

**A SZEGEDIALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA**  
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI. 7. SZÁM.

# **A SZEGÉNY EMBER MALACA**

ÍRTA:

**KISS LAJOS**

SZEGED, 1930.  
SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG,

Hódmezővásárhelyen a szegény ember háztartásában, de a gazdagéban is és minden magyar emberében, nélkülözhetetlen házi állat a disznó, nem is annyira a húsa, mint a zsiradéka miatt. Zsír nélkül főzni nem lehet, még húst sütni se, másfelől a legjobb kenyér is jobban csúszik, ha van, ami megszírozza a bicskát, bicskánál jobban a falatot. Egy család egész esztendeig való fenntartásának képezi erős alapját a kenyérrel együtt a disznó. Akinek búzája, hízó disznaja van, annak esztendeig való megélhetése biztos. Ezért igyekszik mindenki, hogy legalább egy malacokkát szerezhessen, hizlalhasson. *Utolsó sorban van*, aki még egy öklönyi malacot se tud ölni, mikor még a hónaljmanós koldus is vág dieznót. Aki meg vágyai netovábbját elérheti, hogy többet is ölhet, hálát adhat a Teremtőnek, mert eladhat belőle s árából ruházatát magának, családjának beszerezheti, a házárendát megfizetheti.

A szegény embernek, ha már van akkora *családja*, hogy el állíthatja kanásznak, az szolgál malacot. A bérébe alkudják ki, rendszeren hat hetes »szakajtási malacot« de néha *csöcs alól* is adnak. Régebben, a 60-as években, karácsonyi malacot szolgált a kanász. Egy alom malacból leginkább a *vízfordója* (a leghitványabbja) jut a cselédnek, de azzal tartja a szegény ember, hogy *koszos malacból lesz a jó hízó* és igaza is van, mert leggyengébb lévén, a többi elveri az anyja alól, így hamar rákap az ennivalóra, amitől jobban fejlődik. Akinek kicsik a *cselédjei*, meg a gyerektelen, a piacon vesz tavasszal, márciusban, a megtakarított keresményéből. Ki-kijár feleségével a hetipiacra, tudakolja az árát, vigyázza, mikor jön kéziére alkalmas vétel. Figyeli, melyik a jófajta, hogy áll a füle, farka, milyen a szőre, lába, dereka, orra? A vásárhelyi ember a kurta lábú, rövid orrú, gyomros, vaskos malacot szereti, meg a göndör szőrűt és a *vadasat*, (pernyés szürke, vöröses) ha van bodorja, melynek csajla, kajla a füle, a farka *kankarékba áll* és balra csavarodik. Olyan fajtát vesz, amelyik zsírra hízik, nem húsrá. Beteg malacnak csüng farka, azt meg nem veszi, sem a fölászott hasú, *hajtott disznószőrűt* mely olyan, mint a sündisznóé, amit *sikárszőrűnek* is mondanak. Ha kedvére valót talál, meg áráért adják: megveszi. Ölben viszi haza, vagy zsákba téve háton; aki többet is vesz, az hazahajtja. Az ilyen malacot vivő, meg hajtó szegény ember járásában, mozgásában benne van az lelki állapot, mely sok bajú életének egy egész esztendei reménykedését boldogulását, megélhetését mutatja, magyarázza, gyengén előrehajol tartásával, maga elé néző tekintetével.

Otthon, az asszony és a gyerekek jelenlétéiben, megfogja a malac farkát, ugyanakkor végig simítja a gerincét s ezzel a kívánsággá ereszti el: „*egy mázsa szalonna gyűjjön lé rólad!*” A kis malac elszalad megriadva a szokatlan helyen. Mindjárt enni adnak neki s nézik, hogy

eszik. Mert az élnivaló *csámcsogva* eszik. Ahol kettőt-hármat is vesznek, ott a gyerekek választanak maguknak s nevet adnak neki.

A malac gondozása, felnevelése az asszony kötelessége, mert az ember nincs mindig otthon, a kenyér után jár. Az igazi asszony gondozza is, őrzi, félti, mint a szeme fényét, nem engedi, hogy más adjon neki enni, nehogy *megetessék*, megcsömöljön. Ott nézi, még csak van előtte, hogy eszik, kelletlenül, szaladgálva, vagy olyan jó ízűen, hogy ki se veszi fejét a vályúból. Ha mogyorósat piszkol a malac, keseresót tesz az enni-valójába. Ha *farkasfoga* van és minduntalan csikorgatja, harapófogóval elszedeti. A koszost megfürösztí. A kanikat nagypénteken kiherüli vagy maga az ember, vagy hozzá nem értés esetén kiherülteti *kerülővel*. Herélés után vigyáznak rá, hogy meg ne nyomja a kivágott helyet, azért az nap legettetik, hajkurásszák, hogy le ne feküdjön, vízbe, sárba ne menjen, a varrott helyen a piszok meg ne fertőzze. Különösen arra a malacra ügyelnek, amelyik *sajnálja* a kivett részét, mert az olyan nagyon szomorú és bele szokott pusztulni. A kocát *miskárolják* (petefészket kivesszik) 1-2 éves koráig, amikor hízlalni akarják.

Még gyenge a malac, ázott árpát adnak neki, meg korpát *megparáholva* vízzel, fát is pörgetnek bele. Az udvaron, sőt az uccán is legettetik, mert a fütől, porcsintól (*Polygonum aviculare* L.) étkes lesz. Mikor aztán erősödik, *ivósat* kevernek neki árpalisztból vagy korpából mosogiatóléval és kenyérliajat is hánynak a kevecrtbe. Egy-egy marék *szömöt* is vetnek elébe. Ha javul a malac, örül a gazdasiszonnyal, vakargatja, még fésűvel is meg-fösüli s kedvesen beszél hozzá: „*cocám, cocám, kicsikém kicsikém, leaves jószágom, ögyem mög a füledet*”. A malac állja a vakarást, hozzászokik, kezes lesz, ha látja feléje menni az asszonyt, csak dől el s az legsietősebb dolgában is szakít annyi időt, hogy megvakarja. Nyúlik, *nyó* a malac ilyenkor azzal tartják. A jól gondozott malac *nyőreget* is, *szépen javul, színösödik, húst vösz magára*. Ezelőtt tavasztól tőszig csúrhére járt ki, vaigyis egy-egy városrész «sertéseit együtt a köz-eieső város szélére, győipre, vályugvetőöclörök közé hajtotta ki a osúrhés kajijász, ahonnan éhesen, sárosán, ceats kosán jöttek haza, csakúgy zörögtek, olyan koloncosok voltak néha. A malac tájékozó képességét matatja, hogy nem táved el, haza talál magától is.

De nemcsak az asszony szereti a malacot, az ebernek is rajta a figyelme. Ha munkájából estenként hazatér, első szava a malac: hogy van, nincs-e valami baja? Ha odahaza van, feleségévei meg-megnézik a *mankókat*, a *kisgyöszöríket*, kivált mikor esznek. A vendég, ki látogatóba megy, kevés beszélgetés után a malacról kérdezősködik. Kimennek az udvarra, a malacokat kieresztik az ólból.

– Szépek mán ezök – mondja a vendég.

– Pedig csak littyel-lötttyel tartjuk – feleli az asszony és már vakarja. Olyan ez, mint a kezes bárány, úgy ismer. – Azzal az óhajtással fejeződik be a fölnevezés „ha az Isten mögtartaná velünk együtt, nagyot segítene rajtunk”.

Ha a malac gimnyaszt, tára gyökeret (*Helleboms niger* L.)<sup>1</sup> húznak a fülébe.

<sup>1</sup> Vásárhelyen táragy gyökének mondják.

Ha megdöglik, búslakodnak utána; az asszony meg is siratja, ami nem is csoda, mert sokat vergődik vele, keservesen neveli, oda egy esztendei remény. Az elpusztult malacot régen a kertben ásták el, ma a gyepmesterhez viszik a város végére. Ha pedig már nagyocska, megkopasztják, pörzsölik, kisütik, aztán kifőzik szappannak.

