

A DISZNÓTARTÁS ÉS DISZNÓTOR SZEGEDI HAGYOMÁNYAI

BÁLINT SÁNDOR

(Szeged)

A disznó a kisparaszti, kispolgári háztartásoknak egyik legfontosabb jószágá. A disznótartás szegedi múltjáról szóló régebbi adataink igen szorványosak. Az 1522. évi tizedjegyzék Disznóverő 'herélő, miskároló' családneve mintha a házi, családi nevelésre utalna, ahol nem a tenyésztésen, hanem a hízlaláson, közvetlen családi ellátáson van a hangsúly. Amíg ugyanis a ló-, marha-, juhtartásra már a középkorból aránylag bőségesen vannak adataink, addig a disznóról hallgatnak a források. Ez természetesen csak annyit jelent, hogy nem volt nagyobb gazdasági jelentősége.

A törökök vallási tilalomból tartózkodtak a disznóhús, zsír fogyasztásától, ami nyilván nem kedvezett a rájuk, szegedi magyarok disznótartásának sem. Így a tápai defterekből kitűnik, hogy 1550-ben 345 volt az összeírt disznók száma. 1585-ben 242, 1670-ben pedig csak 214-re csökkent.¹

Alighanem a Biblia világnézete: az ószövetségi zsidóknak a disznótól való megtartóztatása, a gonosz lelkeknek Jézustól a disznócsürhébe igézése magyarázza, hogy a boszorkányműveletekben éppen a disznóval kapcsolatosak a mi szemünkben a leggusztustalanabb hiedelmek. Így azok a szépségek, amelyeket a boszorkányok mutogattak, később disznóürülékké változtak: 1728. Minden szépséget mutattak; mihelyest elment az ember, mindjárt juhszarrá változott.² Szó esik egy rontás elhárításáról is. 1731. Ludas Molnárné meglátván említett fatens megrontatott leányát, mondotta, hogy boszorkányok által rontatott meg. Azután circiter kétszer, sit venia, sörtétes ganéjával megfüstölte... és valamit segített rajta.³

Kálmány Lajos szőregi följegyzése szerint, ha bűbajosokról beszélgetünk, hogy ne ártsanak, utójára ezt kell mondani: *tű fülibe, tüzes vasnyárs a seggibe. Disznószar a zablája, kutyaszar az orrára. Szent János van ma.*⁴ Erre a mondásra idősebb tápaiak is emlékeznek.

Jellemzőnek, névmágiás háttérűnek érezzük azt is, hogy a *disznó* szót egyik sajátos testi vonásával *sértés, sörtés*, régi szegedi iratokban *sörtélyes, sörtétes* névvel illetve, mindig melléje teszik, hogy *sit venia*, azaz engedelemmel legyen mondva. 1737. *Időközben a pallásra menvén, az fatens megvizsgálni sit venia az megölt sörtélyeseinek aprólékjait, sok hiját találta s tapasztalta.*⁵ Dugonics András tollára is könnyen rászalad a *sörtélyös* szó.⁶ Napjainkban már tréfásan, de így igazítják ki, aki a szót kiejti: nem disznó az, hanem *összömadta*.⁷ A disznóra, egyéb jószágra öre-

¹ Káldy-Nagy Gyula: *Two Sultanic Hass Estates in Hungary during the XVIIth and XVIIIth Centuries*. Acta Orientalia 1961.

² Reizner János: *Szeged története*. IV. Szeged, 1900. 394.

³ Reizner IV, 486.

⁴ EA (Néprajzi Múzeum Adattára) 2813.

⁵ Reizner IV, 520.

⁶ Dugonics András: *Etelka I. Pozsony—Pest, 1805. 286.*

⁷ Ismeri Tömörkény István: *Különféle magyarok*. Budapest, 1907. 179.

gek szerint nem szabad mondani, hogy *a fene ögye mög*, mert aztán a húsával a fenét is megeszi az ember. A hajdani szorongó képzetekre utal az is, hogy pörzsölés után a disznó homlokára nagykéssel keresztet vágnak, más jószágoknak azonban nem. Utólagos, tréfás magyarázat szerint, hogy a zsidók ne egyenek belőle.

Nem tudjuk pontosan, mi lehetett a boszorkánypörökben zsírkantár néven emlegetett bűvös szerszám: 1728. A zsírkantár és írás a szekrényben vagon.⁸

A disznóval kapcsolatos hiedelemvilágnak ehhez az archaikus rétegéhez tartoznak még a neveléséhez, gondozásához fűződő mágikus regulák is, amelyekről alább, alkalmasabb összefüggésben szólunk.

A szegedi disznóartás, iparszerű hizlalás modernebb néprajza a XVIII. században a kukorica, majd később, de már kevésbé jelentősen a krumpli meghonosodásával, egyben Rókus városrésze kialakulásával⁹ függ össze. Rókusnak egészen az árvízig párhuzamosan *Kukoricaváros* tréfás neve is előfordul, sőt térképen is föltüntetik, ami már virágzó kukoricatermesztésre utal. Hajdani makkoltatásról egyelőre nincs adatunk. Bizonyos, de adatszerűen egyelőre nem is tudjuk igazolni, hogy Szegeden is, mint az ország egyéb helyein, eleinte ingyenes földek kiosztásával buzdították a szegényebb néprétegeket a kukorica fokozottabb termesztésére. Ez a szegénységgel, nyomorúsággal küszködő hajdani rókusiakra nagyon is ráfért. Ezért illették őket azután a többi helybeliek a *kukoricapolgár*, lelkipásztorukat a *kukoricapap*, a rókusi fiatalságot pedig a *kukoricagyerek* tréfás megtiszteltetéssel.

A kukoricatermesztés a disznóhizlalásnak, mint a szintén elsősorban rókusi cincársághoz, azaz birkavágó mesterséghez hasonló szabad népi iparágnak, a *disznóvágó* szakmának kibontakozásához, különleges disznóhizlaló *aklok* építéséhez vezetett. Voltak aklok Szatymazon is. Mellettük emelkedett oltalmazó céllal az *Ábrahámköröszti*, amelyet a disznóvágó Ábrahám-család állított.

A társadalmi és gazdasági viszonyok kedvezőek, mert a szegedi élet ekkoriban, a múlt század folyamán átalakulóban van. A Városnak nem önellátó, piacról élő lakossága folyton növekszik. A földművelés mind általánosabbá válásával, a kubikoság jelentőségének emelkedésével, a városi napszámos és munkás rétegek gyarapodásával a legfontosabb táplálékok sorába emelkedik a *szalonna*, amely a megfeszített, állandó munkában biztosítja, megőrzi az emberi test erejét. A *kinyér*, *szalonna* együttes emlegetése, összeforrottsága szinte közmondássá válik. Vegyük ehhez még hozzá, hogy népünk zsírozója évszázadokon át a marha-, de főleg a birkafaggyú, illetőleg bőjtös időszakban a növényolaj volt. Most a XIX. század folyamán a disznózsír egyszerre kiszorítja őket, esetlegessé teszi a használatukat.

A rókusi *disznóvágók*, *nagyvágók*, röviden *vágók*, *hizlalók*, tréfásan *szúrók*, *sakterok* a folyton növekvő szükségletek kielégítésére a disznónak olykor messzibb vidékeken, így Ószerbiában való felvásárlásával, saját, a budapesti országút mentén a Városon kívül elterülő aklaikban való felhizlalásával, majd pedig levágásával foglalkoztak.

