

VAJDA ANDRÁS

# A DISZNÓÖLÉS GYAKORLATÁNAK ÁTALAKULÁSA A MAROS MEGYEI SÁROMBERKÉN



**Az erdélyi vidéki/falusi környezetben a disznóölés az egyik olyan kulturális marker, melyen keresztül a falusi, vidéki környezetnek az elmúlt negyedszázadban lezajlott átalakulásának íve jól leírható és értelmezhető.**

**A** tanulmány a Maros megyei Sáromberkén<sup>1</sup> végzett terepkutatás eredményeire támaszkodva a disznóvágás, valamint az ehhez kapcsolódó szokásoknak, ezek időbeli alakulásának bemutatását és elemzését végzi el. A disznóöléshez kapcsolódó hagyományokat, ezek változását és a változást kiváltó gazdasági, társadalmi és kulturális okokat igyekszik azonosítani, adatolni és értelmezni, miközben figyel arra a tágabb kontextusra is, melybe ezek a gyakorlatok illeszkednek.

A kutatás abból a felismerésből indul ki, hogy az elmúlt közel száz évben folyamatosan változtak a disznótartás körülményei, ahogy változott a disznóvágás lefolyása (az előkészületek, a disznó megölése, perzselése és feldolgozása); változtak az esemény során használt technikák és eszközök; illetve a disznóhús tartósításának, valamint a tárolásnak és a felhasználásnak a módjai is. De ugyanígy változott az eseményen részt vevő személyek száma és köre, a disznótor megülése módja, sőt az eseményhez kapcsolódó beszéd témák és beszéd-tartalmak is átalakultak.

Míndezek ismeretében a tanulmány a disznóölés változó hagyományának három dimenzióját vizsgálja:

A tanulmány a Magyar Tudományos Akadémia Domus szülőföldi ösztöndíj programjának támogatásával 2019. június 1. – 2019. december 1. között *A disznótartás és disznóölés alakulása a Maros mentén* címet viselő, valamint a *Párhuzamos ruralitások. A vidékiségmái (létf)formái négy erdélyi kistérségben* című (K 120712) NKFIH-kutatás keretében végzett kutatások eredményeit összegezi.

(1) kulturális dimenzió: a disznóöléshez kapcsolódó szokások és rutinok, a hozzá kapcsolódó szabályok és hiedelmek, illetve mágikus/ritualizált cselekvések, beszédtemák és beszédhelyzetek, a disznóölés praktikájára és múltbeli formáira való emlékezés, a róla való beszélés;

(2) társadalmi dimenzió: a disznó szerepe a helyi közösségek életében; a disznóölés szereplői (a segítők és a családtagok számának és szerepének alakulása), a falusi mészáros státusa a helyi társadalomban, illetve a mesterség professzionizálódása, a disznóvágás eseményének kapcsán aktiválódó kapcsolatrendszer (a család és a szomszédság stb.) alakulása; a disznóölés lebonyolítása;

(3) gazdasági dimenzió: a vidéki gazdálkodás átalakulása, a disznótartás, a disznóvágás és -feldolgozás, valamint a disznóhús tárolásának és fogyasztásának alakulása.

## Felbomló horizontok és elsüllyedt parasztkontinens

■ Románia esetében a 2007-es EU-csatlakozás fordulópontot jelentett nemcsak az állami intézmények és hatóságok szerkezete és működése, de a kisemberek mindennapi életvezetése terén is. Olyan cezúrát, mely egyszerre eredményezte az ismert világ összezsugorodását és a közösségi norma- és hagyományrendszer által működtetett világ horizontjának szétesését. A horizont felbomlása azzal a következménnyel járt, hogy a helyi világ szervezésében kulcsszerepet játszó (kis)hagyomány elveszítette általános érvényességét.<sup>2</sup> A hagyományos paraszti környezet átalakulása, a hagyomány feloldódása a falu – mint önálló identitással rendelkező társadalmi szervezet – eltűnését eredményezte. Gagy József ezt a helyzetet egy helyen az „elsüllyedt paraszti kontinens” metaforájával írja le. Ez időben és térben igen kiterjedt világ, mely „még mindig megvan, ha nem is ugyanazzal a természeti és társadalmi környezettel, ha nem is ugyanazokkal az emberekkel, mint évszázadokkal ezelőtt, ha építészeti szempontból a »modernizációs hullámok« nyomait (el)viselve is, a helyszín: a falu”.<sup>3</sup> A falu mint kontextus, mint lététér átvészelt a 20. század faluromboló törekvéseit is, de ennek az volt az ára, hogy miközben „a falu épült, civilizálódott [...] visszafordíthatatlanul át is alakult”.<sup>4</sup>

A 20. század közepe táján lezajlott változásokhoz hasonlíthatók a Románia Európai Unióhoz történő csatlakozása nyomán elindult folyamatok eredményei is. A mezőgazdasági tevékenységeknek és az állattartásnak az uniós szabályozásokhoz való igazításának folyamatában új életvezetési és gazdálkodási stratégiák, illetve gyakorlatok, a hagyományostól eltérő fogyasztói magatartások, másfajta kommunikációs és kulturális gyakorlatok alakultak ki, melyek jelentős hatással voltak a helyi közösségek hagyományaira, tárgyi világára, társadalmi rétegződésére, mindennapi életvezetésére vagy táplálkozáskultúrájára. A megváltozott gazdasági és kulturális kontextusban a kollektivizálást átvészelt, ennek hatásait magán hordozó kishagyomány tartalma és használatának keretei jelentős (a 20. század közepén lezajlott folyamatokhoz hasonlítható) mértékben átalakultak. Ezért a vidéki életvilágra jellemző mindennapi gyakorlatok szempontjából az Európai Unióhoz való csatlakozást méltán tekinthetjük olyan fordulópontnak, mely a hagyományos gazdálkodás és életvezetési gyakorlatok visszaszorulását és radikális átalakulását eredményezte.

Ezeknek a folyamatoknak néprajzi vizsgálatára Erdélyben csak szórványosan került sor. Az erdélyi néprajzkutatás ugyan jelezte és rögzítette a hagyományos

paraszti társadalom és a gazdálkodó falu átalakulásának tényét, de vizsgálaton kívül rekedt az, hogy milyen irányba alakult az Európai Unióhoz való csatlakozást követő, modernizációs hullám nyomán kialakult vidék. Menyiben képesek az egy-egy vidékre jellemző mentalitások ellenállni a fogyasztásra berendezkedt globális folyamatok uniformizáló hatásainak?

## **Néphagyományok: normák és megszokások**

■ Az európai etnológiai kutatások az elmúlt száz év során gyakran visszatértek a 19. században, a nemzeti identitások ébredése és a nacionalizmusok kialakulása idején definiált néphagyományok kutatásának kérdéséhez. A kezdeti kutatások ezeknek a hagyományoknak az összegyűjtésére, területi eloszlására, tipológiájára koncentráltak, majd a 20. század második felében, a mindennapi életvezetés kereteinek erőteljes átalakulását követően a hagyomány változására, a hagyományok új környezetbe való áthelyeződésére, illetve a hagyományvesztés, a hagyományból való kivetkőzés formáinak és következményeinek vizsgálatára tevődött át a hangsúly. Ezek a kutatások a parasztkontinens elsüllyedéséről, a hagyományos, gazdálkodó falu eltűnéséről számolnak be, ahol a hagyományos falu helyét egy detradicionalizált vidék veszi át, melynek mindennapjait a helyi hagyományok helyet egyre inkább globális folyamatok mentén kialakult, de a helyi közösségek igényeihez alakított stratégiák és világnézeti modellek szervezik.

