

SZEKERES GYULA

## DISZNÓÖLÉS BÖSZÖRMÉNYI MÓDON

(Adalékok a böszörményi disznóölés régies módozataihoz)

Minden paraszti gazdálkodás nélkülözhetetlen állata volt a disznó. A hajdúböszörményi tanyákon főként a mangalicát tartották szívesen, mivel ez a fajta rendkívül igénytelen állat volt, de ugyanakkor – a feldolgozás során – tökéletesen megfelelt a család szükségleteinek kielégítésére.

Attól függően, hogy a disznókat közvetlen levágásra hizlalták vagy későbbi felhasználásra került, más és más féleképpen tartották. Azokat a disznókat, melyet a téli időszakban kívántak levágni, külön tartották a többitől és hízlalásra fogták. A többi *maglót* pedig *kicsapták* a mezőre vagy a *tallóra*. A kicsapott disznók déltájban maguktól bejártak a tanyaudvarra, ilyenkor *csávat*<sup>1</sup> adtak nekik. Még a reggel folyamán a kút mellé állított hordót vízzel húzták tele, hogy a délelőtt során megmelegedjen a víz. A felmelegedett vízbe egy *szakajtókosárnyi* korpát öntöttek, ami a melegvízben megsavanyodott.

Télen minden család vágott disznót, ki egyet, ki kettőt, ki többet. Főként a zsírra hízó disznókat tartották, mert szalonna nélkül elképzelhetetlen lett volna a paraszti élet. Szalonnát vittek magukkal a földekre, ezt adták az idénymunkásoknak, stb.

A disznóölés nem pár hónapra szóló esemény volt, hiszen egy egész évre kellett a család számára húst biztosítani. A disznó feldolgozását is ez határozta meg, így az állat minden egyes részét úgy készítették el, hogy az tartós legyen és a későbbi időben is fogyasztható maradjon.

Minden disznóölés a szűkebben értelmezett család feladata volt, de nem hiányozhattak róla a rokonok sem. Maga a disznóölés kölcsönösségi alapon zajlott, a meghívottak ugyanúgy visszahívták a meghívókat a saját maguk által rendezett disznótorokra.

A disznóölés nem a disznó tényleges megölésének napján vette kezdetét, hanem valójában mindig egy nappal előtte. Ez a nap az előkészületekkel telt el. Beszerezték a szükséges fűszereket, a használatos edényeket megtisztított-

---

<sup>1</sup> A *csáva*, langyos vízben megsavanyított korpapada.

ták, megélezték a késeket, egyszóval mindent előkészítettek a másnapi disznóölésre.

A disznóölés napján már *pirkadáskor* talpon állt az egész család, az aszszonyok elrendezték az eszközöket, pogácsát sütöttek az embereknek. A disznó ölés tényleges megvalósulása csak a *hivatalosok*, a rokonok a *férfi emberek* megérkezésével vette kezdetét. A megérkezést követően nem maradhatott el a *kupica* pálinka sem, mely úgymond *lélekmelegítőnek* hatott a hidegben.

A disznóólba a gazda ment be, hogy kicsalja az állatokat. Ez általában nem okozhatott gondot, hiszen az állatok már megszokták a mindennapi jelenlétét, ha még sem sikerült kicsalni, akkor kötelet raktak a disznó egyik első lábára.<sup>2</sup> Farát az ól kijárata felé állították, így az állat már kihátrált az udvarra, ahol a segédkező emberek lefogták.



*A disznó megszúrása*

A leszúrást követően a kispriccelő vért egy csuporba fogták fel, majd töltötték a véres tálba, eközben a szúró ember kezével befogta a sebet, hogy a vér *ne menjen pocsíkbá*.

---

<sup>2</sup> Ismerték a disznók azon tulajdonságát, hogy az állat mindig fogással szemben hátrál. Ezt a tulajdonságát használták ki a herélések vagy a *karikázások* alkalmával is, mikor az állat szájára hurkot vettek és a kötél végét a falban lévő karikán átfűzve rögzítették. Így az állat mindig csak hátrált és saját magát „kötözte meg”.