A múlt század negyvenes éveiben — írja¹⁰ Cserzy Mihály öregek visszaemlékezése után — 600—800 darabból álló disznófalkákat hajtottak Szerbiából, Havasalföldről. „Kövér jószágok. Úgy kellett őket két-három hónapig poroszkáltatni, míg a rengeteg utat meg bírták tenni. Kocsin haladva, alig, hogy elhagyott az ember egy csapatot, két-három óra múlva, vagy néha félnapi járóföldre ott érte a másik falkát, amint biztatgatták a hajcsárok. Rengeteg fölkerült akkortájtban az úgynevezett siska-

⁸ Reizner IV. 389.

⁹ Bálint Sándor: *Rókus*. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1957. Szeged, 1957. 165.

¹⁰ Cserzy Mihály: *Régi világból*. Szeged, 1918. 88.

disznókból. Hegyes szőrű, vad jószágok ezek, olyan sörtejűek, mint a nagyobbfajta zsákvarrótú. 150—160 kilós állapotában még lábön lehetett hajtani. Olyan ijedős, ha megretten valamitől, szétszalad, akár a nyúl. Hát bizony, ilyen hajtásoknál rendszerint le is maradt 10—15 jószág. Nem hullott el, el sem adta a kanásza, hanem a kukoricásba, miegyébbe beletévedt, aztán az ördög tudta megtalálni. Ottmaradt. Ott hagyták a nagy csontos szerviánok, és ballagtak a többi után.”

Megváltoztak a körülmények a vasúti közlekedés kibontakozásával. A szegedi vágók: *Szemmári, Répás, Kovács Sándor, Ábrahám Géza, Lippai-Nagy Antal* és még egy-két más, most már ezen szállították húsvét táján, különösen a Hódmezővásárhely környékén, Békésben, Csanádban összevásárolt 6—7 hónapos süldőket rókusi aklaikba. Főleg — mint mondogatták — *vészön átmönt*, azaz olyan jószágot kerestek, amely már valamilyen sertésbetegségből kilábal. Majd 8—9 hónapos hizlalás után Bécsbe, kisebb mértékben Budapestre szállították őket. Egy akolban 30—40 süldő volt. Gondozójukat *kanász* néven emlegették. Egy-egy nagyvágónak olykor 1500 hízója is nevelkedett az aklaiban. Abban az időben inkább a *mangalica*-fajtát keresték, a *sonkadisznó* szakmai néven emlegetett angol húsdisznókat még nem kedvelték. Említsük még itt meg, hogy a vágók nyelvén *kétharmados* disznó fölszedve nagyjából 2/3 rész szalonnát, zsírt, 1/3 rész húsneeműt nyomott. A *feles* disznónál fele-fele volt az arány. A *bűrös* disznónak húsneeműje volt jelentősebb. A disznó átlagos, szinte szabványos súlya 220—240 kg volt. Ez az *élő súly*. Ebből 23 kg volt az *élet, életpercent*. Ennek levonásával kapták meg a nettó, tiszta súlyt.

A vásárolt disznókat mindjárt az elején kisherélték, kimiskárolták. Híres miskárolójuk volt a nagyvágóknak a felsővárosi *Böröcz András*. Igen jól keresett, délután már mindig a kocsmában ült. Mellette volt a *fogó, pribék* néven emlegetett segítő-társ, a szintén felsővárosi *Török Mihály*, akiről még szó esik. Akadt olyan disznó is, amelyik hasas volt. Amikor meghalt, a kismalacokat gyorsan elajándékozták a rokonoknak, jóismerősöknek, a kocát pedig kimiskárolták. Tenyészéssel nem foglalkoztak.

A hízókat állandóan *mustrálták*. Amelyik nem evett, az időközi mázsálásoknál nem ütötte meg az elvárt súlyt, azt azonnal levágták. Húsát a Valéria, (ma Bartók Béla) téri húsipiacon, sátor alatt elmérték.

A táplálék árpadara, ősz felé kukoricadara volt. Az *ötetés* reggel és késő délután történt. Az ünneplősen öltözött vágó ilyenkor saját fogatán, esetleg fogadott fiákeron kiment az aklaiba megnézni, ellenőrizni, hogy a kanász lelkiismeretesen ajnározza, eteti-e a jószágot. Maga is odaszórt nekik egy kis kukoricát. Nyilván a disznóvágók világából vált közismert szegedi szólással: *a gazda szöme hizlali a malacot*. Ezzel azt akarják mondani, hogy a gazdának a maga személyében is törődnie kell jószággal, mert a béres az eleségből könnyen elvehet magának.

Azokat a disznókat, amelyeket elevenen szállítottak a monarchia fővárosaiba, határidőre hizlalták. Nagyobb részüket azonban késő ősszel, a hideg idők beálltával rendszeresen itthon kezdték ölni. Egy nap 40—50 került sorra. Ez volt a *nagyvágás* ideje. Először odahaza, a vágó házánál folyt a munka, majd a század elején épült modern alsóvárosi vágóhídon. A böllérek leginkább kőművesek voltak, akik abban az időben télen nem dolgoztak, keresetük nem volt. Akadtak közöttük azonban szegényebb fiatal hentesek is.

A kicsontozott húst a szalámigyarak vették meg itt helyben. A hatalmas oldalzalonnákat gondosan lesózták, pincében egymás tetejére rakták, olykor megforgatták. Tavasszal uradalmak, vállalatok vásárolták meg komenciós munkásaik számára. Keresték kubikosok is. Az esetleg kimaradt, el nem adott avasszalonnából később szappant főztek.

Voltak *bélbontó asszonyok* is, akik a belet föltisztították. A vágónak alig volt szüksége rá, csak a lekapart zsiradékra. A javát eladták, a hitványát feldarabolva, besózva, hordóba gyűjtötték össze. Szappanfőző vette meg. Az árát a vágó mindig átengedte ajándékol az asszonyoknak. Természetesen vész idején az elhullott disznókat szintén szappannak főzték ki. A sok hús a színét vörössé tette. Az ilyen szappant nem nagyon kedvelték.

Az asszonyok dolga volt a zsírsütés is. A zsírt 200 kg űrtartalmú fahordókba szűrték bele. Így kerültek a kereskedelembe.

Egy egész *disznódzsiger*, vagyis belsőség a század elején 40 krajcárért kelt a piacon. Voltak szegény asszonyok, akik árusításukra vállalkoztak. Igen olcsón lehetett fejlábat is náluk vásárolni, amelyet *disznóállás* néven is emlegettek. Mondják, hogy sokszor annyi volt belőle, hogy az időjárás elől nem tudták védett helyre rakni. Kint a szabadban hevert, akárhányszor a hó is belepte, amíg gazdája nem akadt. Tanyai, farsang idején ült lakodalmakra zsákszámmal vásárolták kocsonyának. Ott ugyanis másnap ez volt a reggeli.

Nagyvágás idején készült előzetes megállapodás, szerződés alapján a szalámigyarak számára való *szalámihús*. Ez volt az élőjóság szállítása és a szalonna mellett a vágók legértékesebb bevétele.

A vágók társadalmi öntudatára jellemző, hogy — bár mesterségük sokáig szabadiparnak számított, tehát céhbe nem tömörültek — más szakmák példájára mégis választottak patrónust maguknak *Szent Antal* személyében. Ünnepén (júl. 13.) évről-évre más városrész templomában szolgáltattak misét, majd áldomásra, vendégségre gyülekeztek össze valamelyik külvárosi népkörben.

