

GYŰJTŐ: PALLÓSI JÓZSEF

GYŰJTÉS IDEJE: 1980.

TART.: DISZNÓLÉSI SVOKÁSOK RÉSZLETES LEÍRÁSA

12 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: MAGYBERKI

SZÁMUTATÓ: VI, 8

XII
1

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNOVÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYS. LTK. 4369-es TÉTELE ALÓL

1369 / 1980

IV/47/49



Disznóölés szokásról részletes leírása (Első részben) <sup>Nagykőrös
hez tart.</sup>

A szaxadproduktum és készült is 1945-ig a faluban általában
magaslatokról élt 6-8-tal.

MA-1378
KAPOSVÁR MUSEUM

Glütógép egyáltalán nem volt a húst sem hallották, min-
denki a húst és a főttelést is füstöléssel tartották el
A húst (sonka szalonna) 2 hétig sóval pácolták utána 2 hétig füs-
tölték.

Ritkán vágtak egy évben többször disznót, hanem ha többet
vágtak annak földelgázára mind egy napon történt.
Mindenki karácsony előtti kéthétben szorot disznót vágni
hogy az ünnepekre legyen frissen, és a vágásor időpontja
ne egy napra esik, ezért a rokonok a vágás időpontját
örökléssel hangolták.

Mert illő a disznóölésen megjelenni a testvérek, komának
Egy ilyen alkalomra 20-25 liter bort szoktak kora hinni
attól függött hogy hány oxemily jött össze, főleg vacsorára
Disznóvágás előtti este a kőcsök hőszívulése a férfiak dolga
volt.

A kőcsök főzőrészének készítése, langyos, fohlangyos tisztítása
a kása főzése a fűszerek előkészítése pedig az anyanyelvi
(A kása búza, búza, árpa, öngy, hajdina, rizs volt)

Reggel korán kelt a malác. 1 disznó esetén 1, több disznó
esetén 2 kottant szorított fel. Egy kottalabra 5 vedes viret
tettél forrázni. Régebben nálunk a disznókat csak forrá-
ták, Mióta gáz van többen a forrázás után megpirítják
ha a disznó már a roudján lóg.

Reggel mikor kivilágosodott őrzéjött a meghívott rokon-
saj. Pálinkával kínálták őket, majd meg reggeliztek és
még álltak neki a munkának
Erre az alkalomra a mirtól kapott kóstolót has-
nálták fel, ha ez nem volt tyndat vágta és azt
burgonyás pörköltnek elkészítve fogyasztták bor kíséretében

Körben szüntőtték mindenkinék a szarvát, ki hol fogja meg a disznót, kiszúrja le, kifogja a vérestálat. Aztán neki káros ábrattal az élőknek. A garda vékony kötél végére hurkot kötött ezt belekötta a disznó szájába úgy hogy az agyar fölött ha meg-hurkka jól rácsussuljon így könnyen odalehet vezetni a disznót az élők színhelyére. Ki föltérte kifor-tára és vonszolták a disznót a megberzelt helyre. A disznót mindig a jobb oldalára feltették mert így lehet könnyen és szabályosan leszurni. Vigyázni kellett hogy a disznó el ne rökjön, vagy rököljön, mert akkor számitani lehetett arra hogy este a nyársdugók az szártalan kipelleugérére messze szedve megintják, hogy ilyen munkáit sz-melyenkeint a disznónak melyik destróire jár. Fontos volt hogy a disznót akkor szurják le ha a víz már jól forr mert akkor jön le a szőr könnyen róla. A szúrás megtörtént a bűlér kiszúrta a disznó orrát, a többiek az alatt vízszintesre állították a for-raróferőt, kiámasztották hasított vágott fával, hogy ne mozogjon. Duplón állították a forgatóláncot és beletették a disznót úgy hogy a lánc az első és a hátsó lábak között legyen. A disznó hason felel-jön és a hátára falamut szorítják, azt állították hogy a szőr így könnyebben kijön. Ezután ráöntötték a forróvizet hátulról a fejfelé haladva. Utána elkezdtek a forróvízbe a láncot forgatni mindaddig amíg a szőr könnyen ki nem jött. Ha mindenhol könnyen kijött megálltak és vaskannállal, boxoskatulya alsó és felső részével, erre készített kopró tekerményal lekoptatták.

