

A MAGYAR DISZNÓVÁGÁS MINT HUNGARIKUM

PROJEKT ÖSSZEFOGLALÓ TANULMÁNY



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM



A tanulmány a Földművelésügyi Minisztérium és a
Hungarikum Bizottság támogatásával készült.

Szekszárd, 2014.

A magyar disznóvágás, mint hungarikum

Projektgazda:
Vidéki ÉLMÉNY Alapítvány
7100 Szekszárd, Obsitos utca 2.

Projektfelelős:
Bruckner Éva kuratóriumi elnök

A kutatást készítette:
Dr. Nagy Janka Teodóra etnográfus

Az összefoglaló tanulmányt készítette:
Dr. Ganczer Tamás



A tanulmány a Földművelésügyi Minisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatásával készült.

A hungarikumok szabályozása

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1.§. (1) bek. g.) pontja értelmében

„a hungarikum: gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye,

ga) amelyet belföldön és külföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon, vagy

gb) amely védett természeti értékek, vagy

gc) amely kiváló nemzeti termék, vagy

gd) amelyet az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság (a továbbiakban: HB) hungarikummá minősít, vagy amely e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül;”

A törvény értelmében a nemzeti érték, azon belül pedig a hungarikum „megőrzendő és egyedülálló érték,” és mint ilyen „ápolandó, védelmezendő és támogatandó,” mert „a magyarság öröksége,” „a magyar kultúra évezredes értékeinek” védelme, illetve a védelem szükségességének tudatosítása hozzájárul „a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához,” „széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése” kiemelkedő jelentőségű és hozzájárul az „országmarca” erősítéséhez.

A projekt célja

A projekt célja volt hogy:

- bemutassa egy évszázados közösségi tevékenység, egy magyar társas munkaszokás, a disznóvágás megőrzött hagyományait;
- rámutasson arra, hogy a sertéshús feldolgozásának a paraszti közösségekben kialakult gazdasági és közösségi hagyományai (ideértve a disznótor szokásrendjét is) speciálisan magyar értékek tekinthetőek, és felvethetik a hungarikummá nyilvánítás lehetőségét;
- felhívja a figyelmet arra, hogy a disznóvágás, mint folyamat, mint tevékenység megvalósulása közvetlenül vagy közvetve, de érintkezik jónéhány ma már hungarikumnak nyilvánított nemzeti értékkel
 - Pálinka
 - Törkölypálinka
 - Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász
 - Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász
 - Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
 - Pick téliszalámi
 - HERZ Classic téliszalámi
 - Makói hagyma

A projekt tevékenységeinek értékelése

A projekt során a módosított költségvetésnek és ütemtervnek megfelelően valamennyi tervezett projekttevékenység maradéktalanul megvalósításra került.

A projekt kezdetén szakmai egyeztetést kezdünk a pályázat benyújtáskor már megismert, árajánlatot adó szakértőkkel, vállalkozókkal.

Az egyeztetések és az aláírt támogatási szerződés alapján meghatároztuk a feladatok időbeli ütemezését, a határidőket és a megvalósítás mérföldköveit.

A projekt egyik legjelentősebb eleme a néprajzi kutatás volt, mert ez adta az alapot a hozzá szakmailag szorosan kapcsolódó összefoglaló film készítéséhez.

A kutatás elkészítését Dr. Nagy Janka Teodóra etnográfusra a Pécsi Tudományegyetem főiskolai tanárára bíztuk.

A kutatás felmérte az egyes tájegységek sajátosságait, jellemzőit.

Szakértőnkkel történt megbeszélések alapján utólagosan is igazolódott az a hipotézisünk, hogy a disznóvágás, miont népszokás témaköre, különösen a 20. században csak kis mértékben került feldolgozásra, ezért érdemes lenne akár önálló kutatások formájában is továbbvinni a témát.

A néprajzi kutatás megállapításai visszaigazolták a pályázat benyújtáskor még csak felvetésként megfogalmazott elgondolásunkat, mely szerint a disznóvágás oly mélyen gyökerezik a magyar néplélekben, hogy az nemcsak egyes elemeiben, hanem a maga teljességében is alkalmas hungarikummá történő minősítéséhez.

Néprajzi szakértőnk a projekt összefoglaló filmben is megismertette a kutatás eredményeit, legfontosabb megállapításait.

A megvalósítás során több családi disznóvágást is felkerestünk - csökkentett támogatási összeg miatt - elsősorban Tolna és Baranya megyében.

Ezek során alkalmunk volt közelről tapasztalatot szerezni a magyar szokásokon túlmenően a sváb és a székely szokásokról is.

A projekt megvalósítása során vállalkozó bevonásával több helyszínen forgattunk. Videó és fotódokumentáció készült Aparhanton, Bogyiszlón, Sombereken, Kakasdon, Nagydorogon.

Ezeken a helyszíneken maga a disznóvágás és a disznóvágás során előállított termékeket egyaránt megörökítésre kerültek.

A forgatásokon rögzített és a kötetlen beszélgetések során több helyen is tapasztaltuk azt, hogy a klasszikus disznóvágás már a vidéken élők esetében is egyre ritkább. Háttérbe szorul a közösségi jellege disznóvágásnak: a disznót mind ritkábban saját maguk hízlalják a családok, inkább megveszik. A városra, illetve külföldre került fiatalok számára egyre nehezebb a disznóvágás időpontjának egyeztetése. Nincs idő, úgyhogy szeretnének minél hamarabb túl lenni a munkán, a szórakozás, a közösségi jelleg egyre inkább háttérbe szorul. Ez a tapasztalás is erősítette bennünk azt az szándékot, hogy érdemes ezt a hagyományt ápolni, melyhez a hungarikummá minősítés nagy mértékben hozzájárulhat.

A néprajzi kutatás eredményeit felhasználva elkészítettünk egy projektet összefoglaló filmet. A film a feltárt hagyományok, valamint az összegyűjtött forrásanyagok eredményei alapján végigveszi a disznóvágás történetiségét. A téma szakértői segítségével megvizsgálja a hungarikumok körébe való bevonásának lehetőségét. A film összeállítása során a vállalkozó által forgatott anyagokon túlmenően az ismerősöktől, hagyományörzőktől kapott archív felvételek is felhasználásra kerültek.

A széleskörű és a mai kor elvárásaihoz illeszkedő megjelenítés érdekében elkészült a projekt eredményeit bemutató, önálló honlap.

A honlapon témák szerinti bontásban megtalálható a néprajzi kutatás, a fotódokumentáció és a honlapon keresztül elérhető a projektet összefoglaló film is.

A pályázat keretében vállaltuk, hogy a honlapot a projekt megvalósítási idejétől függetlenül még legalább 5 éven keresztül üzemeltetjük, karbantartjuk.

A honlap alapja lehet a hungarikummá minősítési eljárásnak is.

A DISZNÓVÁGÁS
mint magyar érték, lehetséges hungarikum

NÉPRAJZI KUTATÁS

A kutatást készítette:

Dr. Nagy Janka
Teodóra
etnográfus

A kutatás fejezetei:

1. A sertéstartás szokásrendjének alakulása Magyarországon a honfoglalástól a 20. század végéig
2. A disznóvágás szokása a magyar paraszti kultúrában (19. sz. második felétől a 20. század végéig)
3. A disznóvágással összefüggő népi hiedelmek és szokások (a disznótor és szokásköre)
4. A sertéstartás és a disznóvágás szokásai, funkcióváltozása a modernizáció időszakában

1. A sertéstartás szokásrendjének alakulása Magyarországon a honfoglalástól a 20. század végéig

A *disznó* domesztikációs centruma Kelet-Ázsia, illetve Európában a Keleti-tenger melléke és az Alpok keleti része. Az ázsiai disznó háziasítására Észak-Irakban az i.e. 7. évezredben, Turkesztánban az i.e. 6. évezredben, Kínában az i.e. 4. évezredben, Egyiptomban i.e. 2250 körül ismert adat. Európában a sertés háziasításának első jelei a neolitikumig nyúlnak vissza (kb. i.e. 2-4000-ig).¹

A disznófélék családjába tartozó *sertés* (*lat. Sus scrofa domestica*) végig kísérte a magyarságot történelmének évezredei során. Amint arra Szabadfalvi József felhívja a figyelmet, a régészeti és archeozoológiai,² valamint a nyelvtörténeti kutatások szerint a magyarság elődei már a finnugor kortól ismerhették a háziasított sertést, amelynek tenyésztése az ugor korban alakulhatott ki és iráni, továbbá bolgártörök hatásra terjedt el, ahogyan ezt 'emse', 'disznó', 'ártány', 'serte' (sertés), esetleg 'kan', 'hízó', 'malac', 'túr' szavaink is utalnak.³

A 'disznó' szó, amelyet honfoglalás előtti, csuvasos jellegű ótörök szónak tartanak, először a tihanyi alapítólevélben fordul elő (1055-ben), majd 1283-1464-ben már 'Dysnopaztorwelge' helynévként is találkozunk vele.⁴ A történeti források pedig arról tanúskodnak, hogy a honfoglalás után a sertés tenyésztése mind nagyobb méreteket öltött és a 14. sz.-ra kialakultak a sertésenyésztés nagy központjai: a Bakonyban, a

¹ MNL *Disznó* szócikk

² Régészeti adatok bizonyítják, hogy a még nem háziasított sertést őseink már az uráli és a finnugor korban is ismerték. Az ugorokból pedig már háziasított sertések továbbtenyésztésére utaló csontanyagok kerültek elő, amelyek száma az i.e. II. évezred végétől megugrik. Az i.e. I. évezredben a sztyeppei vándorlások után az erdőövezet szélén a makkoltatásra is sor kerülhetett, továbbá kapcsolatba kerülhettek sertést tenyésztő iráni és ótörök népekkel is elődeink. Szabadfalvi József 1991. 19. Mi most az augsburgi kiadás egyik metszetével szemléltetjük a sertések jelenlétét a magyarság életében.

³ Szabadfalvi József idézi az alábbi nyelvtörténeti hivatkozásokat: Kniezsa István 1943. 187, Mészöly Gedeon 1929. 211, Bárczi Géza 1962. 45-46.

⁴ A szó elterjedtségére utaló további helyneveink: Disznóól (Arad megye), Disznópataka (Máramaros és Zaránd megye), Disznód (Baranya megye), Disznós (Borsod megye) Idézi: Gombocz –Melich J. 1914-1930 1365-1366.

Somogy megyei Zselicségben, Csanád, Bihar és Bereg megyében, valamint Krassó-Szörény megyében.

A szakirodalomban a disznók honfoglaló eleink által történt tartása mellett érvelve többen hivatkoznak a Thuróczy-krónika brünni kiadásának a magyarok bejövetelét ábrázoló metszetére, amely egyértelműen az extenzív sertéstartásra utal.⁵ Ez a külterjesség jellemző a középkor egészére, amelynek két típusa alakult ki: az erdei és a réti legeltetés. A lombos, főként tölgyes és bükkös erdőségekben a makkoltatás bőséges táplálékot jelentett, ahogyan a mocsarak, lápok, vízjárások és folyóvölgyek mellékén a vízínövények (nád, káka, sás gumós töve, sulyom), a vízi élőlények (béka, kígyó, giliszta, csiga), a madarak tojásai és fiókái.



Forrás: Thuróczy János: *Chronica Hungarorum* (Augsburg, 1488)

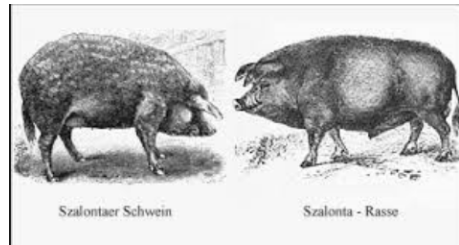
<http://www.gyoriszalon.hu/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=549&cntnt01returnid=66>

⁵ Az álláspontot ismerteti Szabadfalvi József 1991.