Álljunk itt meg: a patrónus személye elgondolkodtató. A franciskánus Pádúai Szent Antalnak a legnépszerűbb szentek egyikének, semmi kapcsolata nincs a disznóval, disznótenyésztéssel. Annál inkább van *Remete Szent Antal*nak (jan. 17.). Ismeretes, hogy tiszteletét az *antonita* rend is szolgálta, amelynek a középkorban hazánkban is több kolostora, kórháza volt. A rend tagjainak a *Szent Antal tüze* néven emlegetett orbánc elleni küzdelemben sokat köszönhet Európa mezőgazdasága és közegészségügye, állatvédelme.

A névazonosságnál fogva a Remetével kapcsolatos középkori hiedelemvilágot később a Pádúai örökölte. Sokáig azt hitték, hogy a Remetével ismertetőjelük, attributumként ábrázolt disznó azokat a hírhedt kísértéseket jelképezi, amelyek Flaubert regényét, Hieronymus Bosch fantasztikus képeit is ihlették. Az újabb kutatások¹¹ azonban megállapították — itt csak röviden summázunk —, hogy egyes faluk hálából egy-egy disznót (németül Antoni-Schwein, Töne-Schwein) ajánlottak föl évente az antonitáknak. Ezeket külön nevelték, nyakukon megkülönböztetésül csengő is szólt. Az ilyen disznónak szabad volt mindenütt legélni. Mindebből világosan bontakozott ki Remete Szent Antal disznóoltalmazó patronátusa, amely a középkori Szegeden sem lehetett ismeretlen. Kultuszának leglelegetesebb megnyilatkozásait a barokk időkben a névegyezés alapján azonban Pádúai Szent Antal örökölte, akinek tiszteletét az alsóvárosi franciskánusok érthető okokból mindenképpen előmozdították. Így válik egyenessé az út a szegedi disznóvágóknak még a középkor szakrális televényében gyökerező Szent Antal-tiszteletéhez, áldomásához.

A vágók találkozóhelye, szinte börzéje a Klauzál téri *Európa-kávéház* (ma DÁV-épület) volt. Itt tárgyaltak a kupecokkal, ügynökökkel, szalámigyarak megbízottjaival. Dúsgazdag emberek voltak, az akkori nagyurak kártyaszenvedélye átragadt rájuk is.

¹¹ *Künste, Karl: Ikonographie der christlichen Kunst. II. Freiburg, 1926. 66.*

A disznóvágók rendje az első világháború után nem tudott új életre kapni. Megváltoztak az idők. A Város, továbbá a szalámigyárak szükségleteit tanyaiak kezdik ellátni. Erre még hamarosan visszatérünk.

Szegednek a paprika mellett másik világraszóló élelmezési különlegessége a *szalámi*. A szó világosan utal hazájára, Olaszországra, jelesül Lombardiára. Innen a régebben hallható *olaszkóbasz* neve is, a magyar szó azonban nem tudott gyökeret verni, állandósulni. A szalámival a múlt század derekán Lombardiában, Veronában katonáskodó szegedi legények ismerkedtek meg először. Rókusi *disznóvágók* gyermekei is voltak közöttük, akik megszabadulva, hazaérkezve, próbálták idegen földön szerzett tapasztalataikat gyümölcsöztetni. Kétségtelen, hogy az első szalámigyártó kisüzemek a Kukoricavárosban, azaz Rókuson keletkeztek. A húsárak akkori hanyatlása ösztönözte a rókusi disznóvágókat, hogy a tartósabb, sokáig elálló szalámival kísérletezzenek. Úgy mesélik, hogy mindent a legjobb tudásuk szerint iparkodtak elvégezni. Megdöbbenve vették azonban nemsokára észre, hogy a szalámibőr teljesen megpenészedett. Keservesen gondoltak rá, hogy hiába küzdöttek, dolgoztak. Mikor azonban szappant akartak volna főzni és egyik szalámirudat kettévágták, akkor jöttek rá, hogy a penész hozzátartozik a tartósításhoz. A csatát tehát megnyerték.

Kisüzemi kezdemények után alapította az első szegedi szalámigyárat Torossy János pesti kereskedő: 1852-ben már 300 mázsa szalámit vetett áruba, amelyből Bécsbe is jutott.¹² A gyár azonban csak néhány évig működött. Végre 1862-ben Kiss Márton rókusi disznóvágó és szappanfőző egy pesti céggel karöltve, a gyártást ismét föllendítette és állandósította. Saját üzeme volt még ebben az időben Lippay-Nagy István, Vass János disznóvágóknak, Sztojkovics Sándor szegedi fűszerkereskedőnek is. Ez utóbbinak egyébként *matranistaboltja*, azaz finom csemegekereskedése volt a vár közelében.

Egy szegedi újsághír már 1864-ben arról számol be, hogy a rókusi disznóvágók olasz szakmunkásokat is szerződtettek¹³, és *fokhagymás*, illetve *majorannás* szalámi gyártásával is foglalkoznak. Ezek azonban mégsem váltak népszerűvé. Kedveltté vált a *paprikás szalámi*, amelyet a gyár a disznónak *kuláré* néven emlegetett vékonybelébe töltött.

A múlt század utolsó évtizedeiben Szegeden már több kapitalista nagyüzem gyártott szalámit. Az olasz Forgiarini János a Maros utcában a Felmayer-festőgyár helyén¹⁴, Haris görög kereskedő, akit a kortársak *Manólli* néven emlegettek, szintén Felsővároson, a Czinner testvérek a Kiskörúton a Honvéd térnél, Lábdy Antal bizonytalan helyen, a paprikakereskedelemmel is foglalkozó Pick Márk (1869) a zsidótemplom szomszédságában, a mai Guttenberg utcában. A versenyben a Pick-cég bizonyult legszívósabbnak, és a tiszaparti Forgiarini-gyár helyén hatalmas, világviszonylatban is jelentős gyártelepet alapított. Ez volt hosszú évtizedeken át a híres szegedi *pick-szalámi* műhelye. 1948-ban államosították, azóta még nagyobb arányokban fejlődik.¹⁵

¹² *Palugyay Imre: Magyarország történeti, földirati s állami legújabb leírása*. II. Pest, 1853. 254. *Reizner* III, 489.

¹³ *Szegedi Híradó* 1864; 9. sz.

¹⁴ Felsővárosi öregektől még hallottuk, hogy a gyárnak kis kápolnája volt, ahol az olasz munkások reggelenként közösen imádkoztak. Csak utána láttak munkához. Érdekességként megemlítjük, hogy egy barátunk és felesége 1967-ben Rómában autóját parkolóhelyen hagyta. Az öreg olasz űr magyar beszédük hallatára magyarul, szegedi tájszólásban szólalt meg. Kiderült, hogy olasz szalámimunkás fiaként gyermekkorát Felsővároson töltötte.