ha kész volt a bűlér kiszabadította a hátulso láb-
 barból az inarat és a tekőből a disznót felakar-
 tetták a rendjára. Amely lehet 3 vagy 4 lábú
 4 rendjén lógó disznót 2 veder vízzel (hideggel)
 lemosták utána a vízamaradt kevésszót
 éleskessel lebortválták. Körbe mondagattak egymás-
 nar, "Júdád sógor ki a legszegegyebb ember? Ki
 még nem evett disznószót és bor-muszincát
 nem ivott"

Mert annak nem volt se disznója se lóva.
 Ha mióta gáz van arxal kaptják le a vízamaradt
 kevésszót. Fan aki a lógó disznót szép pérossa meg-
 piritja. Ezután még egyszer kessel lehurta a bűt fel-
 simet hogy szép tiszta legyen.

Ha ez kész volt a bűlér levágta a két első szűlköt
 a fogóval, hogy a Forábbi munkába ez maradályosa.
 Ezután levágja a fejét nyarban ott ahol a szuras
 történt, ha a húst a nyarvizalyáig levágta bele-
 nyult egyik kezével a disznó kivágott arulurába a
 másik kezével megfogta az egyik fület és körbe
 addig csavarta amíg az el nem szakadt egymástól.
 A levált fejet hidegvízzel lemosták és felakasztták
 hogy lecsorgjon.

Ezután a levágott nyarivést hidegvízzel lemosták
 és megkezdődött a belsőszervek kivétele.
 A kifeszített disznónak felvágják a hasát, elvágják
 a keresztcsontot és kivették a véglelet utána lassan
 saját súlyától megintre kivették a beleket egymost,
 májat melyről lefejtek az epét és eldobták.
 Utána bárdal szétvágják a mellkast és kivették
 a tüdőt, szívet, és a májjal, léppel együtt a köventő-
 be került. Majd a disznó mellkasát hidegvízzel kimosták

Régebben a hátgerincet a bordák felállkozásánál kétoldalt elvágták és külön kivették (ebből főzték varroása finom húslévest) 10 cm-es darabokra szétvágva úgy hogy a hús árnyékosra felvették.

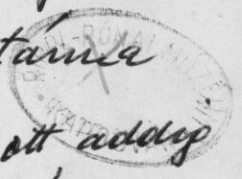
Ma közösen szétfűrészelik vagy késsel kalapáccsal ütögetve pontosan szétvágják és mellé kétoldalról 10 cm hosszú bordát vágják melynek hátirésén ott marad a húszpesevény ezt bordánként szét szeltek és ezt hívják Karmanádlinak melyet nylon szálba varrják és kihűlés után kerül a hűtőszekrénybe ezután közösen szétvágják a hátszalonnát és így

a disznó mind a kétfele külön lóg a szendfán. Elsőnek a fej szét darabolása még pedig a szájszíni-lás irányába kétfelé vágják, így lett alsó és felső fej. Az alsó fejről kifejtették az alsó állkapcsot mely a követőbe került utána 10 cm szélesen levágták az alsó ajkát addig amíg vékony ez a húsonyába kerül kifejtették a nyelvet ennek végéről levágták a gégeporcos részét ez a követőbe került (a húsába)

A megmaradt részből alakították ki a Fehérszalonnát. A felső fejről a szem alatt levágták az orr részt, lefejtették a húsrészt a csontot eldobták

Ezután a fejről levágták a tarkószalonnát feldarabolták és lesütötték az állás utáni nap a karmanádlival és a feldarabolt oldalbordával együtt... végül leöntötték mely de nem forró zsírral (s.l. ügybe) Erősen bárdal szét hasították a fejet kivették az agyvelőt és a 2 vesével kovás húsral és májjal jó vese-velős párolt készült ebédre.

A vágópád végén a fejből bárdal kifaragták az orrszékény visszamaradt részét és utána mind a két fél fej a követőbe került ott addig főzték amíg a hús el nem vált a csonttól.



Exután a bális behozta az egyik földiszarvát és a vágópadra fertette úgy hogy a belsőfele volt felül. Először kivette a vesét amely a velővel az ebédhez kellett utána kivette a hájat, ezt külön felle hogy a máris feléből kijövő hájjal együtt külön lehessen kiszűteni. Most a nyulát (nerexizom) vette ki amely a kolbászba került.

Utána az oldalborca lefejtesé a kisbordával együtt a csirizalmáról emöl levágta a kisbordát, és a rajtalévő kanyacsapcsenyével együtt megszűttélér ebédre. Az oldalast rajen a bordát 2 helyen megtörte. Fér bárdal úgy hogy a borda egyenes legyen úgy ment a sózóba utána a füstre.

