

ZSIGMOND JÓZSEF

DISZNÓÖLÉS MAGYARÓN

A magyarói¹ ember háztartásában nélkülözhetetlen háziállat a disznó, talán nem is épp annyira a húsa, mint zsiradéka miatt. Zsír nélkül főzni nem lehet, még húst sütni sem, szalonna nélkül pedig egész éven át el sem képzelhető a *pakolás* és *tarisnyálás*. Ugyanis e havasalji fekvésű, kevés szántófölddel rendelkező nagyközség férfilakossága többségében *havasoló erdőmunkás*: hétfőtől szombatig, de sokszor hetekig is távol vannak családjuktól és nehéz munkát végeznek erdőkitermelések dolgozóiként. Havasolás mellett tutajozással is foglalkoztak csaknem az 1930-as évekig. Ezek a nehéz testi munkák megkövetelik a kalóriadús táplálkozást. Így hát a kenyér és puliszka mellől nem hiányozhatott a szalonna, annál is inkább, mert mint református vallásúak, nem böjtöltek, egész éven át fogyaszthatták.

A disznóölés most is nagy esemény minden család életében: esztendeig táplálkozásuk erős alapja. Igyekszik is mindenki, hogy legalább egy *süldőcskét* vághasson minden esztendőben; nehéz sorban van, aki még egy *ökölnyi malacot* sem tud ölni. Ezért a disznótartás — nevelés és hizlalás —, mint nélkülözhetetlen társadalmi szükséglet, hagyományos szokás Magyarón. Ezt évszázadokon át elősegítette a *makkoltatás*: makkal való hizlalás a falut övező többezer holdas tölgy- és bükkerdők termésével.² A legeltetéses makkoltatást még a tagosítás után is folytatták, csaknem a századfordulőig, amikor is a megszigorított erdővédelmi törvények teljesen betiltották. A legeltetéses makkoltatás megszűnése után kialakult a *makkgyűjtés* szokása: a makkot zsákban, átalvetőben hazaszállítva otthon etették fel. Ezt inkább a szegényebbek és az erdők alján lakók folytatták még a negyvenes években is.³

A tehetősebb családok *őszi malacokat* vásárolnak, lehetőleg kettőt, és a marhaistálló egyik sarkában elrekesztett ólban teletetik. Akinek erre nincs lehetősége, *márciusi malacot* vásárol, és azt is felhizlalja 80—100 kilósra. Egyesek *nyári süldőt* vagy *rüdeg disznót* vesznek és kihizlalják. Az utóbbi években olyan is akad, aki disznóvágáskor vásárolja meg a hizott sertést.

A megvásárolt malacok orrába *horgot* tesznek vörösrézdrótból, hogy szabadon engedéskor ne túrhassák fel az udvart vagy kertet. Az ártány-malacokat *kiheréltetik*, az eme disznót vagy kocát hizásra fogás előtt *miskároltatják*.

Régebben inkább a szászrégeni *abarban* vásárolták a malacokat, disznókat. Újabban helyben is megvehetik vásárnaponként a hetipiacon. A fajok közül régebben a *mangalica* zsírsertést kedvelték, mostanában inkább *átalvetős-báznai* vagy *nagyfehér* fajtákat tartanak. Őrizkednek a hosszú lábú, hosszú orrú, hegyes fülű, nagy szőrű *korcsitura*, *kórúsnak* nevezett disznótól, mert nehezebben gyarapodik és hízik.

A malac gondozása a gazdasszony kötelessége; a gazda munkából hazajövet csak érdeklődik felőle és gyönyörködik fejlődésében. A ma-

lacok még süldő korukban is az udvaron vagy gyümölcsös kertben legelnek, papsajtot *paréznak* rendszeres *moslák*-adagjuk mellett. Szeptember elejétől hizlalni kezdik: csöves vagy szemes kukoricát és darát kapnak, meg főtt krumplit, tököt, répát gyúrnak össze liszttel-korpával. Addig hizlalják, amíg a disznó jól eszik és *kigömbölyödik, kikerekül*.

A disznóölés Magyarón András napjától kezdődik. A régi mondás szerint „András napján ordítanak a farkasok, kezdődhetik a disznóölés”. Ennek természetesen nem a „jeles nap”-hoz fűződő valamilyen hiedelem az alapja, hanem bizonyos éghajlati-természeti tényezők. Andrásnapkor (november 30.) már téli fagyos idő szokott lenni, és annak idején a makkoltatással hizlalt, legeltetett sertécsordát amúgy is be kellett hajtani. A természet törvényei szerint a téli időszak beálltával megkezdődik a farkasok *baklatása*, párosodási ideje, amikor falkákba verődve bátrabban támadnak az erdőkben legeltetett disznókondára. Vagyis András napján mindenképpen elérkezettnek látszott a disznóölés ideje.