A külterjes tartás az ősi sertésfajtáknak kedvezett, amelyek közül a bakonyi, a szalontai volt a legelterjedtebb, de ismert fajta volt a lengyel vagy hegyidisznó és a tuskésszőrű erédeyi sertés is. A *bakonyi disznó* (rőtes fekete vagy szürkésfekete színű, mérsékelten göndör szőrzetű, erős csontú, rövid testű, vastag szalonnát adó) már a honfoglalás korában e területen élt, főleg a Balatontól északra tenyésztették. A *szalontai disznó* (nagy testű, hosszú lábú és törzsű, lelógó fülű, vöröses-barnás színű hússertés) feltehetően a magyarokkal került a Kárpát-medencébe és a Tiszántúlon terjedt el leginkább.⁶



Forrás⁷



Forrás⁸

Az általános természetföldrajzi, gazdasági feltételváltozások a sertéstartásra is befolyással voltak. A 18. század végétől megjelenik az intenzív, vagy belterjes sertéstenyésztés, amely a földművelés, a kapás takarmánynövények (kukorica, burgonya, tök) termesztésének elterjedésével mindinkább meghatározóvá vált. Ezt az átmeneti időszakot a vegyes tartási mód jellemezte. Nyáron még a külterjesség a domináns (illetve egy párhuzamosságot figyelhetünk meg e területen a ridegtartás és a házi sertéstenyésztés között), télen viszont már egyértelműen a belterjes állattartás válik meghatározóvá, megváltoztatva a ház körül tartott sertések esetében a szokásokat: disznóólakban, moslékon hízlalták őket. (A tavasztól ősziig egy csapatban a legelőn élő sertésállomány neve

⁶ MNL *Disznó* szócikk

⁷ mangalitza.at

⁸ mangalitza.at

'konda' volt, a naponta kihajtott malac- vagy sertésnyáj neve 'csürhe' volt.)⁹



Bihari kanász



Forrás:¹⁰

E folyamatban egyrészt a sertésfajta is megváltozik: kedveltebb lesz a *mangalica* disznó (amellyel való kereszteződés következtében mindkét régi tájfajta, mint önálló fajta kihalt a 19. század második felére), mert jobban igazodik a megváltozott igényekhez. Elsősorban zsírsertés volt (zsírja azonban eltérően a később megjelent húsfajtákétól egészséges, telítetlen zsírsavakat tartalmazott), és így elsősorban a szalonna és a sertészsír kielégítette a hirtelen megnövekedett létszámú lakosság, illetve az intenzív sertéstartás lehetővé tette a hazai háztartások hússzükségletének mind nagyobb arányú kielégítését.

⁹ A sertések elnevezése ivar, kor és funkció szerint változik: *malac* (kor szerint *szopósmalac*, *választott malac*) kb. 4–5 hónapig; *süldő* 1 éves korig mindkét ivarban; *magló* bármely korú tenyészsertés; *emse* fiatal, *göbe* kifejlett nőivarú; *koca* hasas, fias; *kan* hím ivarú; *ártány* herélt; *miskárolt* petefészektől megfosztott disznó.

¹⁰ mangalitzai.at, MNL *Kanász* címszó

A magyar mangalicát az 1830-as évektől a Szerbiából behozott *sumadia disznó* és a szalontai és a bakonyi disznó keresztezésével tenyésztették ki. Az eredetileg négy színváltozatú (szőke, fekete, fecskehasú, vadas), göndör szőrű, zömök testalkatú zsírsertés igen gyorsan elterjedt és az 1860-as évekre már kiszorította a régi tájfajtákat.¹¹

A mangalica tündöklése azonban rövid ideig tartott. Már az 1860-as években vannak híradások a Nyugat-Európában kitenyésztett különböző fajtájú hússertések magyarországi megjelenéséről, amelynek aránya gyorsan emelkedik a mangalicához képest a folyamatosan növekvő hazai sertésállományban: 1885-ben 10%, 1895-ben 15%, 1911-ben 20%.¹² A hússzükséglet mind nagyobb arányát a lakosság az alábbiak szerint gyorsan növekvő sertésállományból fedezi: 1884 4 803 639 db sertés, 1895 6 447 131 db sertés, 1911 6 475 246 db sertés.



Disznóól
Somogyszentpál
Somogy m.



Disznóól
Abaújalpár
Abaúj m.



Disznóól fatörzsből
Magyarremete
Bihar m.



Hidas (Mozsgó, Baranya m.)



Hidas (Tormás, Baranya m.)

¹¹ Szabadfalvi József 1991. 32. Dörner Béla 1908, Hankó Béla 1940, Schandl József–Horn Artúr–Kertész Ferenc 1954, Gaál László 1966. Hankó Béla a történeti tájfajtákat az alábbiak szerint különbözteti meg: szalontai (az Alföld keleti részén), tuskésszőrű (Erdélyben) Bakonyi (Bakonyban), Alföldi, azaz magyar disznó (Duna-Tisza köze, Alföld), réti disznó (Tisza, Berettyó, Körösök árterei) Siska (Balatontól délre, Zselicség, Dráva két partja) Túrmezei (Zágráb körül) Hegyi Kárpátok északi íve (Hankó B 1939. 330.).

¹² Szabadfalvi József 1991. 46.

Mint láttuk, az 1900-as évek elején már a hazai intenzív tenyésztés egy ötöde hússertés, a két világháború között tovább nő ez az arány, de 1944-ben még a 4 078 000 db sertés, azaz a teljes hazai állomány 75,6%-a mangalica és csak 1 317 000 24,6% hússertés.¹³ A második világháború után azonban robbanásszerű a változás: a nagy szaporulatú, az intenzív tartás mellett gyorsan fejlődő hússertés teljesen kiszorítja a mangalicát és egyeduralkodóvá válik. A tenyésztés, a takarmányozás és az ólas elhelyezés is kedvező körülményeket teremt a fajtaváltáshoz, de ezen túl a vasutak és az új kereskedelmi útvonalak kialakulása is hozzájárul ahhoz, hogy a mangalicának végleg bealkonyul. Az intenzív tenyésztésű, kövérre hízott, gyengébb lábú mangalicát már nem lehet a lábán a piacra hajtani, a rövidebb tenyészidejű hússertések jól megszervezett tartása és kereskedelme gyorsabban megtérülő nagyobb haszonnal kecsegtet. Új, a vasúti szállításra alapozó tenyésztő központok, sertéshízlaldák jönnek létre (pl. Kiskunság, Dunapentele pesti szállítással), az élelmiszer feldolgozó ipar is felfedezi magának a sertéshúst (Szegeden szalámigyárat létesítenek), egyre bővülő piac teremődik.¹⁴

A 20. század közepére Magyarország számára a sertésenyésztés több szempontból is meghatározóvá válik. A.) Nemzetközi tekintetben a sertéstartás kialakuló központjai között (USA, Európa, Latin-Amerika, Kelet-Ázsia) kitüntetett szerepet játszik Európa, a kontinensen pedig figyelemre méltó Magyarország szerepe. A világranglista 14. helyén állunk a sertésállomány száma alapján az 1960-as években. Míg 1 db szarvasmarhára világviszonylatban 0,6 db sertés jut, Európában 0,9 db, Magyarországon pedig 3 db!¹⁵

B.) A hazai belső viszonyok szempontjából pedig nem elhanyagolható, hogy a 20. század második felében már a sertéshús lesz a meghatározó a lakossági fogyasztásban. Magyarországon a juh- és szarvasmarhahús fogyasztása csökken, a halhús szerepe minimális, a szárnyashús fogyasztás növekedik számottevő mértékben.

¹³ Csöppös István 1972. 200.

¹⁴ Szabadfalvi József 1991. 175.

¹⁵ Szabadfalvi József 1991. 5.

Ennek ellenére a sertéstartást, a sertéshús fogyasztását az 1970-es évekig alig kutatták, s ha mégis, elsősorban az extenzív sertéstartási formákról szóltak (pl. az erdei és az ártéri makkoltatásról, a legelők, lápok sertéstartásáról, illetve az ehhez kötődő szokásokról). Az intenzív sertéstartás kapcsán legfeljebb megemlítették, hogy a házi sertéshízalás beépült a parasztgazdaságok mindennapjaiba és a családban tanulja meg a gyermek az ezzel kapcsolatos feladatokat. A disznó hizlalása elsősorban az asszonyok feladata, a férfiak inkább csak az ólak építését, javítását, rendbentartását, takarítását végézik.¹⁶

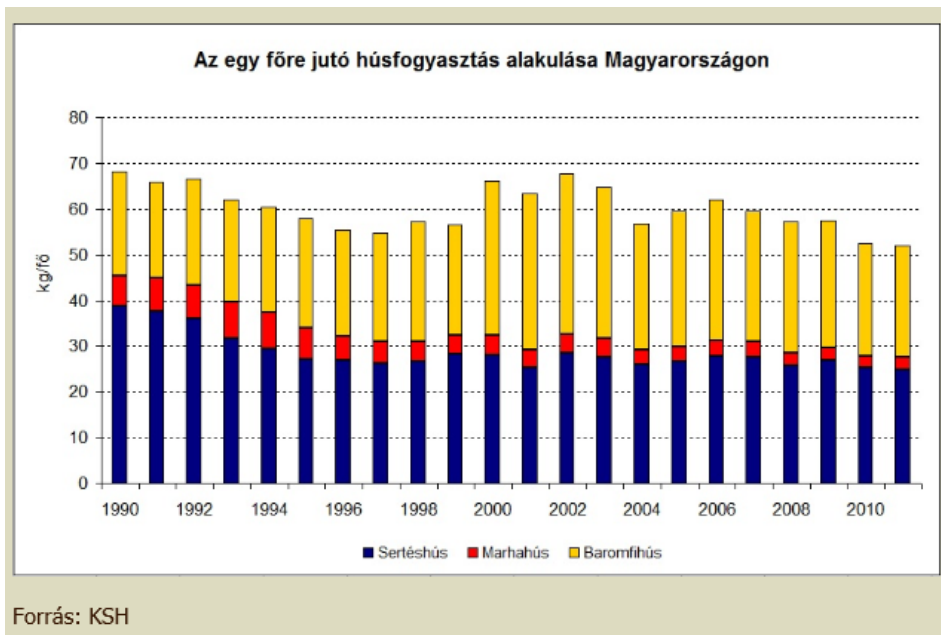
A 20. század végére azonban a helyzet Magyarországon is gyökeresen megváltozik. A nagyüzemi sertéstenyésztés nehezen találja meg a helyét az 1989-et követő gazdasági folyamatokban, volumene jelentősen csökken. A háztáji sertéstartást az élelmódváltozás és az urbanizáció nehezíti. A sertések és az otthoni sertésfeldolgozások száma, valamint a sertéshúsfogyasztás aránya is jelentősen visszaesik.

Az egy főre jutó hús fogyasztás alakulása Magyarországon 2004 és 2011 között.

Év	Sertés	Marha	Juh	Összes	Belsőség	Baromfi hús	Húsfélék összesen
	csontos hús						
2004	25,9	3,2	0,1	29,2	3,0	27,7	60,9
2005	26,7	3,1	0,1	30,0	2,7	29,8	63,5
2006	27,9	3,4	0,1	31,4	2,8	30,8	65,9
2007	27,6	3,3	0,1	31,0	2,5	28,7	63,2
2008	25,8	2,8	0,1	28,7	2,8	28,7	61,5
2009	27,0	2,6	0,1	29,7	2,7	27,8	61,7
2010	25,3	2,5	0,1	27,9	2,7	24,6	56,7
2011	24,8	2,7	0,2	27,6	2,2	24,4	55,8

Forrás: KSH

¹⁶ Szabadfalvi József 1991. 176.



Forrás:¹⁷

Érdeemes tehát számba venni a magyar sertéstartás történeti, néprajzi emlékeit, visszatekinteni a „megtartó hagyományra” és nemzeti értékeink között számba venni.

¹⁷<https://sertesinfo.aki.gov.hu/publikaciok/publikacio/a:638/Az+egy+f%C5%91re+jut%C3%B3+h%C3%BAsfogyaszt%C3%A1s+alakul%C3%A1sa+Magyarorsz%C3%A1gon>

2. A disznóvágás szokása a magyar paraszti kultúrában (a 19. sz. második felétől a 20. század végéig)

A magyar területek már a középkorban kiváltak környezetükből szalonna- és sertészsír fogyasztásukkal: Dél-Európában olívaolajat használtak, Kelet-Európában az ortodox kereszténység a növényi olajat részesítette előnyben, Közép- és Észak-Európában inkább vaját, marhafaggyút használtak.¹⁸

Magyarországon viszont a háztartások tartósított húskészlete évszázadok óta a disznóból került ki: a sertés darabolásának, a húsok és a szalonna tartósításának, töltelékek készítésének rendszere például már a középkor végére kialakul. A ház körüli disznótartás a 19. század második felétől beépül a magyar parasztság gazdasági élet- és szokásrendjébe, a társas munkaszokások egyikévé, a disznótor pedig alakoskodásokkal is megtűzdelt családi, illetve közösségi ünneppé vált.

A DISZNÓÖLÉS/DISZNÓVÁGÁS

A disznóvágások ideje

A háztartás évi hús- és zsiradéktartalékának biztosítására hizlalt sertés levágása és feldolgozása általában a téli hónapokban történt. Disznóölő Szent András napjától (november 30.) farsang végéig, torkos csütörtökig kerülhetett rá sor. „Amikor még nem volt hűtő, beosztotta a rokonság a disznóvágást, hogy legyen mindig friss hús. András nap tájékán elkezdték, és február közepéig tartott, a nagy rokonság beosztotta maga között a vágást.”¹⁹ „A disznóvágások idejét az időjárás is meghatározta, hogy meddig tarthatott. Torkos csütörtökön még előfordultak vágások, de nagybőjt idején már tilos volt. Az utolsó disznóvágások idejét úgy számolták ki, hogy legyen még belőle húsvéti sonka. A húsvét vasárnapot megelőző 6 héttel már nem vágtak: 5 hétig kellett állni a

¹⁸ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

¹⁹ Deutsch Istvánné közlése (Szekszárd-Alsóváros, 2011.)

sonkának a sóban, utána még egy hét füstölés következett, szóval el kellett készülni húsvétra vele.”²⁰

Előkészületek

Az előzetes időpont egyeztetés családon belül azért is fontos volt, mert legalább 3 férfi és 3 nő munkájára volt szükség a disznóvágáshoz. Ezek elsősorban családtagok voltak (gyermek, szülő, testvér, sógorok, komák), idegeneket ritkán hívtak. Az esti toron csakis azok vesznek részt, akik nappal segítettek. Baskón ezért például sehol sem kérnek más házból segítséget, mert „megennék a disznót.”²¹

A böllér is a családból került ki, régen minden gazda le tudta szűrni a disznót, később, ha szükséges volt, a rokonságból hívtak segítséget, vagy ha nem találtak, akkor kerestek böllért, azaz egy olyan embert, aki a disznóvágásokkal foglalkozott. Ha rokon, vagy barát volt a böllér, akkor egy köszönömöt kapott a kóstoló mellé, ha iparos volt, akkor meg kellett fizetni. A disznóvágás időpontjának előzetes meghatározása tehát az időpontegyeztetések miatt is fontos volt. Később a családtagok egyéni programjainak összehangolása is megkívánta a disznóvágás napjának előzetes megtervezését.