Ezzel összefüggésben a hagyományok eltűnésének, visszaszorulásának vizsgálatához gyakran társul a közösségek meggyengülésének, felbomlásának leírása. A falusi élet feltárására irányuló etnográfiai és szociológiai kutatások jelentős része a faluközösségek felbomlásáról, a hagyomány belső koherenciájának meggyengüléséről, a termelési módok elavulásának gyorsuló folyamatairól, a fogyasztási szokások átalakulásáról adtak hírt, anélkül, hogy tüzetesebb vizsgálatnak vetnék alá a falusi közösségek adaptációs készségének és technikáinak működését, melyek révén a közösségek képesek a kívülről jövő (idegen) hatásokat (elképzeléseket, tárgyakat, technikákat, gyakorlatokat stb.) háziasítani és szerves módon integrálni a mindennapokba, illetve a mindennapokat szervező, helyi hagyományok rendszerébe.

## **A disznóölés mint esemény és kontextus**

■ Az erdélyi vidéki/falusi környezetben a disznóölés az egyik olyan kulturális marker, melyen keresztül a falusi, vidéki környezetnek az elmúlt negyedszázadban lezajlott átalakulásának íve jól leírható és értelmezhető. A falusi környezetben ugyanis a disznóölés a folyamatosan változó gazdasági és politikai keretek és feltételek, illetve ezzel összefüggésben az átalakuló szokások és gyakorlatok ellenére, ezekhez igazodva megmarad az egyik legfontosabb családi eseménynek, mely képes a családtagokat összehozni és – ha csak rövid időre is – a családot hatékony munkaegységgé alakítani. Olyan – máig intenzíven élő – szokás, melyet egyszerre jellemez a hagyományhoz való kötődés és az újításra való törekvés. A disznóvágás gyakorlata az elmúlt több mint fél évszázad során mondhatni a kettő erőterében alakult.

A disznóvágás máig jelentős eseménynek, sőt ünnepnek számít a család életében, hiszen ez biztosította az éves húsfogyasztás alapjául szolgáló készlet legnagyobb részét. Ugyanakkor a disznóvágás során derült ki, hogy mennyire volt

sikeres a disznóválasztás és a hizlalás, ekkor válik láthatóvá egy év munkájának eredménye.<sup>5</sup>

**A disznóölés ideje.** Sáromberkén a disznóvágásra régebben a fagy beálltát követően került sor, mert úgy tartották, hogy a hideg, fagyos időben könnyebb a disznó feldolgozása, ugyanakkor attól sem kell félni, hogy a füstölésre váró hús megkukacosodik. Ez régebben az András-napja és karácsony közötti időszakot jelentette, hogy az ünnepi asztalra már friss hús kerülhessen, de előfordult az is, hogy a két ünnep (karácsony és újév) között ölték le a disznót.<sup>6</sup>

A 20. század első felében általában családonként egy-egy 120-140 kg-os disznót vágtak, de a módosabb gazdáknál, akik a gazdasági munkák végzése során gyakran vettek igénybe idegen munkaerőt is, már ekkor előfordult, hogy egy év alatt, sok esetben egyszerre, két hizót is vágtak.<sup>7</sup> Az utóbbi évtizedekben ugyanakkor az is előfordult, hogy kora tavasszal vagy akár nyári időszakban is vágtak disznót. Ez rendszerint azoknál a családoknál gyakori, ahol évente 2-3 disznó is levágásra kerül.

**A disznóölés helyszínei.** A disznóvágás általában három-négy különböző helyszínen zajlik. A disznó megszurására általában a gazdasági udvar végében, a trágyadomb közelében kerül sor, ahol lehetőség van a disznó véérének és a mosása során használt víz lefolyására. A perzselésére és a disznó felszedésére szintén itt kerül sor. A disznó nagyobb darabjainak feldarabolása, a sonka, szalonna fazonírozása, a húsok letisztítása viszont az első udvaron, valamilyen fedett helyen, egy előre előkészített asztalon történik. A sózásra a pincében/kamrában, a disznó feldolgozására a nyári konyhában kerül sor. Az asszonyok itt végzik a hússok és a zsírnakvaló felszeletelését, a kolbászhus, a májashoz és a véreshez szükséges szervek ledarálását és feltöltését, a zsír kiolvasztását, majd később a fősajt, a gömböc és a kocsonya kifőzését.

**Segítők.** A disznóvágást a család nem egyedül bonyolítja le, hanem rendszerint kalákában végzik, ahol elsősorban a közeli rokonok és szomszédok szoktak segédkezni. Rendszerint 2-3 asszonyt és ugyanannyi férfit szoktak hívni a disznóvágás lebonyolításához. A férfiak (*fogók*) a disznó lefogásánál, perzselésénél, felszedésénél és elsózásánál segédkeztek, míg az asszonyok a disznó feldolgozását végezték. Szinte minden családban volt egy-egy idősebb asszony, akire a bél, a hólyag és a gyomor kimosása és a bél *hurolása* hárult. Az utóbbi egy-másfél évtizedben azonban fokozatosan visszaszorult ez a gyakorlat, és az üzletből vásárolt bél használata vált általánossá.

Hasonló folyamat játszódott le a segítségadás esetében is. Ma már gyakori, hogy csupán a disznó lefogásához hívnak segítőt, akik a szúrás után, az áldomás elkoccintását követően távoznak. De az is gyakori, hogy a mészáros maga biztosítja a disznó szúrásához, perzseléséhez és feldolgozásához a maga számára a segítséget.

**A mészáros.** A mészáros a disznóvágás egyetlen olyan specialistája, akinek munkájáért pénzbeli fizetség jár. A településen már a 19. század utolsó évtizedében is két ipari engedéllyel rendelkező mészáros működött.<sup>8</sup> A 20. század első felében pedig (Mózes András feljegyzései szerint) 4-5 disznóöléshez is értő ember lakott.<sup>9</sup> A 20. század második felében a mészárosmesterséget hivatásszerűen űzők

mellett a településen több olyan személy is volt, aki szintén értett a disznóöléshez. Ez utóbbiak leginkább csak *ellopták* a mesterségbeli tudást. Ennek köszönhetően rendszerint minden családban kikerült egy-egy olyan személy, aki értett a disznóöléshez. Mivel kevés mészáros volt, és a disznóvágás viszonylag rövid időszakra korlátozódott, a mészárosnak jó előre kellett szólni a disznóölés szándékáról.<sup>10</sup>

A mészárosoknak régen a pénzbeli fizetség mellett bőséges kóstolót is kellett adni, ma azonban elsősorban a pénzért történő disznóölés jellemző. Ritkán az is előfordul, hogy a mészáros nem pénzt, hanem néhány kilogramm, általa kiválasztott húst (rendszerint combhúst) kér munkájáért cserébe.

A mészáros feladata a disznó *felszedése*, valamint a sózás szokott lenni, de az utóbbi időben az is előfordul, hogy kérésre a hűtőbe szánt húsokat is felszelelteli, sőt vállalja egyes készítmények (például a *kolbász*, *véres* és *májás*, illetve a *csavart hús* stb.) elkészítését is.

**A mészáros szerszámai.** Az elmúlt száz év során a mészáros eszköztára folyamatosan bővült/változott. A 20. század első két harmadában a mészáros négy késsel: egy hosszú, vékonyabb pengéjű *szúró késsel* (amit csak szúrásra használt); egy-két, a disznó felbontásánál használt rövid és vékony pengéjű késsel; egy, a szalonna fazonírozásához használt (a boncolókésnél hosszabb és szélesebb pengéjű) késsel; illetve egy *kaparókéssel* rendelkezett: emellett a mészáros eszköztárához szekerce, fenőkő, *disznófogó kötél* és *perzselővilla* tartozott. A moosánál használt súrlókefét rendszerint a család biztosította.

A későbbi időszakban – főleg a hivatásos (a közeli húsfeldolgozó üzemekben dolgozó) mészárosok hatására ez a készlet újabb eszközökkel bővült, elsősorban a felbontás során használt kések terén. A boncolókés mellett megjelent a csontozókés, az 1980-as években a szerszámok között megjelent a tekerőkaros ventilátoros perzselőgép is, illetve lassan kikopott a használatból a perzselővilla.

