

A hagyományos paraszti foglaltosságok közül máig csak a disznóvágás tartja magát szívósan. Nem véletlenül, hiszen évszázadokon keresztül a háztartás éves hús- és zsiradéktartalékát kellett ezáltal biztosítani, és ha elmaradt, vagy nem sikerült a művelet, akkor ezzel a család élete került veszélybe.



Decemberi disznóságok

Érdekes, hogy bár a honfoglalástól kezdve van adatunk a sertéstartásra, egészen a 18. századig a szarvasmarha állt a középpontban, a disznóhús különleges és drága csemegének számított. A húsertéseket elsősorban füstöléssel tartósították, a rendkívül változatos módon elkészített – húsos, kásás, májas, véres – hurkákat füstöletlenül hamarosan elfogyasztották. Kolbászt ekkor még alig készítettek, és a zsír kisütése helyett szalonnából vágtak le egy-egy darabot zsírónak. A máig fennmaradt disznóvágás módja a 18. században alakult ki. Amíg a magyar közösségekben sokáig a földön, a hátgerince (orja) mellett bontották szét az állatot, és ez a huszadik századig fennmaradt, a svábok között inkább a rénfára akasztás, és a hasi oldal felől való „felszedés” dívott. A Mária Terézia korában népszerűvé váló zsírsertés, a mangalica elterjedése is hozzájárult a változásokhoz, a disznózsír tárolására szolgáló vendély csak az 1850-es évekre vált a paraszti háztartások nélkülözhetetlen tartozékává.

A disznót úgy hizlalták, hogy a hideg beálltával, sok helyütt Szent Andrástól kezdve éppen az ünnepre lehessen levágni, legkésőbb disznóölő Tamás napján, december 21-én. Disznótornak, lakodalomnak télen volt az ideje. Tréfás debreceni mondás szerint azért, mert *ilyenkor nem romlik el a hús és nem savanyodik meg a menyasszony*. A disznóölés nemcsak fontos munkának, hanem vidám együttlétnek is számított. Hajnaltól estig dolgozott a család minden tagja a szomszédok, rokonok segítségével. A kora reggeli havas udvaron gyújtott tűz és a disznó szőrének lepörzsölése a falusi gyerekeknek is ritka élményt jelentett. Még alig pitymallott, s már zörgetett a kapun a *disznóölő koma vagy sógor*, mert a saját disznóját senki sem vágta le szívesen. A perzelés után pontos rendben haladt a munka. Mindenkinek megvolt a feladata: az asszonyok sütötték a vért reggelire, tisztították a fokhagymát, mosták a beleket, töltötték a hurkát, aprították a zsírnak való szalonnát. A böllér a bontószéken a disznót háttára fektetve, először a lábait kanyarította ki, majd hasára fordította és a szalonnát fejtette le róla. Feldarabolta a húst,





különválogatva, mit sütnék-főznek meg frissen az aznapi torra, mit tesznek el nyersen, például a karácsonyi-újévi töltött káposztához. Füstöléshez a fejet, az oldalast és az orját besózták. A ma ismert sonka helyett külön füstölték a lapockát (sódart) és a lábat (a disznó lába tövét). Az egészben hagyott sonka csak századunkban terjedt el, azelőtt legfeljebb a húsvéti szentelésekhez tették el egyet. A böllér készítette a kolbászt, sózta a szalonnát. A kolbászba csak a 19. századtól kezdve került paprika, Székelyföld nagy részén ma is csupán borssal fűszerezik. A disznósajt kezdetben főúri eledel, a paraszti disznóöléseknél az 1880-as évektől honosodott meg német mintára.

A gazdának ezen a napon csak az volt a dolga, hogy szíves szóval, tréfával, s jó borral tartsa a segítőkét. Ebédre orjalevest és paprikás húst főztek, de ekkor nem sokat időztek az evéssel, mert még sok munka várt rájuk. Kora délután láttak hozzá a vacsora készítéséhez, amely a főétkezésnek számított. Ez volt a disznótor, a nap fénypontja, amelyre nemcsak azokat hívták meg, akik egész nap segédkeztek, hanem a közeli rokonságot, a szomszédokat s jó barátokat is.

A disznótorra a böllér invitálta meg a vendégeket úgy, mintha virasztóba hívná őket. Tettetett szomorúsággal előadta, hogy „szegény öreg befejezte”, s hogy „mostanában már nem evett, legutoljára is mennyit hörgött”, s csak a legvégén árulta el véletlen szóval, hogy milyen virasztóba is hívogat. Estefelé gyülekeztek a vendégek. Jó kedvvel, köszön-

téssel léptek be a házba. Az asszonyok sorra leültették a meghívottakat, a fő helyre a böllér került, mellé az idősebbek, majd a férfiak és az asszonyok jönnek, s az asztal legvégén a fiatalok. A húsvés után az elmaradhatatlan töltött káposzta, sült kolbász, sült hurka, peccsenye került az asztalra, s hájas pogácsával, résszel fejeződött be az étkezés. Vidám hangulat jellemezte a disznótorokat, ahol közösen daloltak, és lehetőség volt tréfalkozásra, alakoskodásra, adománygyűjtésre. Az egész magyar nyelvterületen szokás volt a disznótori maskarázás, azaz a maszkabál.

Ebbe illeszkedett bele a kántálás, amelyet összeverődött fiúk adtak elő ábruhában az ablak alatt, imígyen:

*Eljöttem én kántálni-kántálni
Ablak alatt fát vágni
Én is fogtam fülét-farkát
Adjanak egy darab hurkát!*

A fiatalokat megkínálták, igyekeztek megtudni, hogy kicsodák. A cigánynak öltözött kántálóval jóslattattak, a medvének öltözött kántálónak táncolnia kellett. Ha ismerősök voltak a kántálók, levetették a maszkját, és az asztalhoz ültették őket. A disznótorral kapcsolatos másik adománygyűjtő szokás volt a nyársdugás. Főleg a Zselicségben a legények többágú nyársat dugtak a kilincsre vagy az ablakba, s az egyik ágára tréfás, gyakran trágár szövegű papírlapot tűztek. A háziak a nyársra hurkát, kolbászt, szalonnát, pogácsát szúrtak viszonzásul.

A vacsora végeztével a gazda kezdett bele a nótába, amelyet a többiek folytattak. Gyakran késő éjjelig elmulatoztak, majd általában együtt mennek el, egy ajtónyílással, de a háziasszony addig nem engedte el őket, míg nem tett mindegyiknek a kosarába egy kis kóstolót, kolbászt, hurkát, hájas pogácsát. Bizony, így nem véletlen, hogy máig ragaszkodunk ehhez a hagyományhoz.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR





Hagyományörző
rendezvény a népi
disznóvágások
hangulatában

SIKLÓS, TENKES LOVASTANYA

2011. január 15., szombat

Program:

- 7:30: Fogópálinkás köszöntő
Köszöntőt mond dr. Marenics János
Siklós város polgármestere
- 8:00: Megkezdődik a „nagy disznóvágás”
- 15:00: A verseny értékelése
- 16:00: Eredményhirdetés

Egész nap szórakoztató műsorok, lacikonyha vája a vendégeket!

Belépő: 500 Ft

VÁRJUK CSAPATOK JELENTKEZÉSÉT!

Információ: 30/9468-155 – www.tenkeslovastanya.hu