Az előkészítés része volt, hogy a szükséges eszközöket előszedték, megfenték a késeket, megvették a fűszereket, megtisztították a vörös- és fokhagymát, ledarálták a kásához szükséges kukoricát. Az előkészületekben a gyermekek is részt vettek, akik nagy izgalommal várták a jeles napot.²²

A disznó leszúrása

A disznóvágás napján még alig pirkadt, amikor már ott voltak a rokonok, a segítők. Gyakori volt, hogy a disznó leszúrásához a rokonok mellett a szomszédok, a barátok segítségét is kérték, hiszen a megrémült disznót nem volt egyszerű megfogni, kihúzni az udvarra, egyik lábát kirántani, ledönteni az állatot, rátérdelni és lefogni. A segítőköt a gazda házi

²⁰ Deutsch Istvánné közlése (Szekszárd-Alsóváros, 2011.)

²¹ Szabó László 1990. 47.

²² Gelencsér József 1991. 520-521.

pálinkával kínálja – az izgalomra felkészülés és a jól végzett munka után a feszültségek oldása miatt.

A böllér szakértelmére volt szükség az állat leszúrásához. Hagyományosan leszúrták a disznót, és ha nem volt elég ügyes a böllér, és a disznó magához tért, felugrott és megszökött, hallgathatta a tréfás és csípős megjegyzéseket. A gyerekek megfoghatták az állat farkát, hogy szerencsét hozzon számukra.

A disznó leszúrásának fontos része volt a vér felfogása, amelyet megsóztak, folyamatosan keverték, hogy megakadályozzák annak besűrűsödését.

A disznó perzselése/pörkölése

A disznó szőrét perzseléssel/pörköléssel távolították el. Ez szalmával történt. Volt, ahol az udvarban, volt ahol az utcán, a kertekben vagy a falun kívül, az úgynevezett „pörkölőn” került sor erre. A leszúrt állatot saroglyán, talicskán vagy szánkón vitték oda, a szalmát a gyerekek hordták utánuk. A pálinkával kínálás itt is kötelező volt. A gyermekek megkapták a meleg hatására meglazult és lecsavart körmeit az állatnak. Azt a körmükre húzhatták, melegedhettek vele. „A pörkölésnél a gyereket vigyázták, hogy ne essen bele a tűzbe. Jó messzire vasvellával vettek ki egy *kistűzet*. Odaadták a gyerekeknek a körmöt, a pici tűzre dobott szalma hamar leégett, azt akkor pörkölte a körmöt. És bűdös volt, a gyerek azt élvezte.”²³

A felnőttek a perzselést/pörkölést addig végezték, amíg az állat bőre szép barna nem lett. Akkor hazavitték és a mosás és a bontás már a háznál történt.

A disznóvágás tréfára is alkalmat adott, különösen a perzselés/pörkölés során. Tolnában még falucsúfolóként is fennmaradt, hogy a *dunaszentgyörgyiek* a disznó helyett a talicskát pörkölték meg. „Disznóölés volt, talán éppen a Haj Feruséknál. Levágtak 2—3 kövér disznót.

²³ Frey Ferenc közlése (Szekszárd-Alsóváros, 2011.)

Rárakták a szalmát mindegyikre, aztán előrementek valamit falni, meg pálinkázni. Ezalatt a szomszéd a fiával elvitt egy disznói félre, a fészerbe és helyette odatettek egy talicskát. Letakarták szalmával, úgy nézett ki, mintha mi sem történt volna. Jön a böllér, meg a többiek. Meggyújtják a disznókra rakott szalmát, pörkölik őket serényen. Az egyikről nem akar lefogyni a fűz, hanem még jobban ég, mint azelőtt. Volt nagy ijedelem, amikor látták, hogy a talicska ég! Még ma is haragusznak érte, ha valaki emlegeti.”²⁴

A Magyarországgal nyugatról szomszédos területeken a 19–20. században a disznót *forrázták*, és függesztve, a hasától kezdve bontották. Magyar területen ezt a 20. században a hentesek terjesztették.

A disznó bontása

A sertés darabolásának, a húsok és a szalonna tartósításának, a töltelékek készítésének szokásrendszere már a középkor végére kialakult. A hagyományos parasztkultúrában a sertés tisztítása és bontása meglehetősen egységesen történt az egész Kárpát-medencében. Ennek oka, hogy a darabolás szempontjából meghatározó volt az anatómiai adottság. A töltelékek készítésének viszont tájilag sokkal tagoltabb, időben is változóbb változatai és szokásai alakultak ki.²⁵

A bontásnak a parasztháztartásban máig ismert, a századfordulóig kizárólagos módja volt az ún. *órjára bontás*. Ez úgy történt, hogy a megtisztított állatot bontóasztalon a hátára fektették és négy lábát kihasították. Ezután hasra fordították, a gerincoszlop két oldalán hosszában átvágták a szalonnát. A nyakszirtől jobbra és balra, a fülek alatt a szájig bemetszték, és többnyire rögtön le is választották a fejet. Ezzel a szalonna a vállnál is meg volt bontva. Ezután lefejtették mindkét oldalon a szalonnát az állat hátáról, oldaláról, egészen a hasig, és jobbra-balra kiterítve hagyták. Fejszével elválasztották a gerincet a bordáktól, és

²⁴Dömötör Sándor 1943. 80.

²⁵Magyar Néprajz IV.

az *órjának* nevezett gerincoszlopot a farokkal együtt kiemelték.²⁶ Kétfelé terítették az oldalast és kiszedték a belsősegeket előbb a mell-, majd a hasüregből.²⁷

Az orjadarabot kiiktató ún. *karajra bontás* (ennél az állatot állványra akasztották, a bontást a hason kezdték, a gerincoszlopot pedig kétfelé hasították) a magyar parasztháztartásokban a 19–20. sz. fordulójától jelentkezik szórványosan, és máig is csak kisebb térségekben fordul elő. Rendszeres eljárás volt korábban – a perzselést helyettesítő forrázással együtt – több hazai német lakosságú vidéken. Húsiparunkban a karajra bontás régóta szokásos, míg a forrázást későn és részlegesen, a tekintélyes debreceni hentesiparban pl. csak az 1930-as években, exportigények kapcsán vezették be.²⁸

A Somogy megyei Zselicben a kanász volt egyben a böllér is. Dolga bőven akadt, mert decemberben csaknem minden házban vágtak egy-két hízót. Itt is porzsozték a megszórt állatot. „Szél ellenében ráhintik a szalmát, hogy a lángja végigfusson a disznón.” Jó perzseléskor szép piros a disznó. Perzselés után *sráglán* viszik be, majd a *bontószéken* felbontják – a szokás szerint orjára. Ébner Sándor részletesen leírja ennek menetét. „Először „*kikarikítják*” mind a négy lábát. A *csánkon* felül az első forgóig kikanyarított hús a *top*, ha egyben hagyják az egészet, akkor nevezik sonkának. Lábaik kivágva, hasra fordítják s kiveszik az *órját* és a hátán keresztül veszik ki a belsőrészt, előbb a májat, majd sorjában a tüdőt, beleit, ügyelve, hogy fel ne fakadjon, hájat, zsíros húst, szedett húst, amit a *kolbászba* tesznek.”²⁹

²⁶ Magyar Néprajz IV.

²⁷ Ecsedi István 1935, Kisbán Eszter 1969.

²⁸ Magyar Néprajz IV.

²⁹ Ébner Sándor 1933. 154. (A kolbász itt a hurkát jelenti.)

Disznóvágás Szekszárd-Alsóvárosban
(1960-as évek, Böllér: Baka Ferenc)
(Fotók: Archív felvételek)



A disznó a „rénfán”



Bontásra készülődés



A disznó fejének leválasztása



A „rénfán” bontott sertés orjacsontjának kiemelése

Disznóvágás 1993-ban Bölcskén
(Fotók: Berezki Ibolya felvételei)



Pörzsölés



A „rénfa" felemelése



A belek kivétele



A disznó kettéhasítása (karajra bontás)



A mellső sonka levágása

A háj

Az állatok testében a beleket fedő laza szerkezetű zsiradék, amelyet a gyomor és a belek eltávolítása után fejtettek le. A korábbi századokban a hájat is gyakran tartósították. Összegöngyölve, hártýába takarva füstölték. A 20. század elején még használták így, és pirított kenyérré kenték, orvosságként is használták, ételkészítésnél is alkalmazták, de a hájas tészta csak a 20. században terjedt el a parasztság körében. A sertésháj felhasználása változatos volt. Zsírrá való kiolvasztása a parasztságnál újabb szokásként jelent meg, a 20. század elejéig országszerte egy darabban tartósították. Ez úgy történt, hogy disznóléskor a hájat összegöngyölték, hártýájába bevarrták és a hússal, a szalonnával együtt sózták. Az Alföld nagy részén a szalonnával együtt füstöletlen maradt, máshol füstölték. A megavasodott háj szekér-, bunda-, csizmakenésre szolgált.³⁰

A szalonna

Az oldalasokat kiemelve a *bontószéken* csak a szalonna maradt az állal. A hasaszalonnán, a háj alatti részen fekvő hús volt a disznó *nyula, nyúlja*.

A szalonnának a 18. század végéig kitüntetett értéke volt a zsírfogyasztásban. Később már az összes sertésszír fogyasztásra van adatunk, amely igen beszédes: 1934-1938 között a sertésszír fogyasztás a teljes zsíradékfogyasztás 76 %-a volt, 1985-ben ez az arány még mindig 67% volt!³¹ Ezen belül a szalonna különösen értékes volt, hiszen a késő középkortól a legújabb korig a zsíradékot szalonna formájában tartósították és tárolták. Ha szükséges volt zsíradékra, kiolvasztottak egy kis darab szalonnát, disznóvágáskor a szalonnából nem sütöttek zsírt, a sertés bontásakor az utolsónak a bontószéken maradt egész szalonnát pedig egyetlen nagy darabban hagyták. Így sózták, ahol szokásos volt, füstölték is. Amikor felakasztották, lécekkel feszítették ki, hogy össze ne hajoljon.³²