A kétezres években jelent meg a mészárosok eszköztárában a gázpalackra szerelhető gázperzselő. Ez a szerszám ugyanakkor egy másik szerszám, a *kaparó* megjelenését is maga után vonta. Ez rendszerint egy kapára emlékeztető, 1,5 méter hosszú fém nyéllal rendelkező eszköz, mellyel a segítő folyamatosan kaparja az állat bőrét ott, ahol a mészáros a lángszórával éppen perzseli, ezáltal segítette a szőr eltávolításának folyamatát. Egy gázpalack tartalmával rendszerint két disznót lehet megperzselni.

Romániának az Európai Unióhoz való csatlakozását követően a településről többen is a nyugat-európai húsfeldolgozó üzemekben vállaltak munkát, ahonnan hazahozták az általuk használt késeket. Ezeket itthon a helyi mészárosok vásárolták fel, ezáltal lassan lecserélődött a mészárosok hagyományos eszköztára. Ugyancsak az utóbbi időben, nyugati minták hatására jelent meg a disznó elkábításához használt *pisztoly* is.

**Előkészületek.** A disznóölésre már hetekkel az esemény előtt elkezd készülni a család. Be kell szerezni és elő kell készíteni a fűszereket, fekete borsot, piros paprikát és finom sót a kolbászhúshoz, rizst, csombort, szegfűszeget, szegfűborsot és szerecsendiót a májashoz, illetve a véreshez, darabos sót a sózáshoz. Ugyanakkor pálinkát kellett vásárolni a mészáros és a segítségek számára, belet a kolbász és a májas részére. Mindez a kommunizmus utolsó két évtizedében komoly kihívás elé állította a családokat. Hiszen a felsoroltak szinte kivétel nélkül hiánycikknek számítottak ebben az időszakban.

Ugyanakkor a disznóvágást megelőző napokban elő kell készíteni a feldolgozáshoz szükséges edényeket és szerszámokat. A kamrából ki kell venni és el kell mosni a zsír és a besütött hús tárolására használt bödönöket; a pincéből, padlásról, nyári konyhából elő kell venni és át kell mosni a disznó felszedésénél és osztályozásánál használatos kisebb-nagyobb tálakat, fazekakat és lábosokat; ki kell készíteni a sózásra használt kádat, meg kell fenni a késeket és a húsórló rostélyát. Meg kell készíteni a kínáláshoz használt pálinkát.<sup>11</sup>

A legtöbb munka azonban disznóvágást megelőző napra jutott. Meg kell pucolni a fokhagymát és a hagymát, meg kell főzni a rizst, le kell őrölni és meg kell dinsztelni a hagymát, ki kell mosni az előre megvásárolt belet, elő kell készíteni forralásra a mosáshoz szükséges vizet, a perzseléshez a szalmát, a disznó felbontásához és darabolásához a rácsot, asztalt és a törőlkendőket.

**A szűrés.** A disznóvágás rendszerint kora hajnalban (5-6 óra tájt) kezdődött el. Ilyenkor már az egész család talpon volt, és várta a mészárosot, illetve a segítőket. A gazda rendszerint pálinkával kínálta az érkezőket, de az utóbbi két-három évtizedben szokássá vált, hogy a munkálatok elkezdése előtt elsőként a háziasszony kínálja kávéval a vendégeket. A kávé elfogyasztása alatt rendszerint megbeszéli a disznó kivezetésének és megszűrésének részleteit, illetve az időjárás és az elmúlt napok eseményei kerülnek említésre.

Mivel a szűrésre általában korán reggel, félhomályban került sor, gyakori volt, hogy valamilyen *hosszabbító* segítségével vittek áramot és fényforrást a szűrés helyszínéhez. Az utóbbi másfél évtizedben – részben annak köszönhetően, hogy az újabb technológiák alkalmazásának köszönhetően lényegesen lerövidült a perzselés és a felszedés, illetve feldolgozás ideje (lásd lentebb), a disznó szűrésére később, 7-8 óra körül kerül sor.

A disznót rendszerint a gazda vagy a mészáros vezeti ki az ólból. A *disznófogókötelet* rendszerint még az ólban a disznó bal első lábára hurkolják, és annál fogva vezetik ki az udvarra.

Néha előfordul, hogy a disznó megmakacsolja magát, és nem hajlandó kimeni az ólból. Ilyenkor a két fogó a disznót a két fülénél és a farkánál fogva próbálja kivonszolni az udvarra. Ez elsősorban a nagyobb testű, 160-200 kilogrammot nyomó egyedek esetében jelent gondot.

A disznó megszűrése úgy történik, hogy a mészáros vagy egy erősebb fogó a disznó lábára erősített kötelet hirtelen nagy erővel megrándítja, miközben a másik segítség a disznót a farkától megemelve a bal oldalára dönti az állatot. Mikor az állat a földre került, a két fogó elkapja a disznó bal első és hátsó lábát, és felemeli, miközben bal kézzel és a testük teljes súlyával a disznót jó erősen a földhöz szorítja. A mészáros fél térdre ereszkedve bal kézzel felemeli a disznó jobb lábát, jobb lábával hátrafeszíti az állat orrát, miközben jobb kézzel a *szűrókést* az állat két első lába között, a gége mögötti részbe nyomja, élével a disznó hasa felé tartva és igyekezve eltalálni az ütőeret. A mészáros miután megszúrta az állatot bal kézzel a disznó jobb lábát fel-le mozgatva igyekszik kipumpálni a vért, ezáltal felgyorsítva a kivéreztetés folyamatát.

Ha a szűrés nem sikerül, akkor a műveletet megismétli. Néha az is előfordul, hogy a szűrés rosszul sikerül, és a mészáros kése a gégét vágja át, melynek következtében – ugyanis a vér a tüdőbe is bejut – az állat jellegzetes hörgő hangot ad ki. Ilyenkor a segítők rendszerint különböző humoros megjegyzéseket tesznek a szűrésre és a mészáros célzóképeségére, illetve célzóvíz (pálinka, bor)

fogyasztását javasolják. Ezek és az ehhez hasonló ugratási helyzetek szerves részét képezik a disznóvágás eseményének. Amikor az állat kimúlt, a gazda pálnikkával kínálja a mészárosot és a segítségeket. Sok mészáros csak ekkor, a szúrást követően fogad el először italt a háziaktól.

Az Európai Unióhoz való csatlakozást követően, 2009-ben, Romániában is rendelettel szabályozták az állatok leölésének módját.<sup>12</sup> A rendelet kimondja, hogy a disznót megszúrása előtt el kell kábítani, ami történhet szén-dioxid koncentráció használatával, elektromos árammal vagy pisztoly alkalmazásával is. Mivel a településen több olyan mészáros is található, aki az év nagyobb részében Nyugat-Európában, elsősorban Németországban dolgozik vendégmunkásként, és használja ezeket a módszereket és technikákat, az eljárás viszonylag gyorsan megjelent a településen, de nem vált általánossá. Összességében az állapítható meg, hogy bár mindenki tudatában van annak, hogy melyek a disznó leszúrásának körülményeit érintő érvényben lévő szabályok, a disznóölés ezek megkerülésével/figyelmen kívül hagyásával történik.

Régebben általános gyakorlat volt, hogy a disznó vérért *kifogták*, ez képezte a *gömböc* és a *véres* egyik fontos alapanyagát. A vért rendszerint egy 3-5 literes laposabb edénybe, kisebb tálba fogták fel. A tálat az egyik segítség vagy a család már ébren lévő, nagyobb gyermeke szokta a vérsugár alá tartani. Ma már az is előfordul, hogy a vért csupán azért fogják ki, hogy nem ömöljön az udvarra, amit később fel kellene tisztítani.

Még a 20. század közepén is előfordult, hogy a mészáros a disznó véreből egy csészébe felfogott egy keveset, megsózta, majd megitta. Ennek a korábbi gyakorlatnak az emléke máig fennmaradt a közösségben, a disznó megszúrása és a vér kifogása alatt erre a szokásra gyakran történik utalás.

A disznó megszúrására rendszerint az udvar végében, a trágyadomb közelében kerül(t) sor.

**Perzselés.** A perzselés képezi a gyermeknép számára a disznóvágás eseményének leglátványosabb részét. Ilyenkor már a család minden tagja ébren van, és a gyermekek kíváncsian állják körbe a mészárosot.