Egyed napkor (szept. 1.) befogják a malacot: árpa és kukorica darával etetgetik, utána egy kis szemes kukoricát is adnak elébe. Ha már szalonnás a jószág, keménydarát, morzsolt kukoricát adnak neki, mert szárazon elväsik a foga. nap-nap után, szemlátomást hízik. Félhízott korában a gazda is sűrűbben nézi, méregeti, számíthatja, mennyit hízik. Madzagot vesz elő és ahol legmélyebb a disznó, a hasa alatt átveszi, a hátaközepén összefogja és itt az összeérésnél csomót köt rá. Egy hét múlva megint méri és megint csomót köt rá. A két csomó közti távolság mutatja a szaporodást, a hízást. Ha két rőfös madzag éri körül a disznót, akkor a súlya egy mázsa. Szokás arasszal is mérni. A disznót a nyakacsigolyájától a farkatövéig megaraszolják. Hat arasz és négy ujjnyi: egy mázsa. A gyakorlott, élelmes ember szömre is megmondja a súlyát.

A vásárhelyi ember úgy hiszi, hogy addig hízik legjobban a disznó, míg csípi a légy a fülét, mert akkor mőrigesen eszik, füle, farka jár. A melyik disznó *földel* (földet eszik), annak a ganéja nem szép, nem tiszta-sárga, mint a kukoricadara: nem jó hízó. A jó hízó meg megeszi a maga ganéját. A teljesen kihízott disznó mikor már nem nehezedik: finomodik, amit úgy mondanak: érik a disznó. Az érett disznó bőre megnyomva visszarugódik.

Ha nem éri a disznót valami baj, november derekára készen van. Ilyenkor már rendszeren befog az idő: hideg van, a *disznó éte is megbomlik*: lehet ölni. Ezelőtt, mikor még kemény telek jártak, Örzsébetre (nov. 39.) rendszeren leesett a hó, vagy mint a nép mondja: *mőgrázta Érzsók a pőndőlt*, igen csak erre a napra vágtak. Szokás volt még Katalin (nov. 25.), András (nov. 30.), Luca (dec. 13.) napjára ölni, a dandárja azonban ünnepetibe (karácsony hete), meg két karácsony közt (karácsony és újév közt) volt és van.

Szegény embernél családi örömnapp, nagy esemény a disznóölés. Esztendei fáradozás-nak, vergődésnek ilyenkor látják az eredményét, hasznát. Egyszer esik esztendőben, hát erre rátörekednek, ezt az alkalmat megünneplik, lakomát, tort ülnek rá. Ezen a napon nem szűkölködnek. Béke, elégedettség van. Munkájuk után való Isten aldása még a fősvényt is adakozóvá, emberszeretővé változtatja. Vásárhelyi disznótorból ajándék nélkül senkit se eresztenek el. Azután meg azt is felgondolják, ugyan megérik e többször, hogy disznót ölhetnek; senki se lát a jövőbe, hát ezen a napon legyen vígasság, barátság, egyetértés. Disznótorkor az is valóra szokott válni, ami még a szeretet ünnepén, karácsonykor se történik meg: a család hosszantartó haragosai kibékülnek. Vérszerinti rokonok, komák, távolabbi ismerősök, barátok, kik évekig jártak egymás mellett szótlanul, jó nézést se mutatván egymás iránt, a disznótorba hí-

<sup>1</sup> A dögdisznót úgy kell elásni, hogy feje az épülettől el – kifele álljon, ne térjen vissza a dög.

vassal, a gazda személyes hívása folytán, elmúlik, elfelejtődik a gyűlölség, neheztelés: megbékélnek.

A disznóölés, disznótor, (ha furcsán hangzik is, legtöbb esetben az ágyban határozódik el. Hosszú, téli éjszakákon nem tudnak aludni. Este hamar lefekszenek, nemcsak azért, mert ráérnek, de leginkább, mert fogy a világbeli, minek éjjen hiába. A szegény ember ilyenkor is a jövőre gondol a bizonytalan munka miatt. Mi lesz, hogy lesz? Számítgatja magában, hogy is lenne jobb. Elgondolkozik. Jóleső homályosság van a házban, a hó világítja meg a fehér szobát. A nagy csöndességben csak a gyerekek szuszogása hallatszik.

Hogy az asszony mozdul, halban szólítja az ember:

– Anyjuk!

– Mi az?

– Alszol?

– Nem. Hát maga?

– Én se. Azt számítom most, hogy lé kellene vágni ezeket a jószágokat.

– Dehogy engedöm, dehogy engedöm! Sömmennyiér se, makor milyen szépek, mennyire szeretöm ükét.

– De én mög nem szeretöm, ahogy ősznek. Tennap is ott hagyták a kukoricát!

– Őszik még az annyit, hogy fönntartja magát.

– Inkább fogy mán, mint szaporodik.

– Nem öljük, mer addig nem fogy.

– Na, de eleség sincs mán, mög a zsírosbödön feneke is möglátszik. Nem győzzük magunkat pénzön vött zsírral. De mög az egyiknek, akit tésis tucc, fáj a lába, a lősz belőle, hogy mögromlik.

Nem szól az asszony sokáig. Az óra beleüt a csöndességbe.

Az ember kezd panaszkodni, hogy kikopnak mindenből, oszt pénz sincs; fősorol minden bajt, mikor egyszer közbevág az asszony:

– Hát nem bánom, ha úgy gondolja maga is. De kit kéne elhíni?

Rátérnek tüstént, ki legyen a *böllér*, *böllérasszony* (– a hentes dolgát végező rokonok és feleségeik), kit hívjanak meg vacsorára. Egyenként sorolják fel sógort, komát, jó szomszédot. Meghányják, vetik, ki lenne jó; ki bánik jól a disznóval, t. i. ki ért a *főlszödéshöz*. Ki a rendes beszédű, magaviseletű, ki a *pálinkásbutykos* (= részeges). Az ilyen is jó azért, ha nem kerül más, azzal engesztelődnek meg: „majd becsukjuk a disznó helyére”. Elmondogatják, kinek milyen a felesége, jó dolgos-e, nem tépi-e össze a belet, tud-e jó rétest sütni stb. Bírálgatják jó és rossz szokásaikat. Egyik azért, másik másén nem kell. Közben-közbe majd-majd összekapnak, mert az asszony valamelyik ángyot ki nem állhatja, mióta pletykált rá, hát nem is hívja meg. Kivilágosodik mikorra dűlőre jutnak. Vacsorára elsősorban éltesebb embereket hívnak meg a hozzátartozók közül, szomszédokat, az uccában lakó mesterembert, meg úri embert is megtisztelnek, legkivált a gyéreik tanítóját.

A kiválasztottakat az ember sorra járja, lesz-e érkezésük. Gondoskodik kocsis emberről, ki a disznót kiviszi porzsolni. Pálinkát szerez be a lehetőségig ismerős gazda helyről, nem pedig depóbúi. Az asszony meg

a boltot járja. Bevásárol, sót, paprikát, borsot, kását, azonkívül élesztő, mák, cukor is kell a réteshez, kalácshoz.

Disznóölés előtti délután nagy a sürgés-forgás, tisztogatás a háznál. Készülődnek a nagy napra. Megmossák a zsírosbödönt, kisteknőt, nagyteknot, hosszú asztalt, dézsákat, kolbásztöltőt; tepsit, bográcsot kisurolják, élesztőszárítóbast lehozzák a padlásról, meleg vízzel megmosásák. Mindenféle a disznóöléshez szükséges tárgyat elmosnak, hogy tiszta legyen és ne akkor kapkodjanak, mikor már kell.

