



Csökkent volna a disznóvágási kedv? – tettem fel magamnak a kérdést, hiszen feltűnt, hogy évek óta nem hallok decemberben hajnali disznósivalkodást a Szentimre utcából.

A városi piacon pedig egymást érték az olyan árusok, akik a disznóvágáshoz szükséges kellékeket, fűszereket árusították, illetve az ilyen hidegekben nem volt ritka a házi sertéstermékek, a véres-májás, szalonna, kolbászok, stb. látványa sem. Idén már tölténivaló belet sem lehet kapni.



A kolbászt is az áruházban forják már

Manapság már a kolbászt is az áruházban vásárolják, s egyáltalán mindent, ami hentesáru, jóval kevesebben vesződnek a disznóvágással a városban, sőt falun is – mondja az egyik árus, aki speciel nem disznóhús-fűszert árul, hanem zöldségeket, de a disznóvágáshoz nélkülözhetetlen fokhagymát nála is meg lehet találni.

Utóbbi egyébként nem hiánycikk, van elég belőle a piacon és az üzletekben is. A piacon apróbbakat látni, nem a félökölnyi kínait, mindkettőnek megvan az előnye és a hátránya. No meg az ereje is.



Tegyük-e bele paprikát vagy ne tegyük?

Ez itt a kérdés, amit több szempontból is meg lehet közelíteni. A magyarországiak általában nem látnak tovább a paprikás kolbásznál, főleg az alföldön vagy a Viharsorokban, Békéscsabán és környékén gyakorlatilag lekacagják az emberfiát, ha nem tesz őrölt piros paprikát a kolbászhúsba.

Van élet a paprikás kolbáson túl is, s erről nemcsak Olaszországban és Németországban tudnának beszélni az ottani jóemberek, hanem Székelyföldön is, ahol szintén elterjedt szokás az, hogy paprika nélküli kolbászt is készítenek. „Sápadtkolbászt” – vágnák rá az alföldiek. Ennek az oka az udvarhelyi piaci árusok egyike szerint a „szűkvilág”.



Jó-jó, de egészséges-e a disznó?

Ezt Székelyudvarhelyen is el lehet dönteni, nem kell bemenni Csíkba, mint mindenért. A disznóvágás reggelén a II. Rákóczi Ferenc utca 84. szám alatt, a Hargita Megyei Állategészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Igazgatóság körzeti hivatalába kell bevinni egy kis darabot a levágott sertés rekeszizmából (a mészárosok tudják, hogy mekkora darab ez, és hol van), amit ott helyben leellenőriznek, és közlik a tulajdonossal, hogy trichinellózissal fertőzött-e az állat vagy nem. Ha nem, akkor lehet megenni.

Hétköznapokon ezt reggel fél kilenc és fél tizenkettő, szombaton és vasárnap 9 és 13 óra között lehet megtenni. Viszonyításképpen: egy kéthónapos szezonban körülbelül 150-200 ellenőrzést végeznek, két éve nem volt pozitív minta.

Székelyudvarhelyen kívül a körzeti állatorvosok végzik el ugyanezt a műveletet, tehát a disznóvágás napján a vidékieknek sem kell bemenniük Csíkba, maradhatnak otthon, mert aznap sok a munka.