

Disznóvágás Gánton

Akinek nem volt saját anyadisznója, már tavasszal igyekezett beszerezni a télire felhizlalásra szánt kis-malacokat. Amikor ezeket napközben kihajtották a disznólegelőre, a kondás vigyázott rájuk. A malacok beszoktatása nagy tortúrával járt, mert eleinte nem akartak sorban menni, ezért három-négy ember segített a terelésükben. Amikor a kis kápolnától hajtották a malacokat, könnyebb volt a helyzet, mert jobbról és balról is sűrű bokrok voltak, könnyebben elboldogult velük a kanász, de pár napig így is, egészen a legelőig szükség volt segítőkre. Ha egyszerre többen szoktatták a jószágait, akkor különböző – például piros vagy kék – színű festékekkel jelölték meg a malacokat, hogy mindenki meg tudja különböztetni a sajátját. Kezdetben a gazdák estefelé a kis kápolnánál várták őket, de pár nap múlva már maguktól is hazataláltak a malacok. Egy jó gazda úgy csinálta, hogy amire hazaért a malac, már bent volt az óljában a kukorica, így örült, hogy hazatért. Július-augusztus táján a vágásra szánt malacokat hizlalásra fogták. Attól kezdve otthon tartották őket, és bővebb adagot kaptak enni.

Általában András napján, november 30-án kezdődött a disznóölési szezon. A disznóvágást megelőző nap előkészítették az eszközöket: a rénfát, a forrázó teknőt, a szórkaparó dolgokat és az oltott meszet (ezt a disznó lábaira öntötték rá, amikor forrázták, vagy fahamuval bedörzsölték a disznó lábait, mert így könnyebben lejött az amúgy erős szőr). A késeket vizes köszörűn kiélezték, és kimosták a fateknőket, amikbe a feldarabolt húsokat helyezték. A sonkák sózására előkészítették a szapuló dézsákat is. Ezeket téglákra állították, és mivel az alsó részükön volt egy lyuk, amin le lehetett engedni a levét, különösen praktikusak voltak. A sonkákat hat hétig hagyták sóban állni, miközben levét engedtek, amivel aztán néhány naponta, amikor megforgatták a kádban, meglocsolták. Ez elengedhetetlen volt ahhoz, hogy a sonka megfelelően legyen tartósítva a füstölés előtt.

A hurka végét kenderfonállal kötötték el, ezt is előkészítették, és törlőruhákra is szükség volt. Előző nap már nem adtak enni a disznónak, hogy lehetőleg üres legyen a bele.

Másnap reggel előkészültek a disznóvágásra, mindenki megivott egy-egy kupica pálinkát, majd miután lefogták a disznót, a böllér késsel leszúrta. Egy asszony zománcozott tállal állt a böllér mellett: a tálba egy marék sót rakott, majd odatartotta az edényt a kifolyó vér alá, közben fakanállal kavarta a vért, hogy a sót belekeverje, mert így nem alvadt meg olyan hirtelen. Az edény tartalmát a véres hurkához használták fel.

A disznót ezután a forrázó teknőbe tették, ami-be előbb két láncot helyeztek keresztben, hogy a forró vízben forgathassák, ugyanis azzal nem volt szabad megállni, hiszen akkor ráégett volna a szőr a disznóra. Addig kellett forgatni, amikor már lejött róla. Előbb kézzel leszedték a szőr nagyját, majd régi kanállal vagy bádoggal lekaparták a disznó szőrét és lekapták a nagyobb körmöket is. Amikor elkészültek, akkor fölakasztották a disznót a rénfára, és tovább tisztították: sikár kefével alaposan ledörzsölték, hiszen csak teljesen tisztán kezdhették meg a szétbontást. (A disznó pörzsölését csak azok az Alföldről jött családok alkalmazták, akik az 1926-ban megnyílt bányába jöttek dolgozni.) A rénfával azért szerettek dolgozni, mert amikor felhasították a disznót, a még benne lévő vér egyből lefolyt, sőt még csőrös kannából vízzel is lelocsolták, így sikerült még alaposabban megtisztítani a bontáshoz. Egy nő nagy vájlinggal állt a disznóhoz, ebbe gurult a disznó bele, amiről az asszonyok lekapkodták a bélzsírt, amit félretettek szappanfőzéshez. Az asszonyoknak alaposan meg kellett tisztítaniuk a belet: nagyjából kimosták, majd darabokra vágták, többször kifordították és több lében is megmosták. Ehhez trisót és ecetet használtak, hogy elvegye a szagot. Úgy tartották, hogy akkor tiszta a bél, amikor nekidobják

Ahogy az előző számunkban ígértük, folytatjuk Vass Erika Régi gánti emberek, mindennapok című tanulmányának közlését.





a meszelt falnak, és ott marad. Ha még zsíros volt, lecsúszott a falról.

