



A disznóvágás „hivatalos” változatáról a Ha tél, akkor disznóvágás című cikkben olvashattak, de hogy miként éli meg ezt az eseményt egy szakács, arról Csigó János barátom mesél.

## Dezső

Emlékeznek Bacsó Péter Tanú című zseniális filmjére? A főszereplőre, a Kállai Ferenc által megszemélyesített Pelikán József gátórra? Nos, a film elején, Pelikán feketevágásban végez Dezsővel, a disznóval. Az már más kérdés, hogy naív hősünk lebukik, s megjelenik nála az ÁVO...

Ez a klasszikus jelenet annyira megihlette vidéki barátaimat, hogy azóta minden hízójukat Dezsőnek hívják. Így a legutóbbiakat is, melyek „búcsúztatóján” magam is ott voltam.

## A falusi élet fontos eseménye

A disznóvágás régóta fontos eseménye a falusi emberek életének. Emlékszem, ez nálunk sem volt másként. Az egyetlen, amit sose bírtam, a disznó leszúrása; ezt mindig az ágyneműtartóba bújva vészeltem át. Ez felnőtt fejjel sincs másként, csak már nem férek be az említett bútordarabba...

Na de lesz ami lesz, irány a Dél-Alföld, hisz megígértem barátaimnak, hogy segítek nekik földolgozni két hatalmas disznójukat, Dezső egyet és Dezső kettőt. Kora reggel még az előző disznóvágásból maradt májas- és véres hurkával, velős tojásrántottával, házi kenyérrel és savanyúsággal, no meg pálinkával gyűjtöttük az erőt, az egész napi munkához, ami tényleg nem tűnt gyerekjátéknak, hisz két, egyenként kb. 320 kilós jószágról volt szó! Reggel hétkor az egész csapat az ólak előtt sorakozott. Szegény állatok, ilyenkor biztosan sejtik mi következik, hisz előző nap már nem kapnak enni. Emlékszem egy karikatúrára a Lúdas Matyiból – ilyen alkalmakkor gyakran bevillan –, egy malacka kopogtat rajta a gazdája ajtaján, a háta mögé rejtett késsel. „Gyere csak, nem akarok én semmi rosszat!”

## A rémvas

Kábítás, szúrás, véreztetés. A sváboknál nem jellemző a vér megtartása, felhasználása, de most az én kedvemért már egy külön tálban van. Nálunk, Győr-Sopron megyében fantasztikus zsemle véreshurka lenne belőle, ittt most hagymás vér lesz, és bíz az is nagyszerű étel.

Három-négy üstben is lobogva forr a víz. Dezső hatalmas faragott teknőben pihen, ebben forrázzák le, hogy szőrét eltávolítsák. Ehhez a malac körmére emlékeztető fém eszközt használnak - tapasztalatból mondom, szerszám híján egy krumpliszák is tökéletes e célra-, s közben ipari gurtnik segítségével forgatják a testes állatot. Persze a végső precíz tisztítást itt is pörzsölés és késsel kapargatás adja.

Következhet a rémvas, amit régebben rémfának neveztek, hisz fából készült. Ez egy hintaállványra emlékeztető valami, amiről láncok lógnak le kampókkal. A disznó körmeinél ejtett vágásba kell beakasztani a kampót, és így kell föllógatni a jószágot. Következik az utolsó tisztító mosás. Most jöhet a böllér, esetünkben Feri, a hentesmester, a helyi húsüzem egyik legrutinosabb dolgozója. Alhasi bevágás az állaton, és már kint is vannak a belsőségek, a belek, a gyomortartalom. Nem is oly rég ekkor aktivizálták magukat az asszonyok, a kifordított beleket, hólyagokat - ebbe kerül a disznósajt -, átmosták, késsel kapargatták, majd Ultrás vízzel tisztára mosták. Ma azonban olyan szép, tiszta beleket lehet vásárolni, hogy nem éri meg vele házilag pepecselni.

