprika került bele.

A több fűszer talán azért kellett bele, mert általában nem nyersen fogyasztották, enyhén megsütötték vagy valamilyen ételbe főzték bele, így a fejkolbász már adott az ételnek egy jellegzetes ízt.(Jellegzetes szlovák étel, a savanyú káposztaleves, amibe szinte semmiféle fűszer nem kellet csak a felkarikázott kolbász.)
A kolbászt sertés vékonybelébe töltötték - 4-5 páros szál lett belőle - és a többi kolbásszal együtt felfüstölték.

Leghamarabb ezt a kolbászt kellett fogyasztani, mert a benne lévő főtt hús miatt az eltarthatósága korlátozott volt.

A fejkolbász csak akkor készült, amikor nem készítettek sajtot, hiszen így nagyszerűen hasznosították a főtt sertésfej minden részét.
Ez a kolbász sokkal világosabb színű volt, mint a sima vékonykolbász, hiszen a bőrke és a zsírosabb fejhús miatt nem tudta úgy átszínezni a paprika. (Lásd a kezdőképen.)

Ez a kolbászfajta annyira nem ismert, hogy az internet világában sem találni róla szinte semmilyen információt.

Az alap, berényi tótok által készített kolbász receptje, melyhez hozzákeverték a befűszerezett (só, őrölt bors) darált fejhús keveréket.
10 kg vegyes darált hús (70-30% vegyes hús és a szalonna aránya.)
18-20 dkg só
20 dkg édes paprika + 4-5 dkg erős
2 dkg foghagyma
2 dkg kömény

Fej kolbász:
Hozzávalók: Abálóból főtt nyesedék húsok, /főtt fej/, másik fele befűszerezett kész kolbászhús Fűszerek:
*bors, ízlés szerint. /**Borgula György közlése**/*

https://mezobereny.hu/adattar/Kozerdeku/ahany-haz-disznos-receptek-518330.pdf

berényi tótok

Ezeket a kolbászokat 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 szinte ismeretlen.
A tót fejkolbászt házi disznóvágásokon az idősebbek még készítik, fogyasztják. Sajnos a termék sem 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 tót fejkolbász"** 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
http://www.gasztrokaland.hu/cikk/show/1649
https://www.csabaikolbaszfesztival.hu/doc/informations/a-csabai-kolbasz.pdf

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.

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.

Füstről frissen levett fejkolbász.

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

A javaslatban megemlített savanyú **káposztaleves** leírása. (**kapustová polievka)**
1 nagy fej hagymát szálasra vágni és
1 nagyobb evőkanálnyi zsíron pirítani. Közben
50 dkg savanyú káposztát kicsit összevágni és a hagymás zsíron, picit ezt is átforgatni. Felönteni vízzel, ízesítésül borsot, babérlevelet és 2 gerezd fokhagymát (reszelve) tettem bele. Sót viszont nem, mert a káposztában is van és a felkockázva, karikázva a levesbe kerülő 50 dkg szárazkolbászban is van bőven. Mikor a káposzta puhulni kezd, akkor hagyományos paprikás rántást teszünk bele, amivel még 10 percig főzzük, Tálalás előtt hagyjuk állni egy kicsit. Tejföllel ízesítjük.

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 tót fejkolbász"**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.tetok

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