A gyerekeknek is jut dolog. Egyik kukoricát fejt, még pedig nagy szeműt, amivel majd a hurkát mossak; másik szemes borsot tör mozsárban; harmiadik foghagymát tisztít. Mindenkinek kerül dolga, aprájának nagyjának egyaránt.

Az ember se pihen: köszörüléshez készülődik. Beviszi a házba a köszörűkövet, vizet önt a vályújába és megfordítja a követ mennyre ér bele, kell-e több víz. Majd összeszedi a köszörűnivalókat. Ha van nagyobbka fia, az hajtja a köszörűkövet, ha pedig aprók a családok, átszólítja a szomszédot, hogy megcsapassák a késeket. Hozzáfognak a köszörüléshez körülvéve a gyerekektől. Forog a kő, az ember rátartja a kés hol egyik, hol másik oldalát, közben szakértelemmel néz a kés élébe, látja-e?

– Kemény ez a kő, nem hordja.

A szomszéd szó nélkül hajtja hol egyik, hol másik kézzel, ami azt jelenti, hogy kiáltott a karja a hajtásban. A gazda mentegeti magát:

– Rá köll ezt nyomni, nem akarja vinni. Ismét nézi a kés élet, miközben mondja is: még nem jó sodra van most se.

– Majd möghúzzuk a kaszakúvel – feleli a szomszéd.

Ráhagyja a gazda. Megtörli ruhával, leteszi. Másikat vesz elő. A kések után a kis balta, bárd következik. Legutoljára a gyerekek bicskáját is megfényesíti. A megköszörült szerszámokat a kemence torkára száraz helyre teszi.

Köszörülés végeztével a gyerekek letakarodnak. Ha a csigacsinálast erre a napra hagyták, ekkorára ezt is megpödörték az asszonyok. A segítség hazamegy. A házbeliék is lefekszenek, mert reggel jókor kell kelni.

Disznóölés reggelén hajnali 4 órakor már fent van a ház kicsijenyagyja. A gyerekek izgatottam várják a bölléreket. Dicsekednek, ki meri megfogni a disznót, mikor ölik. Ezer kérdéssel ostromolják apjukat, anyjukat. Iskolába se mennek most, elkéredzettek a nagy alkalomra. Láb alatt vannak pedig lépten-nyomon, de hát nem mindennap esik disznótor és gyerek nélkül el se lehet képzelni azt.

Az asszony fűt a bölléropogácsának, mely ha megsült, a kemence tetejére szakajtókosárba vagy talba teszi s letakarja, hogy el ne hűljön. Disznómosni kantában vizet tesz be a kemencébe. Majd hozzáfog kását fakatdoztatni. Talpig gőzben áll a pitar. Az ember meg a szobában pálinkát tölt butyellába. Az asztalon tányérra teszi a zöld butyellát, hogy ami esetleg kívül megy, a tányérban maradjon és kis tölcseren önti bele vigyázva. Hideg helyre, ablakba teszi. Aztán bekészíti a hosszúasztalt, ahol ninos, ott a házban álló asztalt nyitják széjjel.

Kinyitják a kaput és várják a bölléreket. Jönnek is, ki elébb, ki utóbb, felkészülődve. Vasvilla a vállon, szőrtariszmya a háton benne a hurkatöltő és kislámpás, mely utóbbi arravaló, hogy sötétben lássák a pallót, gödröt. Csizmaszárbam a kések ruhába tekerve. Az asszonyok kötőt visznek, meg bicskát. Általában ők később, világossal mennek, mikor a legszükségesebb háziteendőt elvégezték.

A böllérek topognak, csizmájukról, ruhájukról a havat letisztítják. A vasvillát az eresz alatt hagyják. Zörgésükre a betámasztott pitarajtót kinyitják, amikor nagy gőz csapódik ki, a bent levők körvonala is alig látszik. Belölkerülnek a böllérek. Beköszönnek:

– Adjon Isten jó röggelt! Egységükre az éccakai nyugodalmat – h vót.

– Vót, hála Istennek, válaszol a gazda, előbb megköszönvén a kérdést.

– Fölvirradtak?

– Föl, hangzik a válasz s mindjárt az időjárásra terelődik a szó.

– Milyen idő van odakint?

– Ropogós. *Anviárúl fú a szél.*

– Az a jó, nem pállik mög a hurka – feleli örvendezve a gazda. Aztán betessékeli és leülteti az érkezőket, kik előbb leteszik magukról balyujokat. Szűrt, tarisznyát az ágy végébe, vacokra; hurkatöltőt a kuckó szájába, késeiket a párkányra, kemencetorkára, a lámpást pedig az ajtó mögé akasztják föl a fogasra. A gazda előveszi az ablakból a butyellát. Maga iszik először.

– Isten éltesse! – köszönti az érkezőket.

– Isten áldja mög – felelik rá mindannyian és mikor ivott, egészségre kívánják. Nyújtja a gazda: „fogja na! Ékkis szíverősítő”. Jár kézről-kézre, sorba. Mindenik mond valamit: Én is mögcuppantom. – Szippantsunk na. – Hocide, hadd csókolom mög Tühögyi Zsuzsit. – Adjon Isten, hosszú kolbászt, vastag szalonnát! – kívánja a legöregebb, visszaadván a butyellát a gazdának. Rágyújtanaik s pipaszó mellett megy a beszélgetés, mely ha csöndesedik, valamelyik serényebb rögtön kérdezi:

– Öljük e mán?

– Hamar lösz. Meglátszik még a gerenda az ablakba. Nem látjuk még, nem jó helyre szúrunk – mondogatják a higgadtabbak. Tovább

– Nézzünk mán ki, oszt haladjunk, mert az idő eljár! – adja az in-

A gazda is türelmetlenkedik, mentegeti is magját, hogy egyik sógort varrnak még, aki legjobban tudja a disznót megszúrni.

Élénk diskurálás keletkezik az ölesről. Mindenik tud esetet, hogy itt, meg itt, hogy szaladt el, hogy ugrott le a kocsiról, hogy ült hátulsó fertályára . . . Jóízűt nevetnek rajta.

Megjön a várt sógor is. Neki esnek, van mit hallgatnia. Nem is szól sokáig, csak mikor alább hagynak az incselkedők, kezdi magát kibeszólni.

– Fölrzöttem én, de az óra mögállott – piszkos mán a nehésség essön bele – nem tudtuk az időt, mő tájon van. Hogy sötét vót, vártunk még. Aztán mög elaludtunk.

Nem hiszik neki. Viccelik:

– Ráfeküdtél a pöndölre . . .

Abban marad a csipkelődés, mert az asszony reggelit készít be, szalonnát, téli túrot, meg böllérpogácsát tesz elibök s kínálja. Nem is kéretik magukat a böllérek, előbb azonban a pálinkás butyella sorba jár.

A kocsi is itt van már. A gazda pálinkát visz a kocsisnak és ráparancsol a böllérekre, hogy elég szalmát rakjanak fel, jól megsüssék a disznót.

A böllérek mentül hamarabb elvégzik a reggelizést, indulnak a disznót lefogni. A gyerekek szaladnak előre, a félénkek bentmaradnak. Legújabban a gazdasszony bögrét visz vért felvenni véreshurkának.

Kinyitják az ólajtót, a rajta kijött disznót megkapják, jobb oldalára rántják, lefogják. Egyik böllér a csizma szárból kihúzott hegyes disznóölő késsel a gegőjénél beleszúr, az első két lába közt irányítva a szívét igyekszik megszúrni, mit ha eltalál, meg se nyikkan a disznó. Ilyenkor a kés éle felfelé, illetőleg a hasa fele van. Ha nem jól szúrják meg a disznót, hosszan, sokáig *sivalkodik*; ha a gégejét vágják el: *hőrög*. – Ha több disznó is van, vészjóslóan *röfög* a többi, míg hasonló módon ki nem oltják életét.

