



Mi a különbség a sódér és a sódar között?

Kontinensünk minden olyan országában készítene sonkát, ahol a sertéshús jelentős szerepet tölt be az étkezésben. Nálunk a sózott, pácolt, majd füstölt sertéscomb, azaz a füstölt sonka, más néven sódar vagy parasztsonka a legnépszerűbb, főként húsvét környékén. A sódér abban különbözik a sódartól, hogy a sertés első lábaiból, azaz a lapockájából készül. A szó egyébként a német schulter (váll, lapocka) középnémet scholder változatából ered.

Azt gondolhatnánk, hogy a mai magyar parasztsonka készítése évszázados tradícióra tekint vissza, de ez nem egészen így van. Elődeink még száz évvel ezelőtt is ugyanúgy tették el a combot és a lapockát, mint a többi tartósításra szánt húsrészt, azaz sózták, majd füstölték, de nem pácolták. Ezt támasztja alá az 1929-ben megjelent Finom hentesáruk könyve is, melynek szerkesztője Bittner János hentesmester, a Budapesti Hentes Ipartestület elnöke volt. Könyvében számos sonka szerepel, például prágai, westfáli, olasz, burgundi, bayonnei, hamburgi, ám magyarnak mondott nincs benne. Valószínűtlen, hogy a szerző ne tartotta volna említésre méltónak megemlíteni, ha lett volna ilyenünk.

Krúdy Gyula A húsvéti sódar titkai című írásában (1933) is arról értekezik, mennyire nem ismeretesek a sonka pácolásának rejtelmek hazánkban. „... A húsvéti sonkáról való feljegyzésemben, engedelmezzek, Kiskerti urat idézem, aki az én gyermekkoromban az ország legjobb evőjének hírében állott... Minden ételről tudta, hol főzik azt a legjobban; minden italtól tudta, hol lehet azt hamisítani, eredeti állapotában fogyasztani...

- Az öregek nem tudtak volna sódart pácolni? - kérdeztem megrökönyödve.

- Nem tudtak sonkát pácolni - felelt megingatott fejjel Kiskerti.
 - És milyen titka van a húsvéti sódarnak, hogy kifogástalan legyen? Ha már nagyságban, külsőben s egyéb minőségben elegett tett a szabályoknak? - kérdeztük.
 - A salétrom és az idő! - felelt Kiskerti.
 - Én mindig erősen kenem be salétrommal, különösen a csontmelléken, a húsvéti alkalomra szánt sódaromat. És már hat, de ha a sódar nagysága elég tekintélyes: akkor nyolc hét előtt, farsangban gondoskodom róla, hogy a sódar elegendő időt tölthessen tennivalóiban. Tennivalói közé tartozik a salétromozás után való napokon annak a pácnak felvétele, amely marékszámra vett sóból, korianderből, borókamagból, sárgacukorból, darált fokhagymából, babérlevelekből és öt-hat fej vöröshagymából készült. Ezt a keveréket bizony szárazon kell felvenni a sódarnak, és alatta négy-öt napig pihennie, mert csak akkor kapja meg azt a sós vizet, amely aztán beborítja a teknőben, amelyet száraz helyen ringatok, kamarában vagy padláson... Mindennap más és más oldalán kell neki tölteni idejét. Talán ez a szabály a legjelentősebb a pácolás alatt lévő sódar idejében... Ha nyolc hétig tartana az eljárás, akkor is mindennap új pozícióban kell neki feküdni a pácban. A sódort nem lehet elhanyagolni, mert az ember saját magát károsítja vele. Ápolni kell őkelmét ebben a kritikus időben..."
- A nedves pácolás tehát nem volt általános eljárás, így a parasztszónka valójában csak a 20. század második felében változott olyanná, amilyennek ma ismerjük.

Sonkafesztivál és Sonkalovagrend

Bábolnán 2007 óta, minden évben, a húsvét előtti hétvégén megrendezik a Sonkafesztivált, melynek kitalálója, bonyolítója, motorja a Bábolna - Hús tulajdonosa, Debreceni Tibor. Az ihletet egy spanyolországi utazás adta, itt találkozott a híres serrano-i sonkával. Arra gondolt, a mi sonkáink is vannak olyan jók, mint a spanyolokéi, be kellene mutatni, meg kellene versenyeztetni ezeket egy szórakoztató rendezvényen. Az a cél, hogy az itteni minősítéseknek komoly jelentősége legyen a szakmában, amit büszkén ragasztanak termékeikre a legjobbak. A látogatók pedig finomabbnál finomabb, minőségi sonkák között válogathatnak, amit sajnos csak egyre kevesebb helyen tehetnek meg: az utóbbi évtizedekben a növekvő kereslet és árverseny beindította a tömeggyártást, háttérbe szorítva minőséget.

Régmúlt időkben a lovagok mindig valami jó célt szolgáltak, a gyengéket oltalmazták. A 2009-ben alakult első Magyar Sonkalovagrend képviselői is jó ügyért fogtak össze: megőrizni a hagyományos sonka készítésének tudományát hogy a legjobb minőséget biztosítsák; az ehhez tartozó előírások, szabályozók (sonkatörvény) kiharcolása; hagyományt teremteni az évente megrendezésre kerülő sonkafesztivál megrendezésével; összefogni a tradicionális termelőket; olasz valamint spanyol minták alapján a magyar sonka nemzetközi elismertetése; a húsvéti sonkafogyasztás szokásának

életben tartása.