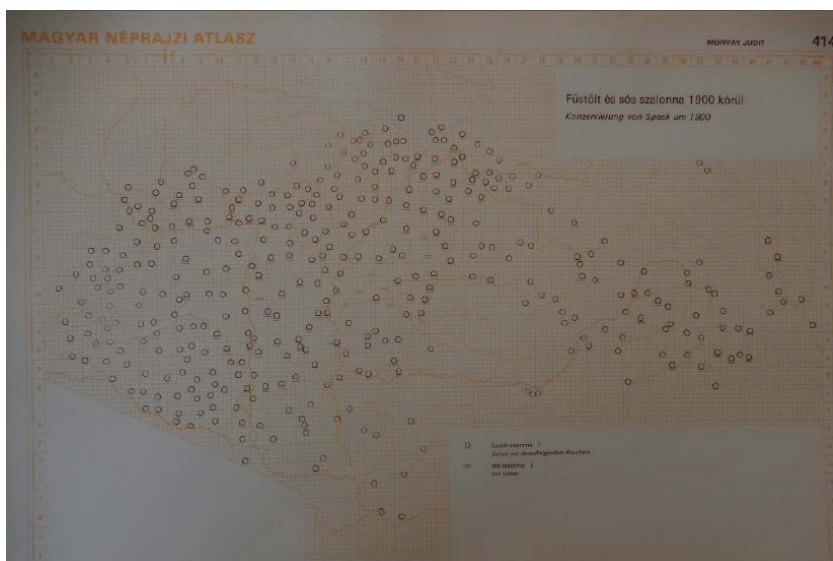
³⁰ MNL *Disznóölés* szócikke

³¹ MNL *Szalonna* szócikke

³² Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

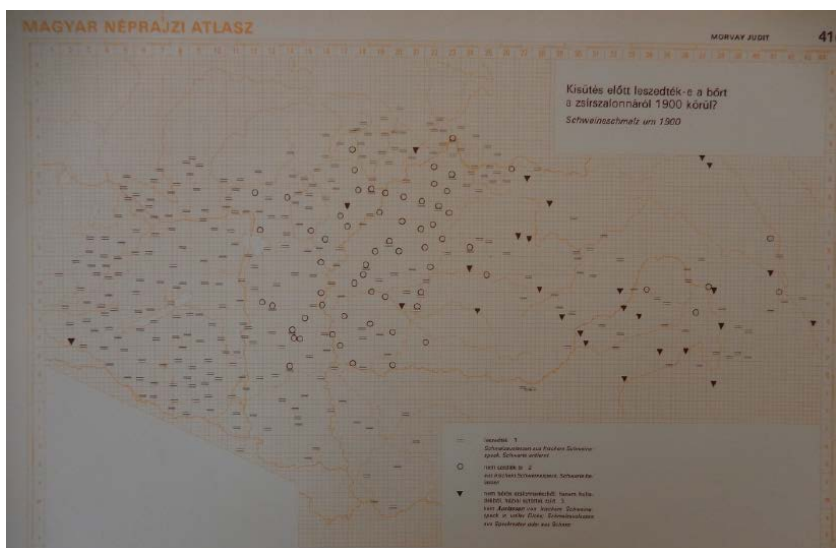
A zsírolvasztás bevezetésével fokozatosan megszűnt az egész szalonnák konzerválása. A szalonnát meg kellett osztani a változatlanul fontos és becses szalonna formában, illetve a kiolvasztva zsírként tartalékolandó részre. Ehhez a szalonnát két oldalba, későbben kisebb táblákra vágták. Tájanként eltérően szalonnának a vastag hátszalonnát vagy a vékony hasaszalonnát részesítették előnyben. Az olvasztandót az oldalszalonnákból vágták le, esetleg a szalonna vastagságából vettek le így bőrtelen réteget. A Magyar Néprajzi Atlasz térképlapjain látható 1900 körüli állapot arra mutat, hogy az átalakulás vidéken nyugatról kelet felé haladt. Akkor ugyanis a Dunántúlon uralkodott a szalonna kisebb táblákban való tartósítása, a középső országrészen a két oldal, Erdélyben változatlanul az egész szalonnák füstölése, hulladékból való zsírolvasztással.³³

A szalonna tartósításának uralkodó eljárása az Alföldön a sózás („fehér szalonna”) volt, a füstölés ott csak újabban társult hozzá. A sózás más tájakon is előfordult, uralkodó eljárás azonban az Alföldön kívül a sózást követő füstölés volt (MNA VI. 414. térkép).



³³ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

A zsírsütéshez a szalonnát az Alföldön nagy darabokra vágták és a bőrt is rajtahagyták, másutt kisebb darabokból kisebb, bőrtelen tőpörtyű készült (MNA VI. 416. térkép).



A szalonnafőzés neve is eltérő volt az egyes tájegységekben (MNA VI. 417. térkép).



A dunántúli Alpes-alji övezet két különböző szalonnatartósítási rendszer találkozási területe volt: az egyik a magyar területen szokásos szalonna- (később szalonna- és zsír-) tartósítás, a másik pedig a délkeleti Alpok vidékének apró darabokra vágott szalonnát eltartó övezete. Ott az állat teljes szalonnáját ilyen formában tárolták. Hozzá az egész szalonnát egyetlen darabban sózták, füstölés nélkül levegőn szárították, végül az egészet bárdal egészen apró darabokra vágták és favéndelyben tárolták.³⁴

A zsirolvasztás bevezetése előtt a vágott zsírt/vágott szalonnát itt a főzéshez szánt szalonnából csinálták, az étkezési szalonnát pedig darabokban hagyták és csak akkor olvasztottak fel egy adagot belőle, ha főztek.³⁵



Egész szalonnák a padláson
Vargyas, v. Udvarhely m.
1963



Oldalszalonnák a padláson
Lajosmizse, Bács-Kiskun m.
1972

³⁴ Knézy Judit 1984. 144.

³⁵ Kisbán Eszter 1969. 109–110.



Szalonnázás (Orosháza, Békés m., 1975)

A tartósított húsdarabok

A tartósított húsdarabok között volt az orja, a két sonka, két oldalról a medencecsont izomburkolata, a két lapocka (*sódar*), a lábszárak, a két oldalas, a nyula és a fej. Ezekből hagyhattak ki frissen kocsonyának is.

A hús és a szalonna darabolásában, tartósításában táji különbségekből és időbeli változásokból adódó eltérő megoldások szokásosak az utóbbi évszázadban. A húsdarabok tartósításánál alkalmi ingadozás is adódik abból, hogy egyes részeke kolbászba, kocsonyába, disznósajtba, frissen húsoskáposztába vagy nyersen kóstolóba szánnak-e. Általánosan megfigyelhető, hogy korábban többet tartottak meg füstölt húsnak. Sózni-füstölni szokták a fejet, az orját, a két oldalast, az oldalasokról a hátgerinc mellett leválasztott *hosszúpecsenyét* (*fehérpecsenye*,

kanászpecsenye), a *nyúlját*, két lapockát, két darabban a medencecsont izomburkolatát és a végtagokat.³⁶

A disznóöléskor készített kolbász mennyisége 1900-tól észrevehetően megnőtt, egyes húsdarabokat teljes egészében arra használtak (pl. medencecsont izomburkolata). Ezeket a húsdarabokat a szalonnával együtt sózták, majd füstölték.

Füstölt hús

A sertés végtagjaiból a lapocka vagy a medencecsont izomburkolatával együtt, de a lábtő nélkül levágott húsdarab. Pácolt, füstölt és elsősorban főzve, főként önálló hideg ételnek szánt hús. Ilyen sonka sem formájában, sem elkészítésében, sem felhasználásában nem volt a régi parasztháztartásban, ahol a 20. század elején még az volt az általános, hogy a lapocka és medencecsont izomburkolatát külön darabban, illetve magukat a végtagokat is külön darabban kezelték, tartósították. Így egy állatból 2 *lapocka (sódar, top)*, 2 *keresztcsont (hátsó lapocka, csönkö, top, sódar, bogdán)* és 4 *disznóláb* került ki.

A füstölt lábakon gyakran rajta volt a lábtő is az ujjakig, csak a körmöt húzták le perzseléskor. Mindezeket a sonka értékű darabokat a többi tartósítandó hússal, szalonnával együtt kezelték, vagyis csak sózták, füstölték, nem pácolták. Ugyanúgy levesbe, főzelékbe főzve használták el, mint az összes többi füstölt húst. Régi kivételt legfeljebb egy darab képezett, ugyanis más társadalmi rétegek példájára a húsvéti szentelt sonkát gyakran a parasztok is hidegen felszeletelve, kenyérrrel, kaláccsal tálalták. Nálunk a sonka formája főként a 20. században változott meg. Ma gyakoribb már a lapocka-, medencerésszel egyben hagyott, lábtő nélküli darab.³⁷

Délnyugat-Dunántúlon a füstöléssel párhuzamosan egy másik hagyományos konzerválási eljárás is szokásos volt. A sózott húst füstöletlenül, saját zsírában átsütve tartósították, favéndelyben zsírral

³⁶ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

³⁷ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

leöntve nyárig eltartották. Az Őrségben ez olyan értékes darabokra is kiterjedt, mint a comb. A lesütve, zsírban való eltartás a nyugatról szomszédos területen Stájerországba nyúlóan az uralkodó paraszti hústartósítási eljárás. Az Alpok alji területtől eltekintve Magyarországon ugyanez helyenként a hús egy részére kiterjedő, a 20. században új megoldás.³⁸

A vendeknél is miután a szalonnát megkövesztették forró vízben, a бүrkétől megfosztva tiszta vályukban összeaprították olyan kicsi darabokra, hogy tészta alakot nyert. Ezt a zsírt olvasztatlanul vendölbe (bödöny) tették, rétegenként azonban húsdarabokat is raktak közé, ahol ezek sokáig megmaradtak, legfeljebb egy kis csipős ízt és szagot nyertek. A sonkát a padlásra rakták, illetve akasztották, ahol a füst jól átjárta.³⁹

A *sózást* önállóan alkalmazták az Alföldön a szalonnakészítésnél. A parasztháztartás sózóedénye nagy fateknő volt, amelyben helyezték el disznóöléskor a húst és a szalonnát.

A *kövesztés*, *abálás* a közép- és Nyugat-dunántúli népnelvben egy speciális, hosszabb-rövidebb főzési művelet megjelölése. *Kövesztik*, azaza 'puhára főzik' a töltelékbe szánt húst, belsőséget, kását, a főtt paprikás szalonnának szánt torkaalja darabokat (készen: *kövesztett* vagy *abált szalonna*). *Kövesztik*, azaza 'rövid időre forró vízbe mártják, nem főzik puhára' a zsírolvasztásra szánt szalonnát, esetleg a tartósítandó sonkadarabokat besózás előtt stb.⁴⁰ Bölcskén a tokaszalonnát nemcsak frissen sűtik, hanem *kövesztett szalonnát* is szívesen készítenek belőle. Ekkor a hurkábavalókkal együtt megfőzik, kiszedve az abálóvízből melegen sózzák, paprikázzák.⁴¹

³⁸ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

³⁹ Sente Arnold 1898. 62.

⁴⁰ MNL *Kövesztés* szócikke

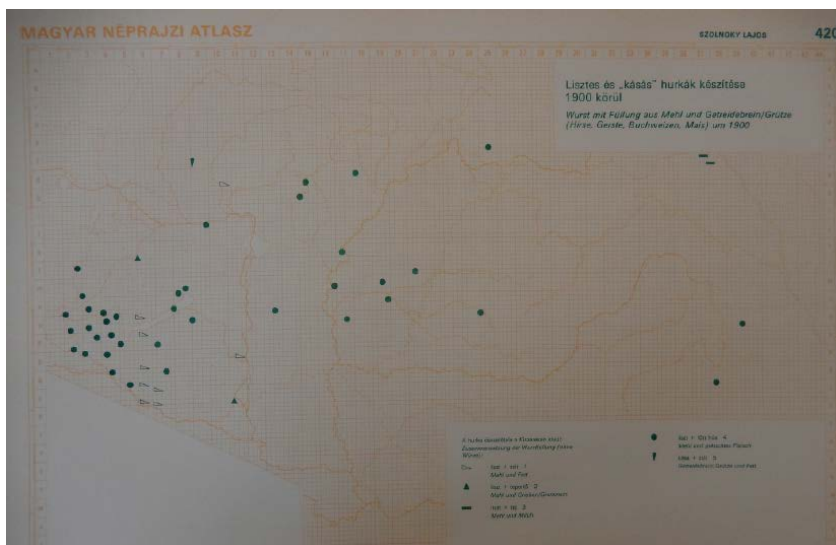
⁴¹ Bereczki Ibolya 1994.

TÖLTÉLÉKEK

A töltelékek nagyon változatosak voltak: tájegységenként, kisebb-nagyobb csoportonként, gyakran – például a fűszerezések – családonként eltérőek voltak. A disznóöléskor leggyakrabban készült töltelékek az alábbiak: hurka, kolbász, gömböc és disznósajt.

Hurka

A hurka sokféle lehetett, de megfigyelhető, hogy bár tájanként különbözött, de egy tájon belül egyféle, kétféle vagy többféle is lehetett. Lehetett kásás, májas, véres vagy húsos. A „fehér hurka” párja gyakran a „fekete”, azaz véres hurka volt, azonos töltelék vérrrel. A legegyszerűbb hurkatöltelék a kása és a zsiradék volt, több helyen készítettek lisztes és kásás hurkát (MNA VI. 420. térkép).



Ez bővíthetett ki a belsőségekkel. Az alább a véres-kásás hurkák 1900 körül elterjedtségét látjuk. Általánosságban elmondható, hogy kettőnél többféle hurka a belsőségek differenciált felhasználásával jött létre, külön májas, külön tüdős és gyakran külön véres töltelékkel. Voltak liszttel töltött hurkák és voltak olyanok is, amelyekbe hosszú, keskeny húsdarabot húztak (MNA VI. 420–429. térkép).



A májas hurkák különösen kedveltek voltak, néhol májas, tüdős hurkát külön is készítettek az 1900-as évek elején az alábbi térképek adatainak tanúsága szerint.



A Somogy megyei Zselicben régebben *kolbászt (értsd hurkát)* nem csináltak, *sem a tüdöst és májast nem ismerték*, hanem csak megfőzték a tüdőt és májat levesnek krumplival és úgy ették. A szalonnát sem olvasztották ki zsírnak, hanem kivágták, beletették a háj közepébe, bevarták a *hájkerítőbe* és megfűstölve, a *hájtartófabá* helyezve

darabokban véres hús kerül a torkaalja részről. A DK-Dunántúl korábban egyetlen hurkafajtája következetesen a hússzeletes hurka. Hasonló előfordul a Felföldön és *hájszéles* néven gyakori D-Erdélyben is. Ehhez a háj szélénél fekvő hosszúkás húsdarabból vágott, fűszerezett szeleteket húznak bélbe, köréje kása is kerülhet. Önmagában is változatos és tájilag jellegzetes a hurkafélék fűszerezése, amihez són és hagymán kívül többféle bors, majoránna, gyömbér és főleg a keleti népterületen kapormag, csombor, alma és aszalt szilva is járul. A hurkakását többnyire abálólében főzik meg. Régebben mindenütt kézzel töltötték a bélbe, amely hagyományosan női munkának számított a hurkatöltéssel együtt.⁴⁴ A lé, amelyben a hurka főtt (*fonnyadó, gornyadó, abárlé*), tartalmaz *leves* volt a következő napokban. A hurkát nem tartósították, ezt fogyasztották el először, általában megsütötték.