A disznó sikítására bedugják a házban maradt gyerekek a fülüket, csak amikor megölték, jönnek ki nézni a disznót, meg a földön elfolyt aludt vérét, körülállva azt. A böllérek megtörülnek a véres kést a szőréhez, a sörtéjét pedig megtépik, összekötik és az eresz alá a koszorúfára teszik, vagy kamrába viszik. Meszelőt készíttetnek belőle a cigánnyal. Azután létrát hoznak elő, melyre ráhencsörítik, úgy húzzák a kocsiig. Ott az alsóvényre teszik íá létra egyik végét s felhúzzák oly módon, hogy a kocsis fent a kocsin húzza, a böllérek pedig alól tolják. Alikor fent van, a létráról lefordítják a szalmára, a saroglyát felkötik. A létra a kocsin marad, főhajítják még a kopott söprút is, amivel majd a disznót megsöprik a pörnyétől. A gyerekek nyitják íá kaput. Viszik a disznót a pörzsölőhelyre. A böllérek gyalog mennek egymásután, vállukon a vasvilla. Visznek egy rossz kantát, vagy vödröt íb, meg rossz kaparókést, mert a jónak az éle kilágyul a tűzben. Utánuk a gyerekeik.

Ha közel van a pörzsölőhely, vagyha készen vesznek<sup>3</sup> disznót olyan embertől, ki közel lakik a pörzsölőhelyhez, meg a nagyon szegény helyen, ahol kocsira nem számíthatnak, akkor lehajítják a disznót és ott a helyszínen ölik meg.

Pörzsölni olyan helyen szoktak, aihol a tűz nem tehet kárt az épületekben, mint pl. a városszéleken (Paperei lapos, Cigány ér stb.) a város apró térségein kereszttek mellett, régi kocsmák körül, malmok alatt, széles uccákon is az árkot áthidaló *dobogók* előtt. Másutt nem szabad. Éégi tilalom ez, melynek betartását a gyakori szerencsétlenségek miatt tették kötelességekké a lakosoknak a város vezetői.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Készen vett disznóból *életre* (vér, böndő, bél) 18-20-21 klg-t enged el az eladó Kupecsek 23-25 klg.-t számítanak.

<sup>4</sup> Az 1784. nov 28.-i publikatio így szól: „Senki a Városban disznót ne perzseljen, hanem kivigye, mert akit a Fő Tiszt úr emberei rajta kapnak, sertését confiscálják, magát árestomba hajtják.



Mikor kiérnek a *töthelyre*, a disznót leeresztik a kocsiról létrán, vagy leemelik a böllérek, azután a szalmát ledurják. Ha nincs tiszta hely, a havat előprik, a fagyos földön szalmát terítenek el és arra fektetik a disznót hasra. Úgy állítják, hogy farral szélnek legyen, a tűz végig szaladjon rajta. A két első lábára ráhág egyik böllér, a másik, a hátulsó lábait fogja és húzza, hogy így kinyújtva süljön meg. Most ölnyi szalmát szórnak rá és meggyújtják. Nagy lánggal lobog fel a tűz, messze látszik a fehérségben. Körülötte a böllérek sötétlenek. Néznek a tűzbe. Örülnek a gyerekek, ugrándoznak. Mikor a szalma elég, söprüvel szél alá, a disznó fejéhez söprik a pörnyét; késsel kaparják, tisztogatják a disznót, hogy a szőrrel a sár, por kimenjen, hogy így jobban megpiríthassák a borét.

A gyerekek szél alól, a disznó fejénél tüzet csinálnak, ennél gyújtják meg a villára vett szalmát a böllérek valahányszor leég a disznóról. Ha elfelejtkeznek a tűzről, fújják a parazsat, hogy fellobbanjon. Ilyen kis tűz akkor is van, ha nincs gyerek a perzselésnél.

Megpörzsölés alatt se szünetel az a tréfálkozás, mely disznóölés alkalmával végighúzódik egész napi munkájukon, mulatozásukon. Egyik csöndes böllér pálinkás üveget vesz ki belső zsebéből, azon komolyan iszik először maga, aztán nyújtja társainak, kik ivásközben veszik észre, hogy nem pálinka, de tiszta víz van benne, azonban a világ minden kincséért se figyelmeztetnék a többieket, hanem nyújtják tovább. Kézről-kézre adódik az üveg; csak mikor visszakerül gazdájához, szólal meg valamelyik, hogy jó pálinka, de *nem tartja a sodrát*. Annál inkább tartja a jó kedv, ártatlan humor, mely belőlük lépten-nyomon kitör. Találnak is módot, hogy visszaadják külön-külön a rászedést.

Ha az első tűzzel elég jól leég a szőr a disznóról, azután vasvillára vesznek szalmát, a kis tűznél meggyújtják és úgy tartják a disznó oldalához, *jártatják, vezetgetik* a böllérek végig-végig minden részén, hogy egyformán pörzsöldjön s mikor már a, szalma elég, iá parazsat rárázza a disznó hátára, a villával húzogatja el a szőrös helyre. Minden elégett \ illa szalma után lesöprik a disznót és megkaparják. Ha a hátát, meg a két oldalát meg-pörzsölték, gerincre fordítják és téglával vagy fagyos görönggyel oldalát megtámasztják. Mikor a szőr teljesen leégett, azután már csak pirítják, sütögetik a 'borét. Időközönként a vas vili a inegtüzesedett ágmaJ. sütögetik a hajlatban a szőrt, meg a lábáról. Ha átmelegszik a lába, próbálják a körmököt leszedni, mely ha nem jön le könnyen, tovább melegítik, mert ha hamar leveszik a körmöt, összerándul a láb. A disznó leszedett körmeit összeszedik orvoságnak.

Megtörténik, (hogy megég a disznóbőre és kireped. Ilyen helyeken sárral kenik be gyenge időben, kemény hidegben pedig vizet öntenek rá minden villa szalma után, hogy a zsír ki ne süljön.

Ha jól bánnak a disznóval, megpirul pirosra, *sötét borszínűre*, tapogatva nem puffog, hanem kopog. Ha jól megsütik, *piros, mint a rózsza* és jóízű; a nyers: fakó és ízetlen.

A megpörzsölt disznót vízzel meglocsolják és egy csóva szalmával pernyés vízzel bekenik. A vizes pernyétől a bor meggyöngül, nem szakad ki, ha fogják. Ismét rábencserítik a létrára, felteszik a kocsira és lassú

lépésben viszik haza. A nagyon szegény pedig ólajtóra teszi és kézi szánkón vagy talicskán tolja haza boldog elégedetten a pirosra sült, gőzölgő disznót.

Míg a böllérek a disznót perzselik, addig otthon a bölléraszonyok a hurkába való kását fakadoztatják. A katlanon vízzel van tele az üst. Tüzelnek alá erősen s mikor forr a víz, beleöntik a kását, előbb azonban négy-öt meleg léből is elmossák. A fődővel leborított kása a vízzel forr, majd elkezdi fakadni, puhulni, majd csak felelővésben van, mikor leveleszik az üstöt a tűzről. Közben sűrűn nézik fakanállal, a nagy gőzben alig látnak. Most egy tálba mernek a kifakadozott kásából, hideg vizet öntenek rá kézzel kavarják és addig mossák újabb lébe, míg tiszta nem lesz szürkéké színű sűrű, síkos, nyirkos leve. Egy disznó beléhez 3 kiló kása kell. Ma már rizskásával töltik a hurkát, ezelőtt azonban gazdag helyen is köleskását használtak. A tiszta kását két összemarékka kicsavargatják és csikmák-szűrőbe vagy kosárba rakják, mint a korpaélesztőt szokás kiszagatáskor. A meleg kásalevet, meg a hideg vizet dézsába öntik és a pörzsöléstől behozott disznó megmosására használják fel a kemencében levő tiszta vízzel.