*Az állat kivézetése*

A vér egy részéből – az asszonyok – *fröstökre* hagymásvért készítettek, de a forralt bor és a pogácsa sem hiányozhatott az asztról.

A leölt disznót hasára fordították, az álla alá téglát raktak, hogy *alól is járja* a tűz. Majd beszórták szalmával és úgy fordították, hogy a szél az órá-



*A disznó perzselése szalmával*

*ra vigye a tüzet.* Perzseléskor mindig figyelték a *girincinél* – az első lapoc-kánál –, hogy kisült e a *szörtövis*, mert ezt tartották a legerősebbnek. Köz-

ben a *perzelővillával* mindig azokra a helyekre raktak egy-egy villányit, ahol úgy gondolták, nem kellően *fogta a tűz*.

Ezt követően a *girincire* fordították a disznót, majd a két oldalánál egy-egy téglával kitámasztották. A körmei közé – mind a négy lábán – *csóvákat* húztak és ismételten leszórták szalmával. Ismét csak az orránál gyűjtötték meg a tüzet, de ekkor már csak a parázzsal égették végig a hasaalját. Erre a részre – gyengébb volta miatt – nem lehetett erős tüzet rakni.



*A hasaalja átperzelése és a körmök csóvázása*

Mikor végigpirították a hasaalját, leszedték a körmöket, majd *még egy tüzet adtak neki*.

A perzelést addig folytatták – közbe-közbe megkapargatták, hogy szépen piruljon – míg a disznó egyenletes fekete színt nem kapott. Ha végeztek a perzeléssel, az egész disznót bekenték hamuval, hadd *szívja kifelé a szőrtöviseket*.

Hagyták, hadd álljon a *hamu alatt*.<sup>3</sup> A vizes hamu megpuhította az állat bőrét, így ezt követően könnyebben ment a kaparás is.

---

<sup>3</sup> A hamuval való bekenés nem csak a kaparást könnyítette meg, de kémiai anyagainál fogva fertőtlenítette is a bőrt.

Az disznó *puculásához* a már *kiszolgált* kaszapengéből készült *kaparóvas* szolgált. Előtte *tengericsutkával* átdörzsölték az állatot, közben folyamatosan locsogatták, hogy *hadd tisztújjik*.

A már szép fehér színű, megtisztított disznó alá két oldalról egy-egy fátáblát helyeznek – ez lehetett akár deszkaajtó is – ezen a hátára fordítják a disznót, *egy sorral* még lelocsolják és már kezdődhetett a feldarabolás.

Elsőként a négy combot – a lapoc-kákkal együtt – körbekanyarintották, majd együtt úgymond *nagysódart* vettek.

A *sódaraitól* megfosztott disznót lelocsolták, hogy a kiserkenő vértől a bőrt letisztítsák, mivel ez maradandó nyomot hagyott volna a szalonnán.



*A disznó puculása*

A paraszti gazdálkodás során – a jobb hasznosíthatóság érdekében – mindig *orjára bontottak*. Nem is szerette a valamirevaló parasztember, ha úgymond *hentesmódon* szedték szét az állatot.



*A combok kivétele*

A hasára fordított disznót a *girincinél* vágják ketté. Előtte a fej mögött a nyakánál bevágtak az álla vonalába, úgy hogy a disznó áll a testén maradt és leválasztották a fej felső részét.

A háta közepén a szalonnát végig vágják egészen a disznó farkáig, csak olyan mélyen vágják, hogy a gerinc középső része már láthatóvá váljon. A farka alatt kikanyarították, nehogy átszakadjon a bél, majd a bontófejszével, bordáról-bordára haladva óvatosan lefejtették a gerincet, melyet egy darabban vettek ki.

Az így ketté nyitott állatból kivették a belsőseget, levették a *csukapencsenyét*, a *nyúlját*, majd az *ódalast* is lefejtették a szalonnáról.

