



Nádasdy-Farkas Irén Disznókodjunk egy kicsit!

Beköszöntött a tél. Hideg, havas reggelekre ébredünk, azonban gondolatainkat melegen tartja az a várakozás, ami el revetíti, hogy még néhány hét, és közösen, szeretetben tölthetjük karácsony ünnepét. Tiszteletben tartjuk seink hagyományát, és tovább adjuk a következő nemzedéknek, ami közben változik, alakul, de a lényeg megmarad. Thomas More megfogalmazásában: „A hagyomány nem a hamu rzése, hanem a láng továbbadása.” Kodály Zoltán gondolata is ugyanezt fejezi ki: „A hagyományok formái változnak, de lényege ugyanaz marad, amíg él a nép, melynek lelkét kifejezi.”

Ilyen hagyomány a disznóölés, és az azt követő disznótör. A disznóölés már szeptember elsején, azaz Egyed napján elkezdődik, amikor is kiválasztják az áldozatot, és régen úgy mondták, hogy hízóba fogják. A hízolásnak ez az utolsó fázisa november végéig tart, mivel a disznótörök hagyományosan november 30.-án ödisznóöl. Szent András napján kezdődnek, és farsang végével fejeződnek be. Vidéken ez az időszak az esküvők, lakomák és disznótörök ideje volt. Egy régi debreceni mondás szerint azért, mert ilyenkor nem romlik el a hús, és nem savanyodik meg a menyasszony. A népesebb családoknál megállapodtak a disznóölés időpontjában, mert akkor folyamatosan volt kóstoló, és persze egymásnak is segíteni tudtak a nagy munkában. A megállapodáskor figyelembe kellett venni, hogy újholdkor, szombat kedden, pénteken és vasárnap tilos a disznóölés, mert akkor férges lesz a hús.

A disznóölés, és az azt követő tör a régi falusi emberek életében ünnep volt. Ezzel alapozták meg a következő hónapok, no meg a karácsonyi ünnepnapok hús szükségletét. Amikor kiürült a kamra, ami általában nyárelő fordult el, akkor a következő disznóvágásig már csak egy kis baromfi jutott a népes családnak.

A disznóvágás menete megszokott rend szerint folyt, amit az évszázadok hagyománya alakított ki. Természetesen már hajnalban sürgött-forgott az egész család, és elkészítette a szükséges eszközöket, hogy mire a böllérő aki leöli és feldarabolja a sertést, az megérkezik, minden kéz alatt legyen. Egymás után érkeztek a segítők is, akik rokonokból, barátokból esetleg szomszédokból álltak. Ilyenkor a felnőttek megkapták a pálinkával telt kupicájukat is, ami jó volt a hideg ellen vagy talán serkent leghatott az elvégzett álló munkára, de lehet, hogy csak megszokásból hörpintették fel. Erre sajnos nem tudjuk a választ. Böllérre még akkor is szükség volt, ha a házigazda ügyes volt ezen a téren is, mert egy régi mondás szerint: „A saját disznóját senki nem vágja le szívesen.” Talán ehhez kapcsolódik életem egyik legszomorúbb története. Még nagyon kislány voltam, amikor a szüleim felvették a kapcsolatot egy távoli rokonunkkal, aki tartott néhány disznót. Megállapodtak, hogy majd később szívesen az egyik disznó felét megvesszük. Akkor fogalmam sem volt arról, hogy ez mit jelent. Tavasszal lelkesen kiválasztottunk egy malacot, és a nyári időszakban rendszeresen látogattuk. Nagyon megszerettem, sokat vakargattam a füle tövét,

mert állítólag a malacok azt kedvelik. A folyamatosan ér gyümölcsökből mindig adhattam neki néhányat, szóval jól összeemelegedtünk. Eljött a nap, amikor már hajnalok hajnalán elindultunk a malacért, ami addigra szép nagy disznóvá nőtt ki magát. Amikor odaértünk és az események egymást követték, akkor szembesültem igazán, hogy miért is vagyunk ott és, hogy mi is történik. Hetekig vigasztalhatatlan voltam, és egy falat sem ment le a torkomon azokból az ételekből, amik a kedvenc malackámból készültek. Nekem, mint városi gyerekeknek addig a hús csak a hűtőpultokon becsomagolva létezett, amihez nem társítottam élő állatot, és főleg nem olyant, amelyiket magam etettem. A vidéken élők másként érzik a disznóölést, mivel ők az egész évi ételmezt látják benne.

A hagyomány szerint kialakult munkamenetben voltak olyan feladatok, amiket csak nők vagy csak férfiak végeztek. A férfiak csinálták a nehezebb fizikai munkát, mint a disznó perzselése, külső tisztítása, darabolása, a kolbász, a szalámi alapanyagainak összeállítása és töltése. Fontos feladatuk volt a sonka és a füstöléssel tartósított részek sózása. Rossz munka esetén a hús megkukacosodott, fogyaszthatatlanná vált. A nőkre maradt a béltisztítás, a különböző hurkák és a kisgömböc elkészítése, ezek abálás, a zsír kiolvasztása és a töpörtyű felügyelése. Természetesen rájuk hárult a disznóölés alatt reggelit, ebédet feltálalni, valamint az esti disznótör ételsorát elkészíteni. Fontos feladat volt még a kóstolók összeállítása, hiszen senki sem mehetett el üres kézzel.