A kása fakadoztatása után, de közben is, ki-kiszaladnak a bölléraszonyok az uccára, várják, lesik, hozzák-e már a disznót. Vizet forralnak, dézsát, bögrét, köcsögöt készítenek elő a disznómosáshoz, ezenkívül egy darab tiszta, fehér ruhát, az úgynevezett vérös ruhát, mellyel felszedéskor a disznóban levő vért mossák ki, szittatják föl.

Ha a böllérek az eső nem hátráltatja a pörzsölésben, meg ha nem koloncos a disznó, 9 órára hazaviszik.

Otthon, közel a kúthoz és pörnyegödörhöz, elterítenek három-négy kéve kukoricaszárat, vagy rozsét; ma már ezeket ól- vagy színajtó helyettesíti. Az olaj tó mellett egyik dézsában meleg, másokban hideg víz van. A disznót ismét létrán veszik le a kocsiról és az ajtóra gurítják rá oldalvást. A kocsist a gazda, ha idegen, kifizeti, ha atyafi vagy jóbarát, megköszöni a szívességét, mindkét esetben pálinkával is megíkinálja. A böllér ezalatt kihozza a párkányról az éles kést, leönti meleg vízzel a disznót, aztán rálép az ajtóra úgy, hogy a disznó lába között van és az éles késsel, két kézre fogván azt, kaparja a bőrét pirosra, fehérre, már ahogy megsült, az asszonyok egyike pedig vagy nagyocská gyerek, öntögeti a vizet arra a helyre, ahol a böllér kaparja. A kásalével a piszkát, a nagyját tisztítják, azután tisztavízzel öntözik. Ha két böllér jut egy disznóhoz, egyik a fejét, fülét, száját tisztítja, míg a másik a hátát és oldalát kaparja.

Először az egyik oldalát tisztítják meg, akkor a disznót az ólajtó egyik részére húzzák, a másik nagyobb részére vödör vizet öntenek, sűrűvel lesöprik és ide a tiszta helyre fordítják a disznót megkapart oldalával. Ha a másik oldalával is készen vannak, gerincre fordítják lábbal felfele, és téglá vagy fadarabbal megtámasztják, hogy el ne forduljon, amikor a hasát, meg a lábakat takarítják. Körme közül a piszkot ki darabolják bőröstől. A fülét csöcsutkával dörzsölik, ki is hasítják, hogy jobban hozzáférjenek. Utoljára az orrát, szájaszélét, szemekörnyékét tisztogatják.

Mikor szép tisztára megkaparták, először a négy lábát veszik le, ki hogy akarja, szereti. Ahol nagy sonkát szeretnek, ott első lábával a lapockát, hátulsóval a keresztcsontot is hozzáveszik. Kis sonkavételnél gondolomra kanyarítják ki a lábát és külön veszik a lapockát, külön a keresztcsontot.<sup>5</sup> A levágott lábakat a bölléraszonyok a ház elébe hordják az élesztőszárítóra. A gyerekek segítenek hordani, csupa csatakosak lesznek, eláznak-fáznak, de nem panaszkodnak a félvilágért sem, sőt boldogan dicsekednek segítkezőikkel.

A lábak levétele után hasra fordítják a disznót az ólajtó közepén és a fejét veszik le. A böllér a szája végétől kezdi vágni késsel csontig, a füle háta mögött a tarkóján (keresetül a száj másik végéhez fordítja vissza a kést. Ezután csontvágóval az állkapcát elveri két felől. Most megfogja az orrt, egyet tekeríti rajta és lecsavarja a fejet. A torkot késsel vágja le úgy, hogy a nyelv ott marad az állón a tüdő, szív, csigerrel együtt. A fejiét és minden egyes véres darabot hideg vízben megmossák.

Most következik a tulajdonképpeni felbontás, felszedés. A böllér a disznó hátát a leggerincén fejétől kezd-e végighasítja, a farka tövénél úgy kerekíti ki, hogy a gerinccel a fark is együtt legyen, egészben jöjjön le. A gerincről csontvágóbaltával az oldalbordát kétfelől vigyázva elveri, hogy a belet ki ne vágja, meg ne sértse; a farinál kezdi felszakítani, úgy halad a feje felé és a két nyújja porcos fejét is elüti és a gerincét, amit orjának neveznek, a farkával együtt kiemeli.

A felbontásnál ott vannak az asszony kik a belet várják, lévén az ő munkájuk annak felbontása, minden részével való elbánása. Jelen van a gazdasszony is; valamennyien azt lesik, milyen vastag, zsíros a szalonna, mely ha a disznó idejéhez képest elég vastag, kivált ha ikrás, *paizsos*, azaz teljesen érett, hálálkodva mondogatja!?: „Szépen fizetött, ölgvem mög a kedves jószágomat”. – „Ilyet adjon jövőre is az „Úr Isten!”

A tüdő, szív, nyelv és csiger (= gegő) együtt vevődik ki. A szívről a kutyafülét (– billentyű) levágván, dézsában megmossák.

A gerinc kivétele folytán kétfeledőlt disznóból a bárzsingot fölveszi a böllér, csomót köt rá, hogy a bél meg ne eredjen s ráveti a bélre. A májánál keresztül vágja a bélhártyát, kétfelől elfejti a hús és a hájtól, hátul pedig a bélvéget kikerekíti s ezzel a bél felszabadulván, kiöleli a nagy tálba, ezelőtt bélteknőbe, melyet az asszonyok sietve visznek a konyhába, hogy ki ne hűljön.

Véres ruhával kimossák a torkosát, kihajtják belőle a véres vizet, mely az állkapcán folyik ki s a kicsavart ruhával kiszíttatják mindenütt» A téglát elveszik kétfelől, a mell- és farporcogót kivágják és a két oldal kiterül egészen.

Sorban következik ezután: a két oldalborda, a vöröses színű két hosszú- vagy nyak és ugyanennek a farcomb felőli fehérszínű felerése a fehérpecsenye, nyújja (= szegye), háj, két körösztcsont és két lapocka. Utoljára veszi az állat a torkossal együtt. Mindezeket megmossák, öblögetik és a házba viszik a hosszúasztalra.

A szalonnán maradt apró u. n. árvahúsokat megszedik külön tálba, amit a kolbászba használnak föl, de előbb a kövértől sorba tisztítjuk.

<sup>5</sup> Szoktak venni közép nagy sonkát is, amikor derékban vágják el a lapockát és keresztcsontot.

Külön veszik a tökhajat az ártán disznónál és kisütik. A szalonnát a hast közepén kétfelé hasítják és a széklábra terítik ki hűlni. Leöntik egy vödör hideg vízzel és ott hagyják, még csak sózni nem kell, vagyis, mte a húsokat fel nem vágják. Langyos időben egy üst forró vizet mentül magasabbról öntenek rá, akkor nem avasodik meg.

Mielőtt hozzáfognának a hús feldolgozásához, megmázsálják a szét-szedett részeket. Az eresz alatt felkötött mázsáló (római mérleg) láncos négszögletes tányérjára rakják előbb a szalonnát. Rendesen a legöregebb hozzáértő végzi a mérést, nagy szakértelemmel húzogatóván a mázsa szárán a súlyozó körtét, míg eltalálja az egyensúlyt. Pápaszem segítségével és az esethez illő komoly ábrázattal olvassa le a mutatott súlyösszeget a körülállók jóleső, hálálkodó sóhajtásai közt. Azután ráteszik a haját. Különmérik a többi húsrészeket. Végül megméretkeznek az asszonyok, emberek, sőt a gyerekek is, ama nagy élénkséggel szokott történni.

Most már hozzá fognak a hús feldolgozásához, de előbb a pitarban megmossák későket, kezűiket és fehér kötőt kötnek elibük.

Ahány ház, annyi szokás, mégis leginkább úgy szokott lenni, hogy a böllérek a házban, a bölléresszonyok a pitarban végzik teendőjüket, csak ha nyitott kéményű a pitar és ha nagy hideg van, húzódnak be a házba hurolni és hurkát tölteni.