A kimúlt állatot régen létrára tették, és a perzselés helyszínére húzták. Ez általában az udvar olyan részét képezte, ahol nem voltak a közelben épületek, így nem kellett tartani attól, hogy a tűz átterjed valamelyik épületre.

A perzselés egészen a 20. század nyolcvanas éveig szalmával történt, és elég nagy szakértelmet és türelmet igényelt, egyáltalán a perzselés hosszú folyamatot jelentett. A segítségek az előre odakészített szalmabálákat kibontották, és a szalmát az állatra szórtak, ügyelve, hogy a szalma egyenletesen beborítsa az állat egész testét. A két lába közé pedig egy-egy nagyobb csavarék szalmát helyeztek, majd az egészet meggyújtották. A perzselést a mészáros felügyelte. Egy speciálisan meggömbített *perzselővilla* segítségével igazgatta az állat testén az izzó szalmapogácsákat, hogy mindenhol egyenletesen piruljon meg az állat bőre. Ha a szalma elégett, a segítők egy kopott seprűvel leseperték az állat testéről a pernyét, és egy kaparókés segítségével ellenőrizték, hogy mindenhol jól leégett-e a disznó szőre, és kellőképpen megpirult-e a bőre. Ha a mészáros úgy ítélte meg, az egész folyamatot megismételték. Miután a disznó egyik oldalát megperzselték, hóval dörzsölték be, mert úgy tartották, hogy ettől megpuhul az állat bőre, majd a disznót a másik oldalára fordították, és az egész folyamatot megismételték. Perzselés közben a mészáros sorra lehúzza az állat lábáról a megsült körmö-

ket, a *papucsokat*, és a kutyának dobja. Úgyszintén a perzselés közben vágja le a disznó farkának végét is.

Az 1980-as években a településen elterjedt a hasábfával működő, tekerőkaros ventilátoros perzselőgép,<sup>13</sup> de nem szorította ki végleg a szalmával történő perzselés gyakorlatát. Azok a mészárosok, aki nem éltek ezzel a technikai újítással, azzal érveltek, hogy az új eszközzel nem lehet olyan jól leégetni az állat szőrét, és a bőre sem puhul meg kellőképpen. Ugyanakkor a településen sokan azt tartották, hogy a szalmával perzselés disznó szalonnája sokkal ízletesebb.

Az utóbbi két évtizedben azonban a szalmával történő perzselést teljesen kiszorította a gázpalackra szerelt *perzselő*. Ennek előnye, hogy – a nagyobb a hőerőnek köszönhetően – gyorsabb és könnyebben megy vele a perzselés, ugyanakkor a láng iránya és ereje is jobban kontrollálható. A gázperzselők elterjedéséhez az is hozzájárult, hogy a 2000-es évektől kezdődően egyre kevesebb család foglalkozik földműveléssel és állattenyésztéssel, így egyre nehezebbé vált a perzseléshez szükséges szalma beszerzése.

**A mosás.** Miután az állat bőre szép pirosra sült, kezdődhet a mosás. Az egyik segítő egy edényből langyos vizet tölt a disznóra, miközben a mészáros egy *sur-lókefe* segítségével tisztára mossa az állatot. A mosáshoz a vizet a másik segítő biztosítja, aki folyamatosan hordja a konyhából a meleg vizet egy előre odakészített teknőbe. Miután a mészáros lemosta a disznót, egy kaparókéssel végigkaparja az állat bőrét, amíg szép sárga nem lesz az egész teste.

Mosás közben, miután az állat egyik oldalával elkészülnek, a disznó alá egy deszkából készült rácsot tesznek, melyet előtte alaposan lemosnak. Erre csak a mészáros szokott felállni. Mielőtt a mészáros feláll a rácsra, alaposan lemossa a vértől és a sártól a csizmáját.

A mosás utolsó fázisában a mészáros általában levág egy-egy darabot a fülek hegyéből, és megkóstolja, illetve a disznó körül sürgölődő segítségeknek és a gyermekeknek is ad belőle. Ez képezi a gyermekek számára a disznóvágás egyik legizgalmasabb momentumát. Régebben akadt olyan mészáros is, aki a disznó orrának hegyét is levágta kóstolás céljából. Az utóbbi időben elterjedt gyakorlatá vált, hogy addig nem esznek a disznóból (sokan a füléből sem), amíg a helyi állatorvos be nem vizsgálja a disznó húsát.

A disznó felbontásának/felszedésének megkezdése előtt, hogy *jobban vágjon a kés*, a gazda ismét pálinkával kínálja a mészárost és a segítségeket.

**A disznó felbontása.** Sáromberkén régebben az *orjára bontás* volt jellemző, de mindig volt olyan mészáros is, aki *karajra bontotta* az állatot,<sup>14</sup> és a disznóvágás kapcsán ez a kettősség ma is jelen van a településen. Sőt napjainkban több mészáros előre megkérdi a családtól, hogy melyik bontási technikát preferálja.

A felbontásra előkészített disznót a hátára fektetik, és kétoldalt erre a célra előkészített hasábfával kitémasztják. Azért, hogy a támasztékfák ne csúszzanak el, és ezáltal minél stabilabban álljon a disznó, a hasábfák oldalába két-két szegget szokás ütni. Az így elkészített támasztékokat elteszik, és több évig használatban maradnak.

A mészáros az egyik segítővel hozzálát a disznó felbontásához, miközben a háziak a disznó közelébe hordják a darabok szortírozásához szükséges edényeket. A mészáros a felbontást a lábakkal kezdi. Először kivágja a körmök közötti bőrt és a talp puha részét, majd ezt követően leveszi a bokákat. A mészáros a



bontókéssel az ízületek illeszkedésénél körbevágja a lábat, majd határozott mozdulattal letöri a bokarészt. A bokák után kerül sor a négy sonka levételre.<sup>15</sup> Először a két első sonkát veszik le, majd ezt követően a hátsókat. A mészáros határozott mozdulattal a hónaljtól indulva körbevágja a sonkát, majd a forgóból kifordítja és kivágja. A kiemelt sonkáról és a sonka helyén összegyűlt vért előre odakészített *véres kendővel* itatja fel. A kiemelt sonkákat egy előre elkészített és abrosszal (újabbban az üzletben vásárolt nejlonnal) leterített állványra helyezik.

Miután a sonkákat levették, a disznót a hasára fordítják, és kétoldalt kitémasztják. A mészáros ezt követően veszi fel az *orját*. Erre két módszert is alkalmaznak. Az egyik eljárás megegyezik a Felső-Maros mentén is gyakorolt eljárással, melyről Zsigmond József készített alapos leírást: „[a mészáros] késsel a szájszöglettől 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, minekutána megmutatkozik a szalonna vastagsága [...]. Hasonlóan végighasítja a másik oldalon is és a farok alatt, a végbél fölött körbeviszi a kést. Éles fejszével a szájból kiindulva figyelmesen végigcsapkodva *megegerszti*, azaz kivágja a mellkast az oldalbordák végénél mindkét oldalon. Majd a faroknál fogva megemelik, és hátulról előre haladva veszik fel az orját.”<sup>16</sup> (Kiemelés az eredetiben – V.A.)

Egy másik eljárás szerint a mészáros először eltávolítja a disznó fejét, melyet miután a kibuggyanó vértől egy vederben megtisztítanak, kampóra akasztva vagy az orr részétől fogva felkötik a létrára, hogy kicsepegjen belőle a vér. Ezt követően a mészáros a tarjánál óvatosan lefejt a szalonnát az izomról, majd levegőzi a húsos részt is. Általában innen szokták kivenni a *tokánynak* való húst is. Amikor a tokányhúst a mészáros kivágja, az asszonyok nekiállnak a tokány elkészítésének. Általában mire a mészáros végez a disznó feldarabolásával, a tokány is elkészül. Az orja kivétele ezt követően nagyjából megegyezik a fent jelzett módszerrel.