Így hát ha a disznó már kigömbölyödött és nem eszik, vagy amelyik családban András nevű is van, ott régi szokás szerint megkezdik a disznóölést. Javarészt azonban karácsony *nagyhetén* vagy a *két ünnep közt* — karácsony és újév között — ölik. A disznóölés nagy esemény, családi ünnep. Esztendei fáradozásnak, vergődésnek ilyenkor látják eredményét, hasznát. Ezt a napot, amelyen nem szükölködnek semmiben, rendszerint *disznótorral, disznótoros vacsorával* fejezik be.

A disznóölést *kölcsönkaláka* formájában hívott segítségekkel végzik: három-négy asszonyt és egy-két férfit szoktak hívni a közeli rokonság köréből, a testvérek közül. Egyetlen ember nem számít kalákás segítségnek: a *disznóölő mészáros*, aki esetleg szintén a rokonságból kerül ki, de akinek fizetség jár. Régebben minden mészáros bőséges kóstolót kapott fizetségül; újabban 50—60 lej a disznóölés díja, csak a közeli rokon elégszik meg kóstolóval.

A faluban több ilyen disznóölő mészáros volt. Minden rokonságban került egy-kettő, akik a rokonság, szomszédság és barátaik részére egy-egy téli szezonban 15—25 disznót is öltek.

Előkészületek

Mindig jó előre gondoskodnak a szükséges fűszerekről: *darált fekete bors, piros édespaprika, hagyma, fokhagyma, csombort*, valamint elegendő mennyiségű só a füstölésre szánt húsok és szalonna lesózására. Beszerzik a *rizset*; *kukoricakását* öröltetnek, s a *pálinkáról* sem feledkeznek meg.

A disznóölés előtti napon nagy a sürgés-forgás, a háznál mindenkinek kerül dolga. Előkészítik a szükséges edényeket: vízforraló üstöt katalanban való vízforralásra, nagyobb vizes fazakakat és csebret, egy tálat a vér felfogására, egy kisebb teknőt a kolbász húsoknak, egy nagyobbat a besózásra kerülő húsoknak, egy középezt a beleknek, teknőt vagy fonott kosarat a zsírnak való részére, edényeket a véreshúsok, a szervi részek és a disznófősjatnak való részére. Kisúrolják a zsírosbödönöket, kiéleltik a használandó késeket és fejszét. Előkészítik a törölkendőket, véresruhának valót, konyhakötényeket, húsdarálót és hurkatöltőt. Gon-

doskodnak, hogy minden tisztán legyen kéz alá készítve, és ne akkor kapkodjanak, amikor már kell. A perzseléshez szükséges száraz búzaszalmát is biztosítják. A gazdasszony *köttespalacsintát* vagy *pánkót* süt a pálinka mellé kínálgatni és egyben elkészíti a *köménymagos pálinkát* is. Meghívják a segítségeket és a mészáros, akinek pár nappal előre szólnak, hogy meghívásait beoszthassa. Az említett segítségeken kívül még hívnak két-három *lefogó* férfiszemélyt a szomszédságból. A házbeliek azon este korán lefekszenek, mert reggel jókor kell felkelni.

Említésre méltó, hogy a régi babonás időkben pénteki napon, tizenharmadikán és újhholdkor nem vágtak disznót, mert a hiedelem szerint könnyen megromlik, *megmagnyil* az ilyen napokon vágott disznó húsa.

A disznóölés napja

Rendszerint még a kora hajnali sötétben kezdődik a disznóvágás. Ezért a háziak egytől-egyig már 4 órakor talpon vannak, várják a mészáros és a meghívott segítségek érkezését. Amikor már valamennyien együtt vannak, a házigazda két-három pohár pálinkával kínálja meg őket, mielőtt munkához kezdenének. A háziasszony istállólámpást tart és egy cső kukoricával próbálja az ólból kicsalni a disznót. Ha ez nem sikerül, a mészáros vagy a lefogók egyike *istrángot* hurkol a bal első lábára, annál fogva kihúzzák, bal oldalára rántják és négyen lefogják. A mészáros rátérdelve kitapogatja a szúrás helyét, és a *bajnétből* készített szűrőkésével a gége mögött beleszúr, a két első lába közt irányítva a szívet igyekszik eltalálni, és ha ez sikerül, egyből *megnyivasztja*, hogy meg se nyekken a disznó. A kés élét a has felé tartva és forgatva kieresztli a vért a gazdasszony által odatartott edénybe. Majd véres kését keresztformában letörli a disznó oldalán, miközben hálálkodik a művelet sikeréért és a házigazdának azt kívánja, hogy ennél kisebbet sohase öljön a család.

A leszúrt sertést egy rövid létrára gurítják és azon viszik vagy húzzák a perzselés helyére, az udvar olyan részére, ahol a tűz nem tehet kárt az épületekben. Hasra fektetik, lábait szétterpesztik és kétoldalt fahasábokkal támasztják ki. A régi öregek vigyáztak arra, hogy a perzselésre előkészített disznót fejével a ház irányába helyezték, hogy a hiedelem szerint ne érje csapás a házat. Ezek után a házigazda pálinkával, a gazdasszony palacsintával vagy pánkóval kínálgatja a mészáros és a lefogó segítségeket. A lefogók ezután el is mennek.