A kis gömböc említésekor felsejlik bennem a népmesék varázsa, amikor néhány estén a kisgömböc telhetetlenségéről szólt az esti mesém, amivel a gyerekeimet próbáltam álomba ringatni. Talán a kisgömböc meséje juttatta eszembe azokat a történeteket, amiket a disznóölésről olvastam. A népi játékok, mondókák résztvevői a nagyobbacska fiúk voltak, akik csapatokat alkotva járták a disznóvágás házait, és az ablakok alatt rákezdtek:

Eljöttem én kántálni, kántálni
ablak alatt fát vágni,
én is fogtam fülét, farkát,
adjanak egy darab hurkát.

A legtöbb esetben megvendégelték a fiúkat, szombat még útravalót is kaptak.

Az esti disznótörre nemcsak a segítők, hanem a rokonok, barátok is meghívtak kaptak. A feltálatl ételek tartalmát és sorrendjét itt is a hagyomány alakította ki. Jó magyar szokás szerint az ételsor levessel kezdődött, hiszen toros levesnek lennie kellett. A legismertebb az orjaleves májgaluskával vagy csigatésztaival, de előfordult még a krumplis, esetleg zöldséges toros leves, amelyben a sertés nyelvét és szívet használták fel. A toros káposzta mellett aszaltóra került az időközben megsütött hurka, kolbász és különböző húsok is. Édességnek pedig az elmaradhatatlan rétes, valamint a poharazgatás közben rágsálható hájas pogácsa játszott a fő szerepet. A következő évi sikeres disznóvágás reményében gyakran emelgették poharukat a vendégek a házigazdával egyetemben. Ilyenkor megvitatották, és összevetették, hogy milyen lett a hurka, a kolbász az előző évihez képest. Minden családnak megvan a saját, féltve őrzött receptje, amit mások elől titkol, de hiába használták minden évben ugyanazt a főzési receptet, kis eltéréssel, de más ízű terméket kaptak. A tör valami-



kor hajnaltájban ért véget, amikor a vendégek fáradtan ugyan, de jókedvűen, szinte egyszerre mentek el. Kezükben, kosrukban az elmaradhatatlan kóstolóval. Az együtt töltött idő sokáig emlékezetes maradt, amit a következő találkozásukkor gyakran felemlítettek.

A hurka készítés magyar szokás, gondolnánk, azonban meglepő módon az eddigi világrekordot Belgiumban állították fel. 2002-ben közel 4 km-es, pontosabban 3839 m-es véres hurkát készítettek. Érdekes a felhasznált anyag mennyisége. 3 tonna húst, egy kisebb fajta sertéshizlalda állományát, 1000 liter vért és egy tonna hagymát dolgozott fel nyolc férfi 30 óra alatt.

A városba szakadt ember visszavágyik a régi hagyományokhoz. A disznó leszúrását kivéve, a disznó feldolgozása és az azt követő remek családi, és társasági esemény. Azonban a bérházak aprócska konyhája, és az egymást követő sok emelet nem alkalmas arra, hogy ott disznóölést tartsanak. Ennek a vágnak a pótlására találták ki a disznóölési turizmust. Ami ugyan vendégcsalogató programmá vált, de nem tudja pótolni azt a családi hangulatot, amit az igazi disznóölés nyújt.

A disznótör témakörben nagyon sok lehetőséget rejlik, a drámatól a humorig, a kis szíjegyzetektől a színdarabokon át a filmekig, érdemes utánanézni. Más országokban, ahol szintén emeletes bérházakban laknak a családok, ugyan úgy kivitelezhetetlen a disznóölés, mint nálunk. Cristian Mungui forgatókönyve alapján (4 hónap, 3 hét és 2 nap) készült a Mesék az aranykorból című román film. Több, 15 perces darabból áll, amelyek a Ceausescu-rendszerben élő városi legendák alapján készültek. Többek között a Legenda a rendről története ismerős lehet. A mohó rendi karácsonyi ajándékként disznót kapott az egyik rokonától, amit titokban akart tartani. Mint tudjuk, a panellakásokban a rossz hangszigetelés miatt, az egész blokkban hallani, ha valaki egy kicsit is hangosabb a kelleténél. A rend, hogy ne csapjon zajt, kitalálta, hogy mielőtt leszúrja a disznót, gázzal elkábítja. Azonban a disznóban felhalmozódott gáz a pörzsöléskor felrobbant a lakással együtt. Ennek a történetnek az alap gondolata köszön vissza a 77 magyar rémmese című könyvből, mely Czákó Gábor és Banga Ferenc alkotása. Reményik Zsigmond pedig Pokoli disznótör címmel írt darabot 1955-ben. Krúdy 1929-es írásából érdemes pár sort felidézni: Ő írt a disznó ezalatt gyönyörűen, rózsaszínűen, megmosakodva, megfürdöten emelkedett ki a szalmarakás hamvaiból. Most már alaposabban szemügyre lehetett venni a kelmét, mint kondor bundájában, talán a legszebb látványosság volt egy fertályóráig a Szigeten, mert az emberek nagy elismeréssel emlegették. S emlegeti még manapság is néhány régi vendég azokat a kolbászokat, amelyeket a katonai marsok dobolásával aprított az óbudai hentes bárdjaival. Emlegeti néhány hálás emlékezet a friss hurkákat, amelyek olyan bőségesen születtek, hogy darabidre az egész életet és az egész ködbe vesztett Budapestet elfelejtették. Emlegeti a boldogult József nádoriszónagy fogadóterme a szalonnákat, füstölt húsokat, amelyeket más hely híján itt felakasztottunk. És emlegeti a szigeti disznótör felejthetetlen illatait, amely illatok darabidre lepipálták a rózsáskeretek emlékezetes illatát.