A hús feldolgozásánál elsősorban a paprikáshúsnak valót szedik öesze, mert délre az az ebéd. Rendesen élteőbb böllér főzi a paprikáshúst, akinek jó szájíze van. Először is a disznófejet megmyúzza, (a bőrét később felfüstölik), a csontos részit kettévágja, a velőt kiveszi, tiszta fehér ruháiiba köti és tesz bele borsot, sót, paprikát. A fejecsont jön a bogrács fenéikére, melybe előbb sót tesz és csöves paprikát elhasogatva, azután az állcsont, orr, fül következik. Sok helyen a szívet, nyelvet és a csigert is beleteszik. A máj is a paprikásba jön, melyet felefővésében feldarabolnak késfoknyi vastagra. A májjal együtt szokták mag a vesét is. Belerakja a nadrágszijat (lápé) is, úgyszintén iaz apró csontos húsokat ős oldalvégeket. Levét annyit önt rá, hogy fölérje, szaporítani ne kellessen. Öregebb húsrá többet, fiatalabbra kevesebbet. Csöndes, rendesen gané (– tőzeg) tűznél fő az abált májnak fölül a tetején kell lenni, de csak azután, mikor az alsó része megfőtt és megrázkódik fenéikig. Ekkor, ha szépen beszél: rotyog egyaránt és nem bigyög-bugyog, megfordítja, amit aztán többször is megtesz, vagyis leveszi a tűzről és a bográcsot fülénél fogva előbb riszálja, aztán fordítja.

Ha megfőtt: föl paprikázza. Kistálba levét mer ki, abba teszi a tört paprikát és öszekavarva a paprikáshúsra önti. Ha paprikával főne meg a hús, kozmás lenne a leve. A paprikáshús akkor fő meg, ha a csontról lejön a hús; a szagáról is megmondja az ügyes böllér: nern nyers hússzagú.

Levest orjából főznek, de szoktak vöröshagymalevest is karikára vágva, ami már az asszonyok dolga.

A böllérek leszedik a húsokról a kövéret tálba, dézsába, a haját is ideteszik, meg a szalonnából, amit ki akarnak sütni. S ha már nem fér az edényekbe, vékásba rakják. Félreteszik.

Kolbásznak szedik össze az oldalról csüngő húsokat, lapockáról is levágják kétoldalt a húst, a hájkerület húsos részét és néha a köröszt

vagy tokpöcsönyét is belevágják a kolbászba való közé. A szalonáról megszedett apró húsokat már említettem.

A körösztcsontokrál lefejtik a comb-, farrész húst, az u. n. tokpöcsönyét, amit körösztpöcsönyéneik is mondanak, vagyis a körösztcsontot kifordítják a pöcsönyéből és megtakar ösit jak. A nyújja közepéből csinálják a szármát (töltött káposzta).

A kolbászba való (húsokat két kés közt megaprózzák, aztán bárdal, kis baltával, szekereiével – márahol mi van – törik össze. A húsok törésekor a kések és bárdok, mint mondják, nótára járnak, vagyis nem összevigsza, hanem olyan ritmusra, mely kellemes hangzásánál fogva a munkát könnyíti, úgyannyira, hogy a böllérnek e munkájában inkább van szüksége hallására, mint látására. E jellegzetes ritmust az uccánhaladók is azonnal felismerik.

Ahogy a bél bekerül, az asszonyok ugyancsak sietnek a szétszedésével, míg ki nem hül. Először a májat veszik le a bélről, melyről az epét úgy igyekeznek levágni, hogy el ne fakadjon, be ne piszkítsa, keserűvé ne tegye a májat. Elhajítják. Sok helyen epeszappan készítésére használják, mely az arcról a pattogzásokat elmulasztja. A vízhólyagját a gyerekeknek adják; aztán leveszik a vesét, nadrágszíjat (lépet)<sup>6</sup>, a fehérmáját. Ezek után a fodorhájról kezdik lefosztani a vékonybelet, melynek végét „bekötik fonállal, házicérnával és elvágják tőle a pucrot (– gyomor) meg a vakbelet, amit pálanyjának mondanak.<sup>7</sup> A vastag bélről lekerült kövéreket megabálják és hurkába használják, de előbb hideg vízre teszik és megsütik. Amit nem használnak hurkába, tepsibe kisütik, külön edényben tartják. Mivel hamar megtavasodik, először a bélsírt használják el. Crazda helyen bejáró szegény asszonynak adják vagy tőpörtösbe teszik.

A vékony belet kiviszik a pörnyegödörhöz, elvágják öles hosszúságúra, két ujj közt kihúzogatják a ganét (= bélsár) belőle, köcsögből vagy bögréből langyos vizet öntenek bele: eresztik a belet.

A kieregetett béldarabokat a pitarba visszaviszik tálban vagy tekőben, melyben langyos víz van és egyenként kifogatják fakanál nyélre húzogatva, amikor fonákul marad.

A kifogatott beleket mangorlósulyok sima hátulján, újabban deszkalapon fákéssel, húrolóféval, ilyenek hiányában vaskés fokával húrolják: a bélen levő nyákhártyát lecsupaszítják. Aztán fölfújják s ahol pisakot, vörös foltot látnak rajta, ott tovább kaparják. A tiszta húrokat langyos vízbe teszik, megmossák három-négy lérről is. Bögrében áll a langyos vízben, míg a kolbászt nem töltik.

Másik asszony a vastag belet szedi széjjel kézzel, a kövértől késsel tisztítja, mit hideg vízre tesznek, megabárolják s hurkába elhasználják. A bélteknőben kiviszi a pörnyegödörhöz, félrőfös nagyra eldarabolja, aztán az egyik végét befogja, a másikon pedig egy asszony meleg vizet

<sup>6</sup> A lépet a disznóól küszöbön belől szokták elásni olyan ruhában, mit konyhában használnak 9 csomó só, 9 nyírfasöprükörő és 3 gerizd foghagymával. Követ is tesznek rá, hogy a disznó ne dűrja. Mindezt azért csinálják, hogy ne pusztuljon a disznó.

<sup>7</sup> A pucorból (gyomor) lesz a nagy gömböc, a vakbélből (a vastag hurkának az a része, hol a vékonybél beletorkolik) a kis gömböc. Régen a gyomot megmosva eltették és pacallevest főztek belőle meg tejjel használták.

ont bele s aki a belet fogja, megrázogatja, aztán kiereszti. Ezt annyszor ismétlik, míg a bélsár ki nem megy belőle. Eresztés után visszaviszik a pitarba, langyos vizet öntenek rá és megszínelik: köröminél csipkedik róla a pisakot, léhát stb. Színelés után kifogatják és szemes kukoricával meleg vízben mossák, dörzsölik tíz-tizenöt léből is, míg csak síkos. Néha lágysóval, sőt vöröshagymával is behintik, hogy a pisakot lemarja róla, a szagát kivegye. Újjon próbálják, hogy lecsúszik-e? Ha síkos a bél, a levet leöntik róla, a kukoricát tyúkoknak vetik ki és még két léből a belet megszínelik. Azután szilkjében áll, míg töltésre nem kerül a sor.

Amint a bél bekerül és leszedik róla a májat, vesét, lépet, fehér-máját, tüdőt, szívet, mindjárt teszik az abáló vízbe, megabálják a torkosával együtt. Az abált vesét hosszában kétfelé vágják a közepén s kitisztítják belőle a nyálkásságot. Leginkább apró kockára felvágva levesbe főzik, sok helyen a paprikás húgba szelik fel hosszúkára. A máj is odakerül. Az abálóvizet vagy amint mondják fonnyó levet nem öntik ki, hanem a hidegre teszik,<sup>8</sup> hogy tetején a fonnyó zsír megfagyjon, amit összeszednek szappannak. Ótvaras gyereket szoktak vele kenni.