Most a lapockától hátrafelé húzva kifejtette a húszu (vagy) fehérpecsenyét ebből szűttélér ebédre is (most a gherekér csak a soványhúst szűttél) a fűtöt darabolva vágva (20 cm-es) eltettél az ünnepre.

(Kanyacsapcsenyé) Exután a bális a disznót 3 részre vágta szét, első sonka, hátsósonka és a középső részre.

Az elsősonka levékompatása után a zsíros rész zsírmentes a soványrész kolbászhoz ment. Kivette a lapockát úgy hogy a húsa a sonkán maradjon ezt úgy lehet hogy a fűgónál kiszabadítja és kitoldalt a szont mellett késsel megvágja. Utána léccel meg húzza úgy a szonton nem marad húsa, szob lesz a sonka közepé. Exután kiinyarítja a bális a szont a leese részről leszedi a soványhúst ez a kolbászba a zsír a zsírhoz kerül de a sonka pedig a sózóternöbe

Er után a hátsósonka kerül a sorra, ezt is megvé-
komítja 6-8 cm-re. A forgónál kivesszi a keresztarontot
ert letisztítva félre teszi most ez a többi hasonló sort-
tal, ~~hustok~~ sölébe felén hűtőig el áll így ~~felé~~ el
regeu ma ez is a hűtőbe kerül.

Az innen lekerült vastag soványhúst hirtár fél-
csódamar ebből a javát félre teszi a hulladék a
kellásba a zsír szimar ment. A megmaradt
részből a vállér kikanyarította a sonkát a lecsott
rész a kellásba is szimar ment. A hátsósonkáról
levágta a hátsócsülköt a csánk alatti forgónál ez
közöngyámar való hus lett.

A középső részből alul levágta a cseszliumbős rént
8 cm széleset ezt 10 cm-es darabokra vágta ez is a
lesütött húskor ment ezt hirtár bőszi topótyúner.
A vissza maradt részéből levágta hosszába egy db-
a szalmát 30 cm széles 40 cm hosszú er ment a
sózóba a sonkával együtt. A megmaradt vastag
hátszalomrából zsír lett. Ezt felhabdaltár 10x15 cm
es darabokra is megköventették regeu ma a bőrkét
nyersen hűtár le regeu a köventés után ha
meghült. A zsírszalomát 2x3 vagy 2x4 cm-es db-ra
vágják össze szimar.

A disznó májra felén a szétzedés hasonló keppen
fősténik.
Mire a szétzedés kész az anyagot szétzedik, kimos-
sák, megtisztítják a belsőt.

Eddorra már megfőtt a kövestőbe ~~fel~~ 2 db félfej
a tüdő, szív, máj. gége ezt kivesszi utána axomál
beleteszi a nyers bőrkét ezt is megköventik. Regeu
a szimar valót köventeller utána hirtár le a bőrkét

Megkivánom jegyezni hogy amikor a disznó még a rend-
fán lóg a bűllés levágta a szerszimbőrt és odaadja
a gazdaasszonynak az pedig az úresőbe dobta, hogy jövö-
se annyi malac kerüljön az őba ahány szerszimből az
őba dobta.

Régebban az oldalast feljűstöltél és nyarva vagy kőportába
főve jűgyasztottál, de volt aki feldaraboltatta lesütöte és le-
öntötte szíval így tettél el nyáron.
Ha szíval van hűtőszerve vagy ládája abba teszi el mind
amit nem akar feljűstolni. Gyondos a húst neylon-
szacsióba varjár hogy ne jűgyjön össze. Ammit tesznek egybe
amennyit egy alkalomkor kiakarnak venni felhasznalásra
Ezen idő alatt az asszonyot a beleket mossák, tisztítják
és a szerszalonnát vágják fel szíval.

Ha mindez kész kezdődik a kolbászos darálás. Utána a
kövesztöbe tett fejek, álkapocs letisztítása kihűlés után
tüdővel, szíval, májjal, léppel együtt ledarálják,
Ezután a katlomba beleteszik a lezedett bőrkét követ-
tően. Régen amikor a szívalt valót követették ex-
a művelet kimaradt. A szerszalonnáról a bőrkét
kézzel lezedték kicsit hűlni hagyják utána leda-
rálták és a disznósajtba kerül.

