



Vidéken a legtöbb helyen ma is tartanak disznót, akiknek a tél és a hideg beköszöntével megkezdődik a visszaszámlálás. A hagyományos disznóvágás munkamenete nagyon hasonló mindenütt, ám az, hogy mi készüljön a húsból, belsőségekből, már régióként, sőt, azon belül akár családonként is változhat, attól függően, kinek mire van szüksége, ki mit szeret. A karaj, a szűzpecsenye és a köröm általában mélyhűtőbe kerülnek, a combból megfelelő érlelés és füstölés után meglehetősen a húsvéti

sonka, a disznó többi „alkatrészéből” pedig készülhet sütni való kolbász, májas hurka, véres hurka, disznósajt, töpörtyű, zsír, füstölt szalonna és sok egyéb finomság is.

A disznó tisztítása és bontása

A legtöbb helyen kora hajnalban, pálinkával isznak áldomást a munkában résztvevők. A legmarkosabbak lefognak az óljából kiengedett disznót, bár praktikusán ma már előtte sokkolóval elkábítják az állatot, mert egy rendesen fölhlizalt jószágban bizony nagyon sok erő van. A böllér éles késsel pontosan szúr, és már teszik is keze ügyébe az előkészített fateknőt, lábast vagy hogy stílszerűek legyünk, a vājlingot, hogy fölfogják a kiömlő vért. Sok helyen hagymás vér - leírását lásd a receptek között - lesz belőle reggelire, máshol sóval keverve, hogy ne alvadjon meg, elteszik véres hurka készítéséhez.

Következhet a disznó tisztítása, amihez az állatot egy nagy fatáblára vagy lemezre fektetik, hogy ne a koszos földön kelljen forgatni. Kezdeképpen a szőrzetét pörzsöléssel, vízzel feláztatva, késsel kaparva távolítják el. A pörzsölést régen szalmacsóvával, vagy külön erre a célra készített pörzsölővel végezték, ma már jobbára gázpalackkal és perzselővel dolgoznak. Az oldalára fektetett disznót szinte feketedésig perzselik, vízzel egy kicsit föláztatják, de vigyáznak, hogy a bőre ropogós maradjon, majd miközben vízzel fürösztik, tisztára kaparják. Az állatot megfordítják, másik oldalát is ugyanígy megtisztítják. Régebben az volt a gyakorlat sok helyütt, hogy hatalmas teknőben forrázták le a disznót, és szőrének nagy részét kaparókkal távolították el még pörzsölés előtt. Ezután rémfára (egy négylábú, fából készült szerkezetre) került a sertés, ezen pörzsölték, lekaparták, tisztára mosták. Ekkor szusszantak egyet, jöhetett egy cigi vagy egy pálinka vagy éppen mindkettő, feltették a főzéshez való úgynevezett abalevet (abálólevet), majd nekifogtak a sertés bontásának.

Hogy még a hasán fekvő vagy már a hátsó lábainál a rémfára akasztva dolgoztak, ez az állat nagyságától és a helyi adottságoktól, no meg a bontás folyamatától függött.

Leggyakrabban karajra bontották a disznót, amihez felfüggesztették. Elsőként a hasát, a fejétől kezdve úgy vágják föl, hogy ne sértsék meg a belsősegeket, beleket, amiket mind kiszedtek belőle. (A levágásra szánt állat már előző nap nem kap enni, hogy ne legyenek tele a belei.) Következett a fej és a háj leválasztása, majd az állat kettévágása. A gerincet pontosan középen, hosszában hatalmas bárdal kettévágták. A félsertésekkel bontóasztalon dolgoztak tovább, de előtte a fejet tisztították meg. Levágták róla a tokaszalonnát – néhol ezt már akkor leszedték, amikor a fejet elválasztották a törzstől – és általában ketté is hasították. Már mehetett is az abalólébe, a tokaszalonnával együtt. A félsertésről lefejtették a hájat, amit hájas sütemények készítéséhez azonnapi le is fagyasztottak vagy nagyobb kockákra vágva külön kisütötték. Azért nem a zsírszalonnával együtt sütötték ki, mert töpörtyűje a rajta lévő hártya miatt keménnyé vált. Lefejtették a zsírszalonnát. Levágták a körmöket, már ha erre nem került sor korábban, majd lekanyarították a combját és a lapockáját. A combról levágták a csülköt. Különválasztották a karajt, a tarját, az oldalast és a dagadót.