¹⁵ Mi a helybeli szalámigyártás múltját még az ötvenes évek elején az élőszavas városi hagyomány alapján vázoltuk föl. Az üzembe akkoriban nem volt módunk bejutni. Fejetegetéseinket gazda-

A pickszalámi minőségi értéke — mint személyes visszaemlékezésekből tudjuk — elsősorban Szokolay Sándor *szalámimestőr* nevéhez, keverő tudományához fűződött, amelyet állítólag a sírba is magával vitt. Ez természetesen csak színes mende-monda. Újabb időkben Obranovics Sztojko szalámimester nevét emlegetik, akiről mesélik, hogy bentlakván a gyárban „még éjjel is fölkel és figyelte az ablakból a zúgó szelet: merről fúj, nedves-e, száraz-e? S rendelkezett: az ablakot erről csukni, arról nyitni. Ha köd jött, mindent elzáratt. Még a szél járását is ismerni kell!”¹⁶

A szegedi szalámigyártás anyagbázisa a Bácskából, sőt Szerbiából idehajtott, később vasúton szállított és a disznóvágók rókusi akoltelepein földhízalt, majd nyugat felé továbbított hatalmas sertésállomány. A *mangalica* néven emlegetett zsír-disznókat azonban fokozatosan felváltják a szalámigyártásra alkalmasabb húsertések. Az első világháború e déli kapcsolatokat elsöpörte. Azóta elsősorban a szegedi tanyavilág és a környező területek, legújabbban termelőszövetkezetek és állami gazdaságok nevelik a szalámisertéseket.

Ismételjük, hogy a szegedi szalámi a szegedi paprikával egyetemben az egész világot meghódította. Páratlan népszerűségének oka egyrészt verhetetlen minőségi színvonala, másfelől pedig a modern háztartás egyszerűsödése, a kész gyártmányok fokozódó jelentősége. A szalámi a városi ember életében uzonnához, vacsorához, kiránduláshoz nélkülözhetetlen. Kis mennyiségben is tápláló, laktató.

A szalámifogyasztás a szegedi nép körében azonban nem mondható általánosnak, mert a legtöbb család még napjainkban is házi disznóvágásra törekszik, és így a kenyérhez való önállóan szereti biztosítani.

Ennek ellenére azonban a szalámigyár mégis hatással van Szeged népi táplálkozására. A kiárusított *fejláb* paprikásnak, de kocsonyának is kitűnő, amellet olcsó étel. Hasonlóan kedvelt a *disznódsiger* is. A *szalámikóbász* családi disznóölés alkalmával újabban a *selyömbél* néven emlegetett lóbelbe töltött disznóhús, amelybe olykor marhahúst is darálnak. Nyárára készítik, jó keményre töltik. Ez a népi készítmény nyilvánvalóan a szegedi szalámigyár szakmai hatása.

Ami a parasztok, külvárosi kisemberek háztartását illeti, a jövő esztendei disznónevelésre való magikus előkészület jellemző módon Luca napjával kezdődik, illetőleg kezdődött. A lucapogácsába sütött pénzdarabot sok családnál félre szokták tenni, és tavasszal befizetik a hízlalásra vett malacok árába. Egyes helyeken viszont a kevertjükbe, azaz táplálékukba vetik, hogy megegyék. Ha Kiszomborban kocadisznót ölnek, akkor pörzsölés után a csecseit levágják és az ólba dobják, hogy majd továbbra is szerencsájük legyen a disznótartáshoz. Ugyancsak a kiszomboriak szerint nem szabad a szomszédasszonyoknak sőt sem adni.

Akad alsótanyai gazdasszony, aki az új, frissen vásárolt malacot a kötőjével teríti le, majd sütőlapáton rakja az ólba. Mások a farával befelé teszik az új malacot az ólba, hogy a maga lábán tudjon kijönni, ne pusztuljon el. Alsóvárosi gazdasszonyok még századunk elején is első eledelül azt a kukoricacsövet morzsolták az ólba a frissen vásárolt malacok elé, amely karácsonyestén ott volt a Jézus ágán, vagyis szénával-szalmával, vetőmagvakkal telt kosárban az étkezősztal alatt. Mások az első ételére keresztalakban szenteltvizet hintenek.

Hogy az esetleg nem egy alomból származó, azaz nem *egyhasi*, *égyalombeli* malacok összeszokjanak, ne veszekedjenek, Tápén a szőrüket fokhagymával, Alsó-

ság- és üzemtörténeti oldalról alaposan kiegészíti Mann Miklós—Sipos Péter: *A szegedi szalámigyár száz éve*. Szeged, 1970. A könyv a népzéleti előzményeket és kísérleteket, helytörténeti vonatkozásokat alig érinti.

¹⁶ Erről Mann—Sipos 35 is szól.

városon kocsikenőccsel, petróleummal dörzsölik be. Ennek eredetileg nyilván mági-
kus háttere is volt.

Régi gazdasszonyok az ólat is hasonló módon próbálják védelmezni a rontástól,
és előkészíteni az új jószág számára. Így a tápaiak a húsvétkor megszentelt sonka
csontját szokták az ólra kötni, karácsonyfa gallyát, virágvasárnap barkát, úrnap
ágot, boldogasszonyi füvet tűzni az ólra, vízkeresztkor pedig szentelt vízzel föl-
hinteni. A kiszombori asszony még századunk elején is az alsóvárosi havibúcsúról
hazaérkezve, legelőször a disznóólba ment, hogy az út porát itt rázza le magáról.
Az ólajtón, küszöbön sokszor látható hétlyukú patkó. A kényeskedő, cifrázkodó
szegényt ezzel a szólással szokták megítélni: *feszelőg, otthon mög ólajtóval takarózik*.

Féltik, illetőleg féltették a fiatal malacokat a szemveréstől is. Idegent nem szí-
vesen engednek az ólhoz. A rokon úgysis tudja az illendőséget: az ólkerítésen át há-
romszor megköpködi őket és ezt mondja: jaj de csúnyák vagytok, hogy esetleges
dícséréte, szemverése ne ártsen a megtekintett jószágoknak. A szemverést nemsokára
gunnyasztás, étvágytalanság árulja el. A tanyaiak, tápaiak, jázovaiak ilyenkor a gya-
nús látogatót megkérlik, hogy vizeljen egy edénybe, majd a belemártott rossz söprü-
vel — az ólnak háttal állva — hintse meg a disznókat. Ezt a műveletet olykor maga a
gazdasszony is elvégzi, ha úgy találja, hogy hízői szépen fejlődnek. Szemverés ellen
a mindig asszonya után ólalkodó, szabadonjáró *konyhás malac* nyakára piros pántli-
kát is szoktak kötni.¹⁷ Föltételezés szerint így a szalagon akad meg a rontó pillantás.

Az evangéliumból (Máté 8, 30) ismeretes, hogy Krisztus egy alkalommal a go-
noszlelkeket disznócsürhébe parancsolta. Nyilván ez a jelenet ihlette azt a szőregi
hagyományt, amelyről Kálmány Lajos ad hírt¹⁸, és amelyre a tápaiak napjainkban így
emlékeznek: az anya 9 kóróra fehér rongyból 9 bubát készített, majd szenteltvízbe
mártotta és megforgatta a *zsébrésös, zsébrész*, alsóvárosiak ajkán *túrús, gombás*, azaz
felpattogzott szájú, nyelvű gyerek szájában, utána a csürhe elé vetette, hogy az be-
kapja, elvigye a gyerekről a bajt.

A *táragy, táragybetegség* (haemoglobinaemia) idején kéznél levő háziszser a
táragyfű, táragygyökér (helleborus), amelyet leginkább dorozsmaiak árulnak a pia-
con. A betegség jellegzetes tünete, hogy a disznó szeme erősen csipádzik. A füvet a
fülébe húzzák. Később a varr magától leesik, és lyuk marad a helyén: a disznó csak-
ugyan meggyógyul.

