

SZÓKE KÁLMÁNNÉ

Múltidéző emlékek városunk helytörténeti gyűjteményében

III. rész

A télidő munkálatai, a nagy ünnepek, névnapok között a disznóvágás – gyermekkorom legnagyobb élménye – várva várt esemény volt. A dunakeszi szokásokról tősgyökeres családokat kérdeztem.

Emlékeim szerint a disznóölésre már napokkal előbb kezdtek készülődni a családok. Idejében szóltak a rokonoknak, azoknak a szomszédoknak, akikre számítottak a disznófogásnál, a leszúrásnál, a feldolgozásnál. Előkészítették az edényeket: vajlingokat, lábasokat, fazekakat, zsírosbödönöket, teknőket, üstöt (bográcsot), üstházat (katlanházat). Fát vágtak, kimérték a fűszereket, előtte való nap megpucolták a rizst, a kilónyi fokhagymát, a több kiló vöröshagymát, amiből még ezen a napon meg is sütötték a hurka alá valót és felkockázták a bélmosáshoz valót is. Kora hajnalban a házigazda pálinkával fogadta segítőt, néhány háznál a gazdasszony ekkorra pogácsát is sütött. A koccintás után a böllér bement a házba az ólba, óvatosan kihajtotta, a fogók oldalt várták. Mikor megfogták a jóságot, a böllér leszúrta, valaki egy nagy tálat tartott oda, amibe felfogták a vért. A kora hajnali órákban leszúrt disznó sívilkolását, visongását innen is, onnan is – szinte visszhangként –, a falu több részéből is hallottuk. A leszúrt disznót ezután megperkeltek. „A múlt század elején itt Dunakeszin a nádfedeles tetők miatt nem volt szabad a házak udvarán pörzsölni a disznót, ezért a temető alatti folyóparton – a sudár jegenyefasor közelében – teheték ezt meg. Eleinte rozsszalmával pörzsölték a leölt jóságot. A disznó bőrért pörzsölés közben forró vízzel többször átmosták, átkaparták a füle tövétől a farkáig. Pirkadatra gyönyörű fehér volt a bőre” – meséli Lengyel József. Az 50-es években már megjelent a fatüzelésű vaspörzsölő. Miközben a Lengyel családnál a disznóperzséléstől beszélgetünk, látom szemük csillogásán, elmerengő tekintetükön, hogy visszaképzelik magukat a fagyos, sötét reggelt megvilágító aranyárga szalma fel-fellobbanó lángja köré, s a szalma halk, finom pattogása is visszacseng fülükbe.



Pörzsölő a Gyűjteményben

A pörzsölés után a disznót kétoldalt kitémasztották és elkezdődött a feldarabolás. A mészáros rémfára akasztotta a leölt disznót, oda csörlővel húzta fel. „Mi csak orjára (hátgerincre) szedtük a disznót, – meséli Lengyel József – a belet külön kisebb teknőbe fordítottuk. Kibontottuk belőle a májat, tüdőt. Ekkorra már az egyik üstben forrt a víz az abárléneknél, abaléneknél. A hurkának való nyelvet, májat, fél fejet, nyiradékokat raktuk bele. Reggelire a dolgozókat, abárolt szalonnával, csalamádéval, friss kenyérral, újbórral kínáltuk.”

Közben folyt a bélmosás. A még párolgó friss bélről először lestedték a fodrosát, a bélsírt, (megabárolták, hurkakásába darálták) majd két asszony – egyik vizet öntögetve – kiforgatta a belet (belőle a bélsarat), majd hosszú órákon át vöröshagymával, ecettel, sóval, szódabikarbónával időnként kifordítva mosták. „Ha elég tiszta volt, a kezünk fejéhez tapadt. Volt, hogy próbaképp a meszelt falhoz vágtuk, ha megragadt rajta, már tiszta volt.” – mondja Lengyelné Erzsike. A félbevágott disznót bevitték a nagy bontó asztalra és megkezdődött a darabolás. Lengyeléknél hártán bontották az oldalast, lefejtették a pafleket (dagadót), a hasaaljából császárszalonnát, zsírnak valót daraboltak, amit nagy bográcsban azonnal ki is sütöttek. Az üst aljára kevés vizet öntöttek, s mikor már a szalonna kezdett pirulni, tejet öntöttek hozzá, hogy szép piros legyen. Nagy szűrőkanállal szedték ki a tepertőnek valót a vajlingba. „A hentes ilyenkor vízzel kézzel megspiccolta a tepertőt, majd összerázta, így lett ropogós” – emlékszik vissza Kaziné Mészáros Rózsika édesapja mozdulataira. Régen, amikor még nem volt hűtőszekrény, a tepertőt, és a lesütött húsdarabokat bödönbe tették, és zsírral leöntötték, így tartósították. A konyhában közben a kisteknőben készült a hurkaalap. A Lengyel család is készített véres hurkát, amihez a zsemle előtt való nap kockázták fel, és pirították meg. A vér felfogásakor rögtön sót tettek bele és kavargatták, hogy meg ne alvadjon. A véres hurka töltelékébe ezt öntötték. Mészároséknál a fele vért megaltatták, ez abálás után felkockázva, hagymás zsíron, fűszerezve, kisütve finom reggeli volt. Rózsika emlékei szerint, a család füstölt, ún. „fekete hurkát” is készített.

A munka egy időben zajlott az udvaron és a konyhában. A gyerekek is segítettek, fát hordtak a katlanházhoz, ügyeltek a tűzre, vizet hoztak, amit a bélmosóknak öntögettek. A reggelt már huncutsággal kezdték. A pörzsölés után a böllér által leszedett disznókörmet – akármilyen forró is volt még – az ujjakra húzták, eleveníti fel gyermekkori emlékeit Somodi Elek, Éva. „Ebédre pecsenyesültet készítettem, a sokféle húst sóval, fokhagymával, törött borssal ízesítettem, víz helyett borral sütöttem pirosra, mellé a hurkához főtt rizsből adtunk. Általában csalamádét, savanyú uborkát, paprikát tálaltunk hozzá. A rokonoknak ebédre is ezt küldtünk” – meséli Lengyelné Erzsike néni. Ebéd után töltötték a kolbászt. Kora délutánra a nagy zsvaj, sürgős-forgás lecsitult, minden edény elmosva a helyére került, rend lett, senki sem gondolta, hogy itt ma disznóölés volt. Erről csak a sparhelt melege, a fővő vacsora illata árulkodott, ami disznótorra várta a rokonokat, a segítőt. Az elmaradhatatlan orjaleves, a töltött káposzta, sült hurka, kolbász, a gazdasszony friss hájból sült leveles (többnyire lekváros) tészta, a gazda finom bora mellett jólesett a beszélgetés, egy kis mulatozás a fáradságos munka után. Másnap a gyerekek hordták szét a szomszédoknak, rokonoknak a „kóstolót”: pecsenyét, hurkát, kolbászt, maréknyi tepertőt. Szívesen tették, mert diót, szőlőt, mandulát, vagy aprópénzt kaptak érte. Azok a családok, akik nem tartottak disznót, hentesnél vásároltak. Szinte minden faluban volt hentes-mészáros, Dunakeszin és Alagon több is. Alagon: Börzsönyi Nándor, Fülöp Gergely, Pirok Dezső, Dunakeszin: Bíró Ödön, Enyingi László, Fehér László, Mészáros János, Sztarek Lénárd és Vörös Vince. A Lengyel, Kazi, Mészáros, László és Somodi családtól nagyon sok tárgyat, használati eszközt öröközünk a Helytörténeti Gyűjteményben. Ezúton is köszönjük!