

Hidegen fogyasztott disznópaprikás



Hódmezővásárhelyen a 19. század második felétől az ünnepi étrend elengedhetetlen része volt a paprikás, mely ekkor „szegénynek és gazdagnak egyaránt legkedvesebb eledele.” Itt nem pörköltet főztek, hanem paprikást, melynek készítési módja eltér az előbbitől. Vásárhelyre és környékére jellemző az is, hogy a disznóvágáskor főzött paprikást, a következő

napokban hidegen fogyasztották el.

Az ilyenkor főzött paprikás azért is különösen finom, mert lehetőség van arra, hogy az állat sokféle részét használják föl. Így, a paprikásba kerülhet köröm, csülök, fej, farok, bőrös, csontos és húsos részek egyaránt, belsőségből pedig a máj, a lép, a vese és a velő.

A paprikást ilyenkor férfiak főzték, általában a gazda vagy a böllér. Ők készítették elő a hozzávalókat, kisebb darabokra vágva. A húst bográcsba vagy nagyobb lábásba rakták, alól a csontosabb részeket fölül a húsosabbakat. Közé egy réteg apróra vágott vöröshagyma került. Sóval, szemes borssal, köménymaggal fűszerezték, de csöves paprika is kerülhetett bele. Vízzel fölöntötték – gyakran azzal a vízzel, amiben a húst mosták –, és elkezdtek főzni. Zsírt nem tettek bele, Kiss Lajos szerint régen hagymát sem, ettől volt könnyű, nem terhelte a gyomrot. A paprikást kavargatni nem szabad, fele fővés után az edény riszálásával mozgatták, hogy ne égjen le. Ha a levét elfőtte, közben pótolták. A főzés vége felé került bele a megabált, felszeletelt máj, a gézbe kötött velő, végül a törtpaprika. A paprikás levéből egy kisebb tálba szedtek, összekeverték a fűszerpaprikával, majd így öntötték vissza.

Disznótorban általában vacsorára, néhol ebédre készült el a paprikás, ilyenkor melegen, savanyúsággal ették. A maradékot mélytányérokba, kisebb tálakba szedték, ezekben hűlt ki. A disznóvágást követő napon a rokonoknak, barátoknak küldött kóstoló egy tál hidegpaprikásból és egy-egy szál hurkából, kolbászból állt. A következő napokon a paprikást hidegen fogyasztották el, főként reggelire és vacsorára.

Az 1940-es években még a vásárhelyi piacon is árultak hidegpaprikást.

Herczeg Mihály *Hódmezővásárhelyi parasztételek* című munkájában ezt írta az ételről:

„A hideg disznópaprikás igazi vásárhelyi specialitás. Aki nem kóstolta még, az nem is tudja, mi a jó!”

A hidegpaprikás fogyasztása ma is él Vásárhelyen, főként ott, ahol még a családok disznót vágnak, de a hagyományos ízek kedvelői hentesnél is megveszik a hozzávalókat. Mivel a paprikás készítési módja és fogyasztása egyaránt eltér az országosan, pörkölt néven ismert hasonló ételtől, ezért mindenképpen érdemes értékeink közé sorolni, gyakorlatát megőrizni. (Mivel hagyományosan körítés nélkül fogyasztották, ebben a formájában egyes új táplálkozási irányzatokba - például paleolit táplálkozás - is jól beilleszthető.)