Himlő ellen a kistelekiek régebben úgy védekeztek, hogy a malacokat napkolte
előtt húgyos seprővel veregették.

A körömfájós disznót a tápaiak is húggyal szokták locsolgatni, hogy a baj ettől
mintegy megundorodva, ne kínozza tovább a jószágot. Ecetben erjesztett sárgaföldet
is dörzsöltek kezükkel a hasa aljára.

Hasonló ehhez az a nyilván még disznóvágók köréből származó hiedelem, ame-
lyet Tömörkény örökített meg: „Egy régi mondás — írja¹⁹ azt tartja: sok disznó,
sok légy, semmi kolera. Vagyis ahol a disznóhízalás uralkodik, ott nem uralkodik
ragadós betegség, mert ezt a helyet elkerüli.” Alighanem úgy vélték, hogy a rettenetes
bűzt a személyként elképzelt betegség nem tudja elviselni és odébbáll.

Tanyai középgazdáknak a század első évtizedeiben volt több, olykor öt anya-
disznajuk is, amelyeket *koca, magló, anya*, Dugonics András szerint *eme*²⁰, Gyula-

¹⁷ Érdemes megemlítenünk, hogy a szegedi szervezett munkásság nyelvén 1945 előtt a *kony-
hásmalac* gúnyosan azt a munkást jelentette, aki a munkaadónak hízelt és mindenben igyekezett
a kedvében járni.

¹⁸ Kálmány Lajos: *Összeférhetetlen táltosainkról*. Ethn. 1917. 266. Vö. ehhez még Terbe Lajos:
Egy rontás története. Ethn. 1927. 54.

¹⁹ Tömörkény István: *A kraszniki csata*. Budapest, 1960. 198.

²⁰ Dugonics András: *Etelka* I, 225.

falván *göbe* néven emlegettek. Kant is tartottak hozzá. Évente kétszer is *búgattak*, egyszerre két kannal is, így aztán a koca 13—15 malacot is *vetött, fialt, malacozott*. A kanhoz hajtott disznóra a tápaiak szennyes gatyát, pendelyt vetnek, hogy majd szerencsésen foganjon. Amelyik disznó először fial, annak *előhasi* malacai vannak.

A kismalacokat a tápaiak mágikus megfontolásból: pü égy, pü kettő, pü három... szóval szokták felolvasni azaz egyenként megköpöködi őket. Ilyenkor ezt is szokták mondani: „pü de girhes kis dögök, nyőjjetők nagyon ördögök!” Mindjárt kiszedik a fogukat, hogy szopni tudjanak. Minden malacnak megvan a maga állandó csöcse. Amelyiknek nem jutott, azokat mesterségesen, cuclisüvegéből, tehéntejjel táplálják. Véznaságuk miatt Tápén, Alsóvároson egyébként tréfás-sajnálkodón víz-hordó néven emlegetik, és iparkodnak mielőbb eladni őket. A szopós malacok szoptatása Tápén vagy hét, vagy kilenc, tehát mindig páratlan hétig történik. Ezután következik a választás, szakajtás: a malacok elkülönítése a kocától.

A *választási malac, szakajtási malac* még könnyű táplálékkal is megelégszik. Tanyán epren nevelik őket. Az a paraszti tapasztalat, hogy egy jól termő eperfa vetekezik 2—3 mázsa árpával. Vannak gazdák, akik külön helyet is kerítenek a malacok számára a tanyaportán. Ez az *epros*, amely 80—150 négyszögölnyi elkerített gyöpes, eperfákkal betelepített terület.

Tápén a választási malacot még pár évtizeddel ezelőtt is a *disznócsürhe, konda* névvel illetett községi falkába verték, és a kanász, régiesen kondász gondviselésére bízták. Ezek Szent György (ápr. 24.) és Szent Mihály (szept. 29.) között jártak ki legelőre, nyomásra. Mindenki úgy ismerte meg a magát, hogy a hátára színes foltokat festett. Eleinte ki kellett érte menni, amíg meg nem szokta, hogy merre kell hazajönnie. A tápai csürhét nyáron a Sárgajárónál a Tiszára hajtották inni, majd ott heverték, pihentek a meleg homokban. Ezek a *kijáró disznók*. Ma már csak tanyán láthatók. Az ólban neveltek megkülönböztetésül *aklos disznó* neve is járta. A választási malacnál idősebb a *süldő, südő*, Sövényházán, Harkakötönyben *süge*. A nem egyhasi, hízlalóra fogott süldők közé a tápaiak baltát hajítanak, hogy ne marakodjanak, összeszokjanak.

A városi kisember olyan házban szeret lakni, ahol ól is van. Elsősorban ezért törekszik családi házat építeni, birtokolni. Külvárosi bérlőknek disznóól is jár. Ezt előre belealkudják az árendába, vagyis házbérbe. Rendszeren Szent György napi vásár táján vesznek bele tanyaiaktól, falusiaktól süldőket. Eggyel rendszeren többet, mint amennyire a családnak szüksége van. Ez a többi mellett meghízik, disznótorok idején eladják és így a befektetés, költségek jelentős része visszatérül.

Vásárlásnál egyesek arra is ügyelnek, hogy a malac farka bal felé kacskarin-gózzék, mert csak ilyenből válik igazi jó hízó.

Miután nem tenyésztésre, hanem közvetlen fogyasztásra tartanak disznót, mindjárt vásárlás után kiheréltetik, illetőleg a nöstényt kimiskároztatják, hogy egyenletesebben hízzék. A *herülés, disznóherülés* nem nagy tudomány. Rendszeren négy lábú kisszéket fölfordítanak, a süldőt gerincre fektetve, a lábak közé állítják, és úgy végzik el a műtétet. Sok parasztember kitűnően ért hozzá. Munkáját inkább szíveségből végzi. A készség családonként öröklődni is szokott. A művelet reggel történik, után a süldőnek állandóan járkaálnia kell. A *herülő* fáradságáért egy-két pohár pálinka, esetleg megfelelő pénzösszeg jár. A kivágott herét, népiesen *tökít*, előzőleg olykor babérleveles vízben áztatva, megsütik és az embernép el is fogyasztja. Tanyán régebben a háztetőre szokták feldobni. A kiherélt malacnak *ártány, ártánymalac* a neve. A rosszul herélt, sérves disznó *húros, húrostökü*.

A kocadisznó petefészkeének eltávolítása, a *miskárolás* már nehezebb földadat. Ehhez kevesebben értenek. A század elején Török Mihály felsővárosi ember állott

jeles *miskároló* hírében. Szerdán, szombaton, azaz hetipiacos napokon festőkötőben mindig kint volt a disznópiacon a pribékje, akinek a miskároltató gazdák megadták a címüket. Török és a *pribék*, azaz segéd, azután hétvégén: szombaton, vasárnap a hajnali, reggeli órákban végigjárta a külvárosok, így Alsóváros utcáit. Sokszor szinte kézről-kézre adták. A *miskárolókés* rövidélű, de széles pengéjű oltókéshez hasonló, egyszerű műszer. Napjainkban már állatorvos miskárol.