Régekte perzselés előtt a disznó sörtéjét kitepték meszelő és kefe készítésére. Mostanában ilyesmivel már nem foglalkoznak.

A perzselést régebben *búzaszalmával* szokták végezni, újabban leginkább tekerőkaros, ventilátoros *perzselőgéppel*. Szalmával való perzselésnél ölnyi szalmát szórnak reá és meggyűjtják. A mészáros rövid, görbe ágú kovácsolt *perzselővillával* irányítja a tüzet, mozgatja a parazsat, hogy minden részén arányosan perzselődjék, és ne égjen el a bőre. Ha valahol mégis elég és kihasadozik, azt a helyet sárral keni be. Közben forgatják is a disznót, hogy minden oldalán jól leperzselhessék. Minden elégett villa szalma után lesöprik a pernyét és *vakarókéssel*

lekaparják. A hónalji részeket kézben tartott szalmatekerccsel perzselik ki, miközben a gyermekek kisebb világító tüzeket élesztenek a perzselőhely kivilágítására. Miután a szőr teljesen leperzselődött, még pirosítják és kopogósra sütögetik a bőrt. A megsült körmöket, *papucsokat* lehúzzák és az emedisznó levágott emlőivel együtt a régi időkben visszadobták az ólba, hogy az soha üresen ne maradjon, és a kocák sok malacot szüljenek.

A megperzselt disznót szalmatekerccsekkel és gyökérkefével dörzsölik, közben meleg vízzel öntözgetve jól lemossák és éles késsel vagy kaparóvassal tisztára kaparják. Munka közben a gazda gyakran kínálgatja a mészárosot és a segítségeket a jó házipálinkából.

Időközben megérkeznek a segítségül hívott asszonyok is, akik a gazdasszonynak segítenek fokhagyma- és hagymapucolásban, vízfordás, fahordás, tűzrakás, vízmelegítés, edények rendezése, lapítók súrolása és egyéb teendőknél.

Felbontás

A felbontásra előkészített disznót hátára fektetve a sarkából kiemelt istállóajtóra vagy a szekér fenékdeszkájára hintett tiszta szalmára helyezik és két oldalán fahasábokkal kitámasztják, hogy egyenesen álljon. Közben az asszonyok és gyermekek a felbontás helyére hordják a szükséges edényeket. Azután a mészáros a gazdával vagy egy állandóan mellette maradó férfitársával megkezdi a *felbontást*.

Először *levet* a lábakat: a négy *sonkát*. Az első lábakon kezdi, késével a hónaljtól indulva körbevágja, majd a forgóból kifordítja, kivágja. Utána a két hátsó lábat veszi kívánság szerint kicsire vagy nagyra. Aki több kolbászhúst akar nyerni, az *kicsi sonkát* vág. A kicsi sonkát a mészáros a hátsó láb elülső forgójából, a nagyot pedig a hátsó forgóból választja le. Újabban a *nagysonkát kájzersonkának* nevezik. A sonkák helyén az esetlegesen kibuggyanó vért felitatja, letörli az előkészített vértörli ruhával. Ezek után két hosszú háziszóttos törülközőt terít az első és hátsó lábak helyére, minél fogva a disznót hasra fordítják és hasábfákkal kétoldalt kitámasztják, hogy egyenesen álljon a tulajdonképeni felbontásra.

A következő művelettel a mészáros *felveti az orját*: késével a szájszögletből kiindulva a fültő mögött félkör alakot kanyarít fel a *marja* hegyéig mindkét oldalon, olyanformán, hogy a két vágás végződése között a marján kb. három ujjnyi (5–6 cm) szélesség maradjon az orja részére. Majd késsel a gerincoszlop mellett, az oldalbordák végénél elülről kezdve végighasít a faroktőig, *farcsukáig*, minekutána megmutatkozik a szalonna vastagsága. A gazda már pálinkás üveggel és tele pohárral jelentkezik a szalonna láttán, és kínálgatja a mészárosot meg a segítségeket. A mészáros végighasítja a másik oldalon is, és a fark alatt, a végbél fölött körbe viszi kését. Éles fejszével a szájból kiindulva figyelmesen végigcsapkodva *megekereszt*, azaz kivágja a mellkast az oldalbordák végénél mindkét oldalon. Majd a farknál fogva megemeli és szükség esetén még késsel is segítve hátulról előre haladva veszi fel az orját.

Ezáltal megnyílik a disznó eleje, és most már első dolog, hogy a *frustukhoz* való *mészárospecsenyét* kivegyék. Ez a két oldalon a vese tájékán elhelyezkedő *csizmaszár-pecsenyéből* (bélszín) és a *torokpecsenyéből* kerül ki, kb. 4—5 kg mennyiségben. Fél kilót számítva fejenként a 8—10 személy részére készítendő disznótoros reggelihez, a háziasszony gyorsan hozzá is kezd.