Közbe meg jön az ebédidő:

Ebédre gulyásleves, vese-velő májjal, sült hússal savanyu-
sággal, amit borral íblőgettek, hogy jobban emésztő
Ebed után először a kolbásznak valót, majd a
disznósajtnak, stízfőlesnek valót utoljára a húsába
valót keverik meg.

Kolbászos ízenteire söt, paprikát, borsot felhagyományt
Ez időkorán procurat hogy szép piros legyen a kolbász.
Elsőször megkóstolják és ha már jó jűherenij, kezdi
Régen a szegényebb családok krumplis kolbászt is
főltöttek

Ehhez 2 rész kolbászhoz 1 rész főtt krumplit használunk fel a fűszereket ugyanúgy mind az előbbinél. Azonban ezt használják el először. (Fél is füstöltet)

Ez után a disznósajtban kerülő főtt borkét 2 rész és ehhez 1 rész nyers kolbászhúst adtak.

Fűszerek só, paprika, bors, fűhagymát adtak, jól összekeverték és utána pikanni hagyták.

A hurkának valót keverték ezután, a kevertőlébe megőzött kása ráöntötték a megdarált nyersvért a ledarált fejhúst, tüdőt, májat, lépét szívet.

Fűszerek sült hagyma, só, paprika, bors, majoranna ráterése után alaposan összekeverték utána pikantáltak. Föltés a keverés sorrendje szerint történt.

Első volt a kolbász a disznó vékonybelébe,

Utána a krumplis kolbász vékonybelébe

Disznósajt (gromos, helyag, kata könyvre)

Stifoler (vastag egyenes bélbe 30 cm-es darabokra szabva) a stifoler a disznósajtnak megkevert anyagból készült főleg a véreshurka töltése először a disznó megmaradt vékonybelébe ha ez elfogyott akkor vett bélbe amely disznóbél vagy marhabél volt. Mikor milyet lehetett kapni. Műanyagból négy nem volt.

Szalámit csak a gazdagabb családok főlték ez 1 rész vegyes disznóhús és ^{1 rész} marhabús vagy vad- hús keverékéből állt.

Fűszerek: só, paprika (édes és erős) bors porcelan Ezt 2 órai pikantálás után fűtötték meg marhabélbe vagy lóbelbe. Ma műanyagbélbe főlték

A kolbászt a töltés befijortával aromával feláztatják a füstre.

A hurkát kifőzték, aztalra oxétortára húlni és csak másnap arasztották fel a füstre.

A hurkát addig kell főzni tűzes de nem forró vízbe amíg belőle világos xiroo víz nem jön ki ha kötötüvel megsűrjék.

Kivételkor fakannállal hidegvízbe mártjuk így a bőre szép tiszta lesz nem lesz xiroo és előbb meg keményszik.

Utóljára a disznósajt (svartli) kifőzése kedvethetik (gyomor, helyag, katakönyvre) lassu tűzön 2 óra hosszát, közben kötötüvel bőködjük hogy a felesleges víz, xiroo kijöjjön és a felesleges levegő is különben felreped. úgy megdagad. Utána préselték.

Pétebben amíg a faluban hűtőszekrény nem volt a stífolést a sózathusra fektették és egy hétig sóvel áttörték hogy a külső bel átapolódjon, utána felarastatták a füstre, ott kiszáradt és szép pirosszínű egészenes eledel volt. Nyárra is eltették. A falában előszina készüléskor kezdtek meg ex volt a szokás.

A disznósajtot mindig aratáskor.

Ma mióta hűtőláda van a stífolést 1 óra hosszát főzik utána kimerik és másnap ha jól ki van hülve bele dugják neylon ~~zacska~~ zacskóba és úgy teszik a hűtőbe. Így ha arra szűrték van este kiveszik és másnap reggelre felenged és aronmal fogyasztható igen jóízű étel.

A hurka és a disznósajt főzését mindig egy idősebb gyakorlattal rendelkező személy vegerte és végezi.

Meg kívánom említeni hogy a faluban elő magas családok szoktak hússhurkát készíteni melyben tejhas és máj volt erre sőt, paprikát, hosszú Fettes kifőrték és félén fogyasztatták el kicsit megfűstelték hogy jobban el álljon

Amíg a kolbász, disznóság, stípoler, huroka feltését végzették a zsírt addig 2 arszony összevágta a zsírszalomát 2x3, 2x4 cm-es darabokra és feltették a zsírt a kátlanba sülni. Feltévesztés 1-2 liter meleg abalevet tettek a nyerszsír alá hogy rá ne égjen amikor már annyi leve volt hogy a tőpörttyüt (pörcöt) ellepte 1 liter friss édes tejét ontatták hozzá (ma is) ettől a tőpörttyü szép piros lesz.