Bölcskén a hurka töltelékéül használták a kukoricakását is. A Bölcskén disznóvágáskor készülő töltelékes eledelek között az első helyen szerepel a kolbász és a vastagbélbe töltött, szüretig is elálló szalámi. A hurka többféle ízesítéssel készült: készítettek rizses, véres, májas, húsos hurkát. A kilencvenes években már kiszorulóban volt a májas és húsos hurka külön ízesítése, a hozzávalókat inkább egybegyúrták, a húsos hurkába tették a megabált szívet is.⁴⁵

⁴⁴ Magyar Néprajz IV. Életmód 475-479.

⁴⁵ Bereczki Ibolya 1994.

ragaszkodnak. Vékonybélbe, szorosan töltik, a töltő korábban marhaszarvból készült. A kolbászt füstöléssel tartósítják. Ahogy már említettük a Zselicség kapcsán, a Nyugat-Dunántúlon a kolbászkészítmény a 19. sz. végéig hiányzott, a kolbász szó hurkát jelentett. A Dél-dunántúli német parasztság főtt krumplival kevert húsból készítettek ún. krumplis kolbászt, amely füstölve ugyancsak eltartható volt nyárig.⁴⁷

Bölcskén a füstölt kolbász és a vastagbélbe töltött szalámi igen kedvelt étel az egész év során. Készítése és füstölése nagy gondosságot kíván, hiszen nemes húsrészek kerülnek bele, s hosszú ideig el kell állnia. A jó szalámi megérte avasodás nélkül a szüretet vagy a következő évi disznóvágást is. A kolbászhúst úgy válogatják össze, hogy 10 kilónyi színhúshoz körülbelül három-négy kilónyi szalonna essen. Ízesítése az egyik változat szerint: 10 kilogrammonként 22 deka só, 22 deka paprika, 2,5 deka bors, 5-10 deka fokhagyma. Van azonban, aki 20 deka paprikával és 20 deka sóval keveri. A köménymag ízesítőként az utóbbi évtizedekben, alföldi hatásra kezdett meghonosodni.⁴⁸

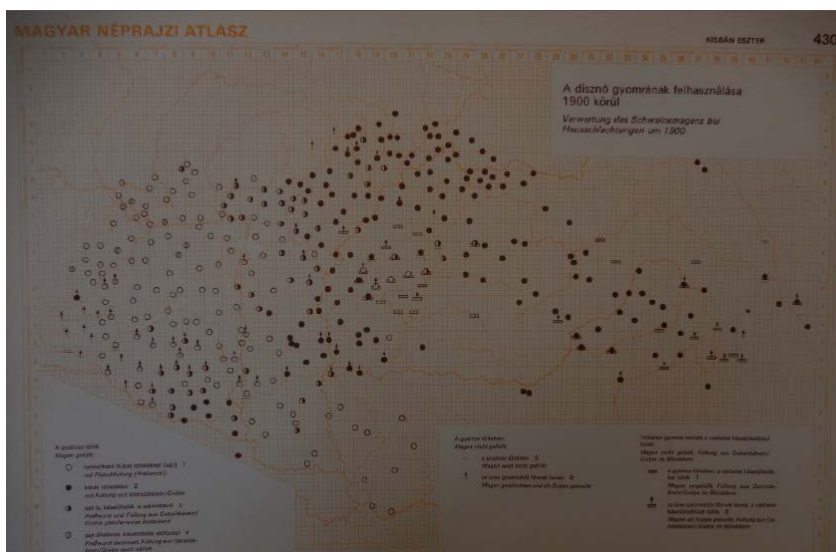
GÖMBÖC

A disznó kásás töltelékkel megtöltött gyomrának vagy vakbelének legelterjedtebb népnyelvi elnevezése. Ha nem töltik meg a disznógyomrot, eldobják vagy hurkatöltelékbe vágják, *oltót* készítenek vagy savanyú levest főznek belőle. A disznó gyomrába az egész magyar nyelvterületen rendszeresen töltöttek kásás, többnyire véres, olykor fehér töltelékkel. Abaúj, Zemplén, Ung egy övezetében a fehér kásatöltelékbe aszalt szilvát is kevertek. A készítményt nem préselték, nem füstölték, hamarosan fogyasztásra került. Neve (gyakran a gyomor helyi nevét követve) *gömböc*, *pucor*, *pacal*, *bendő*, olykor egyszerűen csak *hurka*, *véres*. Hasonló töltelék került gyakran a vakbélbe is, amit ezért

⁴⁷ MNL Kolbász szócikk

⁴⁸ „Adatközlőim szerint a Dunakömlődről és Hőgyészről Bölcskére nősiült, vagy más okból ideköltözött svábok sok újítást terjesztettek el a bölcskei magyarok körében. A magyarok korábban kizárólag pörzsöléssel tisztították a disznót, németes gyakorlatnak számított a forrázás vagy koppasztás. Jelenleg mindkét módot alkalmazzák. A két világháború közötti időszakban még négyféle hurkát is töltöttek, ezek között a véres, rizses hurka egyaránt előfordult.” Berezki Ibolya 1994.

*kisgömböc*nek neveztek. A gyomorba töltött tartós készítmény neve volt a disznósajt.⁴⁹ Mára a gömböc korábbi jelentése kezd feledésbe merülni, legtöbbször a kitisztított húgyhólyagba töltött szalámfélét értik alatta.



DISZNÓSAJT

A Kisalföldön, Kelet-Dunántúlon és helyenként az Alföldön is a *gömböc* elnevezés átkerült a disznó gyomrába töltött újabb készítményre, a *disznósajtra* (keleten *disznófősjajt*) is. A disznósajt töltelék (főtt fejhús, bőr, kása nélkül, korong alakúra préselve, füstölve) újkori hatás (MNA VI. 430–433. térkép), szélesebb körben először a magyar középosztály háztartásaiban terjedt el az 1870-es évektől. A minta a falusiakhoz több központból is terjedhetett.⁵⁰

⁴⁹ MNL *Gömböc* szócikk

⁵⁰ Kisbán Eszter 1994, MNL *Disznósajt* szócikke



Bölcskén a disznósajtot az alaposan megtisztított gyomorba és a *katakönyökbe* töltik. A megabált fejhús, kevés szárazabb hús, nyelv kerül bele. a jelenlegi gyakorlat szerint fele darálva, fele metélve. Kevés pirospaprikával, sóval, apróra vágott fokhagymával, borssal ízesítik. Töltés után kissé megabálják, majd préselik. Füstölés után egy-két héten belül fogyasztható.⁵¹

⁵¹ Bereczki Ibolya 1994.

3. A disznóvágással összefüggő népi hiedelmek és szokások (a disznótor és szokásköre)

NÉPI HIEDELMEK

A disznóval kapcsolatos hiedelmek és mágikus eljárások egy része magának az állattartásnak a háttérbe szorulásával már csak érdekes, esetleg megmosolyogtató babonának tűnik, másrésze azonban tovább él a magyarság gondolkodásában, a mindennapokban. A hiedelmek és mágikus eljárások elsősorban az állat egészségére, szaporaságára, hasznára vonatkoztak, ugyanakkor az állatok egyes megnyilvánulásaiából az emberi élet fordulóira vagy az időjárásra is jósoltak.

A disznó egészségének biztosítására pl. vízkeresztkor a malacnak záptojást adtak, disznóvész és rovarok ellen újtüzet gyújtottak és ezen hajtották át az állatokat, rontás megelőzésére a disznóólra piros szalagot kötöttek. A praktikus gyógyszerek mellett gyógyították a disznót ráolvasással (pl. “a nyüvet kiolvasták belőle”) vagy nyálfolyás ellen a kihajtás előtt a disznóólban meghempergették az állatot. Ismert volt, hogy Szent György napja előtt fogott kígyó fejét tették a vályúba, hogy a disznó el ne pusztuljon.

A disznó szaporaságának biztosítása egyrészt a pásztorok vesszőhordásával történt (Márton napján vagy a karácsonyi vesszőhordás alkalmával), másrészt pl. nagypénteken hangyatojást adtak az anyadisznónak, illetve az elválasztás időpontját péntekre vagy keddre tették, hogy “a göbe hamar begörögjön”. A disznó házhoz szoktatása céljából farral vezették az új malacot az ólba, hogy ne akarjon majd kimenni, valamint először kenyeret adtak a disznónak.

A disznó hízolásával kapcsolatban is bizonyos előírásokat kellett betartani, amelyek közül íme néhány:

- Egyed napján kellett elkezdni a hízolást;

- a disznót hátulját hízóba fogáskor üres zsákkal, főzőkanállal kellett megvergetni, hogy ne görögjön;⁵²
- nagypénteken napfelkeltekor húshagyókeddi káposztamaradékot adtak neki, hogy jobban hízzék;
- a görgés siettetésére egy hónapon át minden nap félmarék rozsot adnak neki.

A disznóölés sikerességének biztosítása érdekében is számos hiedelem jellegű előírások és tilalmak volt ismert:

- tilos volt disznót ölni újholdkor, mert férges lesz a hús;
- helyenként változóan tilos volt a disznóölés kedden, pénteken, vasárnap, mert pl. megromlik a hús;
- tilos volt, hogy disznóölés előtt a gazda a feleségével háljon, mert akkor megkukacosodik a hús;
- tilos sajnálni a disznót ölés közben, mert akkor nehezen döglük meg;
- a disznó bontását azzal kezdték, hogy a mellső lábai között egy kereszt alakú bevágást csináltak;
- a disznó felhasításakor kacagni kell, hogy vastag legyen a szalonna;
- a sózást szóltanul kell végezni, nehogy férges legyen a hús;
- a hurkát szóltanul kell főzni, nehogy kifakadjon;
- terhes asszony ne lépjen disznóperzselésbe, mert gyereke szőrös lesz;
- terhes asszony ne egyék a velőből, mert a gyerek taknyos lesz;
- asszony ne egye az orrát, mert törni fogja az edényeket;
- asszony ne egye meg a disznó nyelvét sem, mert akkor majd hosszú nyelve lesz;
- azt tartották, hogy ha öléskor a Göncölszekér és Kaszáscsillag közel van egymáshoz, több zsír lesz;

⁵² „Mikor hizlalásra fogják be a göbét, üres lisztes zsákkal verik be a hátulját. Ennek okát nem tudták adni; valószínűleg azért teszik ezt, hogy a hízó meg ne görögjön. Ebből a célból különben kámfort is adnak be a hízónak. ... Ha a hízó mindezek ellenére mégis görögni kezd, megitatják szappanos vízzel.” Gönczi Ferenc

- ölés előtt a disznót meg kellett kergetni, hogy porhanyós húsa legyen;
- a disznó kibontott hasi részéről lefejtett hájból lehet jósolni a családban születendő gyermek nemére.⁵³

A levágott disznó bizonyos részeit felhasználták gyógyító, ill. mágikus eljárásokra:

- a Tamás-napon vágott disznóból eltett *tamásháját* gyógyszerként használták
- a levágott nemi szerveket és csecsbimbókat az ólba visszadobva növelte a sertésszaporaságot.⁵⁴

Az emberi élet fordulóival kapcsolatban változatos hiedelmeket ismertek. Íme egy rövid válogatás:

- ha a terhes asszony disznót vakar vagy perzselésbe lép, szőrös, ill. piszkos lesz a gyereke;
- szerencsét hoz, ha az újszülött első mosdóvizét a disznóval itatják meg;
- a rosszul alvó gyerekek a disznó alomjából tesznek a bölcsőjébe.
- ha András napjakor a házasulandók megrúgják a disznóól oldalát és az állat röffent, ez házasságot jelez farsangra;
- disznóval álmodni halált jelent.

Időjárásra vonatkozó előjelek:

- a levágott disznó lépének a vastagsága megmutatja, hogy a tél melyik fele lesz hidegebb;
- karácsony és újév reggelén a disznóröfögés terméketlen esztendőt jelent;
- ha a csorda nyugtalan, esőt jósol.⁵⁵

⁵³ Moór Elemér 1933. 57.