Az orja alatt hosszan a gyomorra simulva fekszik a *lép*, amelyet elülről kiindulva vesz fel a mészáros, és a régi hiedelem szerint ebből jósolgatják a téli időjárást: ha a lép vékony, akkor gyenge tél várható; ha vastag, akkor kemény lesz a tél. Van úgy is, hogy helyenként vékony, máshol vastag, és aszerint vélik lágynak vagy keménynek a tél egyes időszakait. Például adatközlőm azt tapasztalta, hogy az 1975-ben vágott disznók lépjei általában elől voltak vékonyak és csak a végük felé vastagodtak, s ezért úgy véli, hogy az idén csak majd március táján lesz kemény télies idő.

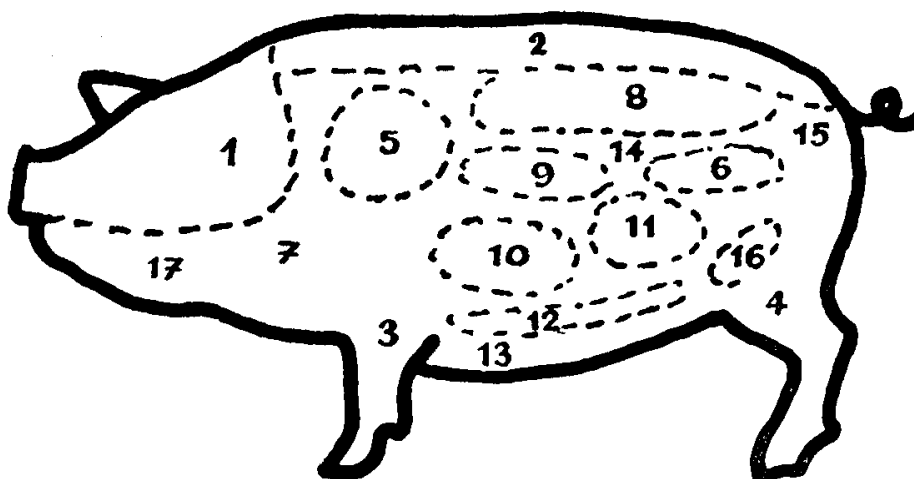
Ezután a mészáros átszúrja a nyelvet, bal kezének ujjait beleakasztja és emelgetés közben késével elülről hátrafelé *ereszgetve* a gégével együtt kiveszi a tüdőt és szívet. Leszedi a szívburok kövéres, húsos részét, amely a *gömböcnek* való véres húshoz kerül. Kimeri, felitatja és tisztára törli a tüdő alatt maradt vért, és következik a gyomorrész kivevése. Késsel megereszti körbe a háj- és haskéreg szélénél, kétfelől hátra a bélvépig. Megfogja a végbelet, körbe megereszti, amíg elhagyja a hátsó keresztcsontot és a végbél elkötése után felölelve kiveszi a beleket májjal, vesékkal együtt egy nagyobb teknőbe. Ezúttal kikerül a vízhólyag is. A májat és a veséket a tüdőhöz teszi, a beleket pedig kimosásra viszi a két hozzáértő *bélmosó* asszony.

A következőkben a mészáros fejszével elvágja a hátsó keresztcsont közepét, miáltal a disznó hátulja is széttárul, *kinyílik*. Késével körbe *megereszti* a hájat, utána kézzel *felsepri*, felgöngyöli. Majd a *haspecsenyét* körüljárva, késével bevágja körbe kétfelől az oldalasok végénél, ugyanúgy kétoldalt a *hosszúpecsenye* mellett; ezzel előkészítette a két oldalas felszedését. Elülről hátrafelé haladva elválasztja a szalonnától, az első oldalborda mögé lyukat szúr és annál fogva emelve veszi fel mindkét oldalast a hátsó keresztcsontokkal együtt. Utána a szalonnáról leválasztva felveszi a két *hosszúpecsenyét*, a két *elsőlapockát*, majd a *haspecsenyét*, amelyből kivágja a csontos V alakú *nyúlját*, a porcogós részekig.

Már csak a kiterített szalonnán maradtak itt-ott húsos részek, amelyeket leszedeget a kolbásznak való húshoz, miközben felszedi a haspecsenye alatti *tökhajat*; ez a *zsírnakvalókhoz* kerül.

A szalonnán maradtott alsó *fálkáról* fejszével levágja mindkét oldalról az *állkapcát* és a gömböcnek való véres húshoz teszi. A tisztán maradt szalonnát régen csak kettőbe hasították, újabban *táblákra* szeltek, úgy kerül lesózásra. Ezzel befejeződött a felbontás.