A disznó az ól homokjában az orrával túrni szeret, ami a fejlődésben, hízásban hátráltatja. Ezért meg kell *karikázni*. A lefogott jószág orrába ár segítségével drótot húznak, karikába csavarják. A karika fájdalmat okoz neki, ha túrni volna kedve, tehát inkább abba hagyja. Ilyenkor szokták kitörni azt a rendellenesen nőtt és *farkasfog* néven emlegetett túhegyes fogát is, amely az evésben akadályozza.

A süldő tápláléka nyáridőben moslék, zöld növény: paréj, felmagvadzott saláta, dinnyehéj, tanyán még valamikor *burucka* (Brassica napus) is.

Ha hízalni kezdik, akkor már ólba zárják. Emberemlékezet óta korpát, árpa-, de főleg kukoricadarát, dercét, azaz őrölt gabonahéjat kevernek a hízó moslékjába amelynek éppen ezért *kevert* a neve. Ebbe az adott lehetőségek szerint megfőzött takarmánytök, törött krumpli is kerül. A keverő edény rendszeren fa-, újabban bádög-vödör. A *csávás*, *csávásdézsa* a helye mindenféle hasznos mosléknak: étellének, mosogatólének, megsavanyodott, megúnt ételmaradéknak, amelybe még kenyérhéj, krumplihéj, száraz kenyér is jut. Ebből a megerjedt keverékből öntenek a vödörbe merített kukoricadarára, közéteszik a krumplit, tököt is. Fokozatosan keményebbre keverik, amint a hízó fejlődik.

A *kavaró*, *keverő* rendszeren hosszú nyelű lapocka. Öreg deszkiek virágvasárnapra vastagabb szentelt barkaággal kevernek egész éven át. Névmágiás megfontolásból általános, hogy a vágásra szánt süldőt *Ögyed*, vagyis Egyed napján (szept. 1.) fogják hízóba.

A disznóval, malaccal, továbbá tartásával számos szegedi szólás is összefügg. Szegedi Lőrinc örökítette meg: *nem jó disznónak gyember [gyömbér] mindjárást* (1575), vagyis mindenkinek azt, ami megilleti. Dugonics Andrásnál olvassuk²¹ ezt az aranyigazságot: *disznónak, fősvénynek holta után van haszna*.

Közismert: *sok lúd disznót győz*. Ez is: *aki korpa közé keverődik, mögöszik a disznók*. Továbbá: *éhös disznó makkal álmodik*. Az illetlenül bizalmaskodót így utasítják rendre: *nem őrizzünk egymással disznót*. Aki nem tud tisztességet, megsért másokat: *ha kend embör, más sē disznó*.²² Aki lapít, mert valami van a rovásán: *hallgat mint süket disznó a búzában*. A mocskos, kövér, részeg ember *olyan mint a disznó*. A mocskos gyerek tréfás vigasztalása: *a disznó sē mosdik, mégis möghízik*.²³ Aki katonásan haptákol: *összeüti a bokáját, mint a sovány disznó*. Akik barátságosan összebújnak: *összebúttak, mint a szögény embör malacai*. A fennhéjázó, öntelt emberre mondott tréfás ítélet: *neki is két óralika van, mint a szögény embör malacának*. Aki türelmesen hallgat, amikor szidják: *állja a szidást, mint koszos malac a vakarást*. Az urat, gazdagot játszó szegény: *mönnél tetvesebb a malac, annál jobban rühelődzik*.²⁴ Tömörebben: *minél koszosabb, annál jobban vakarószik*. Minden zsák megtalálja a maga foltját, így az eladólány is az élettársát: *mindön koszos malac tanál magának dörgölődző fát*. Aki izeg-mozog, nem találja helyét: *rühelődzik, mint pótrás malac a garasos kötélön*. Alsóvárosiasan: *hánykolódik, mint garasos malac a kötélön*. Aki nem szeret valamit: *szereti, mint fene a malacot*. Néha hozzáteszik: *a farkáruul kezd őnni*.

²¹ Dugonics András: *Példabeszédek és jeles mondások*. I. Szeged, 1920. 151.

²² I. m. II, 74.

²³ I. m. II, 6.

²⁴ Kovács János: *Szeged és népe*. Szeged, 1901. 468.

A zsírdisznó neve *mangalica*, *mangolica*. Tápai megkülönböztetett fajtái: *kis-mangalica* 'rövidlábú, sárgás szőrű', *nagymangolica* 'fehér, göndörszőrű, hosszú lábú', *körösztyös mangolica* 'mangolica és bergshire keresztezése'. A mangolicának egyik régi, kiveszett, már csak Dócban emlegetett hazai fajtája volt a *jenei* (a hajdani kisjenői uradalom után), továbbá a vörös szőrű *szalontai*, *nagyszalontai*. Balkáni eredetű a *siska*. Az újabb angol *yorkshire* fajta szegedi parasztjakokon *joksír*, *joksi*, *jóstil*, a bergshire viszont *belsír*, Kisteleken *csikli*, a cornwall pedig *korvaj* alakban hallható. Idegen eredetű a *dánlapaj* is. Bácskából került át a fekete szőrű, tömpe orrú *csetnik*.

Egyedi tulajdonsága szerint van *szőke*, *fekete*, *tarka*, *kevert szőrű*, 'tarka' *bonta*, 'csikos szőrű', *hámos*, *hámosdérékű* 'szőrén elütő színű, hámszerű csíkok vannak', *darvas* 'vegyesszőrű', *bodorszőrű*, *siskaszőrű* 'hegyes szőrű', *vadas* 'hátgerincén föláll a szőre', *sikárszőrű* 'szőre a síkáló kefére emlékeztet', *szakos* 'a pofájáról szőrös csimbókok lógnak le', *hegedűórú* 'hosszú orrú', *pörgeórú*, *tumiórú* 'rövid orrú', *nyergőshátú* 'hajlotthátú'. Az étvágytalan, finnyás disznó tanyaiak ajkán *toltrágó*, amelyiken nem fog az etetés, mert folyton talpon van, tápaiasán *táncos*, a nagyorrú, nagyfülű, rosszul hízó pedig *tájmelos*. Ez talán *Teimel* hajdani szegedi disznóvágó család nevével függ össze. Amelyik többet nyom, mint amennyit mutat: *sűrűbélű*. Egyébként úgy tartják, hogy a hízott disznó annyi kg súlyú, ahány cm első lábainál a dereka átmérője.

A disznóvágás, disznóölés, egyszerűen ölés, illetőleg disznótor november utoljában már elkezdődik és karácsonyig befejeződik. Ez természetesen nem jelenti, hogy olykor januárban is elő nem fordul. Lehetőleg hétfő volt a napja. Manapság a már nem parasztmunkából élő családtagokra való tekintettel szombat, vasárnap. A tápaiak vasárnap jószágot valamikor a viláigért meg nem öltek volna. Ideje általában mégis *Disznóölő Szent András* (november 30.) és a régi szőregiektől szintén *Disznóölő Tamás* névvel illetett Tamás apostol (december 21.) közötti néhány hét. Ez együtt az adventi időszak, illetőleg a téli napfordulat, egyben az új esztendőre való készüllet ideje. Érthető tehát, hogy hagyományvilágában mágikus mozzanatok is fölcillannak. Így már a boszorkánypörökben szó esik a *Szent Tamás hája* néven emlegetett szerről, ami kétségtelenül a Tamás apostol napján ölt disznó hája. 1731. *Az kis fazekacskában pedig Szent Tamás hája volt és szentölt tömjén, istenfája s szentölt víz is volt benne, de igen kikeneködött belőle, azzal kente volt meg.*²⁵ Tápai öregek máig úgy tudják, hogy a *tamási háj*, *Szent Tamás hája* különösen kelevényről hasznos. A Tamás napján ölt disznó háját szögge akasztják, olykor öt-hat évig is eltartják. Ha valakinek kelése, kelevénye van, a hájnak egy darabját szétdörzsölik és a beteg testrészeire kötik. A szomszédok is eljárnak az ilyen házhoz kölcsönkérni.