A zsírt addig kell a tűzön sülni hagyni amíg a tőpörttyüt ha a kátlan oldalánál nyomjuk és fehérzsír jön belőle és a tőpörttyü vinza ugrik. Ha már jó a zsír akkor ha a tőpörttyüt a kátlan oldalához nyomjuk lapos marad és belőle sült kése zsír jön ki. Errot a zsírt a tűzről ovatosan leemelik egy előre odakészített vasszevőbe állítják hogy el ne dőljön és hagyják hűlni. Ha már a zsír lecsillapodott nem tűzes akkor az odakészített zsíros bődönőbe pörcnyomóval kim nyomják a zsírt a tőpörttyüt pedig szétterepetre tepsikbe teszik hűlni így vinzaugrik és szép tőpörttyü lesz belőle. A folyékony zsírt literes pohárral (romános) kimerik és az alja tőpörttyüt külön teszik ebből készül a finom pörcpogácsa (tőpörttyüspogácsa)

Megkivánom jegyezni hogy a disznóság lepréselése is szakértelmű kíván most lassan kell a megvizetett deszkát rátenni és főleg a neheréret most melegen könnyen kireped és amíg meleg kötötűvel körbe kell szurkálni hogy a felesleges víz és zsír kijöjjön belőle.

Ha mindennel végeztek következett a vacsora

- 1) Hátgerincből főzött finom husleves metélt Tésztával.
- 2) Főtt hús formával
- 3) Sült húska, kolbász savanyúsággal
- 4) Sütemény, forgácsfánk, hájasopácska

Közben a gazda úgy mind az egésznap folyamán a segítőköt borral kínálja.

Facsra alatt sokas volt a nyársdugás amely egy fadív volt kihagyozott oldalágakkal, hogy mindegyikre tudjanak valamit tenni és rajta volt a nyársle-vel.

Ebben az egybegyűlt rokonságot vire formájában kipelleugereztek és minden jól kívántak.

Résztelenen felszótta a disznó testrészait és ki-ki megkapta a magat.

A nyársot illet veszte szedni és úgy megírni A jó kívánságok nagyon hasonlítanak egymáshoz és jó formán mindent tudta kívülről a tartalmát Mellekelt egy ilyen nyársot.

A család mindig az volt hogy "Mikszitől jött igen megélezte Fogyon a nyársra szót, Ne riméljék az oldalágakat

Péter is rá húska, kolbászt, sült húst, süteményt, kenyé- ret, savanyúságot, ha legyen vagy láng volt a háznál akkor illet a név bort is adni hozzá, mert biztosan a haverok istár a nyársot.

Ha iskolás meserer dugtak nyársot ezér bort nem kapta. Exernek a kezükbe adták vagy a pitvarba olyan helyre hogy könnyen elvihessék

Szokás volt ilyenkor még a maszkajárás.

Allarcnal, rossz külseivel felöltözve sokszor nemesár fiatalok de idősebbek is felöltöztek és elmentek a dísznótába, Ezek, ittál táncoltak de nem beszéltek, hogy jól ne ismerjék őket

Társaságát is vittek magukkal melybe utazókat kérték és kaptak.

A vacsora befejeztével vidám társasági beszélgetés néha még névadás is előfordult.

A dísznótás esetében egyfelől fejérodött be

Persze az embered ha ismered nem mindig békés-
Tennészetűek. Előfordult hogy poharazgatás közben öme
szólalkoztak. Olvastam egy elbeszélést melyben a
szóváltásból veseredés lett és az egyik úgy vágta orra
a másikra hogy eleredt az orrvérse és behalt
Fejfájása az alábbi sírverset veséte

Itt nyugozik Csorba
Kit úgyvágta orra
Egy dísznótosba
Hagy ifjú korba
Hullott a posba

Egy másik esetben a dísznótázás egy vízsmolnárnál
volt. Szóváltást dulakodás követte és kikesültet az
udvarra. Itt a molnárlegény felkapta a falnar támen
Felt malomkövet és rádobta a barátjára.
Fejfájása az alábbi sírverset veséte

Itt nyugozik Garton Gyöde
Kire ráesett a malomköve
S mire levették róla
Holtan bujt ki alóla.



Demény