Mire az abálás, béleresztés, húrolás, azután a húсок szedése, kolbásznak vágása megtörténik, délre jár az idő. Megfőtt az orjaleves és a paprikáshús is, mely utóbbi mellé savanya uborkát, vörös répát találunk fel. Ebédhez látnak, de előbb megmosakodnak. A paprikáshúsnak főtt agyvelejét rendszeren idős ember eszi meg, vagy elosztják azoknak, akik szeretik. Egy-két pohár bort is isznak, de nem sokat időznek az asztalnál, hanem dolog után látnak, várja a kolbász az embereket, a hurka meg az asszonyokat.

Ebéd után a böllérek a kolbász készítéséhez látnak. A hozzávaló húst, szedelékeket ekkorra már összevágták apróra, most a megtisztított foghagymát a kolbásztöltő tolója végével összetörik és megkéselik, amit aztán és megfelelő sót a húgba tesznek; mostanában tört paprikát és tört borsot is. Összekeverik a hússal. Meghagyják az ízét, azaz több ízben kóstolják és kóstoltatják a gazdasszonnyal is, elég sós-e, kell-e bele paprika vagy bors? Ha helyben (hagyja a gazdasszony és a húr is készen van, akkor egy szál húrt a kolbásztöltő vékony csőjére ráfejik, előbb a töltő tokját teletömik hússal és míg a gyomrával a tolját nyomja egyik böllér, két kézzel a húros csövet fogja, apródonként eresztgeti a húrt, nehogy megszakadjon. A húrba nyomkodott húst, most már. kolbászt egy másik böllér kerekbe kandarítja egyik kezével, a másikban levő árral vagy nagy gombostűvel szurkálgatja, hogy a levegő kimenjen belőle, keményebbre töltődjön. A kolbász szálakat tálba rakják és kamrába teszik rúdra, hogy lecsöpögiön. Másnap füstre megy. Régen a kolbászt is tehén-szarvon töltötték, mint a hurkát.

Az asszonyok ezalatt a hünk át készítik. A magabált torkosát, tüdőt és fodorháját késsel apróra összevágják és a kifakadoztatott kásával összekeverik megfelelő borssal és sóval. Tehén-szarvhól való hurkatöltőn, vagy a kolbásztöltő vastagabb csövén tömők a bélbe. A hurkát, gömböcöt forró tiszta vízben kifőzik; addig főzik, míg felvetődik a víz tetejére., és amikor szalmaszállal könnyen átszúrható a bőre. Szárítókason szik-

<sup>8</sup> Ezelőtt a zsíros csöbörbe öntötték, hogy a forróvíz szíjjá belőle az avasságot.

kád. Hurkafőzéskor tréfálva kérdezik a böllérek: „mozog-e már?” (t. i. a hurka). Mire a fehércselédek, kivált az elevenebbje, nemcsak megfelel, hanem egy darabkát az incselkedő böllér kötője madzagjaihoz, vagy ruhájához erősít észrevétlenül, amin aztán van nevetés.

A böllérek még ezek után feldarabolják a sütnivaló haját és a szalonnát bőröstől, de le is szokták húzni a boriét, amit a körömmel együtt kocsonyának főznek később.

Rendesen a gazda sózza az enivaló szalonnát és a húst. Ezelőtt a házban az ágy alatt, meg a padláson teknőben vagy kéve csutkaszáron sózták le a szalonnát külön. Most a kamrában szokás. Dézsában sózódik a sonka, körösztcsont, lapocka, orja, nyujja, pecsenye.

A böllérek ezzel be is fejezték munkájukat. Megtisztálkodnak, felmosakodnak és pipálnak, beszélgetnek, legfeljebb – ha akkor este kisütik a zsírt – segítenek levenni a katlanról a vassfazekat vagy üstöt.

A gyerekek a hólyaggal játszadoznak, nádszálon felfűjják és nyötetik: a nyílását befogva combjukon nyomkodják, csupa zsíros lesz a ruhájuk. Disznótor után elveszik tőlük és dohányzacskót készítenek belőle. Készen száraz korpával (kitörlik, felső részéből levágnak, beszegik ruhával, vagy színes szalaggal).

Annál több dolgot van asszonyoknak: készülnek a vacsorához. S hogy ez nem a legnagyobb csendben történik, természetéé. Jó alkalom ez nyelvük korlátlan használatára. A szármát (töltött (káposzta) már elkészítették tokpecsenyéből, a háj- és nyujja kerületéből. Azzal tartják, hogy jó szármát csak disznótorkor lehet főzni. A katlanon, katlan szájánál nagy fazekakban fő az étel, kemencében sül a hurka, kolbász, pecsenye. Most a tésztaféléket csinálják: hájastésztát, hájaspogácsát, túrós és mákos rétest.

A disznóölés torral végződik. Amint haláleset alkalmával tort ülnek az elhalt emlékére, tiszteletére, úgy a disznó halála is lakomával, vendégeskedéssel fejeződik be. Csakhogy nem komoly torral, hanem tréfásan, vígan.<sup>9</sup> Régen olyan disznótorok voltak, hogy jókedvükben ríttak is. „Ma már nem siratják el a disznót, mint ezelőtt” – mondják az öregek, de annyi még megmaradt a halotti szokás paródiájaként, hogy a disznóölés napján hívott vendégeket a gazda virrasztóba hívja. Mert, mint ahogy füllenti, „szegény öreg (a család legidősebb tagját érti) befogta. A hívottak természetesen igazi sajnálkozásukat fejezik ki. Tudakolják azután, hogy és mint történt elmúlása a boldogultnak. A hívogató ájtatosan, kenetteljesen adja elő a történetet, hogy mostanában már nem evett, legutoljára is mennyire (hörgött stb., csak a legvégén, mikor, véletlenül kicsúszott szóval elárulja, hogy milyen virrasztóba hívogat, élvezhető az a humor, mellyel olyan ügyesen fálnak állította a hívottakat. Ma is szokásban van, hogy éjfélkor eléneklik valamelyik zsolttárt viagy dicséretet.

Esteledik. Gyűlnek a vendégek, kik készültek ez alkalomra, hogy jól lakhassanak. Van nagy beszéd, zsongás a házban. Az érkezők talpra-

<sup>9</sup> A jókedv, mulatozás hogy mennyire egy a disznótorral, legjobban bizonyítja az az eset, mikor egy égett gyerek halotti torán a vigasztalóul használt bor feltűzelvén a szomorkodókat, megfélekedtek a gyászestéről és az öreg após így szólott nászához: „Nászuram, lött e' vastag szalonnája?”

esett ügyes mondással lépnek be. Az asszonyok terítenek. Szítán hozzák az eldarabolt kenyeret, melyből a tányérok mellé egyet-egyet letesznek. Késről ezelőtt nem gondoskodtak, bicskája volt mindenkinek; ma is azal eszik legjobb ízűt a vásárhelyi ember. A házigazda pálinkával kínálja meg a férfiakat, azután az asszonyokat, kik közül nem mindenik iszik.

Bekerül mindenki vacsorára. Asztalhoz tessékellik a vendégeket, kik kor szerint foglalják el helyeiket. Az éltesebbek, meg a böllérek a főhelyen, ez a fölsőség; az alsóság: a fiatalok az ajtófelőli részen, közepen az asszonyok együtt. Mindenki leül, csak a fönt forgók nem, kik az ételeket hordják és gondoskodnak, hogy ne legyen hiány semmiben sem.