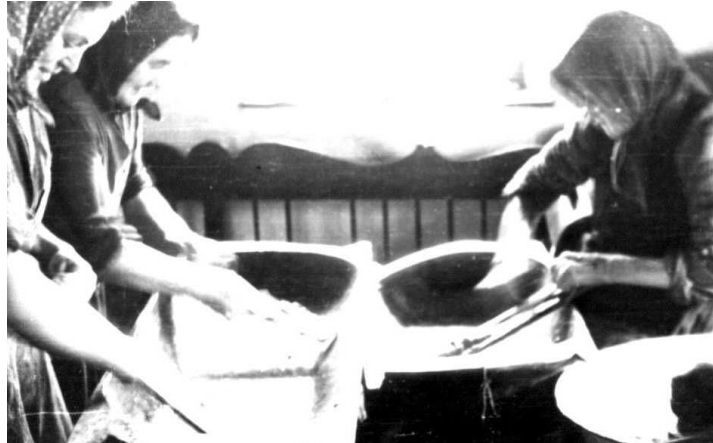
Míg az emberek tovább darabol-  
ták, bontották az állatot, addig az asszonyok már hozzáláttak a bél tisztítá-  
sához, *puculásához*.



*Az orjára bontás első fázisa, az orja kiszé-  
dése*



*Egyben az orja*



*A bél tisztítása az asszonyok feladata*

A bélsártól megszabadított belet többször átmosták, tengerivel, tengeridarával dörzsölgették, sózták, kaparták kívül-belül a kaparódeszkán mindaddig, míg áttetszővé nem vált. Majd ecetes és sós vízbe tették. A vékonybelet kolbásznak, a vastagot hurkának hagyták. Csak a végső ellenőrzés során – mikor egyenként felfűjték a méretre vágott darabokat – derült ki milyen munkát is végeztek az asszonyok.

Addig a belsősegektől megszabadított disznóból a férfiak fokozatosan fejtették le a kisebb-nagyobb darabokat mindaddig, amíg a deszkákon csak a szalonnának való maradt. Levették a hájat, felakasztották egy gerendára és hagyták lecsepegni, kifagyni.

A régebbi időben a szalonnának valót egyben hagyták, úgy hogy az álla is rajta maradt. Innen maradt fenn a nép körében még ma is élő szólás-mondás, hogy: – *Csüing az állán a szalonna!* – vagyis az állánál fogva akasztották fel a szalonnát, s innen kanyarintottak le belőle egy-egy darabot.

Ha nem is mindig hagyták egyben a szalonnát, de elterjedt szokás volt, hogy két nagy darabban került a *só alá*. Ebben az esetben az álla a káposztáshúsba került, míg a tokájából *tokaszalonnát* hagytak. Jól besózták, majd pár nap múlva átfőzték, fokhagymás paprikával átdörzsölték a még meleg *állaszalonnát*. A *sózónak való* szalonnát létrára rakták, hogy *hadd szikkaggyík*.

Ezt követte a hús *szortírozása*. A sonkának valót levették a csípőcsontról, megszedték, a *körmöket* mindig kocsonyának hagyták.

A disznóölés elmaradhatatlan étele volt a *káposztáshús*. Ehhez a *nyakaríszit*, a *nyúlját* – a bordák porcogós részét –, az *orjavígit*, tarja darabokat, a *farkatövit*, fülét, fejét, állát is felhasználták. Minél többfélét raktak bele annál ízletesebbre sikerült.

Míg az emberek a húst *szortírozták*, sózták a *füstölnivalót*, *ögyelítették* a kolbásznak valót, addig az asszonyok már nekiláttak a *belsősígeknek*.

A kolbászkészítést mindig is férfimunkának tekintették, ezért *ahhoz nőcselédnek beleszólása nem vót*. A kolbászt mindig *szájíz* szerint készítették, ami azt jelentett, hogy nem előre megírt receptek alapján készítették, hanem mindig a *gazduram* kívánsága szerint. A kolbásznak való húst – a szortírozás közben került, *megszedett* darabokat – besózták, fűszereztek, majd bárdal apró darabokra vágták. Ezt a fajta kolbászt jobban szerették, mint a későbbi *módit*, mikor már húsdarálóval *aprózták* a kolbásznak valót.

