

Disznóvágás Szentlászlón

Fontos esemény a falusi emberek életében a disznóvágás.

Az idők folyamán ez is sokat változott, elsősorban a hozzákapcsolódó szokásokban, amelyek lassan már teljesen eltűnnek.

Az 1960-as évek végén gyűjtöttek alapján adom most közre a teljesség igénye nélkül, hogy hogyan is történt ez Szentlászlón.

A disznóvágás időpontja általában december és január hónapra esett. Legtöbben már decemberben levágták a disznót, hogy a közelgő ünnepeken megfelelő étel kerüljön az asztalra.

E sok munkával járó napot jó előre megszervezték. Rokonokat, szomszédokat hívtak a disznó levágáshoz, annak feldolgozásához. A háziak közül a nők előző napokban az edények, teknők előkészítésével foglalkoztak, megtisztították a hagymát, fokhagymát, előkészítették a hurkába a gerslit, a férfiak megköszörikték a késeket, felállították az üstházat, előkészítették vagy kölcsönkérték a forrázó teknőt, a bontóállványt, a hurkatöltőt stb..

A kitűzött napon a háziak korán felkeltek, hogy a forrázáshoz szükséges víz pirkadatra lobjon.

A segítség is időben megérkezett. A ház gazdája saját főzésű pálinkával kínálta meg őket.

Ezután következett a disznó leszúrása, amely a böllér (egy hozzáértő, tapasztalt férfi) feladata volt. A háziasszony felfogta a kiömlő vért a hurkakészítéshez. Hogy a vér meg ne alvadjon, sót tettek bele, és állandóan keverték. A leszúrt disznót a forrázó teknőbe fektették, forró vízzel leöntötték, erős láncok segítségével állandóan forgatták, a szórt használt, régi kanalakkal kaparták le. Volt, ahol pörzsöléssel tisztították meg a disznót. Nagy mennyiségű szalmával takarták be, majd meggyújtották. A szalma leégése után bő vízzel áztatták, tisztára mosták, „megpucolták”.

A megtisztított disznót a két hátsó lábánál fogva a bontófára (rénfára) lógatták fel. A fej levágásával kezdték meg annak szétszedését. Majd a disznó testét hosszanti irányban fölhasította a böllér. Kivették a belső részeket: a belt, tüdőt, májat, vesét, lépet stb..

Két asszony mindjárt hozzáfogott a bél megtisztításához.

Ezután következett a disznó kétfelé hasítása, majd már bent a konyhában a feldarabolása.

Elkülönítették a füstölésre szánt húsokat: szalonnát, oldalast, sonkát. (A nap folyamán ezt lesózták, 3-4 hétig pácolták.)

Külön teknőbe került a kolbászhoz és a lesütésre szánt hús. (Ezt másnap sütötték meg, és a kihűlt húst fazékba tették, olvasztott zsírral leöntötték, majd lekötözték.) Kint pedig már üstben főzték a hurkába, disznósajtba szánt fejhúst és a belsőségeket.

Közben elérkezett az ebéd ideje. A háziasszony többnyire belsőségekből és kevés húsból főzött savanyú levest és sült húsokat szolgált fel.

Utána folytatódott a munka. Az asszonyok földarabolták a zsírszalonnát, majd üstben kisütötték. A zsírból kiszedték és kinyomták a töpörtyút, majd fabödönbe vagy vendőbe szűrték bele a zsírt.

Közben a férfiak előkészítették, bekeverték és betöltötték a kolbászt, a szalámit (stifoldert), a disznósajtot (svártlit) és a hurkát.



Majd ezt követte a hurka és a disznósajt kifőzése, a kolbász és a szalámi füstölőbe akasztása és a nagy edények elmosogatása.

Amire minden elkészült, beesteledett, elérkezett a vacsoraidő, következett a disznótor.

Ezen a családtagokon és a disznóvágásban segítőkön kívül más közeli rokonok és jó barátok is részt vettek. (15-25 fő is volt sokszor).