A bontás másik fajtája, az úgynevezett orjára bontás.

Ehhez a megperzselt sertést a gerincére fektették, levágták a lapockáit, combjait. Ekkor a még megbontatlan hasára fektették. A gerincénél végigvágta és két oldalról lefejtették róla a szalonnát. Levágták mindkét oldaláról a tarját és karajokat. Ezután vágta le róla az oldalast, és így jutottak el a belsősegeihez.

Ha az előkészítés kész volt, jöhetett egy kis pihenő, forralt bor és a reggeli.

Mi legyen belőle?

Az abalében megpuhult fejet húlni hagyták, kicsontozták. A puha fejhús fölkockázva vagy a májas hurkába vagy a disznósajtba került. A tokaszalonnából többnyire finom paprikás szalonna készült, amit sóval és fokhagymával ízesítve, majd pirospaprikába forgatva adagonként lefagyasztottak.

A szalonnát formásra igazították, majd alaposan besózva pácolták néhány napig, ami után mehetett a füstölőbe. A leőrözött zsírszalonna egy részét felkockázva kisütötték, így hófehér zsír meg ropogós töpörtyű is lett belőle, de tettek félre a kolbászhoz is, hogy az ne legyen száraz.

A bontás után maradó kisebb húsrészeket leőrözték, a bőrök egy részét megabálták és hurka vagy disznósajt alapanyagai lettek, ahogyan a leeső kisebb megbált húsdarabkák is. Az oldalast bárdal 3-4 nagyobb darabra vágta a csontok mentén úgy, hogy nem vágta végig, a hús még összetartotta. Kétféle módon tartósították. Az egyik, amikor pácsóval bedörzsölték, érlelték, majd füstölték. A másik, amikor fűszerezve annyi kiolvasztott zsírban,

amennyi ellepte megsütötték, és a levegőtől elzárva, zsírával szigetelve tették el. A lapocka (első sonka) feldolgozása is kétféle volt. A csülköt levéve, sózva vagy füstölve sonka lett belőle vagy kicsontozva kolbász alapanyaga lett, ahogy minden más leeső, másra fel nem használt húsdarab is.

A combbal ugyanez volt a helyzet. Miután levették róla a csülköt, szépen megformálva, pácolva, majd füstölve sonka lett belőle húsvétra vagy kicsontozva ment a kolbászba. Néhány szép szeletet ebédre is szokás volt lesütni belőle vagy fölkokázva toros káposzta főtt belőle.

A csülök kerülhetett fagyasztóba, de besózva pácolhaták, majd füstölték is. Ha egyiket sem választották, kicsontozva ment a kolbászhús közé.

A körmök (lábak) többnyire fagyasztóba kerültek, ha csak nem készül belőlük menten körömpörkölt, de sózás és pácolás után ezeket is szokás volt füstölni.

A belsőségekből is mindent fölhasználtak: a nyelv, tüdő, szív, máj, vese és lép az abalében főttek puhára. Májashurka és disznósajt lett belőlük.

Mire eddig eljutottak, az asszonyok mosószeres vízben kitisztították, alaposan megmosva előkészítették a disznó beleit. Manapság ezzel nem vesződnek, hisz olcsón lehet tisztított belet vásárolni.

Gazdasági szempontból

A disznóvágás messze nem egy hobby szabadidős foglalkozás, sokkal inkább egy jól átgondolt gazdasági tevékenység. Az évközben gondosan hízlalt jószág feldolgozása során készült és tartósított kolbásszal, hurkával, disznósajttal, fagyasztott hússal, húsvéti sonkával, szalonnával, bödönökben tárolt zsírral, zsírban eltett töpörtyűvel vagy hússal akár fél évre is nagyrészt megoldhatta egy vagy akár több család étkezését.

Sőt, valaha az állat maradék csontjaiból és zsírdarabokból még szappant is főztek.

Szegény ember vízzel főz

Amikor megfőzték a füstölt sonkát, annak finom főzőlevét sem pazarolták el, rendszerint levesek alapjaként, például bableveshez használták fel. Ebből fakad a mondás, miszerint „szegény ember vízzel főz”, azaz neki nincs főznivaló sonkája, hogy ennek levével ízesítse levesét, ezért vízzel főz.