Miután a bordákat levágják a gerincről és kiemelik az orját, láthatóvá válnak a disznó belső szervei. Először a lépet veszik le a gyomor faláról, majd a nyelvet és vele együtt a tüdőt és a szívet. A mészáros késével a nyelv közepét átszúrja, majd az egyik segítő az így keletkezett résbe dugja egy-két ujját, és ahogy halad a mészáros a nyelvnek, tüdőnek és szívnek a többi szervről történő lefejtésével, fokozatosan mind magasabbra emeli, mígnem a mészárosnak sikerül a szerveket teljesen megszabadítani. Ezt követően az egészet egy vízzel tele edény fölé tartják. A mészáros felhasítja a szívburkot, és kiengedi belőle a vért, majd kivágja a szívből és a tüdőből a fogyasztásra nem alkalmas részeket. Ezt követően az egészet hideg vízbe helyezik.

Miután a véres törlővel felitatják a hasüregben (a tüdő és a szív alatt összegyűlt véres folyadékot, kerül sor a gyomorrész kivételére. Először a veséket és a májat veszik ki, ügyelve, hogy úgy távolítsák el róla az epét, hogy az epevezeték ne sérüljön meg, majd a húgyhólyag kivétele következik. A máj és a vese a tüdő és a szív mellé kerül, a hólyagot pedig egy golyóstollszárral felfűjják, miközben folyamatosan masszírozzák, hogy a hidegben nehogy túl hamar megmeredjen, majd a kellő méretre felfűjt hólyagot cérnával elkötik, és felakasztják száradni.

A gyomorrészt a belekkel együtt óvatosan kiemelik a hasüregből, és egy tekendőbe helyezték, manapság – mivel már a vékonybelet sem mossák ki, az egészet egy nejlonszátkba vagy talicskába teszik, és a trágyadombra dobják, vagy kiviszik

a határra, ahol a kóbor kutyák eszik meg. A gyomorrész kiemelését követően veszik ki a hájat, amit egy lapítóra szoktak kiteríteni. Régen ebből készült a hájastészta, ma általában a *zsimakvaló*hoz szokták tenni, és kiolvasztják.

Az utóbbi egy-másfél évtizedben ezt követően kerül sor a kötelező Trichinella-vizsgálat<sup>17</sup> számára szükséges húsminta kivágására. A vizsgálatot a helyi állatorvosi rendelőben végzik, a vizsgálathoz szükséges mintát a disznó hasi részéből (a reszizom közepén található V alakú harántcsíktolt izomrész) vágják ki.

Ezt követően kerül sor az oldalasok, a lapocka, a hosszúpecsenye és a nyúlja felszedésére, ami a következőképpen zajlik: „A következőkben a mészáros fejével elvágja a hátsó keresztcsont közepét [...]. Majd a *haspecsenyét* körüljárva, késsel bevágja körbe mindkét felől az *oldalások* végénél, ugyanúgy kétoldalt a *hosszúpecsenye* mellett, ezzel előkészítve a két *oldalás* felszedését. Előlről hátrafelé haladva [a bordákat] 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 első *lapockát*, majd a *haspecsenyét*, amelyből kivágja a V alakú *nyúlját* a porcos részekig.”<sup>18</sup> (Kiemelés az eredetiben – V.A.)

Ezt követően a rácson csak a szalonna és az álla (*tokája*) marad a disznónak. Miután a mészáros az alsó álkapcsot eltávolítja, levágja a tokaszalonnát, majd a szalonnát táblákra szeleteli. Ez képezi a disznó felszedésének utolsó mozzanatát. Ilyenkor a gazda ismét pálinkával, esetleg borral szokta kínálni a mészárost és a segítőkét.

A 20. század elején-közepén még szokás volt, hogy a tisztán maradt szalonnarészt csupán kettőbe hasították, úgy vitték fel a padlásra, és tették fel a rúdra füstölni. A kémények elterjedése és a kisebb méretű füstölők megjelenését követően a szalonna felszedésének ez a módja kiment a gyakorlatból. Ma már csak az idősebb emberek emlékeznek rá.

**Feldarabolás, tartósítás, feldolgozás és tárolás.** A disznó felszedését követően az eresz alatt és/vagy a nyári konyhában felállított asztalnál végzik el az aprólékosabb munkákat.<sup>19</sup> Itt kerül sor a sonka fazonírozására, a felesleges húscsapatoktól történő megtisztítására. A mészáros a gazda kérésének megfelelően a sonkát kicsire vagy nagyra veszi, attól függően, hogy a család mennyi kolbászt akar tölteni. Régebben szokás volt mind a négy sonkát megtartani, ma általában csupán a két első sonkát, esetleg csupán az egyik hátsó sonkát veszik meg, a többit pedig kicsontolják, az így nyert húst pedig tisztítás után mélyhűtőben tárolják. A kicsontolásra kerülő sonkáról a csülköt leválasztják, ezeket szintén a füstre teszik.

Az orját szintén kisebb darabokra vágják, minden második csigolyánál bevágják, így kerül a füstre, bár az utóbbi időben az is gyakori, hogy füst nélkül tesz be a mélyhűtőbe. Az orját levesbe szokták főzni, esetleg krumplipürével és paradicsomszósszal fogyasztják.

Régen a lapockákat nem csontozták ki, hanem hagytak rajta egy kevés húst, és a füstre tették. Később töltelékes káposztába vagy levesbe főzve fogyasztották. Az oldalas *megcsapdosására*, a fej és az álkapocs kicsontozására<sup>20</sup> és megtisztítására, a bokák felhasítására a szalonnatáblák méretre történő kiszabására és fazonírozására, illetve a nagyobb húsdarabok megtisztítására a bőr leválasztására a szalonnarétegről szintén itt kerül sor.

Ezt követően kerül sor a disznó darabjainak besőzésára. Régebben egy-egy nagyobb kádban vagy cseberben (például a szapulókádban), az utóbbi időben az

üzletben vásárolható nagyobb (40-50 literes) műanyagkádakban. Először a szalonna kerül elsózásra. Egy réteg sót szórnak a kád aljára, erre helyezik el az első réteg szalonnát, bőrs részével lefelé, majd a következő rend szalonnát a bőrs részével felfelé. A szalonna után kerülnek besózásra a húсок és a csontos részek (az orja, az oldalas, a nyúlja, a lapockák, a csülkők és a sonkák). Az így elsózott darabok egy-két hétig állnak a sóban, majd rendre bekerülnek a füstölőbe. Először a húсок, sonkák és csülkők, azt követően a csontos részek, legvégül pedig a szalonna. A fejet, az abálni való szalonnát, a bokákat, a fület a farokrészt és a bőrcafatokat külön edénybe szokták elsózni, ugyanis ezeket korábban kiveszik a sóból. A fejből és az állból főzik a *fősajtot*, a bokákból, a fülből, a farokból és bőrből pedig *kocsonyát* készítenek. Régen a vér egy részéből, a gégeből és a véres húsból *gömböcöt* készítettek, melyet a gyomorba töltek. A gömböcöt lassú tűzön megfőzték, majd a fősajttal együtt a füstre tették. A gömböcöt a töltelékes káposztába vagy levesbe főzve fogyasztották. Az 1990-es években a gömböc készítése kiment gyakorlatból.

Mialatt a férfiak a disznó füstre kerülő részeinek besózásával foglalatostkodnak, az asszonyok a nyári konyhában kockára vágják a sonka kicsontozása és a szalonna fazonírozása során levágott zsiradékdarabokat (ezt nevezik zsírnakvalónak), és elkezdik a zsírolvasztást. A zsírszalonna olvasztásának mellékterméke a *tepertyű*. A megpirult és összezsugorodott szalonnadarabkákat egy nagyobb tálba teszik, és sóval megszórják, az így elkészült étel több héten keresztül eláll, rendszerint reggeli és vacsora során kerül az asztalra. Amikor a *tepertyű meglágyul*, azaz veszít ropogósságából, rendszerint ledarálják, és az így keletkezett krémes masszát *tepertyűs pogácsa*, illetve *tepertyűkrém*<sup>21</sup> készítésére használják. A zsírt egy nagyobb edénybe, *báldogba* szűrik le, és lehűtik. Rendszerint a kamrában tárolják.