Hozzák is már a főbölléraszonyok a párolgó levest. „Jó estét kívánok” – köszönéssel lopnék be s négy ember részére tesznek egy leveses tálat, benne a tyúkhúsleves csigával, melyhez jó étvágyat kívánnak. Az asztalnál ülők is kölcsönösen jó étvágyat kívánva kanalazzák befele. Leves után hozzák a szárnyát. Valamelyik böllér elébe olyan kerül, melyikben veréb van, mit most csavartak káposztalevélbe, hogy hozzá érve elrepülhessen. Hangos nevetés tör ki, kivált az asszonyok révén, a tréfáért. A szármára már bor dukál; a főböllér, vagy a legöregebb férfi köszöntőt mond: „engedje az Isten, hogy jövőre jobb disznót ölhessünk!” Úgy engedje az Isten – mondják rá. Szárma után a sülték: hurka, kolbász, pecsenye kerül az asztalra. Kínálhatják erősen a hurkát az asszonyok, a kolbászt az emberek. A böllérek arra kíváncsiak, milyen az asszonyoké, az asszonyok készítette hurka? Kapós is az, de egyikben csodák-csodája, egy egész budlibicska találódik (valamelyik böllér lopta bele), miért aztán visszafelé dicsérik az asszonyokat, csipkedvén őket szóval, hogy beletöltöttek minden szemetet. Aminek nem is lehet más oka, minthogy sóikat öntöttek a konty alá. De nem tart soká az elsőbbség, egyik asszony olyan kolbászt vesz ki, amit sehogy se tud feldarabolni. Nevetik ügyetlenségéért szörnyen. De mikor agy darab fa kerül elő belőle, az asszonyok kerekednek felül s van mit hallgatni a bölléreknél. Kár volt szólni, az asszonnyelv jobban győzi, így evődnek egymással, míg csak valamelyik poharat nem emel az ilyen páratlan böllérekre. Jobbmódú helyen, ha ki akarnak tenni magukért, tyúkot, kappant is sütnék. – Utoljára hozzák a túrós rétest, kóttés és hájas pogácsát, lepényt, fánkot, már ahol mit készítenek. A férfiak a túrós rétest és lepényt pártolják, mert arra jól esik a bor.

Viacsora végeztével az üres tányérokat kihordják, de az asztalon maradni kell sült húsnak is, pogácsának is, hogy kinek mi kell, ott találja. Ezután már a boros pohár járja, de előbb pipára gyűjtanak.

Míg a vendégség ejtőzik, azalatt a f önt f origó asszonyok esznek élükön a gazdasszonnyal, nem marad el a bort kezelő csapos se, na meg a gyerekek, kik valamennyien hátul az asztalszéket ülnek körül, vagy – ahol van – a kisházban vacsorálnak együttesen. Bár a gyerek ok ott szeretnek lenni, ahol a nagyok. Vacsora után ott lesik a érat apjuk, bagóm k körül, ácsingóznak, tatjaik a szájukat, meg bort is kérnek. Néha bizony, ha nem látják, az asztalon hagyott pipából is szippantanak egyet-egyet, csupán azért, mert tiltva van. Az életrevaló gyerek együtt dalol a felnöttekkel, ha azok dalolásba fognak. A gazda szokott nótát kezdeni, bízattva



a többbit, mely ha lassú is, de ragad. A jó kis bor jó segítő eszköz. Előkerül a tambura is, régebben a bőrduda, melynek hangjaira táncolni muszáj. Meg is forgatják az asszonyokat úgy, hogy a szoknyájuk szele a lámpást is elcsapja. A nótából néni fogynak ki, mert a jó bor, hói egyikből, hol másikból alkalmáé, felderítő nótákat húz elő. A régi jó nóták is előkerülnek, amelyeket mag öreg tápjuktól hallottak. Azt szeretik, mentül több verse van. Közbe-közbe isznak. Fokozódik a kedv. Sornóta járja, melyre ismét inni kell. Majd együtt dalolnak. Akinek melegeedik a füle töve: állva dalol.

A nagy füstben és melegségben a lámpa is nehezen ég, többször ki kell nyitni az ajtót friss levegőért.

Éjfél felé a gyerekek elszenderednek, egyik a vackon, másik az ágymajban, harmadik a kuckó szájában alszik.

Éjfélkor egy szívvel lélekkel felállnak és zsoltárt vagy dicséretet énekelnek.<sup>10</sup>

Kevés csendesség után újra hozzálátnak a daloláshoz, táncoláshoz. Szépen mulatoznak hajnalig, sokszor virradtig, csak azért, hogy meglássák, hová lépnek, aminthogy akad olyan is, akinek szüksége van a világosságra. Az a jó disznótor, amelyik soká tart. Éjfélutáni két óra tájon kezdenek haza szállingózni. Legtöbbször együtt, egyszerre, egy ajtónyílással mennek el, de a gazdasszony addig nem engedi el őket, míg egy kis kolbászt, hurkát, paprikáshúst, pogácsát, kiflit, miegymást nem ad mindegyiknek, kivált a bölléreknek. Kik ahogy jöttek, úgy mennek el, tarisznyával nyakukban, vasvillával vállukon, a lámpásban égő gyertyával. Három sorjával is elköszönnek, ugyanannyiszor felhajtván Szent János poharát. De azért még búcsúzóul eléneklik:

Már „barátim legyünk készen,	Hogy mi szíves barátságból
Menjünk innét haza.	Ide összegyűltünk,
A multság már elég volt,	Ételeddel, italoddal
Hagyjuk azt máskorra.	Már megelégedtünk,
Édes gazdám, már elmegyünk,	Azért mondjunk alleluját,
Szívésséged megköszönjük,	Adjon Isten jóéjszakát
Engedelemet kérünk.	Ez egész háznépnek,
Engedelmet kérünk	És az elmenőknek!

Gazda, gazdasszony kikíséri a vendégeket a kapuig, hol még egyszer elkezelnek, elköszönnek. A házbeliek is elnyugosznak.

Másnap sütik a zsírt. Töpörtőjéből – tesznek félre is – szappan fő, A bélyegét és csökét<sup>11</sup> külön sütik serpenyőben, ami aztán a töpörtőbe megy a fodor, töpörtővel, melyet ezelőtt elfogyasztottak. Míg a zsír sül, elmosás a sok zsíros edényt, eszközöket, asztalt s mindazt, ami elkeveredett a disznótorban.

A kolbászt már másnap füstölik. Egy hét múlva kiszedik a hóból a húsokat, kirakják szikkadni, aztán felfüstölik. A szalonnát 2-3 hét múlva.

<sup>10</sup> Legtöbbször a CXXII zsoltár 2. versét és a 164 dicséret (az új énekes könyvben 196-ik 6. versét hallottam).

<sup>11</sup> A csökét olyan gyerekeknek szokták odaadni, aki odavizel.

A füstölalókat felrakják a (kéményben elhelyezett rudakra, hol a füst befogja,. Úgy tartják, hogy a boglyakemence fűtésére használt szalma füstje a legjobb, attól ízesebb a szalonna, mely, ha megfüstölődik, olyan, mint a kinyílt rúzs. Ma már füstölőben fűrészpórral füstölnek.

A füstölt húsokat, kolbászt a padláson rudakra rakják, a szalonnát a szelemenre akasztják, alá nyáron rossz tepsit, tányért testnek, hogy abba csepegjen. A hájat régen összehajtva bevarrtak és a kamrában vagy padláson akasztották fel.

Legelőször fogyasztják a disznótorban megmaradt paprikáshúst, azután a hurkát, töpörtőből szépét-javát. A szíve-nyelviét hagymalevesbe. A disznókörmöt, meg a szalonnáról lehúzott bőrt kocsonyának főzik, vagy paszujban. A fejbőrét paprikásnak krumplival. Főzve fogyasztják: a körösztcsontot, orját, lapockát, nyujját és sonkát. Sütve: pecsenyét, oldalt és kolbászt. A sonkából le szoktak levágni szeleteket sütni tavasszal.

A disznóhúsak az egész disznót legelőször eltartását, hogy az egész disznót lesütik kisebb-nagyobb darabokban, szeletekben és edénybe rakva zsírral leöntik, mely közt friss marad: ma már ritkán alkalmazzák; csak ha nyáron lábtörés vagy más szerencsétlenség folytán kell a disznót levágni.