Bár a legtöbb parasztember ért a megölt disznó fölszedéséhez és elkészítéséhez, mégis akadnak a rokonok, szomszédok közül akik gyakorlatuknál, különleges érzéküknel fogva különösen alkalmasak erre a feladatra: *böllér*, *disznóböllér* a nevük. A munkát legtöbbször szívességből vállalják, újabban azonban meg is fizetik őket. Ahány kg súlyú a disznó, annyi forint illeti (1963) őket.

A disznótort nagy családi készülődés előzi meg. Beszerzik a sót, paprikát, egyéb fűszereket, kását, gondoskodnak a kolbászbélről. Ezt *beleskufa* árusítja, de újabban mézszárszékekben is kapható. Vígán folyik a házi köszörűkövön a kések, balták, szekerék élesítése. Ez tanyán bent, a jó meleg istállóban, az *istállóplaccon* történik. Boldog az a gyerek, aki a köszörűkő kerekét hajthatja. Meghívják a segítséget, illetőleg vendégeket a szomszédok, rokonok, jóbarátok közül. Ezért joggal elvárhatják,

²⁵ Reizner IV, 491.

hogy majd őket is visszahívják. Tréfás szólás: *nem erőszak a disznótör.* Olykor hozzáteszik: *csak az mén el, akit hinnak.*

A disznótort megelőző éjszaka a régi, talán elvétve még máig is élő hagyomány szerint a gazda nem hál a feleségével, mert akkor a szalonnába, füstölthúsba beleesik a féreg, moly. Újhold idején nem jó disznót ölni.

Alig virrad, amikor gyülekezni kezd az embernép. Helyenként váltakozva kapnak egy pohárka pálinkát, esetleg újabban forró rumos, boros, esetleg pálinkás, mézes teát. Majd kihajtják a disznót az ólból, lefogják. A böllér a hosszú, élesre fent hegyes *disznóölkést* a torkába szúrja. Valaki a kiömlő vért tálba szedi, fakanállal kavarja, hogy ne alvadjon meg. Ezzel a vérrel készült régebben a *véröshurka*, manapság legtöbbször vöröshagymás zsíron megsütik. Ez lesz majd a reggeli.

Amikor a disznót elhagyta a párája, akkor pár évtizeddel ezelőtt saroglyán kocsira tették, és a tűzbiztonsági rendelkezések értelmében kivitték a város, falu szélére. Így az alsóvárosiak a Tisza partjára vagy a temetőárokhoz. Tanyán kissé messzebb a tanyaépületektől. Itt leemelték a kocsiról, néha természetesen többet is. Kezdetét vette a *pörzsölés, disznópörzsölés*. Ennek a szalonna, sonka eltartásában, jellegzetes ízének biztosításában volt, illetőleg van a jelentősége. Itt a kocsin hozott szalmából tüzet raktak. Tanyán a hancúrozó gyerekek *fióktűz* gyújtásával szórakoztak mellette. Egyébként erről gyűjtötták meg vasvillán átvitt égő csóva segítségével másodszer, harmadszor a disznóra borított szalmát.

A disznót hasra fektették, állá alá téglát tettek, a lábait széthúzták. Egyenletesen beborították szalmával, majd meg is gyűjtötták. Folyton igazgatták a tüzet. Eszközük volt a két-, esetleg háromágú, hosszúnyelű, *pörkölővella*, amely kovácsoltvasból készült, hogy ne olvadjon meg a tűzben. A rendes villa itt kiment volna a formájából. Ha az első terítés leégett, akkor kopott kórósöprűvel lesöpörték a pörnyét. Újra terítették, olykor négyszer is. Akkor volt jó, ha a kéz már nem érezte rajta a szőrt. Ha a háta megvolt, akkor gerincére fordították, fadarabbal vagy téglával kitámasztották, és a hasarészt is megterítették.

Azokat a helyeket, amelyeket nem lehetett szalmával megpörzsölni, kihozott és már eleve tűzbe rakott vasrúddal sütögették meg: a fül tövét, belsejét, a lábait, illetőleg körmök közét, farka tövét. Olykor még otthon is sütögették. Ilyenkor a vasrúd katlan tüzeiben izzott. Vastag zsákdarabbal markolták meg. Erre a célra tanyán valamikor a *járomszög* is használatos volt.

Ha pörkölés közben a bőr kipattant, a helyét hóval, sárral tapasztották be. Már itt le szokták rántani a disznónak *papucs* néven emlegetett körömtokját.

Pár évtizede már a tanyán is általánossá vált a *pörkölőgép, pörzsölőgép*: helybeli lakatosoktól készített kézi kazánszerkezet. Eleven paraszat tesznek bele, majd egészen száraz, vékonyra hasogatott fát raknak rá. A nyílásán kicsapódó lánggal történik a pörzsölés. Nem kell már hozzá a mind körülményesebben beszerezhető szalma, és odahaza végezhető. Legújabbban már butángázzal működő szerkezeteket is láttunk.

Eközben az üstházra, régebben szabadkéményes konyha tűzhelyére helyezett üstökben, kondérokban az asszonyok *fakadoztatja* a kását, vagyis a kölest, újabban a rizkását főzi, hogy kifakadozzék, kinyílják a szeme. Ezzel töltik majd a hurkát, a leve: a *kásaléj* a disznó kormos bőrének súrolásához használatos.

Tömörkény István szerint nyilván a palánki német polgárság hatására járta a *koppasztás* is. Ez a mi ismereteink szerint parasztnépünk körében nem tudott elterjedni. Ezt egyébként Tömörkény is megállapítja²⁶, a műveletet pedig így jellemzi:

²⁶ Tömörkény István: *Munkák és napok a Tisza partján*. Budapest, 1963. 406.

„Lám, csak magánál a disznó megszúrását követő munkánál is mennyi az eltérő nézet. Itt vannak konzervatívok, vannak modernisták, s vannak azonfelül úgynevezett átmeneti észjárású emberek is. A konzervatív megszúrja a disznót otthon az udvarban, s miután vérét vette, kocsiira teszi, s kiviszi valamerre a házakon túlra, és ott szalmamáglyán megpörköli. Leginkább a temető felé szokás vinni, talán hogy a halottak is érezzék a szagát. Mert annak illatai vannak, amely lassan szétlebeg a tarlón, és szomorúkodtatja azon embereket, akiknek ilyen dolgokhoz nincsen töhetségük. Van azonban, aki nem így dolgozik. Ha megszúrta a malacot, forróvízben koppasztja otthon a mosóteknőben. Amaz megveti emezt. Nézete szerint az ilyen koppasztott malacból nem is lehet tisztességes ételt csinálni. Hát van benne valami, s bizonyos fokig el is ismerik. A pörkölés az igazi, de hát nincsen mindenkinek kocsija, azután a szalma is drága. Így letesznek a pörkölés gyönyörűségeiről. Így kell megalkudni az étellel s a malaccal. Az átmeneti eljárás azonban segít a dolgon. Az is forróvízzel koppasztja a malacot az udvarban, de aztán kevés szalmával mégiscsak megpörköli, így adván meg neki a füst illatát. Ilyenmódon csalogatják önmagukat az emberek. Tudják ugyan, hogy nem pörkölt szalonna az, amit esznek, de mégiscsak annak tartják.