⁵⁴ Perzselés után levagdadják a disznó csecsbimbóit és nemiszerveit. Ezeket visszadobálják az ólba, háromszor elmondva: „*Fele göbe, fele kan!*”

⁵⁵ MNL *Disznóölés* szócikk

Disznó-betegségek, orvoslások

Mivel a disznó állományt gyakran pusztította *vész*, a pestis és az orbánc. A kettőt nem választják el egymástól, általában az összefoglaló *vész* névvel jelölik. Sokszor szinte teljes pusztulást okozott. Úgy tartották, hogy a megbetegedett disznó orvossága egyedül a *kés*, a beteg állat, levágása és felhasználása így a kisebb parasztgazdaságokban a *vész* következményei kevésbé súlyosak, a levágott disznó húsát egymás közt értékesítették. A megelőző orvosság a *kefű*, a Hunyor (Helleborus) ága vagy gyökere. A *kefű* a területen ritka, termőhelyeit a kondások számontartották, szedték és rendszeresen tartottak belőle. Patikában is árulták Radix Hellebori néven. A *kefű*-ből a disznó fülén árral szúrt sebbe húztak egy-egy szálát, ettől a fül megdagadt, néha le is rothadt, Tákoson ezt a megelőzés kedvező jelének tartották. Nagyvarsányban azt tartották, hogy abba a nyájba, amelyben kecske van, nem üt bele a *vész*. A ház körül tartott disznók őszi veszedelme a *szilvamag*. A felétetett szilva magva nem árt a disznónak, de a lekvárfőzések alkalmával kiöntött szilvamag elfogyasztása elhullást okoz, amelyik disznó többet eszik belőle, elpusztul. Az elhullás váratlan, orvossága nincs. Rosszullét esetén *szék-fűteát* (kamilla) is szoktak itatni a disznóval, ezt a szájába töltik. A száj és körömfájás orvossága a kékköves tejfel. A rézgálicot porrá törték, a sebes helyet ezzel kengették. Sebekre használták a patikában árult *árnyéka vizet* (*Tinctura Arnica*). Előfordult, hogy a disznó *kerengett* mint a juh, ezt gyógyítani — a köztudat szerint — csak egyes tudós kondások tudták. A kis malacokat éppen úgy, mint a kis gyermeket féltetni kellett a *szemmelveréstől*. Azt mondják, hogy a szemmel megvert malac váratlanul megdöglök. Megelőzése, hogy a kis állattól igyekeznek távortartani azokat, akiknek a *szeme árt* és attól, aki megnézi a malacokat megvárják, hogy *megköpdösse* őket. Szemmelverés ellen néha piros szalagot is kötnek a kis malac nyakára. Ugyancsak veszedelmes lehet a malacokra a *megkiabálás*, *megjajgatás*, amikor valaki azt mondja a malacra, *hogy jajj de szép!* A beregi hit szerint ettől is elpusztulhat a malac, megelőzése ennek is a megköpdösés. A köpés a betegség megelőzésére szolgál Bereg megyében heréléskor is. A herélő kondás a művelet elvégzése után rendszerint beleköp a sebbe. A *herélés* is okozhat súlyos gyulladásokat.

A herélés ideje a falusi disznóknál rendszerint a nagypéntek. Sáros és hűvös időben nem szabad herélni, de nem szabad nyári melegben sem, mert akkor megköpi a légy, mintmondják *beleesik a féreg*. A férgesség más sebeknél is előfordul és gyakori az ivarszervek meg-férgesedése is, féreg esik a kocák *megyibe*. Ennek a betegségnek a gyógyítása a legváltozatosabb. Patikai orvossága a *kreolin*, de a régi kondások és régi disznótartók ritkán használták egyedül. Jobban használ akkor, ha egy dl kreolnba egy fél dl kicsavart *Csudafa (Datura Stramonium)* levelet tesznek. Ezt acsudafa zöld leveléből akkor kell kifacsarni, amikor a tüskés termése még zöld, éretlen. Van olyan gyógyító kondás, aki csak a csudafa léből cseppent a sebbe néhány cseppet, mások ezt a levelet rézgáliccal keverik. Bár a csudafával gyógyításnál is van mágikus elem, az igazán változatos és nagyon elterjedt kultikus gyógyítási mód a *féregkiolvasás*, ezt néha kondás, néha más hozzáértő végzi. A kiolvasást minden esetben napfeljötté előtt kell végezni. Van olyan, akinek a beteg állat nevére van szüksége, hogy kiűzze a férget, van, aki három szál szőrt kér az állatról, azt dugja a gatyakorcába és mire az onnan észrevétlenül kihull, a sebből is kihull a féreg. Van kiolvasás a kilenctől visszafelé számolással, van amit kilenc különféle *dudva lehaj Utásával* és van amit a bodzafa megfenyegetésével, vagy ágainak lehajlításával kell elvégezni. Meg kell még említeni a disznó egyes részeivel való gyógyításokat. A disznó koponya egyik részét, a *farkasfogát* nyavalyatörés ellen, a disznó epét körömméreg ellen, a körmöt hasmenés ellen használják, a friss disznó vér pedig pirossá tesz és növeli az erőt.”⁵⁶

SZOKÁSOK

Disznótor

A disznóölést követő vacsora. Az elfogyasztott ételek alapját a levágott disznóból frissen készült húsos ételek teszik (legáltalánosabb étrend: húsleves, húsoskáposzta és a frissen kisült zsírban sült fánk). A disznóölésnél segédkezőkön kívül a szomszédokat, közeli rokonokat is meghívták, a meghívást pedig illet viszonzni. Vidékenként változóan

⁵⁶ Csiszár Árpád 1971. 494.

elsősorban csak a saját korosztályukat hívták meg, illetve az öregeket, de általában egész családokat, tehát házaspárokat gyerekekkel együtt. A vendégek ettek, ittak, borozgattak, közösen énekeltek, tréfálkoztak, az öregebbek meséltek. Alkalmat kínált alakoskodásra, alakoskodással egybekötött adománygyűjtésre, valamint köszöntő szokások gyakorlására (pl. disznótori kántálás, nyársdugás).⁵⁷

Már Szendrey Zsigmond leírja, hogy *Disznóölő András* táján megkezdődtek meg a disznótorozások, mert amint az újbor és a liba *Borkóstoló Mártonra* érik meg, úgy a hízó András táján lesz a legzamatosabb. A tor nemcsak a téli húsnemű és zsírozó betakarító munkája, hanem egyúttal és éppen ezért családi örömnep is volt. Olyan nagy, hogy még az iskolában is igazolás volt az elmaradásra! Régen előfordult, hogy egymást érték a télkezdeti táncos disznótorok sokszor annyi család és fiatalság részvételével, hogy a disznóból alig maradt meg a sonkán, szalonnán és zsíron kívül egyéb. De megvolt az alkalom a hosszú munka és a munkaközi egyhangú táplálkozás után a szórakoztató összejövetelekre és a test erőtadó feltáplálására, de még a fiatalság összehozására is.

Szendrey még a 19. századi disznóvágásokra és -torokra emlékezve írja le a menüt: délben rendszeren reszelttészta orjalevest és paprikáshúst kaptak a segítők, a torra, azaz az esti vacsorára azonban már vendégeket is hívtak. A torról elmaradhatatlan volt a metélt- vagy csigaleves, a toroskáposzta és a rétes vagy fánk. A Dunántúl némely vidékén a család az ún. aratótáliból evett, külön terítéket csak a vendégek kaptak. Sok volt a felköszöntő, erősen ittak tehát, és okot is találtak: „mert különben jövőre gyengén eresztene a disznó”. A köszöntők között sok volt a tréfás, ahogy régebben a disznótor egész multságát a féktelen tréfa jellemezte. Tréfás mókákat követtek el az ablak alatt köszöntő gyerekekkel, a muzsikus cigányokkal, a tót asszonyoknak öltözött fehérlepedős hívatlan legényekkel, a különböző maskurás látogatókkal, de azért egyik sem

⁵⁷ MNL *Disznótor* szócikk

távozott megkínálatlanul. Végül tánc és háromszoros szentjánosáldás fejezte be a tort.⁵⁸

A disznótor érendje

„A disznóvágás napján a szokásos ételek a délelőtt kilenc óra tájban kínált pecsenye, sült máj, este húsleves, töltött káposzta, sült hurka, kolbász és hájas pogácsa. A pecsenyehúsok közé általában a *cigánypecsenyét*, a nyakpecsenyét, tarját és a *tokaszalonnát* válogatják. A szomszédos Madocsán nagyobb disznótorokat tartanak, mint Bölcskén. Ott a "reggeli sült hagymás vér, tizenegy órakor pecsenye kerül az asztalra, majd *tüdőlevest* kínálnak. A megabált tüdőt külön megfőzik, ledarálják, rántott levest készítenek, a ledarált tüdőt belefőzik, és az egészet pirított kenyérkockával tálalják. Kutyalevesnek is hívják. Bölcskén is készítik, de nem a disznóvágás napján. Estére húslevest, disznópörköltet, káposztát, hurkát, kolbászt készítenek.”⁵⁹

Szekszárd Alsóvárosban a disznóvágásról és az elmaradhatatlan disznótorról az alábbiak szerint meséltek, azt is számba véve, hogy a disznónak mely részét a disznóvágás, a disznótor és az év további része során hogyan hasznosították:

A disznónak minden részét hasznosították a körme kivételével. A szőrét a fejre való tekercshez, amelyre rátették a kosarat és a fejükön vitték a szekszárdi asszonyok a piacra. Ehhez használták, illetve agyaggal keverve a kemence és a rakott sparhelt sározásához.

A bőrét megették: a hurkafélékhez, a húsos hurkához, a rizses hurkához, a buris és a kásás hurkához használták.

A disznó csontjának egyik része friss fogyasztásra került (orjaleves, stb.), a láb, meg a csontosabb része megmaradt füstölve, kocsonyának. A

⁵⁸ Szendrey Ákos 1938. 132. Érdekes Szendrey alábbi megjegyzése is: „Az újabb feljegyzések szerint vidékenkint másféle torokat is tartanak; a pestkörnyéki vidékek munkásai lótor, a járszági nép számartort és Szentes környékén békaással egybekötött békator rendeznek disznótor helyett. Lefolyásukról azonban nincs leírásunk.”

⁵⁹ Bereczki Ibolya 1994.

csülök, ami szintén nem volt kicsontozva, az sózva, füstölve került felhasználásra.

A húsból, amit tudtak, sózással, szikkasztással és füstöléssel tartósítottak. A sonkával, a szalonnával és az oldalassal együtt a kolbászt és a szalámit is elvitték füstölni. A hús egyrészét lesütötték zsírba és 8-10 literes bödönbe tették.

A két lapocka sonka egyikből lett a húsvéti sonka, és általában a két combját is sonkának hagyták. A kolbász, a szalámi a második lapocka sonkából lett. A kolbásznak durván egy harmadát krumplis kolbásznak csinálták meg. Ezt inkább friss fogyasztásra használták, nem lehetett sokáig eltartani.

Amit tudtak, töltelékbe tettek: a belsőségeket és a vért. Véres és májas hurkát is csináltak, a májas lehetett rizses májas vagy husos májas. Ha maradt még máj, akkor vagy frissen megsütötték vagy reszelt májat készítettek belőle. De kenőmájas is készülhetett a májból zsírszalonnával, hagymával, paprikátlan, borsos, majorannás fűszerezéssel. A hurkákat frissen fogyasztották, csak a husos májas hurka volt az, amit felfüstöltek.

A fejhúsból, a tokaszalonnából és azokból a nyesedékekből, húsragdálékokból, amelyek megmaradtak, abálás után disznósajtot készítettek. Azokat a husos csontrészeket is kifőzték az abáló lébe, majd belerakták a disznósajtba, amelyeket nem akartak tartósítani vagy levesnek elkészíteni. Darált hús volt benne, a belsőségek közül szív, valamint szalonna nélküli színbőr. A Tolna megyei svábok által *svártlinak* is nevezett disznósajtot fokhagymával, paprikával, sóval és borssal fűszerezték és felfüstölték.

