

## **Kuriózum Dedinszky könyve, kapható a Kolbászházban**

Dedinszky Gyula (1905–1994) evangélikus lelkész, néprajztudós munkája, A csabai kolbász alapműnek számít e témában, és örömteli, hogy újra kiadták, megvásárolható a békéscsabai, Gyulai út 65/1. szám alatti Csabai Kolbászházban 1990 forintos áron. Méltó környezetben juthatnak hozzá a témában kuriózumnak számító könyvhöz az érdeklődők, hiszen a kolbászházban őrzik, életre keltik a kolbászos, disznótoros hagyományokat.

Dedinszky művében minden benne van, amit a csabai disznótorok és a kolbász történetéről, a disznótorok munkálatairól, a különböző disznótoros ételek elkészítéséről tudni kell.

A lelkészről fontos tudni, hogy hitét élete végéig megalkuvásmentesen megtartotta, szlovák paraszti népével együtt gondolkodott, a csabaiak segítőkész embernek ismerték. A dunagálosi születésű lelkészt 1942-ben hívta papjául a békéscsabai gyülekezet, amelyben nagy energiával látott munkához, beleértve a nagy kiterjedésű környékbeli tanyavilágot is. Vasárnaponként pedig elementáris hatású prédikációi töltötték be a 3-4 ezer lelket is befogadó csabai nagytemplomot.

Mivel nem fogadta el az ötvenes évek kihívásait – nem lett békepap –, pályája kettétört. Fokozatosan felmentették zsinati-egyházközségi funkcióiból, a parkolópályát a levéltárosi munka jelentette. Szegényen élt, és csak kevesen merték meglátogatni. Bölcsességét és erkölcsi nagyságát jelzi: gyűlölködés helyett népéhez fordult, és annak történelmét, szokásait kezdte kutatni. Számptalan tanulmányt hagyott az utókorra. Mivel munkái lassan közkinccsé váltak, bearanyozódott élete alkonya. Végül nem késett teljesen a társadalom elismerése sem, egyebek közt megkapta a Magyar Néprajzi Társaság Sebestyén Gyula-émlékérmét, Békéscsaba Pro Urbe-díját és az Evangélikus Teológiai Akadémia honoris causa doktorátusát.

Néhány részlet könyvéből

„Az igazi, az eredeti csabai kolbász első és fő követelménye az, hogy kizárólag sertéshúsból készítsék. Semmiféle más hús hozzáadását nem tűri. S ez a sertéshús is a hízónak ne csak egy részéből (pl. combjából) való legyen, hanem a töltelékben képviselve kell lennie mindenfajta húsnak: combnak, karajnak, tarjának, oldalasnak stb., mert csakis így kerülhető el, hogy a kolbász se túl száraz, se túl zsíros ne legyen.”

„Az igazi, a régi csabai kolbászt mindig sertésbélszertésbélbe töltötték, a végbél és a hozzá csatlakozó vastagbél (szaknyelven: kuláré) mintegy másfél méter hosszú darabjába. Ennek volt köszönhető a csabai kolbásznak az az értékes tulajdonsága, hogy megőrizte zaftosságát, és nem vált keménnyé, szárazzá még egyéves korában sem.”

„A csabai kolbász alapvető fűszere a paprika. A paprikán és són kívül tesznek ugyan bele köménymagot és fokhagymát is, de sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle, külön egyik sem érvényesülhet a többi rovására, szép harmóniában olvadnak össze, az uralkodó tényező a paprika színe, íze és ereje marad. Erős paprika szükséges fűszerezéséhez, mert az igazi csabai kolbász egyik fő erénye az ereje, vagy legalábbis jelentős csípőssége. Ugyanakkor az édesnemes

festőpaprika sem maradhat ki belőle, mert a csabai kolbász nem lehet sárgás, fakó, seszínű, hanem szemnek is tetszetős, élénkpiros kell, hogy legyen.”

„Jellegzetes sajátos ízt és zamatot ad a csabai kolbásznak a füstölése, mely régebben szabadkéményben, szalma vagy kukoricaszár füstjével történt, ma leginkább bükkfafűrészpor vagy kukoricacsutka felhasználásával végzik.”

„Speciális békéscsabai disznóvágásos terméknek mondható a cigánka. A nyers sertésmájat húsdarálóval felaprítják, a májnál kevesebb, már fűszerezett kolbásztöltelékkel, kevés abált szalonnát és apróra vágott nyers vöröshagymát adnak hozzá, beleütnek egy tojást is. Az egyik recept szerint néhány szem burgonyát is lehet hozzáreszelni, mások szerint egy kevés rizst érdemes hozzáadni. Fűszerként só és borsot használnak. Az ily elemekből összeállított, jól összekevert masszát merőkanálnyi, tehát 10-15 dekagrammos adagokban tenyérynyi nagyságúra felsabdalt hájhártyadarabokba burkolják, s így töltött káposzta formájú, csak annál laposabb táskákat készítenek. A cigánkát sütve fogyasztják. Hideg helyen nyersen is sokáig eláll.”