

Fesztiválkirálynő húsvéti kolbással

A békéscsabai Zelenyánszkiné Csicsely Judit volt az első nő, aki a Csabai Kolbászfesztivál szárazkolbászversenyében fődíjas lett a szakmai zsűri döntése alapján. A 2011-ben, a 15. fesztiválon kolbászkirálynővé választott Jutka azon a rendezvényen Ezüsbogrács-díjat is kiérdemelt a töltöttkáposzta-főző versenyen, papucsaiért pedig azóta is rajonganak.

Jutkánál az idei húsvét sem maradhat sonka és kolbász, a hagyományok őrzése nélkül. És ahogy mondta, minden beérik a 20. kolbászfesztiválra. Ja, és hogy milyen papucs? Természetesen tepertős tésztába töltött szilvalekváros.

– A nagypénteki hagyományt is őrizzük, vagyis minden húsvét előtt pénteken megmosakszunk a kútnál a hideg vízben, hogy aztán egész évben egészségesek legyünk – magyarázta Jutka.

Evangélikus lévén a 40 napos böjtöt módjával tartották, mert ugyebár a vékonykolbászt csak meg kell kóstolni januárban, februárban. A nagypéntek ugyanakkor szent volt, brindás haluskát ettek, és ekkor vagy szombat reggel áztatták be a sonkát.

– Nagycsalád révén csak a hízó hátsó sonkája jöhetett szóba, ez füstölve is meghaladta a tíz kilót – ecsetelte Jutka. – Üstben főztük, annyi óráig, ahány kilós volt a sonka. A múlt idő is igaz, de nem lesz ez másként 2016 húsvét szombatján sem.

A sonka azért nem írja felül a kolbászt, mert kolbász nélkül nem húsvét a húsvét. A kolbászkirálynő emlékszik arra a jó csabai szokásra, hogy mindig húsvétkor vágták meg az első vastagkolbászt, ő ma is így szereti a legjobban. Jöttek is a locsolkodók, no, nemcsak a sonka meg a kolbász, hanem a három Csicsely lány miatt is.

– Terülj-terülj asztalkámmal fogadtuk a locsolkodókat, de így volt ez minden csabai háznál – mesélte Jutka. – A fiúknak pedig kötelező volt mindenhol megkóstolni a sonkát meg a kolbászt, ezt pontozták is, amíg bírták. A fiúk a lányokra figyeltek leginkább, de ahogy fogyott a pálinka és a bor, a sonka és a kolbász mindjobban előtérbe került.

Jöhetett bármennyi locsolkodó, Jutka megtanulta szüleitől, a füstölt vastagkolbászt vékonyra kell szeletelni, hogy kitartson a következő disznóvágásig. Ezért van az – sok-sok csabaihoz, Békés megyeihez hasonlóan Szarvastól Tótkomlósra – hogy az október végi Csabai Kolbászfesztivál szárazkolbászversenyére is minőségi portékával tud nevezni.

– A hagyományok őrzését, ápolását nagyon fontosnak tartom, amit a szüleimtől tanultam, azt tovább is adom – hangsúlyozta. – Édesapám azt nevelte belém, hogy mindig a minőségre ügyeljek, bármit is csináljak, pálinkának meg kolbásznak pedig mindig lennie kell itthon. Így a váratlanul betoppanó vendéget is meg tudjuk kínálni.