Harminc éve, amikor Norvégiába költöztünk, jómagam mindennap felírtam, és megpróbáltam elfogadni a felkészítéshez szükséges norvég alapanyagokat. Reggelire, tízórára a felvágottakat. Azonban a magyar ízek utáni vágy tovább élt bennünk. Amikor hazalátogattunk, ez sajnos csak évente egyszer fordult el, akkor igyekeztünk megtölteni mindenféle disznósággal kocsink csomagterének egy részét. Anyányit soha sem tudtunk hozni, hogy hosszabb időre kitar-



tott volna. Ekkor jött a nagy ötlet, hogy rendezzünk disznóölést otthonunkban, és készítsünk hurkát, kolbászt. Barátaink is lelkesen fogadták az ötletet, s így összefogva kezdtük megszervezni a sajátos disznóölésünket. Mint minden rendezés magyarnak, nekünk is volt húsdarálónk, amihez már csak a töltő rész hiányzott. A szó szoros értelmében az igazi disznóölés szóba sem jöhetett, mert senki sem vállalta volna egy disznó leszúrását, meg hát a böllér sem úgy született, hogy már mindent tudott. Hosszú évek alatt tanulta meg, hogy mit, hogyan kell tennie, ezért az egyik nagyobb láncolat üzletében megrendeltünk két fél disznót, amire éppen árkedvezmény volt. Szombat reggel vehettük át a húst, s így megkezdődött a malackánk feldolgozása. Disznónak méreténél fogva sem mondhattuk, és zsírnak való szalonna is alig volt rajta. A feldolgozás előtt mi is megittuk a kupica pálinkát, hiszen a hagyomány az hagyomány. Ahhoz képest, hogy életünk első nagy vállalkozása volt, remekül haladtunk. Véres hurka szóba sem jöhetett, azonban a májással éveken át próbálkoztunk. Mi tagadás, nem volt az igazi, de azért ehető volt. Talán a kolbászkészítésben voltunk a legsikeresebbek. Lelkesen aprítottuk, daráltuk, kevertük a húst. Levélmérlegesen grammokban számoltuk a hozzávaló fűszereket. Ízleltettük, mígnem elértük az általunk áhított legjobbat. Több receptet is kipróbáltunk, de valahogy mindig visszatértünk a legelsőre, mert azt éreztük a legjobbnak. Volt olyan év, amikor a karaj volt leárazva, s abból vettük a kolbásznak valót. Elgondoltuk, hogy ha otthon elmesélnénk, hogy mi karajból, ami az egyik legnemesebb része a disznónak, készítjük a kolbászt, hát kaptunk volna hideget, meleget. Megjegyzem, hogy nem abból sikerült a legjobb kolbász, mert számunkra túl száraznak tartottuk. A kísérletezgetések akkor szüntek meg, amikor egyik alkalommal a két család részére a közel 20 kg kolbászt hideg helyett meleg füstöléssel tartósították, ami majdnem fél tonna kolbászt eredményezett. Csak a fagyasztó segíthetett, ahonnan bizonyos időközönként elvettünk egy-két szálát, amit megsütve fogyasztottunk el, vagy feltétként kenyérral. Sajnos ez az akció annyira lelembosította a lelkesedésünket, hogy abba is hagytuk a már rutinná vált kolbász készítést. Ekkorra azonban már többféle kolbászt, szalámit lehetett kapni Svédországban, ahova rendszeresen ájtunk. Ma már erre sincs szükség, hiszen itt Norvégiában is vásárolhatunk magyar kolbászt és szalámit is. Ezen kívül a mai repülőjegy árak lehetővé teszik, hogy gyakrabban, akár egy-egy hosszabb hétvégére is hazaugorjunk különösebb anyagi megterhelés nélkül. Természetesen egy feldolgozott disznót nem tudunk magunkkal hozni, viszont a mindennapi étkezéseinkbe bele tudunk csempészni néhány nosztalgia morzsát, amivel kielégíthetjük vágyakozásunkat a jó ízű magyar disznóságok iránt.