A füstölésre kerülő szalonna és húshoz rendezését és *lesózását* ugyancsak a mészáros végzi a házigazdával közösen. Ezeket egy fűtetlen szobában vagy kamrában a *széklábra* fektetett *reteszre* helyezve szokták lesózni az alábbi sorrendben:



A felbontott (fél) disznó részei, zárójelben a kereskedelemben használt megnevezésekkel: 1. *Fej*, amelyet a gerinccel együtt „vesznek fel” az orjához. 2. *Orja* a fejjel és farokkal együtt felvéve (gerinc hátszínnel). 3. *Első sonka* (első comb), fölötté a *lapocka*. 4. *Hátsó sonka* (hátsó comb), fölötté a *keresztcsont*. 5. *Torokpecsenye* (a nyakas karaj alsó része és a tokapecsenye). 6. *Csizmaszár-pecsenye* (bélszín), az előbbivel együtt *mészárospecsenye*. 7. *Toka*: *tokapecsenye*, *tokaszalonna*. 8. *Hosszúpecsenye* (karajhús csont nélkül). 9. *Lép*. 10. *Tüdő, szív*, amelyet a *nyelvtől* a *gégével* együtt vesznek fel. 11. *Belek, hurkák* (gyomor), rajta a májjal és a vesékkel. 12. *Háj*. 13. *Haspecsenye* a *nyúljával* (száloldal). 14. *Oldalas* (vékony oldal, bordákkal). 15. *Farcsuka* (fartő). 16. *Tökháj* (zsiradék). 17. *Fálka* a két *állkapcával* (kétoldali állcsont)

Először leterítik a lesózott szalonnát a bőrös felével alul. Középre kerül az orja, hosszában fektetve, de előzőleg a fejéből kiszedik a szemeket, kivágják és kiveszik az *eszét* (agyát). A gerincscsontot fejszével bevagdossák olyan nagyságú szeletekre, ahogy a háziasszony szokta főzéskor felhasználni, majd lesózva elhelyezik. Az orja mellé kétfelől kerülnek a hosszúpecsenyék, azok mellé meg az oldalasok, miután leszedik róluk a kolbásznak való húsos részeket. Az oldalbordákat fejszével két-két helyen végig megvagdossák, *megcsapdossák* és lesózzák. Következik a négy sonka, amelyekről *lekerekítéssel* leszedik a kolbásznak való húst. Ezeket a lesózás után a lábhelyek irányába helyezik szimmetrikus formában. Régebben a *bokák* is a sonkákon maradtak, újabban azonban levágják kocsonyafőzésre. Azután a két lapockáról is teljesen leszedik a húst, a porcogós végüket lekerekítve levágják gömböcbe valónak és a csontokat lesózva az első lábak mellé helyezik.

Időközben elkészül a *frustuk*: a mészárospecsenyéből apró falatokra vágott, kirántott és zsírára sütött disznótoros pecsenye, fokhagymával, borssal ízesítve. Puliszkával és káposztacikával, káposztalével fogyasztják. Evés közben a házigazda gyakran töltögeti a pálinkát. Ez a késői, bőséges reggeli egyben az ebédet is pótolja, mert terített asztal már csak a feldolgozás befejezése után a disznótoros vacsora lesz. Reggelizés után a mészáros elköszön, mert a feldolgozással járó munkák már a háziakra és segítősejkekre tartoznak.⁴

Feldolgozás

A bélmosó asszonyok folytatják abbahagyott munkájukat. A teknőbe kiszedett beleket elviszik a Maroshoz vagy a közelebbi patakhoz, ahol *felszedik*, vagyis leszedik róluk a bélzsírnak valót és egyúttal osztályozzák is: a kolbásznak való vékonybeleket öles darabokra, a kolbászszálnak megfelelő hosszúságra vágják, a vastagbeleket kb. méteresnyire. Utána kiforgatják, kirázzák belőlük az ürületet és hideg vízzel ideiglenesen tisztára mossák. Otthon langyos sós vízben tisztára mossák, a kolbásznak való vékonybeleket *húrolják*, a vastagbeleket és a bendőt kifordítva véres kendővel és *panusával* (kukoricaháncs) dörzsölik meszes, mosószódás oldattal, kukoricakásával és hagymával, mindaddig, amíg megtisztulnak és szagtalanok lesznek. Azután osztályozzák: a vékonybeleket kolbásznak, a vastag fodros beleket *májásnak*, a vastag simákat *véreshurkának*, a végbelet *hájszíjjesnek* és a bendőket *gömböcnek*.

A többi asszony megfelelő munkamegosztással a kolbásznak való húсок feldarabolását, a bélzsír kiolvasztását végzi. A májásnak való tüdő, szívet, májat, veséket és a lépét felfőzik. A vér felét is megfőzik és a véres húсокat előkészítik a véreshurka, gömböc és hájszíjjes töltésére.

A férfiak egy vagy két húsdarálóval ledarálják a kolbásznak való húst; a századforduló előtti időkben ezt bárddal aprították.