A disznóhús fogyasztásának meg volt a maga sorrendje: a frissen fogyasztott sütnivalók és a hurka után következett a krumplis kolbász, majd a füstölt töltelékek: a husos hurka, a disznósajt, a száraz kolbász, a sonka és a szalonna. A füstöltek közül először a husos hurkát vágták

meg, úgy metszés tájékán. A disznóvágást a böjt követte, utána jött a húsvét. Húsvétkor megvágták a lapocka sonkából lett húsvéti sonkát és ez kitartott az ünnepeken. Aztán következett az első kinti munka, a metszés, majd a tavaszi vetések. Ekkor vágták meg a disznósajtot, majd ezt követte a húsos hurka, amely ekkor már nagyon megszáradt. Forró vízbe belemártották, a bőre elvált, tehát a bél lejött róla. A belsejét felszeletelték és csináltak belőle német hurkát, ami egy zsíros hús volt. Fölverték néhány tojást hozzá, ezzel gazdagították és héjában főzött krumplival ették. A füstölt kolbász tovább kitartott: nyáron nádas épületbe tartották, földfalú kamrába, ahol nem száradt ki. Jó esetben szüretre szokták tartalékolni, a szüreti reggelihez egy kis szalonnával, sonkával és a túróval fogyasztották. A szalonna is kitartott nyár végéig, szüretig, az őszi betakarítási munkákig, mert azzal illett megkínálni a vendégeket, a segítségeket.⁶⁰

A disznóvágás során mindenkinek meg volt a maga dolga, az asszonyok gondoskodtak az ételekről. A karácsony előtti disznóvágás után a vendégeknek kocsonyát kínáltak. Az országosan általános *étrend a disznótoron* a húsleves, a húsos káposzta, a frissen sült hús, a hurka és a kolbász volt. Szekszárd-Alsóvárosban a disznóvágáson a reggeli hirtelen sült máj, tókeszalonna volt, amelyhez törkölyvel savanyított paprikát tálaltak. Ebédre tüdőből, veséből készítettek „savanyúnak” nevezett, babérlevelekkel fűszerezett, hosszabb lével főzött paprikást. Vacsorára, azaza a disznótorra orjalevest, főtt húst készítettek ecetes tormával. Sült hurkát, kolbászt, tarja-pecsenyét, töltött káposztát is tálaltak mellé többféle süteménnyel.⁶¹

Disznótori alakoskodás, alakoskodással egybekötött adománygyűjtés, köszöntő szokás

Az egész magyar nyelvterületen szokás volt a disznótori *maskarázás*. Ennek során azok, akiket nem hívtak meg a disznótorba, maskara és álarc

⁶⁰ Lengyel Józsefné közlése (Szekszárd-Alsóváros, 2011)

⁶¹ Deutsch Istvánné (Szekszárd-Alsóváros, 2001)

alatt tréfás köszöntés ürügyén jelentek meg és kaptak részt a vacsorából. Az is gyakori volt, hogy egyikük szóval tartotta a ház lakóit, a többiek pedig elcsentek az ételekből. A kántálók, nyársdugók is többnyire valamilyen módon felismerhetetlenné igyekeztek magukat tenni. Macskaréven *menyasszonynak* és *vőlegénynek* öltöznek. A *menyasszony* (egy legény) arcát fátyollal bekötik, a fejére kukoricaháncsból készítenek koszorút. A kezében üres kosarat és főzőkanalat visz. *Vőlegénynek* egy leány öltözik, aki a kezében üres demizsont vagy üveget visz. A házhoz egész csapat kíséri őket, de csak ketten mennek be. A háziak kérdezzetik őket, de nem beszélnek, csak mutogatva adják tudtul, hogy ha a cigány híz egy nótát, táncolnak. Tánc után mutogatva kérnek enni, inni. *Bubok*nak hívják a párt. Az enni-innivalót azután közösen fogyasztják el. A békési falvakban a *cigánykák* néha egész jeleneteket is előadtak és nemcsak kántáltak. Például Csorváson a böllér és a *cigányok* párbeszéde énekkel, táncsal, megvendégléssel végződött. A disznótóri alakoskodók játékához hozzátartozik, hogy míg az egyik szóval tartja a háziakat, addig a többiek elcsennek az ételekből.⁶²

A vacsora ideje alatt jártak a *kántálók*, akik többnyire fiúk voltak és tréfás köszöntőket énekeltek vagy mondtak a disznótóros házak ablaka alatt, így gyűjtöttek adományokat (hurkát, kolbászt, stb.):

„Megdöglött-e az a disznó,
akit megöltek?
Maradt-e a hurkájából,
adjanak egyet!
Mer’ holnap péntek lesz,
a maradék nem jó lesz.
Fülét, farkát a papoknak,
Hurkáját a diákoknak,
Adjanak egyet!”⁶³

⁶² Magyar Néprajz IV. Életmód

⁶³ Gönyey Sándor 1938. 227.

Orosházán a következő kántáló versikével kérték a bebocsátást:

„Eljöttem én kántálni,
Nem szabad engem bántani.
Én fogtam meg fülit, farkát,
Adjanak egy darab hurkát.”⁶⁴

A bekormozott arcú kántálókat pl. Turán, ahol lányok mentek maskarázni, cigánykáknak nevezték:

“Áldja meg az isten e háznak gazdáját,
Töltse meg az isten mind csűrét, kamráját.
Ha nem kaptak, ezt mondták:
Áldja meg az isten e háznak gazdáját,
Töltse be az isten tetüvel, bolhával.”⁶⁵

Ilyenkor aztán elfutottak, mert a bot repült utánuk.

Topolyán a disznótori kántálók cigánynak, medvének, kéményseprőnek öltözve állítottak be, kutyaverő bottal, rossz tepsikkel, fedőkkel. A szobába érve összeverték a tepsiket, fedőket, a bottal a szoba földjét szurkálták, hogy a gazdának szerencséje, pénze legyen:

“Látom az ablakon,
Málé az asztalon.
Nem köll nekem málé,
Legyen a gazdáié.
Köll nekem rétes,
Az is legyen mézes,
Hosszú nagy szál kolbász,
Vastag sült hurka,
Jó darab szalonna.”⁶⁶

⁶⁴ Beck 1974a. 102.

⁶⁵ Schram Ferenc 1972. 132.

⁶⁶ Borus 1981. 99.

Ha nem fogadták a kántálókat, bekiabálták:

„Négylába van a disznónak,

Ötödik a farka.

Farka alatt van a duda,

Fújja meg a gazda.”⁶⁷

A kántálókat megkínálták. Igyekeztek megtudni, hogy kicsodák. A cigánynak öltözött kántálóval jószóltattak, a medvének öltözött kántálónak táncolnia kellett. Ha ismerősök voltak a kántálók, levetették a maskarát, és az asztalhoz ültették őket. Pincehelyen előfordult, hogy le kellett vetni a maskarát, hogy a háziak lássák, ki jött hozzájuk.

Nagykőrösön legények és lányok öltöztek maskarába, és a beköszöntés után így kántáltak:

„Szegény vándorok vagyunk,

éhesek vagyunk,

szállást nem kapunk.

Kínáljanak meg mindket!

Kívánunk a gazdának,

ahány falatot ad,

annyi disznót vágjon!”⁶⁸

Dömötör Tekla néhány közkeletű kántáló verset is közzé tesz:

„Itt ma disznót sütnek,

Jól érzem szagát,

Talán nekem adják

A hátulsó combját.”

„Tudom disznót öltetek,

Kolbászt, májast töltettetek,

Ha engem nem részeltetek,

Több disznótort ne érjete!”⁶⁹

⁶⁷ Borus 1981. 99.

⁶⁸ Barna 1978. 480.

Pincehelyen is szokás volt az alakoskodás. Hívatlanul megjelentek a toros háznál, gyakran cigányoknak öltözve: „Jó estét kívánunk a házsi gazsdának, ha vendégük nem volt, ime most megjöttünk” – köszöntéssel érkeztek, majd énekelni, táncolni kezdtek:

„Mikor gyüttem Tótországbul, nem volt nékem semmim,
Csak egy batyu a hátamon, abban sem volt semmi.
De én most már nagy úr vagyok, nem parancsol senki,
Ha azt mondják, mars ki, Jankó, akkor ki kell menni.”

Ezen jót nevettek és egy rőf kásás hurkával elküdték őket.⁷⁰

Az adománygyűjtésnek sajátos formája volt a *nyársdugás*, amelyet pl. Tolnában, Somogyban, Fejér megyében is ismertek. A disznótor alatt bandába tömörült legények, gyerekek bekopogtattak az ablakon, az ajtóba pedig nyársat tettek a kilincsre. Réső Ensel már az 1800-as évek közepén tudósít a nyársdugás viski változatáról. „Az itteni disznótoroknál az az eredeti, ahogy a furfangos ész hivatlan vendéggé teszi magát. Két egyén megáll a torozók ablaka alatt egyik két nyársat reszel össze, másik a harmadikat nyújtja be az ablakon, melyre a bentlevők kötelesek hurkát vagy valamit aggatni. Néha azonban a hurka tréfából fűrészporról van töltve”.⁷¹

A Somogy megyei Zselicben a legények tréfája volt ez. Másfélméteres nyársat faragtak ágasfából, letették az ablak mellé, megverték az ablakot, majd elszaladtak. Később visszatértek és lesben álltak, figyelve, mi került a nyársra. Ha kielégítő kóstolót találtak rajta, fogták a nyársat és elmentek. Ha ellenben semmi sincs a nyárson, tréfából valami olyan részét teszik rá a disznónak, amit egyébként el szoktak dobni. Egy levelet is írnak és a nyárs mellé teszik, újra kérve a nyárs megrakását:

⁶⁹ Dömötör Tekla 1986. 152.

⁷⁰ Hegedüs Gyula

⁷¹ Réső Ensel 1867. 337.

„Jó estét kívánok
Igen messziről jöttem
Igen megéheztem
Tisztelem a háziasszonyt
Hogy ne sajnáljanak adni
Egy bokor hurkát, üveg bort, pogácsát.”⁷²

Mint Ébner Sándor írja, egy-egy nyársdugó levél néha olyan rendkívül durva hangú volt, hogy a csendőrök is elkobozták. Ezek közlésére nem vállalkozik, de néhány szelídebb hangú tréfás nyársdugó verset bemutat:

„Kelt levelem a diófa bokorból
140. hónap 50. napján
A disznóölőnek azt kívánom
Áldja meg az Isten 12 gyerekekkel
Pénzen vett kenyérrel
Diófa szekérrel.
X. Y-nak azt kívánom,
Vigye fel az Isten a mennybe,
Dobja le a sásrét közepébe.
Van az alsó falu végén
egy tüke (az öregasszony)
Röpögesse össze.
Kedves angyalom,
Fordulj meg a. f n
Olyan a p a,
Mint a lud
mája,
Az éjjeli őr vagy
a kanász piszkálja.
Hát te házigazda,
hol jártál?
Karók között

⁷² Ébner Sándor 1933. 154.

ugráltál,
Elrepedt a nadrágod,
Kilátszott a szerszámod.
Kedves
gazdasszony,
Adjon az Isten
Neked olyan
futást,
Hogy soha
meg ne
Találjátok
egymást.
Kedves háziasszony,
Úgy ugráljon a
leked a bokorba,
Mint a borsóleves a fazékba.
Neked Jóska bácsi azt kívánom,
Eredj ki a lázídombra,
Ott áll egy szürke ló,
Állj fel a csánkjára,
Vess el három csókot...”⁷³

Ha elfogják a nyársdugókat, be kell menni a házba és együtt kell étkezni a torozókkal, ami pedig nagy szégyen...⁷⁴

Pincehelyen élt a nyárstűzés szokása is. Ez abból állt, hogy a szomszéd házban lakó fiatalok meglesték, hogy mikor van a vacsora. Ekkor – mivel a kutya már jóllakottan aludt – belopóztak a gangra és a szoba ablakába tették a nyársat, ami nem volt más, mint egy többágú fadarab, aztán bezörögtek jó erősen az ablakon, hogy meghallják, ők pedig elrejtőztek a sötétben. A zörgésre valaki kijött a háziak közül, az ablakban megtalálta a nyársat, melyen egy cédula volt ezzel a felírással:

⁷³ Ébner Sándor 1933. 154.

⁷⁴ Ébner Sándor 1933. 154.

„Reggel korán felébredtem,
disznóölésre eljöttem,
Én fogtam a malac farkát,
Kérem érte a kolbászt, hurkát.”

Aztán a nyársat bevitték és megrakták firssen sült kolbásszal, hurkával és peccenyével. Némely helyen még friss diós, lekváros és mákos hájas pogácsát is akasztottak rá. A megrakott nyársat a háziak őrizték, mert kíváncsiak voltak, kik voltak a nyársdugók. Ha sikerült észrevétlenül ellopni a megrakott nyársat, jót nevettek, ha elkapták, akkor bementek és aztán együtt mulatoztak.⁷⁵

Kóstoló

A disznótörhöz kapcsolódó szokás volt a kóstoló küldése. A disznóölés napján a szomszédoknak kóstolót küldtek. Egy tányérra kását tettek, meglocsolták a kisütött zsírral, esetleg egy-egy darab sült húst is tettek rá. Egyes helyeken a megkevert, véres hurka töltelékét küldték át kóstolóként a szomszédba. Szokásban volt a disznótort követő napon is kóstolót küldeni a rokonoknak, a szomszédoknak.⁷⁶ „Mindig tudták, hogy kinek és mennyit kell küldeni. Aki kapott kóstolót, annak vissza is kellett adnia, olyan volt ez, mint a cserekereskedelem. Mi gyerekek voltunk a futárok: ezt ide viszed, azt oda.”⁷⁷ Érdekes volt, kétszer veszekedtek a disznóvágáskor, az elején. Tegyük bele még sót, vagy ne tegyük... Amikor megkapták a kóstolót ízlelgették, hogy ez most milyen ízű ...⁷⁸

⁷⁵ Hegedűs Gyula Pincehely 179-180.

⁷⁶ Kisbán Eszter 1969.

⁷⁷ Frey István (Szekszárd-Alsóváros, 2011)

⁷⁸ Frey Erzsébet (Szekszárd-Alsóváros, 2011)

A disznóölés/disznóvágás, mint közösségi szokás

A disznóölés/disznóvágás a hagyományos paraszti társadalom mindennapi rendjébe illeszkedő közösségi szokás volt.