## Lenn a pincében

Amint a disznó elvesztette a fejét, a böllér kettéhasította az állatot, amit azután a csapat legerősebb tagjai levittek a pincébe, hogy kezdetét vegye a feldolgozás azon fázisa, amiben végre én is ki tudom venni a részem. A hentesmesterrel, akivel melleleg egyidősek vagyunk, megpróbáltam versenyt csontozni, de esélyem sem volt...A szóásra ő készítette, formálta a húsokat, így a húsvéti sonkához való combot és lapockát is. Én meg csak daraboltam, és daráltam. Közben a böllér Dezső kettőt is „becsalogatta” a pincébe, így jöhetett az újabb verseny, de megint alul maradtam.

Az asszonyok sem tétlenkedtek, szorgalmasan mosogattak, és közben felügyelték az abalevet is, ebben már főttek a sváb hurkához valók: bőr, szalonna, nyesedékek, a megtisztított kettéhasított fej és a belsőségek. Nagyjából idáig jutottunk, amikor elkészült az ebéd: orjaleves, a levesben főtt hús paradicsommártással, töltött káposzta, friss pecsenye burgonyával és savanyúsággal.

## Igazi csapatmunka

Az asszonyok nekiláttak, hogy a gyárilag tisztított, szózott beleket átmosassák. A férfiakra,

főként a hentesmesterre hárult az a feladat, amiben nem szabad tévedni, hogy a jól bevált recept szerint pontosan, grammra kimérje az ízesítőket. Így minden darált húsos ládára külön került rá kilónként 2 deka só, 1 deka őrölt fekete bors, 3 deka nem csípős pirospaprika és 0,5 deka fokhagyma.

Egyik barátom jóvoltából kaptunk egy ipari keverőgépet, amelyik 50 kiló kolbászhúst 3-4 perc alatt tökéletesen összedolgoz. Ha ezt kézzel kellett volna gyömködnünk, mint eddig, az bő fél órán át tartott volna. Összeségében pedig kb. 350 kiló bekevert húsról volt szó! Amint kész lett egy ilyen félmázsás anyag, a letakarított munkaasztalra került, közvetlen a töltő mellé, és kezdetét vette a csapatmunka. Egyikőnk folyamatosan „etette” a hurkatöltőt. Másikunk géppel keverte, és hordta az utánpótlást. Megint valaki elhordta a lekötözött kolbászokat, Zoli pedig egyfolytában töltött és töltött.

Igazából csak annyi időre állt le, míg vastagbélre váltott, ebbe töltötte a szaláminak valót, ami majd 5-6 hónap érlelést követően nyeri el tökéletes zamatát.

Az udvaron valaki megsütötte a töpörtyűt, majd zsírját is leszűrte. Más valaki az abálólében főtt mindefélét - melegen kicsontozott fejet, bőrt, szalonnát, szivet, vesét, májat, tüdőt - darabolta föl, hogy előkészítse daráláshoz.

Ebből sóval, őrölt fekete borssal, zúzott fokhagymával, majoránnával valamint egy kevés csípős pirospaprikával ízesítve, vastag bélbe töltve sváb hurka lesz. Ez csak nevében hurka, valójában egy ínycenc felvágott féle. Kb. 40 percen át főzik az abálólében, majd szikkadni hagyják.

Az így előkészített kolbász, szalámi és hurka nagyjából 1 napi pihentetés után megy a füstölőbe 4-5 napra.

És még valami!

A gyönyörűen formázott húsokat, szalonnákat, még mielőtt füstölésre kerülnének, sózó teknőbe rakjuk, és nitrites pácsó keverékkel alaposan bedörzsöljük. Lapockánál, sódarnál (combnál), az eltávolított felső csont helyét különös gonddal sózzuk be. 3-4 napon át megismételjük ezt a sózást, majd következhet a „rendes” sózás, ami 3-4 hétig is eltart. Ezekkel megadtuk a hús tartósságát, sósságát. A hús rostjai átvették a szükséges mennyiségű sót, amit már magukban tartanak. Így a húst alaposan lemoszuk, ez többszöri hideg vizes fürdőt jelent, majd szikkadni hagyjuk 1-2 napig, hogy a felesleges nedvek távozhassanak belőle. Ezek után kerül a füstre, általában 5 napra. Akkor jó, ha a szalonna szép sárgás, a hús pedig vöröses lesz.