A *kolbásztöltéshez* ledarált húst a gazdasszony szokta fűszerezni só, bors, pirospaprika és bőséges fokhagyma hozzáadásával. A fokhagymát eldörzsölve és lének feleresztve szokták beletenni. A jól összedagasztott masszát megkóstolgatják és ízlés szerint tovább fűszerezik. *Fasírt* formában próbasütést végeznek; ezt mindenkivel megkóstoltatja a gazdasszony, hogy a fűszerezést, ízesítést véglegesítsék. Ezek után hozzákezdnek a kolbásztöltéshez. Régente *hurkatöltőt* használtak, újabban a húsdarálóra szerelt töltővel dolgoznak. A feltöltött szálakat hidegvizes edényben leöblítik, utána egy kosárba helyezik, szépen karéjba tekerve. Másnapig szikkadni hagyják, azután füstre kerülnek.

A *májás* készítésére időközben megfőttek és kihültek a bele való szervi részek. Ezeket ledarálják, hozzádarálják a *bélzsírtepertűt*, egy teáscsészényi főtt rizset és megfelelő mennyiségű vöröshagymát, amelyet egyesek előzőleg zsírban pirítanak. Sóval, borssal és szitán átdörzsölt száraz csomborlevél-porral ízlés szerint fűszerezik; régente majorránnát és fenyőborsot is használtak. Az egészet jól összedagasztják és a vastag fodros belekbe töltik. Langyos vízbe teszik és lassú tűzön főzik, amíg a hurkák jól *kidegednek*. Utána pár percig hideg vízben *vontatják*, aminek következtében a szálak szépen megfehérednek. Lapítókra szedik ki. Amit nem fogyasztanak frissen, azt másnap füstre teszik.

Véreshurka készítésére a felfogott vérnek felét megfőzve ledarálják, és hozzádarálnak főtt rizset és pirított hagymát. Tesznek bele apró kockára vágott szalonnát és ízlés szerint sóval, borssal, pirospaprikával, csomborporral és szegfűborssal fűszerezik. Utána jól összedolgozzák és a sima vastagbelekre töltik. Lassú fővésű vízben főzik, ameddig a hurkák a víz tetejére feljönnek, és szűrésre a kifolyó lé tiszta marad. Hideg vízben vontatják, lapítóra szedik.

Gömböcöt készítenek a következő eljárással: a megmaradott vért, véres húsokat, fálkacsontokat és a géjét feldarabolva kukoricakásával összekeverik. Ízlés szerint fűszerezik sóval, borssal, csomborporral és apróra vágalt hagymával. Összekeverés után a *burtukánynak* nevezett kis és nagy bendőbe teszik, jól megtömve. A végeiket elkötik. Lassú fővéssel megfőzik és másnap a füstre akasztják.

Hájszíjjest szokás készíteni a háj széléről körbe levágott húsos szeletből, amelyet bevagdosnak, hogy ezáltal kiegyenesedjék. Így egész hosszában meghagyva összekeverik kukoricakásával és apróra vágott hagymával. Sóval, borssal ízesítik és kézitöltéssel gyömöszölik a kifordított végébe. Amikor elkészültek, a végét bekötik. Ugyancsak lassú fővéssel megfőzik, és másnap a füstre kerül. A régi öregek Magyarón *seggvíghurkának* nevezték.

Disznófősját készítéséhez kevés vízben levére főzik a fél fejet, a feldarabolt nyelvet és füleket. Sóval, borssal és pirospaprikával ízesítik. Utána a *vízhójjagba* vagy esetleg a *hájhártyikába* szokták tenni, újabban inkább celofánt használnak. Főzés után két lapító között nyomtatják lapos formájúra, és ha nem fogyasztják frissen, füstre teszik.

Kocsonyát készítenek a fej másik feléből és a bokákból, az általánosan ismert eljárással.

Disznótor

A segítségekkel végzett közös munkát befejezték, következik nagy evés-ivással a *disznótoros vacsora*. A gazdasszony napközben elkészítette a szokásos ételeket. Az alkalomra rendszerint *korhejlének* nevezett *káposztalélevest* főznek az agyból, húsgombóccal sűrítve. Másodiknak kolbász, májas, véreshurka és friss disznóhús lesütve, mellé *pityókagárnyér* (krumplikörítés) és *káposztacika* dukál.

A disznótorba meghívják a mézáróst, a segítségeket és azok családtagjait, valamint a testvéreket, úgy 12—15 főt; ennél nagyobbra nemigen terjeszkednek. A vendégeket asztalhoz ültetik, a gazdasszony pedig mint *fennforgó* végzi a tálalást és biztatja vendégeit. A gazda a vendégek között szokott ülni és egyre-másra töltögeti a poharakat. Itálnak inkább a pálinkát szokták használni, újabban már itt-ott bort is isznak. Néha-néha sor kerül nótázásra is, bár Magyarón a disznótor nemigen fejeződik be mulatsággal.

A gazdasszony a disznótoros vacsora után bőséges kóstolót pakol fel a segítségeknek a *disznókötségből*. Másnap egy-egy kicsi kóstolót küldenek a többi rokonoknak, szomszédoknak és esetleg a főkomáknak is. Kóstolónak kolbászt, májast, véreshurkát, töpörtyüt és esetenként húst is szoktak küldeni. Mindenből, főleg a könnyen romlandó részekből egy-egy keveset, amolyan „kölcson kenyér visszajár” alapon.