- Társas munkaszokásnak nevezték, ami annyit jelentett, hogy azon faluközösségi gazdasági tevékenység része volt, amely a család közösségébe illeszkedő egyén létfenntartásához szükséges volt. A család, mint gazdasági szervezet végezte a disznó hízlalásával kezdődő és a disznóöléssel záródó munkatevékenységet. A disznó vásárlásától a hízlaláson át a disznóvágásig tartó folyamat utolsó szakasza a családok számára a közös munka időszaka volt, de lezárása, a disznótör egyben közösségi ünnep is volt.
- A disznóölés/vágás biztosította a család hús- és zsírszükségletét Andrástól (november 30) Péter Pálíg (június 29) vagy egészen Terézig (október 15), tehát a téli ünnepek és a tavaszi-nyári munka ideje, sok helyen még az aratás után szüretig is.
- A disznóölés/vágás alapvetően a család által végzett munkaszokás volt, amelynek szükség esetén részeseivé válhattak a szomszédok vagy hivatásos segítők is.
- A disznóölés/vágás meghatározott szokásrend szerint történt, ahogyan a sertés feldolgozása is.
- A sertés feldolgozása során a férfi és női munkák elkülönültek. Míg a malac vásárlása a férfi dolga volt az ól építésével és rendbentartásával, a trágyázással együtt, a disznó hízlalása, etetése az asszony feladata volt. A disznóölés/disznóvágás során is nemek szerint osztották meg a munkát. A disznóölés egészének irányítása,⁷⁹ a disznó leszúrása, a perzselés, a tartós töltelék elkészítése, a hús és a szalonna sózása férfimunka volt, a béltisztítás, a hurka és a gömböc készítése, az abálás, a zsírsütés, a disznótör ételsorának elkészítése, valamint a kóstoló küldése a nők feladata volt. Arról kevesebb szó esik, hogy nemcsak nemek,

⁷⁹ „Talán ez az egyetlen olyan teendő, amelyben az asszonyok elismerik: a férfiak jobban értenek hozzá, mint ők. Ezért is szeretik annyira a férfiak a disznóvágást. Ez bizony a mi családuknban is így volt, mert az irányítás mindig apámnak jutott.” Kovács Józsefné Lengyel Klára közlése (Szekszárd-Alsóváros, 2011)

de korcsoportok szerint is elkülönültek a feladatok, és a disznóvágás jó alkalom volt a fiatalok felé való ismeret- és munkatapasztalat közvetítésre is (pl. általában az öreg vakarták a belet, az öregebb asszonyok mosták, de a gyerekek a vizet hordták hozzá, az abafőzés is valamelyik öregasszony feladata volt, a közép- és a fiatalabb generáció folyamatosan tanulta meg a visszatérő alkalmakon a disznóvágás során rá háruló feladatokat. Mindez nemcsak munkatevékenység és tapasztalatátadás volt, de a beszélgetések, tréfálgatások erősítették a családok összetartozását, a közösségi tudatot, a családi emlékezet megnyilvánulásának, a generációk közötti kapcsolatok erősödésének színterei is voltak.

- A disznóölés/disznóvágás, főleg pedig annak zárása, a disznótör a család mellett a kisebb közösség számára is jeles alkalom volt. A közösségi szokásrendbe illeszkedve a kóstoló küldése, a disznótör vidám társasági alkalma, az alakoskodások, a nyársküldés megannyi alkalom volt a szűkebb családon kívüli falubeliek bevonódására.
- A disznóölés/disznóvágás a közösségi jogi vonatkozású szokások rendjébe is beleilleszkedett. Jó példa erre, hogy sok helyen egy nevében is meghatározott színhúsdarab volt a kanász, a kondás disznóölési járandósága (*kanászpecsenye, pásztorpecsenye*). A 17–20. sz.-ből különböző vidékekről tudjuk, hogy a disznót ölő családok köteles ajándéka papjuknak egy sonka értékű darab volt (láb, sódar) a kész füstölt húsból, de fizethettek ezzel a tanítónak vagy mesterembernek egyaránt.

4. A sertéstartás és a disznóölés/disznóvágás szokásai, funkcióváltása a modernizáció időszakában

A 20. század utolsó harmadában felgyorsult modernizációs folyamatok komoly változásokat jelentettek mind a sertéstartás, mind a disznóölés/disznóvágás szokásrendszerében. Egyrészt jelentősen megváltoztak a gazdasági, másrészt a társadalmi körülmények.

A nagyüzemi sertéstartás visszaesését követően a sertések száma és a sertéshús piaca visszaesett (ahogyan korábban erről adatokat is közöltünk). A háztáji, illetve a kisgazdaságokban elsősorban vidéken az idősebbek, akik rendelkeztek az intenzív sertéstartásról tapasztalatokkal, még egyre csekélyebb számban és arányban, de tartottak és vágtak disznót. Tették ezt „szokásból” akkor is, amikor a sertés tartása jelentősen megrágult (bár a bolti húсарak és a takarmány árak magasba szöktek, a felvásárlási árak igen alacsonyak voltak), tenyésztése már nem volt kifizetődő. Ezek a családi gazdaságok, vagy egyedül élő idősök a disznótartást sokszor azért vállalták fel, hogy előteremtsék a szűkebb vagy tágabb család a zsír helyett csak a húsrá irányuló szükségletét, hogy így segítsék esetleg már városban élő gyermekeiket, illetve a disznóvágás alkalmat teremtett a család, mint közösség találkozására, a mindinkább ritkuló családi együttlétekre.

Változás történt a keresleti oldalon is: csökkent az igény a dráguló sertéshús fogyasztása iránt, a sertészsír helyett a vaj és a növényi zsíradék fogyasztása került előtérbe, ahogyan a szárnyashús egészségesebb voltát hangsúlyozták.

A technológiai fejlődés is jelentős változásokat okozott: a 90-es évektől rövid idő alatt tömegesen jelentek meg a paraszti háztartásokban a hűtőládák, és ez a körülmény egyaránt megváltoztatta a disznóvágások éves rendjét és a feldolgozás módját. Ettől kezdve a sertéshús feldolgozása nem kötődik a téli időszakhoz, gyakorlatilag bármikor lehet disznót vágni, amikor az rendelkezésre áll és a családi szükséglet

megkívánja. Másként kell „hűtőládára vágni”, a hús és a töltelékek tartósításának módja is kevésbé kötött.

Amint Bölcskén is elmondták, a disznóvágás most már gyorsan megvan, a böllérek néhány óra alatt igyekeznek elvégezni a vágást, a háziak pedig egy-egy alkalomra alkalmas mennyiségben csomagolják be és fagyasztják le a főzésre, illetve sütésre szánt húsokat. Visszaszorultak a hagyományos tartósítási technikák (sózás, füstölés). A téli időszak disznóvágásain viszont elsősorban a töltelékes készítmények — ezen belül is elsősorban a szalámi — irányába tolódnak el az arányok.⁸⁰

A közösségi jellege is háttérbe szorul a disznóvágásnak: a disznót mind ritkábban saját maguk hízlalják a családok, inkább megveszik. Egyre gyakrabban látni azt is, hogy a gyermekek nem vesznek részt a munkafolyamatban, legfeljebb csak a disznótóri szórakozásban. A városra, illetve külföldre került fiatalok számára egyre nehezebb a disznóvágás időpontjának egyeztetése. Nincs idő, úgyhogy szeretnének minél hamarabb túl lenni a munkán, a szórakozás, a közösségi jelleg egyre inkább háttérbe szorul.

Ráadásul az Európai Unióhoz történő csatlakozás felvetette a disznóvágás, mint hagyományos magyar szokás „eurokonformitásának” kérdését is. Sőt, a közösségi szabályozás egy szakaszában egy időre úgy tűnt, “megszüntethetik” a disznóvágás szokását. A higiéniai nemzeti útmutató rendelet, amelyet 2010-ben terveztek bevezetni, gyakorlatilag betiltotta volna a hagyományos disznóvágást. A tervezet szerint például a házigazda a leölt disznó húsból készített ételt nem tehetné az asztalra a disznótóron résztvevők elé. Erre kizárólag akkor lett volna lehetősége, ha saját vágóhidat létesít, vagy a disznót elviszi a legközelebbi üzembe és ott vágatja le, ez azonban veszélyeztethetné a disznóvágás magyar hagyományát.⁸¹

⁸⁰ Bereczki Ibolya 1994.

⁸¹ http://www.kisalfold.hu/gyori_hirek/hungarikum_lehetne_a_disznovagas/2109026/

Mint később hivatalosá vált, az uniós állatvédelmi szabályozás módosítása mégsem akadályozza a házi disznóvágásokat, mert aki megfelelő tapasztalattal rendelkezik, az minden hivatalos igazolás nélkül a

A néprajzi kutatás irodalomjegyzéke

- Balassa Iván (főszerk.) Magyar Néprajz IV. Életmód. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1997.
- Bárczi Géza: A magyar nyelv életrajza. Budapest, 1963.
- Csiszár Árpád: A beregi sertésenyésztés. *Ethnographia* (82) 1971. 481-496.
- Csöppüs István: A magyarországi sertésállomány alakulása a második világháború időszakában. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1972.
- Dorner Béla: A sertés Magyarországon. Budapest, 1908.
- Dömötör Sándor: Tolnamegyei falucsúfoló történetek. *Ethnographia* (54) 1943. 79-81.
- Éber adatait (1961. 343-344.) 1991. 46.
- Ébner Sándor: Zselici kanászélet. *Ethnographia* (49)1933. 150.
- Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.
- Gaál László: A magyar állattenyésztés múltja. Budapest, 1966.
- Gelencsér József: Munkaszokások a Móri-völgyben és a Zámolyi-medencében. In: Gelencsér József
- Hankó Béla: Ősi magyar háziállataink. Budapest, 1940.
- Hungarikumok Gyűjteménye
- Kisbán Eszter: A sertésbőr tartósítása a paraszti háztartásban. NK–NT II–III. 1969. 103–116.
- Kisbán Eszter: Hog's Head Cheese, Preßwurst, Schwartenmagen. An 18th–20th century Innovation in Hungary. In: Pöttler, Burkhard et al. (Hrsg.): Innovation und Wandel. Graz, 1994. 187-198.
- Knézy Judit: A sertésbőr fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál (1850–1960). In: Knézy Judit (szerk.): Anyagi kultúra. 109–136. Somogy néprajza II. Kaposvár, 1980.

továbbiakban is folytathatja a hagyományt. <http://www.elestar.hu/2009/hirek/gazdasag/disznovagas-2010-lehet-vagy-sem/>

- Kniezsa István: Nyelvészet és őstörténet. in: A magyarság őstörténete. Szerk. Ligeti Lajos. Budapest, 1943.
- Lukács László: Szép napunk támadt. Népszokások Fejér megyében. (Fejér megye néprajza 3.)
- Magyar Néprajzi Lexikon 1–5. Budapest, 1977–1982.
- Mészöly Gedeon: Magyar orr-vogul úr. Budapest, 1929. 211.
- Moór Elemér: Az állattartással kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton. Ethnographia (44) 1933. 57-64.
- Schandl József–Horn Artúr–Kertész Ferenc: Sertésenyésztés. Budapest, 1954.
- Szabadfalvi József: A sertés Magyarországon. Debrecen, 1991.
- Szabó László: A palócok társadalomnéprajza. (Folklór és etnográfia 46.) Debrecen, 1988.
- Székesfehérvár, 1991. 495-526.
- Szendrey Ákos: A népi élet társas összejövetelei. Ethnographia (49) 1938. 124-138.
- Szente Arnold: A Lendvavidék néprajza. Ethnographia (9) 1898. 62-68.

A disznóvágás szokásai, mint megőrzendő hagyományok

A projekt célja az volt, hogy:

- bemutassa egy évszázados közösségi tevékenység, egy magyar társas munkaszokás, a disznóvágás megőrzött hagyományait;
- rámutasson arra, hogy a sertéshús feldolgozásának a paraszti közösségekben kialakult gazdasági és közösségi hagyományai (ideértve a disznótor szokásrendjét is) speciálisan magyar értékek tekinthetők, és felvethetik a hungarikummá nyilvánítás lehetőségét;
- felhívja a figyelmet arra, hogy a disznóölés/disznóvágás, mint folyamat, mint munkatevékenység megvalósulása *közvetlenül vagy közvetve, de érintkezik jónéhány ma már hungarikumnak nyilvánított nemzeti értékkel* (pálinka - törkölypálinka, Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász, Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász, Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, Pick téliszalámi, HERZ Classic téliszalámi, Makói hagyma).

Hiszen a disznóvágás:

- Hungarikum, mert megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl.
- A magyarságra jellemző tulajdonságokkal, egyediséggel, különlegességgel rendelkezik.
- A disznóvágás folyamatában előállított termékek (kolbász, hurka, stb.) minőségükkel a magyarság csúcsteljesítményei között helyezhetők el.
- Ahogyan maga a disznóvágás közösségi munkaszokása és a disznótor ünnepi alkalma is hozzájárul a magyarság összetartozás élményének erősítéséhez, a családok közösségfenntartó erejének, szerepének erősödéséhez.

Azaz a disznóvágás nemzeti érték, azon belül pedig hungarikum, azaz „megőrzendő és egyedülálló érték” és mint ilyen „ápolandó, védelmezendő és támogatandó”, mert „a magyarság öröksége,” „a magyar kultúra évezredes értéke”, védelme, illetve a védelem szükségességének tudatosítása hozzájárul „a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához”, „széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése” kiemelkedő jelentőségű és hozzájárul az „országmarca” erősítéséhez.