Tizenhárman nem lehettek, mert azt tartották, hogy akkor a családból a közeljövőben meg fog halni valaki, ezért inkább áthívtak egy szomszédot.

A vacsora hurkaleves (később húsleves), töltött káposzta, sült hurka és kolbász volt savanyúsággal és finom borokkal.

A vacsora közben maszkások jöttek. Szomszédok, barátok jelmezbe öltöztek, a férfiak általában nőknek, a nők pedig férfiaknak. Arcukat korommal feketítették be, hogy ne ismerjék fel őket. Vidám verseket, történeteket mondtak a családról, zenéltek is fésűre tett dohánypapírt fújva és táncoltak. Mókájukon jól szórakoztak a toron résztvevők. A háziak pedig különösen örültek nekik, mert azt tartották, hogy akihez nem mennek a maszkások, azoknak jövőre nem lesz kövér a disznójuk.

A házigazda az asztalhoz hívta a maszkásokat, finom falatokkal, borral és pálinkával kínálta meg őket.

A disznótör elmaradhatatlan résztvevői voltak a nyársdugó gyerekek. A nyárs egy többágú, kihegyezett faág volt. Erre egy cédulát, „nyárslevelet” tűztek, amely tréfás versikéket, szövegeket, néha gúnyos rajzot tartalmazott a disznóvágásban résztvevőkről.

A nyársat úgy „dugták”, hogy őket ne, de a botot vegyék észre a háziak. Bezörgettek az ablakon, a nyársbotot pedig az ajtó elé dobták, gyorsan elszaladtak és elbújtak. A háziak bevitték a nyársat, elolvasták a nyárslevelet, majd a háziasszony erre a botra sült hurkát, kolbászt, savanyú uborkát, kenyeret tűzött, és kitette az ajtó elé. A nyársdugó gyerekek igyekeztek észrevétlenül elvinni a botot, és jóízűen belakmároztak.

A vacsora végeztével előkerültek a vidám történetek, mesék, ezért a disznótör sokszor késő éjszakába nyúlott.

A háziaknak a következő napon még sok teendőjük volt.

Ekkor került a füstölőbe a hurka és a disznósajt. A háziasszony a lesütött húsnek valóval dolgozott.

Visszatették a helyükre a nagy edényeket, üstöket, teknőket.

Kóstolót vittek a rokonoknak, jó barátoknak.



Nyárslevelek:

Ich habe gehört, ihr habt geschlacht.

Ich habe gehört, ihr habt lange Wurst gemacht.

Die lange gibt mir,

Die kurze halt ihr.

(Én hallottam, hogy disznót vágatok.

Én hallottam, hogy hosszú hurkát csináltatok.

A hosszút adjátok nekem, a rövidet tartsátok meg magatoknak.)

Die Köchin mit roten Packen kann gute Krapfen backen.

(A piros arcú szakácsnő jó fánkot tud sütni.)

Jó estét kívánunk!

Vacsora még nincsen minálunk.

Úgy tudjuk, hogy e házban disznót vágott a gazda. Ezért, ha a hurkából maradna, a nyársunkra rakhatna.

.....-nál ég a világ, sütik már a véres hurkát. néni kavarta, bácsi kötözte, meg megette.

Gurul a dinnye bél nélkül, futkos ész nélkül.

..... néni pogácsája, kigurult az utcára.

..... bácsi görbe lába, egyenesen fut utána.

Messzi földről híre jött az esetnek, hogy Szentlászlón egy szép disznót megöltek. Lesz is abból hurka, kolbász, más egyéb. Azért jöttünk, hogy próbáljunk szerencsét.

Megkérjük a házigazdát, rakja meg a nyársunkat. Ezt a szokást és magukat a jó Isten még sokáig megtartsa.

Ne kérdezzék a disznótól, milyen lesz a disznótör. Rájönnek majd maguk is, megérzi a hasuk is.

Budai Györgyné