Egyéb tennivalók és tudnivalók

Másnapra marad az edények elmosása, zsírolvasztás és a feldolgozott részek füstre hordása, amit már a háziak végeznek. A lesózott szalonnát és húsokat 8—10 napig szokták sóban tartani, és azután kerülnek a füstre. Régen, amíg nem voltak kéményes házak, a füstölést a

hijuban végezték, kieresztett szabadfüstön. A rudakra akasztott disznó-költség a tavaszi meleg idő beálltaig ott maradt. Újabban kéményelzárással vagy a körülötte elrekesztett alkalmatosságban füstölnek, de már fűrészporos füstölőt is használnak a faluban.

Disznóölés után régebben a hájnak egy bizonyos részét meghagyták a fatengelyű szekerek kenésére és a nyersbőrből készített, járombavaló *közök* puhítására. Belsőirvasztáskor a tetejére felgyülemlett habos, faggyús szintet leszedték; *fannasztófel* néven a durva bőrlábbelik kenésére, puhítására használták. Egyébként ezzel kenték be az ótvaros sebeket és az *ebakos* (szőrösen született) csecsemő testét is.

Azok a régi öregek, akik a disznófősjot hájhártyikába tették, a disznó víz hólyagját felfújva az *eszterha* alá akasztották, és az volt a család barométere. Arról jósolgatták a közelgő időjárás alakulását: ha megpuhult, lágyulós, esős időt vártak; ha keményedett, az esetben száraz, meleg idő következett. Esztendő múltán dohányzacskót készítettek belőle a pipázó öregek.

Megemlítendő, hogy az újabb, modern idők némi változást is hoztak a disznóölés körül. Szalmával már nagyon kevesen perzselnek, inkább perzselőgépet használnak (a disznó szőrzetét előzőleg megnedvesítik). Esetenként perzselés előtt forrázzák, a szőrt kitépik és kaparóvassal kikaparják. Egyesek a kolbászt és a húsokat lesütik, befőttes üvegekbe rakják és zsír-olaj keverékével leöntik. Mások a húsokat felszeletelve és nyersen lesózzák, olajjal leöntve tartósítják. A szalonna vastagabb részét általában kiolvasztják. Vannak viszont még elég sokan, akik a régi szokásokat megőrizték.

A disznóköltség elfogyasztása

Ahány ház, annyi szokás, azonban minden gazdasszonynak egy a célja: úgy beosztani a füstre és kamrába került disznót, hogy az esztendeig eltartson. Könnyebb dolga van annak, aki 150—200 kilós disznót, esetleg kettőt is vág, mint annak, aki csak egy süldőcskét öl.

Általában először a könnyen romlandó részeket fogyasztják, főképp a karácsonyi és újévi ünnepeken, amikor az egész család együtt van. A májast, a véreshurkát a kolbással együtt sütve leginkább a vacsorához készítik. A gömböcöt *tormáslében* megfőzik és másodiknak fogyasztják tormamártással: pirított reszelt torma sóval, ecettel ízesítve és gömböclével mártásnak feleresztve. A hájszíjjes az ünnepi töltött káposztába belefőzve rendkívül ízletes falat. Ezekre a napokra főzik meg a kocsonyát, a sonkának egy részét, és ekkor fogyasztják el a disznófősjot is. A meghagyott hájból *hájastésztát*, a töpörtyüből pedig *tepertyűspogácsát* sütnek az ünnepekre.

A füstölt kolbászt, füstölt húsokat és szalonnát a tavaszi felmelegedés előtt lehozzák a *hijuból* és a kamrában tárolják, szellős, hűvös helyen, hogy gondos megőrzéssel, jó beosztással aratásig is elálljon.

A kiszáradt füstölt kolbászt kis darabkákban kirántják, zsírára sütik és tojást ütnek reá, hogy szaporább legyen. Részben ugyanígy készítik el az oldalast, hosszúpecsenyét, haspecsenyét és a lábakról, sonkákról lefaricskált húst is. Azért, hogy a füstölt hús még szaporább és laktató-

sabb legyen, készítenek vele *hagymástokányt* és *rántott káposztát* is. Valamennyit többnyire meleg puliszkával eszik, savanyúságnak pedig káposztacika vagy káposztalé a leggyakoribb. Ezekből hetente kétszer-háromszor készítenek, felváltva. Régente a töltött káposztát is apróra vágott füstölt hússal, szalonnával, kukoricakásával készítették.

A csontos hússal, füstölt csontokkal levesételeket főznek: gyakoribb a krumpolis *tárkonyoslé*, *almás-szilváslé* (aszalt gyümölcsből) és néha még a *fuszujkáslé*be is jut belőlük.