A reggelire akkor került sor, amikor már szétzedték a disznót, és az üstben megabálták a húst, az volt a reggeli. Ehhez főtt krumplit, savanyú uborkát vagy csalamádét ettek. Reggeli után folytatták a munkát: szétválogatták a húsokat, a fejrészt is megabálták a disznósajtba, levágták a szalonnát és a sonkát, kiszedték az orját, aztán kezdődött a darálás. A hurkát vastag bélbe töltötték, de amit egy-két napon belül felhasználtak, azt töltés nélkül hagyták meg. A hurkába kenyérkocka, az üstben abalében előfőzött kukoricadara, bors, majoránna, só került. Az 1950-es években jött divatba, hogy a kukoricadara helyett rizst abáltak meg.

A kolbászhúst paprikával, sóval, borssal ízesíteték. Pirospaprikát főleg vándorárusoktól vettek, de volt, aki maga is termelt a család szükségletére, és ősszel kitették az eresz alá száradni, majd ledarálták. Mivel takarékoskodni kellett, az egyik jellegzetes sváb étel a hurkaleves volt. Disznóöléskor a nagy üstben a megtöltött hurkát és a disznósajtot ki kellett főzni. Ha nagyobb láng volt, akkor egyik-másik ki is durrant, és a tartalma belement a húslébe. Ebbe a zsíros lébe, melyben a hurkának ez a maradéka volt, krumplit főztek, s tálaláskor pirított kenyérkockát is tettek még hozzá.

Disznóvágáskor rengeteg apró csont és olyan zsíros falat keletkezik, amit nem lehet semmibe beletenni. Ezeket föltették savanyú káposztával főni, és gerslit is tettek bele. (A rizs még a II. világháború után sem volt jellemző, inkább csak az 1950-es évektől.) A savanyú káposztát kimosták, babérlevéllel fűszerezték, és fűszerpaprika hozzáadása nélkül főzték meg. E húsos káposzta népszerűségét mutatja, hogy esküvőre is készítettek. A töltött káposzta régen nem volt népszerű, csak 1945 után jött divatba.

A zsírt még aznap kisütötték, az üstbe a zsír alá picit vizet tettek, hogy ne égjen le az elején, amíg a saját zsírából nem lett elegendő. Közben nagy fakanállal állandóan keverték. Elég soká tartott, amíg kisült a zsír. Arra is vigyázni kellett, ne legyen túl nagy tűz az üst alatt, hogy le ne égjen. Amikor már lassan elkészült, a tőpörtőt az üst széléhez nyomták,

hogy megnézzék, jó-e már. Ha szépen jött ki a zsír, az azt jelentette, hogy már majdnem kész. Ilyenkor 1-2 dl tejet öntöttek hozzá, attól karamellizálódott, és szép színt kapott a tepertő. Ekkor az üstöt leemelték a tűzről, és a tőpörtőt egy szűrő segítségével egy lábosba szedték ki. Egy kicsit átnyomták a szűrőn vagy a krumplinyomón, hogy még jobban zsírtalanítsák. A tiszta zsírt átfejtették a zsíros vendőbe, amit csak akkor zártak le, amikor kihűlt, másképp hamar megavasodott volna. A tőpörtő morzsalékos részét tőpörtős pogácsához használták fel.

A kocsonyahúst a disznó bontásakor konyhakészre tisztították, majd félretették.

A bőrke egy része bekerült a disznósajtba, de tettek belőle félre a kocsonyába is. A kocsonyahúst bőséges vízben tették föl, mert utólag nem volt szabad vizet önteni hozzá, akkor nem aludt volna meg. A kocsonyába beletették a körmöt, a disznó farkát, fülét, a bőrke és a fejhús egy részét (a másik része a disznósajtba ment), valamint a nyelvet (amit előtte leforráztak és lekaparták az érdes részét). Nagyon lassú tűzön – akár négy-öt órán keresztül, ameddig le nem jött a hús a csonttól – úgy kellett főzni a kocsonyát, hogy épp csak gyöngyözzön, de ne forrjon a leve, mert különben zavaros lett volna. Tettek bele sárga- és fehérrépat, fokhagymát, egy-két fej vöröshagymát, két-három babérlevelet, egész borsot is. Arra is vigyáztak, hogy a fokhagymát ne túl hamar tegyék bele, mert ha nagyon szétfő, opállossá teszi a kocsonyát.

