

A disznóvágás menete Békéscsabán

A disznóvágással a családok egész évi ételkészítést állítják elő, főként, ha nem csak egy sertést vágnak. A műveletsor két nagy csoportra osztható. Az elsőben a hízó tisztítása és szétbontása történik, a másodikban egymással párhuzamosan haladva a különféle ételkészítést állítják elő, illetve tartósítják.

A munka a sertés leszúrásával kezdődik. Az állat vérének lábában, zománcos vajlingban fogják fel, és később a hagymás vér a reggeli. Van, ahol a véres hurka alapanyagának sóval elkevergetve félreleteszik. Begyűjtik az abalóüst alá, ezzel egyidőben lepörzsölik a jószágot, majd vízzel feláztatva késsel kaparják, ronggyal mossák a kormos bőrét kefével tisztítják a körmöket. A következő művelet a hasítás, a belek, belsősegek kivétele, valamint a fej és a háj eltávolítása. Utóbbiakat nem dobják ki, a fejhús, a nyelv abálás után a hurka alapanyagát képezi, a fül jó a köröm fark mellett a kocsonyába. A hájból kiváló sütemények készíthetők. A bontás során kivágják a sonkákat, szalonnát, a csülköt, a körmöt, lefejtik az oldalast, a karajt.

A bontás után maradó kisebb húsrészeket lebőrözik, a bőrök egy részét abálják, a hurka vagy a disznósajt alapanyagai lesznek. A lebőrözött szalonna egy részét kisütik, ez a tepertő, és megmarad a zsír. A többi szalonna a kolbászba kerül, illetve hagynak szalonnát sózásra, pácolásra, füstölésre is, a sonka, a csülök, több helyen az oldalas vagy a tarja is a füstre kerül. A belsősegeket abálják, később a hurkába töltik.

A legfontosabb művelet a kolbászkészítés, a csabaiba négy fűszert raknak, sót, fokhagymát, őrölt pirospaprikát és köménymagot. Elkészítik a hurkát és a gyomorba töltött disznósajtot. Békéscsabán cigánkat is készítenek. Ez nyers májat, kolbásztöltelékkel, kevés abált szalonnát, apróra vágott vöröshagymát és tojást tartalmaz. Egy kis burgonyát vagy rizst is tesznek hozzá, majd még sózzák, borozzák. A masszát merőkanálnyi adagokban tenyérnyire felsabdalt hájhártyadarabokra teszik, és töltött káposzta formájú, de annál laposabb táskákat készítenek, majd megsütik ezeket.