Ezt követi a *kolbásznak* való hús leórlése. Régen kézi darálóval, manapság elektromos meghajtású őrlogéppel. A leórlott húst sóval, borssal, fokhagymával és pirospaprikával ízesítik, az egészet *összegyűrik*, majd a disznó vékonybelébe töltik. Az 1990-es évek közepére a disznó belének kitisztítása és felhasználása kiment a gyakorlatból, azt követően csak az üzletben kapható bélbe töltöttek kolbászt.

A *májashoz* a máj egy részét<sup>22</sup>, a veséket és a tüdőt használják alapanyagként. Emellett dinsztelt hagymát, főtt rizst és egy kevés zsiradékot is őrölnek hozzá. A májas alapanyagait rendszerint apróbb szemű rostélyon őrlik le, és kétszer is ledarálják, hogy minél pépesebb legyen. Régen a májast a vastagbélbe töltötték, és fel is füstölték, azonban ez már a 20. század közepén sem volt általánosan elterjedt megoldás.

*Vérest* nem minden családban készítettek. Sokan ugyanis úgy tartják, hogy vért enni bűn, ugyanis ez az egyedüli étel, aminek fogyasztását az Isten megtiltotta. A véres alapanyaga a szűrés során kifogott vér mellett a szűrt seb körül levágott véres tokarész, a szív és a húсок letisztítása során eltávolított véres húscafatok, ehhez még kevés zsiradékot, főtt rizst és dinsztelt hagymát is kevernek. Sóval, borssal és *csomborttal*<sup>23</sup> ízesítik, ez utóbbi adja a véres jellegzetes ízét.

Az utóbbi két-három évtizedben szokássá vált a *csavart hús* készítése is. A kiterített rekeszizomra sóval, borssal fűszerezett őrölt húst kennek, majd az egészet felgöngyölik, és vastag cérnával összekötözik. Az így keletkezett henger alakú húst felfüstölik, majd egy nagyobb fazékban megfőzik.

A füstölés régen a házak padlásán történt. Erre a gyakorlatra Mózes András a következőképpen emlékezik vissza: „A lakóházépítésben a XIX. század közepé-

ig a magas tetejű, szalmával, ritkábban náddal fődött házakat építették. Ezeknek kémény helyett a tető fölé emelkedő cserénye volt, ahová az első és a hátulsó ház meg a pitvar tűzhelyének füstje torkollott. Ez igen alkalmas volt a disznóhús füstölésére, nyári eltartására. De épültek rendjével olyan házak is, melyeken sem kémény, sem cserény nem volt. A füst a teljes padlást betöltötte. Ezek voltak, ha gazdája ügyes és élelmes, a közfüstölők.”<sup>24</sup>

A 20. század második felére azonban a ház padlásán történő füstölés gyakorlata megszűnt. Helyette fából, kisebb számban téglából készült füstölők jelentek meg. Azonban sem a 20. század második felében, sem az utóbbi két évtizedben nem rendelkezett minden gazdaság füstölővel. Ezért ezek egyfajta közfüstölőként is működnek, melyekben nemcsak a saját, hanem a szomszédok és a rokonok disznóit is megfüstölték. Az utóbbi néhány évben a környéken olyan szolgáltatás is megjelent, ahol a disznó részeit nem csupán megfüstölik, de a disznó teljes feldolgozását (kicsontozás, a húсок feldarabolása, kolbász és szalámi feltöltése stb.) is vállalják. Ilyen jellegű szolgáltatás az elmúlt évtől a településen is megjelent. Az utóbbi évtizedekben – a média hatására is – a füstölt hús fogyasztása visszaszorult, a disznóhús egyre kisebb része kerül füstölésre.

A füstöléssel történő tartósítás mellett régebben lesütéssel vagy *besütéssel* próbálták tartósítani a disznó húsát. Az eltevésre szánt húst nagyjából tenyérnyi nagyságú és kétujjnyi vastag darabokra vágták, és megsütötték, sütés után egy-egy nagyobb bődönbe helyezték, majd forró zsírt öntöttek rá. Hasonlóképpen a kolbászt is nagyjából 10 centiméteres darabokra vágták, megsütötték, majd bődönbe vagy nagyobb befőttes üvegekbe helyezték, amit szintén zsírral öntöttek fel. Az utóbbi két évtizedben – részben a média hatására – a településen is elterjedt az a nézet, hogy a zsírral való főzés és a besütött hús fogyasztása káros hatással van az egészségre, ezért a besütés gyakorlata erőteljesen visszaszorult, helyét a mélyfagyasztásnak adta át.

A településen a század közepéig működött jégverem,<sup>25</sup> melyet élelmiszerek tartósítására használtak. Az elektromos áram bevezetését (1960-as évek) követően a településen is megjelentek az első hűtőszekrények, de csak az 1989-es rendszer-váltást követően terjedtek el általánosan a háztartásokban. A nagyobb kapacitású fagyasztó űrtartalommal rendelkező kombinált hűtőszekrények és a különböző méretű fagyasztóládák pedig csak az utóbbi évtizedben terjedtek el. Ez utóbbiak jelentős hatással voltak a disznó feldolgozásának és a disznóhús tartósításának módjára. Hatásukra teljesen átalakult a disznóhús tartósításának és fogyasztásának szokása. Megszűnt a húсок lesütésének szokása, visszaszorult a füstölt csontok és húсок fogyasztása, illetve elmaradt a csontos részek és a húсок besózása. Ugyanakkor lehetővé vált a melegebb évszakokban is a disznóölés megejtése.

**A disznótor.** A disznótor megülése korábban sem volt általánosan elterjedt szokás a településen, bár néhány család esetében előfordult, hogy a disznóvágás napján összehívták a rokonokat és közeli ismerősöket a disznó torának megüléseire. Néha a helyi előjárókat (papot, tanítót, falufelölést stb.) is meghívták az eseményre. Ilyenkor rendszerint előételként májast, vérest, főételként pedig sült kolbászt, tokányt és sültet, köretnek krumplipürét, savanyúságnak pedig savanyú *káposztacikát*, melléje pedig pálinkát és házi bort szolgáltak fel.

Ugyanakkor minden háznál szokás volt a disznó felszedését és a húсок elsőzését követően a mészárost és a disznóvágásnál segítő személyeket tokánnyal megvendéglenni. A tokány elfogyasztása még a 20. század második felében is

a késő éjszakába nyúló esemény volt, melynek keretében a napi események és a disznósúrás körüli események megbeszélése mellett különböző igaz történetek (világháborús eseményekkel, disznóöléssel kapcsolatos stb. történetek) előadására került sor.

Az utóbbi időben a tokány elfogyasztása viszonylag rövid időt vesz igénybe. Az étel elfogyasztása után a mészáros és a disznófogásnál segédkező férfiak elköszönnek, a házigazda és az asszonyok pedig folytatják a disznó feldolgozását: ekkor kerül sor a véres, májas és a kolbász feltöltésére.

## Gazdasági és kulturális átalakulások

■ **A disznótartás szokásának átalakulása.** Az elmúlt évszázad során a disznótartás terén három nagyobb fordulópontot lehet azonosítani. (1) A földek kollektivizálása következtében a disznótartás terén is jelentősebb változásokra került sor. Mivel erősen lecsökkent az egyes családok művelése alatt álló földek nagysága, megcsappant az éves gabonakészlet is, aminek következtében az egyes háztartásokban visszaesett a hízó sertések száma. Ugyanakkor a disznótartás terén is jelentős átalakulás állt be. Megszűnt a disznók legeltetésének gyakorlata, és elterjedt a száraz kenyérrel, főtt krumplival és ételmaradékkal történő tartása. (2) Az 1989-es rendszerváltást követően a disznótartás szerepe ismét megnőtt a közösségben. A saját hússzükséglet kielégítése mellett a gazdaságok nagyobb részében eladásra is kezdtek sertést tartani. (3) Végül, az elmúlt egy-másfél évtizedben, a föld köldökzinórjáról történő leválás<sup>26</sup> következtében az állattartás és ezen belül a disznótartás jelentősége csökkent, egyre több háztartás esetében a disznótartás teljes visszaszorulásának lehetünk tanúi a Maros mente településeinken, és ez a tendencia még hangsúlyosabban érvényesül a Marosvásárhely agglomerációjához tartozó településeken.