A máj egy részét a délelőtti étkezéskor abált májként fogyasztották, a többit pedig a disznósajt készítéséhez használták. A disznósajtot főleg fejhúsból, bőrkéből készítették, fűszerpaprikát, őrölt borsot, sót és egy maréknyi kolbászhúst keverték bele, így lett igazán jó. Az alapanyagot a disznó gyomrába töltötték bele, amit a bélhez hasonlóan nagyon alaposan kimostak. Ám előtte, amikor a gyomrot kiszedték a disznóból, két végén levágott libatollal felfújták, hogy amíg meleg, kitáguljon, másképp összehúzódott volna, és nem sok töltelék fért volna bele. Miután megtöltötték, megfőzték az üstben, de ott sem forrhatott a víz, mert nagyon könnyen szétduzzant volna a disznósajt. Úgy tartották, hogy ahány kilós a disznósajt, annyi óráig kell főzni a forró lében. Miután megabálták, két nagyobb húsvágódeszka közé szorították. A tetejére téglát tettek, és néhány helyen kötőtűvel megböködték, hogy a felesleges levegő és a túl sok zsír kijöjjön belőle. Az volt a piros zsír, a háború után kenyérrre kenték, később pedig hozzácsapták azokhoz a zsiradékokhoz, amiből szappant főztek. Ha nem volt elegendő a gyomor, akkor a vakbelet (Katának mondták) és a húgyhólyagot is felhasználták a disznósajthoz. Ekkor a hólyagot is felfújták, mint a gyomrot, majd tisztították, megtöltötték. (Régen, ha kitört az ablak, akkor ezzel a hólyaggal pótolták. Ez még a háború után is szokás volt, hiszen drága volt az üveg.)

A vesét és a velőt másnap vagy harmadnap külön készítették el. A vesét kettévágták, az ereket kivágták belőle, alaposan megmosták, többször leforrázták, hogy tiszta legyen. Dinsztelt vöröshagymára csíkozták fel, paprikával és borssal fűszereztek. Amikor már majdnem készen volt, akkor tették hozzá a hártýától külön megtisztított velőt.

A szalonnát – amint a sonkát is – durva sóval alaposan bekenték, és szintén beletették a sózó edénybe, a szapulókádba. Általában négy hétig hagyták ázni, nehogy megromoljon. Két-három naponként újra felöntötték vízzel és meg is forgatták, hogy jól átjárja a sós lé. Miután kivették belőle, a szalonnát és sonkát néhány napig rúdra akasztva szárították, majd a füstre kerültek. Régen a szabadkéményes lakókonyhákban belül lehetett fűteni a füstölőnivalót a kéménybe, így az ottani fűzés-fűtés füstje végezte el a tartósítást. Ezek a konyhák egyébként nagyon hidegek voltak, mert nem lehetett rendesen kifűteni őket. A füstölésnél vigyázni kellett, hogy milyen fát használnak. Fenyőfával nem tüzelhettek, mert a gyantának különleges szaga van, ami a húsnak rossz ízt adott volna. Nem volt jó az akác sem, mert attól is furcsa szagot kapott volna a hús. A tölgy-, a cser- és a bükkfa viszont nagyon jó volt erre a célra. Arra is vigyázni kellett, hogy nem lehetett nagy tűz a kályhában, mert csak hideg füstöt kaphatott a füstölőnivaló, meleget nem, attól ugyanis megromlott volna. Amikor a szabadkéményes konyhák kimentek a divatból, kis füstölőket építettek az udvarokon. Ezek négyszögletes építmények voltak rudakkal felszerelve. Ügyelni kellett, hogy a falban szellőzőlyukak legyenek, alul pedig kialakították a tűzhelyet, ott tették rá a hasított fát. Ennek sem volt szabad lángolnia, csak izzania, hogy hideg füstöt kapjon a hús.

A disznószőrt a rongyszedők gyűjtötték össze, edényt adtak érte, és felhasználták sezlonok, matracok tömésére. A bélzsírt csizmák és bakancsok kenésére használták föl, hogy ne engedje úgy át a vizet. A disznó epéjét sem dobták ki: nagyon jó volt a fagyott sebekre, például a hadirokkantak számára.

A disznóvágás napján befejeztek minden munkát, addig nem került sor a vacsorára, amíg az edényeket tisztán a helyükre nem tették. A disznótorra családostul hivatalosak voltak mindazok, akik segítettek a vágáson. A tor régen – mint már említettem – hurkalevessel kezdődött, de az 1950-es években a húsleves jött divatba. A leves után sült hurkát, kolbászt és pecsenyehúst tálaltak fel, ehhez

krumplit vagy más köretet nem ettek, csak kenyeret és savanyú uborkát vagy csalamádét, céklát. Voltak, akik kompótként aszalt gyümölcsöt főztek. Legvégül a toroskáposzta következett: a vöröshagymát zsíron megdinsztelték, soronként váltakozva zsíros, csontos húsokat és savanyú káposztát tettek rá. Más semmi nem kellett bele, legfeljebb ízesítésként egy kis paradicsomlé.