Az asszonyok – míg főtt a levesnek való orja – hozzáláttak a hurkák alapanyagainak elkészítéséhez. A *májashoz* a májat mindig reszelték, hozzá köleskását vagy *tengeri kását* raktak, ez nagyon *parázs* volt, ezért sok zsiradékot raktak bele. A *kásás hurkába* köleskását tettek, míg a *véres hurkába* kerültek a véres húscsafatok, melyet kaporral fűszereztek.

A hurkatöltést meghatározott sorrendben végezték. Legelőször a *sima májast* töltötték, ezt követte a már rég elfeledett *cukros májas*, melybe – megint csak *szájíz szerint* – cukrot tettek és 2-3 darab almát is belereszeltek. A *májast* követően a *tüdőst* vagy másik nevén a *kásást eresztették bél alá*. Legutoljára hagyták a legfűszerebbet a *vérest*, így ennek ízét már nem vehette át a többi hurka. A hurkafőző vízbe csak legutolsóként raktak bele a *gömböcöt*, melyet a nyelv, vese, lép, szív apróra szeletelt darabjaival és a *víreshurka maradékával összeögyelítve* töltöttek meg.

Praktikus okokból a hurka kifőzése is ugyanebben a sorrendben történt. Az üstbe *vízet tettek fel*, melybe – ha már *felpezsgett* – beleengedték a hurkát, ha *feldobta* a víz már szedték is kifelé a fateknőbe. Majd a kamarába vitték, hol – egy-egy nyújtó táblára helyezve – hagyták, hogy kihűljön.

Míg az asszonyok a hurkát készítették, a férfiak már végeztek a kolbász töltésével és a lecsepegett szalonna *megszedegetésével* foglalatoskodtak. A szalonna tetejét *megszedték*, mert az *meztaknyosodott* volna a későbbiekben. Ami lekerült a szalonnáról azt kisütötték.



A füstölni való húсок, csontos húсок sózása mindig fateknőben vagy *só-zó dézsában* történt. Először a teknőt szórták be sóval, majd a szalonnát a *fehír ríszivel* – a bőrös része került felülre – fordították lefelé, majd a bőrös részt is vastagon besózták.

A szalonnát követte a comb, lapocka, *ódalas* sózása – a csontokon is bőven hagytak húst, ezekből készültek később a *füstölt ítelek* – ezeket a részeket legalább egy hétig *són hagyták*. Az oldalast és a kolbász – miután az *kicsepegett* – nem csak füstölve, de *zsírbasütve* is tartósították.

A rúdra felakasztott és *kicsepegett* kolbászt csak három nap múlva tették a *füstre*, melyre minden esetben a *szabadkéményt* hasznosították. Itt füstölték a kolbászt és a húst is, de a füstölt szalonna is itt nyerte el zamatát. Nem hiába maradt fenn böszörményben az a szólásmondás is, hogy: – *a kímínyből kött el* – amit azon emberekre értettek, akik nem foglalkoztak a későbbi időkkel és náluk a *disznó haszna* olyan hamar elfogyott, hogy a javakat még a szabadkéményből sem volt idejük leakasztani. A szalonnát is a család számára *legalkalmasabb* darabokra vágták és *csepegőre tették*. A legfinomabb szalonnát a nádtető alatti érlelés adta meg, ahogy mondták: – *ezt mán a nádtető írlelte*.

A nagy munka elvégzését követően a kemencében kisütötték a kolbászt és a hurkát, s úgymond *megülték disznó torát*, mely sokszor hajnalig tartó mulatozásban végződött. A disznóölést követő *disznótor* és annak sokrétű hagyománya és szokásköre azonban már egy újabb tanulmány tárgyát képezi.