Legtöbbször a zsírhoz meg a szalonnához kell nyúlni, ezért itt szükséges a legtakarékosabb beosztás. A zsírt annak idején a régeni olajútó malomban üttetett *tökmagolajjal* és *bugaolajjal* (napraforgó) is pótolgatták. A szalonnát régi szokás szerint csak a tavaszi *kukukkszólaşkor* kezdhették meg, és úgy kellett beosztani, hogy a következő *kukukkszóig* elég legyen, eltartson. Leggyakrabban ehhez kellett nyúlni: a *havasolónak* hetenkénti pakoláshoz, a mezei munkára járóknak tavasztól késő őszig *tarisnyáláshoz*. Akárhova megy az ember, a kenyér meg a hagyma mellett a szalonna a legjobb útitárs. Ételtészítéshez is elég gyakran használják; pl. a tojásrántotta pirított szalonna tőpörtyűjével szaporább és ízletesebb, mint zsírral készítve.

Magyarón a levágott disznót általában elfogyasztották, csak nagyon ritkán fordult elő, hogy egyéb pénzkereset nélküli öregek vagy özvegyek eladtak a húsból, főleg a szalonnából, hogy adójukat kifizethessék vagy ruhát, lábbelit vásárolhassanak az árából.

Néhány szót a *káposztacikáról* és *káposztaléről*. Magyarón minden családnak 20—25—30 vedres, oldalcsapos *káposztáskádja* van, amelybe minden őszön *fejeskáposztát* sóznak. A disznó mellé erre is szükség van.

Összefoglalás

A disznóölés, mint szükséglet és népi szokás, századok óta igen fontos szerepet tölt be a magyarói ember társadalmi életében. A tél eleji disznóölés kielégíti a legfontosabb szükségletet: a család egész évi megélhetését. Ezenkívül nem egy esetben külön vágnak disznót a lakodalmakra, lakodalmas napokra, sőt a régi időkben még a halotti torokra is szoktak vágni.

Amint a leírásból kitűnik, a magyarói disznóölés rokoni segítséggel, társaságban végzett munkával, azaz kölcsönkalákával történik. Kölcsönösök a kóstolóküldések is. Bár a disznótor nem olyan nagyméretű és zajosan végződő, mint esetleg más vidékeken, ezt pótolja a kóstoló széles körű küldözgetése. Összegezőképpen mondhatjuk, hogy mindezek nagyban hozzájárulnak a rokoni kapcsolatok erősítéséhez, a baráti, jószomszédi viszonyok fenntartásához.⁵

JEGYZETEK

¹ Magyaró Maros megyében, a Felső-Maros-mentén a Maros bal partján, Régentől északra terül el, a Kocsárd—Marosvásárhely—Déda—Madéfalva—Brassó közötti körvasút mellett. Részletesebb leírását l. Palkó Attila—Zsigmond József: *Édesanyám rózsafája*. Művelődés XXIV (1971). 8. sz. 19—21.

² A Magyarói Református Egyház irattára őrzi azt az 1715-ből származó oklevelet, amely szerint egyezkedés folyt a falu és az Egyház részéről Bánffy László földesúrral a csere- és tölgyerdőkben a sertés és szarvasmarha legeltetéséről. Egy 1779-es oklevélből megtudjuk, hogy a három nagy csereerdő: a *Körtvélyes* (ma *Fickó cseréje*), az *Oláholdal* és a *Tölgyesoldal* ekkor már az Egyház tulajdona volt. Egy 1785-ben kelt tanúvallomási okirat szerint vizsgálat folyt avégből, hogy az Egyház erdeiben az előző esztendőben hány sertést legeltettek taxa nélkül.

³ A makkoltatásról apai nagyapám, néhai Zsigmond György Ferencé (1860—1945) annak idején sokat beszélt. Különböző disznóölő mészáros volt, és így már gyermekkoromban megismerkedhettem a disznóölés mesterségével.

⁴ A disznóölés és felbontás szokásaira fő adatközlőm volt Ördög János Mihályé, 57 éves, aki a disznóvágást édesapjától tanulta és az 1940-es évek végétől folytatja. Fiatalabb korában harminc disznót is vágott egy téli idényben. 1976—77-ben tíz disznót ölt, miközben a helyi mtsz-ben kocsis volt.

⁵ A feldolgozás, tárolás és felhasználás, valamint egyes szokások adatközlői: Ördög Jánosné Szász Róza (Honvéd), 50 éves, és Zsigmond Józsefné Ördög Mária, 52 éves.

IRODALOM

Fél Edit: *A társaságban végzett munkák Martoson*. Népr. Ért. XXXII(1940). 361—469 (373—374).

Kiss Lajos: *A szegény ember malaca*. Népünk és Nyelvünk (1930). 61—69.

Kós Károly: *Kalákák és egyéb munkaformák a régi Bodonkúton = Népelet és néphagyomány*. Bukarest 1972. 81—96.

Kós Károly: *Hagyomány és anyagi élet* (A „lakodalmas nap” vizsgálata Mezőköbölkúton). Korunk 1974. 745—752.