A disznótartás terén végbement változások a gazdasági épületek alakulása terén is nyomon követhető.<sup>27</sup> A 20. század első felében a településen a fából készült (sok esetben improvizált) disznóólak voltak jellemzőek, melyek körül, mivel nem volt megoldva a trágyalé lefolyása, jellegzetes szagok uralkodtak. A disznótartáshoz kapcsolódó intenzív szagok még az 1990-es években is jelen voltak az egyes gazdaságokban, meglétüket tudomásul vették, és azok számára is elfogadott jelenség volt, akik esetleg a saját udvarukon már nem tartottak disznót. Azonban már az 1989-es rendszerváltást megelőző években elkezdődött a szagok minél hatékonyabb izolálására való törekvés. Ezekhez az első lépést a disznóólak modernizálása, valamint a gazdasági udvarnak az elkerítése, az *első udvarról* történő leválasztása jelentette. A 20. század utolsó évtizedeiben tehát az épületállomány terén egy modernizációs folyamat zajlott le. A fából készült disznóólak kikoptak a használatból, és szinte teljesen eltűntek az egyes gazdaságok épületállományából. Nagyobb részüket lebontották, helyükre téglából készült ólak épültek.

Az utóbbi évtizedben jelentősen átalakultak a településen az életvezetési stratégiák és gyakorlatok. A disznótartás visszaszorulása a település épületállományának alakulására is kihatott: 2002 után az új építésű házak esetében – két kivételtől eltekintve – már nem jellemző a disznóól építése. Vagyis azt tapasztalhatjuk, hogy a jelenleg meglévő gazdaságok mintegy 10%-ában eleve nem épült disznótartásra alkalmas épület, és további 15-20%-ában az elmúlt negyedszázadban felszámolták a disznóólat.

**A disznóölés átalakulása.** A disznótartáshoz való közösségi viszonyulás esetében a legizgalmasabb az, hogy miközben egyre több háztartás esetében szűnik meg a mezőgazdálkodás mint alap- vagy kiegészítő foglalkozás, a disznóölés mint a család éves hússzükségletét biztosító társadalmi gyakorlat továbbra is jelentős szerepet játszik a település életében.

A disznóölés mint társadalmi gyakorlat utóbbi százéves történetében legalább két jelentős fordulópont azonosítható, melyek elsősorban külső – (társadalom)politikai, gazdasági modernizációs – hatások nyomására alakultak: (1) az egyik egy modernizációs fordulatot jelent, és a disznóölés és a disznó feldolgozása során használt technológia és technikai eszközök terén végbement változás, (2) a második viszont egy kulturális és attitűdbeli változást jelent, és elsősorban a téli disznó beszerzésének módjának<sup>28</sup> átalakulására vonatkozik.

Ha a disznóölés szokásának elmúlt negyedszázad során lezajlott átalakulását nézzük, azt látjuk, hogy a disznóölés és feldolgozás eszköztára mellett számos készítmény és cselekvéssor (rutin és rítus) megváltozott vagy kikopott a gyakorlatból. Változott ugyanakkor a munkafolyamat menete és időtartama, a feldolgozás technikája, a tartósítás, a tárolás és a fogyasztás módja. A szokások és technikák változása a rítusok egyszerűsödéséhez és az esemény lerövidüléséhez vezetett. Ezzel párhuzamosan az eseményhez (szokáshoz) kapcsolódó narratív bázisa is összezsugorodott.

A 1989-es rendszerváltás után az üzletekben számos addig elérhetetlen fűszer és fűszerkeverék vált kaphatóvá. A kábeltévé és az internetszolgáltatás megjelenését követően pedig addig ismeretlen (távoli és egzotikus) receptek is beáramoltak a helyi világba. Mindez együtt a disznóhúsból készült készítmények izvilágának változását eredményezte.

A mészárosmesterség egyre inkább profitorientált szakmává vált. A mészárosok igyekeztek egy szezonban minél több disznót levágni, ezért – ha úgy adódott – egy nap akár két disznószűrást is vállalnak. Igyekeznek az állatot minél rövidebb idő alatt feldolgozni. Ennek az volt a következménye, hogy a mészáros és a segítők már nem ülnek össze a háziakkal késő éjszakáig beszélgetni, borozgatni.

A disznóvágásban érintett személyek között új szereplő is megjelent: az állatorvos, az ő hatáskörébe tartozik a hús ellenőrzése.

A frissen vágott disznóhús bevizsgáltatását előíró egészségügyi szabályozás következtében a disznó megperzselése és lemosása után már nem kerülhet sor a fülek megkóstolására, mely évtizedeken keresztül kiemelt rítusa, rituális momentuma volt a disznóvágásnak, ugyanis a vizsgálat elvégzéséhez szükséges húsminta kivételére csak a munkafolyamat későbbi szakaszában kerülhet sor. Addigra viszont ezek a darabok már kihűlnek, a helyi elképzelés szerint azonban a fül csak a perzselés után (azaz melegen) az igazi. A mészáros és a segítők megvendégelésére szánt tokány elkészítésének és felszolgálásának időpontja szintén későbbre tevődik emiatt.

A perzselés ideje az újabb technológiák (gázperzselő) bevezetésének köszönhetően lényegesen lerövidült. A disznóhús tárolása terén szintén több változás következett be: kikopott a gyakorlatból a húсок és a kolbász lesütése, ezeket ugyanis az elmúlt két évtizedben inkább mélyhűtőben tárolják. Másrészt a disznó részeiből egyre kevesebbet füstölnek fel, ami azt eredményezte, hogy a disznó egyre kisebb részét kell besózni is. Mindez a disznóölés folyamatának jelentős lerövidüléséhez vezetett. Az elektromos húsőrő gépek és kolbásztöltők elterjedésével pedig a feldolgozás is hatékonyabbá, gyorsabbá vált.

Korábban bevett gyakorlat volt, hogy a mészáros *elcsent* a *zsírnakvalóról* lefejtett bőrből,<sup>29</sup> ez ma már teljesen elfogadhatatlan gesztusnak számít.

A mészáros vagy a disznóvágás körül sürgölődő gyerekek ugratása, a disznóvágással kapcsolatos igaz történetek<sup>30</sup> felelevenítése is egyre ritkábban válik a disznóvágások beszédtemájává.

A 20. század során gyakorlatban volt a mészáros és a segítők mellett a szomszédoknak, rokonoknak is kóstolót adni a frissen vágott disznóból. Ez rendszerint egy kisebb szál kolbászt, vérest, májast, töpörtyűt jelentett. A kóstoló küldésének szokása mára szintén kikopott a gyakorlatból. Csupán a gazdasszony munkáját segítő asszonyoknak szokás kóstolót vinni.

## Összegzés

■ A disznóölés helyi gyakorlatának leírása révén az vált láthatóvá, hogy az elmúlt száz év során hogyan változtak meg a településen a fogyasztói magatartások. A sáromberki helyi társadalmat szinte a huszadik század végéig az önellátásra való termelés által meghatározott mentalitás jellemezte. Még azokat is, akiknek anyagi helyzete megengedte volna az alapélelmiszereknek a piacról történő beszerzését.

Ennek okát abban láthatjuk, hogy a kommunizmus idején az élelmiszerek jelentős részéhez a falusi lakosság hozzáférése korlátozott volt. A kenyeret jegyre, *városi buletinre* adták. A hentesáru-ellátás akadozott, bizonytalan volt az érkezésének ideje, és óriási sorokat kellett kiállni érte. Az 1989-es rendszerváltást követően az üzletek kínálata kibővült ugyan, de a falu táplálkozási szokásai lassan változtak. Továbbra is a háztáji gazdaságban termelték meg az élelemszükséglet jelentős részét. E gyakorlat fennmaradásának ugyanakkor anyagi okai is vannak: a falusi lakosság jelentős része a hagyományos paraszti gondolkodás mentén vezette háztartását: önellátásra rendezkedett be, illetve a *hasán spórolt*. Ezt a fogyasztói magatartást számos normatív funkcióval rendelkező íratlan szabály alakította. A disznót csak télen, karácsony tájékán vágták le, ezzel szemben az 1990-es évektől rendszeressé vált az évi két, sőt több alkalommal történő disznóölés is. A kolbászt csak akkor kezdték meg, amikor *megszólal a rigó* (azaz tavasszal). Húst elsősorban csak vasárnap és ünnepnapokon fogyasztottak. A kemény fizikai munka és a mezei munkák idején elsősorban szalonnát fogyasztottak.

A nyugati életminták elterjedése, a falu–város migráció irányának megváltozása eredményez ezen a téren változásokat. Egyre gyakoribb, hogy a falusi háztáji gazdaság mellett a veteményeskertet is felszámolják. A 21. század elején azonban már egyre több család hagy fel a gazdálkodó életformával, a ló- és szarvasmarhatartás után a disznó- és a baromfitartásról is egyre többen lemondanak. Az ilyen háztartások vagy a szomszédoktól, ismerősöktől vásárolnak disznót, vagy a nagy bevásárló-központokból szerzik be a családi fogyasztásra szükséges húsmennyiséget. Ebből következően az élelmiszerkiadások a rendszerváltást követően egyre nagyobb arányát képezik a családi költségeknek.

Ma a disznóhús beszerzésének gyakorlata a településen egyfajta átmeneti állapotban van, amelyre elsősorban a *hezitálás* jellemző. A megváltozott környezet sok szempontból átalakította a disznótartás és a disznóölés gyakorlatát, de a hagyományos formákkal történő drasztikus szakítás még egyelőre nem következett be.<sup>31</sup>

1. Sáromberke (románul Dumbrăvioara) Marosvásárhely vonzáskörzetében, a megyeközpontot Szászréggel összekötő 15-ös országút mentén fekszik, közepes méretű, többségében magyarok lakta település. A település gazdasági-társadalmi szerkezetének részletes értelmezéséhez lásd Vajda András: *Változó létformák vidéken*. Egy Maros menti falu gazdasági-kulturális szerkezetének átalakulása. L'Harmattan – Kriza János Néprajzi Társaság, Bp–Kvár, 2019. (A továbbiakban Vajda 2019.)
2. Hermann Bausinger: *Népi kultúra a technika korszakában*. Osiris – Századvég Kiadó, Bp, 1995. 81–83
3. Gagyí József (szerk.): *Ismerős terepen*. Válogatás csíkszeredai antropológiai írásokból. KAM – Regionális és Antropológiai Kutatások Központja – Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 1999. 29.
4. Gagyí József: *Földosztók, önellátók, gyarapodók*. A dekollektivizáció emberei. Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely, 2007. 5.)
5. Vö. Zsigmond József: *Disznóölés*. In: Palkó Attila – Zsigmond József: *Magyaró hétköznapijai*. Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely, 1998. 166–176. 167. (A továbbiakban Zsigmond 1998.); Kinda István: *Hagyományos népi mesterségek Háromszék és Erdővidéken*. Háromszék Vármegye Kiadó, Sepsiszentgyörgy, 2017. 55. (A továbbiakban Kinda 2017.)
6. Lásd Kós Károly: *A Mezőség néprajza*. II. Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely, 2000. 171. (A továbbiakban Kós 2000.); Zsigmond 1998. 167.
7. Hasonló gyakorlatról számol be Kós Károly mezősi táplálkozási szokások bemutatása kapcsán (Kós 2000. 171.), valamint Zsigmond József a magyarói disznóvágás leírása során (Zsigmond 1998. 166.).
8. Lásd: Vajda 2019: 125.
9. Mózes András: *Adatok Sáromberke történetéhez*. I–IV. Kézirat, Sáromberki Református Egyházközség Levéltára. Jelzet 466, 467, 468, 469. é. n. I. 124. illetve II. 11. (A továbbiakban Mózes é. n.)
10. Kós 2000. 171.
11. A kommunizmus időszakában jellemző volt az úgynevezett *köményes* készítése. Ezt általában a kereskedelemben kapható 96% fokos alkohol (helyi szóhasználatban *szesz*) desztillált vízzel történő (3:1-hez arányú) hígítással és pergelt köménymagból és karamellizált cukorból készült szírpappal történő ízesítés révén állították elő. A szeszből készített pálinka a rendszerváltást követő időszakban is elterjedt volt és maradt mind a mai napig.
12. A szabályozás a 1099/2009/CE számú uniós rendelet alapján készült. A rendelet magyar nyelven az alábbi linken olvasható: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1099&from=RO> (utolsó ellenőrzés 2019. 11. 20.)
13. Hasonló folyamatokról számol be a magyarói disznóölés bemutatása kapcsán Zsigmond József is. (Lásd Zsigmond 1998. 168.)
14. A kétféle felszedés technikája közti különbségről lásd Kinda 2017. 55–56. Az orjára bontás leírásához lásd Kismán Eszter – Pócs Éva: *Disznóölés*. In: Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. 1. A–E. Akadémiai Kiadó, Bp., 1997. 590–591.
15. Ritkán az is előfordul, hogy a bokákat a sonkán hagyják, és csak később, a feldarabolás során választják le.
16. Zsigmond 1998. 169.
17. Az Európai Unióhoz való csatlakozást követően Romániában is kötelezővé vált a házi használatra levágott állatok esetében is a hús bevizsgálatása a trichinellosis (fonalockór) veszély megelőzése érdekében.
18. Zsigmond 1998. 170.
19. Lásd Kinda 2017. 57.
20. A fejből kivesszik a szemeket és az agyat, amit beletesznek a tojásrántottába, vagy agylevest főznek belőle.
21. A leőrölt tepertőhöz főtt tojás sárgáját és mustárt kevernek.
22. Azért nem az egészet, mert akkor túl keserű lesz a májas.
23. A borsikafű helyi neve.
24. Mózes é.n. II. 38.
25. Lásd Mózes é.n. I. 26.
26. Lásd Gagyí József: *Fejezetek Románia 20. századi társadalomtörténetéhez*. Mentor Kiadó, Marosvásárhely, 2009. 141.
27. Részletesebben lásd Vajda 2019.
28. A saját gazdaságban megtermelt disznót egyre több család esetében váltja le a vásárlás útján beszerzett disznóhús.
29. Korábban, a háznál vagy a művelődési házban megült lakodalom esetében szintén gyakorlatban volt, hogy a főzéshez segítségül hívtak asszonyok *elloptak* egy keveset a sültekből.
30. Ezek a történetek a disznószűrást elvett, ügyetlen mészárosokról, illetve a városi disznóölésekről szólnak. Például: a sikertelen szűrés után a mészáros gázslagot nyom a disznó szájába, amittől az megfullad, majd mikor elkezdik perzselni, felrobban. A mészáros rosszul szűrja meg a disznót, ezért ameddig a mészáros és a fogók bemennek a konyhába egy pohár pálinkára, elkőborol, így aztán fél napig kell keresni. A kimúltak hitt disznó, mikor ráteszik a parázst, felugrik, és parázssal a hátán befut a kazalba, ami ezért porig ég stb.
31. Ugyanakkor nem mehetünk el szó nélkül amellett, hogy a tanulmány véglegesítése közben jelent meg a román médiában a hír, miszerint a Nemzeti Egészségügyi, Állategészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Hatóság (Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, ANSVSA) rendelettel tiltán be a háztáji disznótartást. Ha a hír igaznak bizonyul, ez az intézkedés gyökeresen fogja átalakítani mind a disznóvágás, mind pedig a disznóhús fogyasztás vidéki gyakorlatát.