Hitögetítők magatokat — mondják amazok gúnyolódva.

Már miért? — kérdezik.

Azért, mert nem hogy a pörkölt szalonnátok az volna, aminek lönni köllene, de még az abált szalonnátokat se hívják szalonnának.”

A következő kérdés Tömörkény jellemzése szerint: „melyik az igazi magyar: a rénfára vagy az ajtóra való dolgozás. Hívei mind a kettőnek vannak, az nem tagadható. Hogy malacbonctanilag állapítsuk meg a dolgot, a két elv abban különbözik, hogy a rénfa hívei húsrá, az ajtón való dolgozás emberei pedig szalonnára mennek. Az utóbbi az a törpe kisebbség, amelynek meg kell hajolnia. De azért ez a régi magyaros. A rénfa hívei parasztos magyarnak mondják, és fennhéjázóan viselik magukat. Tehetik: elvégre a malacnak már úgysis mindegy.

Mindegy neki, ha már a vérét vették, hova teszik. A rénfa hosszú, kétlábú ágas, a tetején nagy fafogai vannak, azokra akasztják a hátulsó lábainál fogva. Azután kettévágják bárdokkal hosszában a gerincét. Azután így szedik széjjel onnan a fogasról. A régimódi sertés nem így jár. Annak a tiszteletére levették sarokvasairól az ajtót, s letették az udvar földjére. S ahogy a kocsi hazaérkezett a városszélről, a pörkölt malaccal, a kocsirol az ajtóra eresztették, azon feküdt négy lábával lefelé.”

Most azonban vegyük át a szót Tömörkénytől.

Mielőtt a megpörzsölt disznó bontására sor kerülne, a férfiak reggelihez ülnek. Az asszonyok, kisteleki nevükön *bölléraszonyok* nem érnek rá melljük telepedni. Alsóvároson manapság általában vért esznek. Tápén az avasszalonnából sült nagy töpörtők meg *pörgölt* káposzta kerülnek az asztalra.

A munka újra elkezdődik. A disznót leemelt rostélyajtóra teszik. Erről ugyanis a víz szépen lecsurog. Forró kásalével leöntik, olykor szalmával borítják be, hogy a bőr jól *bepáljon*. Kisvártatva rossz késsel lehúzzák, lekaparják róla a koszt. Újra meleg vizet öntenek rá, és kukoricacsutkával, sikárkefével dörgölik, amíg a bőr egészen tiszta nem lesz. Először az egyik, majd a másik oldal kerül sorra.

Most már kezdetét veheti a *bontás, fősződés*. Hagyományosan a gerincnél kezdik, újabban azonban a hasnál való bontás is terjed. Ilyenkor már nem orját, hanem karajt szednek, amelyet azután zsírban lesütnek. Erről még szó lesz. Mi itt a hagyományos eljárást követjük nyomon.

A gerincére fektetett disznónak először a később *sonka* néven emlegetett négy lábát vágják le. Van *elsősonka* és *hátulsósonka*. Az elsősonkához régebben a gazdaszony kívánsága szerint hozzá szokták vágni a lapocka és körösztcsont néven ismert

részeket is. Alsótanyaiak tréfásan így biztatják jó nagy kanyarintásra a böllért: *akkora sonkát vágjon, hogy Radnát is mögjárhassuk vele*. Alsóvárosiak szerint: *el löhessön vele mönni Radnára*. A szólás megértéséhez tudnunk kell, hogy régebben a gyalogszerrel történő radnai búcsújárás két hétig eltartott. A búcsúsok hazulról vitték magukkal az útravalót.

A disznót ezután hasára fektetik. Levágják a füllel, orral együtt a fej felső részét. A nyelv az alsó részen marad. A fejet régebben újév napjára tartogatták. Legújában egyszerre kezdik az egész fejet levágni.

Nagy érdeklődéssel várja a család, hogy a disznóból mekkora szalonna *hasad*. A böllér a gerincen vágja föl a bőrt. Boldogok, ha jó vastag. Pajzán módon az új házastól is ezt kérdezik nászéjszakája után: *na milyen szalonna hasadt?* Erre ő tréfásdühösen ezt feleli: *olyan, mint a tő szád*.

A szalonnát egyébként most gondosan kissé széthúzzák, hogy az órja, vagyis a disznógerinc a farokkal együtt hozzáférhető legyen. Ismeretes, hogy az *orjahús* a disznó egyik legízesebb része. A farokhoz jó nagy kerületű szalonnát is hozzá szoktak kanyarítani. Később ék-alakban körülvágják és régebben ezt szokták a koldusnak ajándékozni a bélszírral, kóstolóval együtt. Egyébként az orjaleves igen kedvelt. A kifőtt húshoz hagyományörző családoknál tejestormás készül.

A fölszedett párolgó hús számára az udvaron állványokat, asztalokat rögtönöznek. Így az oldalszalonnát rendszeren vízszintesre fektetett *tarogjára*, azaz egyágú létrára teszik.

Ezután a nyelv fölszabadításával és a burok gondos kibontásával, a bélvégződés elkötésével a beleket és zsigereket kiemelik a disznó belsejéből. A végbélnyílásnak szokimondó neve Alsóvároson: *seggevége*, Alsótanyán *picsasegge*. Ezt figyelmesen vágják ki a szalonnás részből, mert bűze különben erre is átragadna. Később a töpörtősbe [hulladékgyűjtő edénybe] vetik.

A kiemelt beleket és zsigereket rendszeren egydarab fából vajt dagasztóteknőben az asszony nép veszi gondjába. Az epét sok helyen a disznóólba dobják. Eldobják az Alsóvároson *ördögful*, Tápén *ördögrésze* néven emlegetett szívbillentyűt is. Okát már nem tudják megmondani. A lépből az alsóvárosiak a téli időjárásra következtetnek. Ha a *disznólép* eleje vastag, akkor a tél első fele lesz hidegebb, és megfordítva. Sok helyen csomóba kötik, és belefőzik a disznótóri paprikásba. Akadnak, akik ezt különleges, finom falatnak tartják.

Most a háj kézzel való kifejtése következik. A hájnak megkülönböztetett részei a *bíborháj*, másként *fodorháj*, vagyis a gömböcöt, kispálannyát körülhurkoló bíborszerű zsírréteg, amelyet a bélszírral együtt szoktak kisütni. A *bodorháj* a kolbászbélen található háj, amelyet gondosan lekaparnak, és szintén a bélszírral együtt sűtik ki. A bélszírban levő húsos mirigynek *fehértáj* a neve. Ez megabálva a véreshurkába kerül.

A háj eltávolítása után az *ódal*, majd a *nyúlja*, azaz a disznó oldalainak alsó részén kétágra nyúló és a két első lába között együvé futó hosszú, vékony hús kivágása kerül sorra. Legvégül a szalonnát szedik föl. Van két oldala, meg a hasaalja. Általában, amelyiknek nincs bőre, zsírnak sűtik ki, a bőrös pedig megmarad szalonnának.

A *bélmosás*, *béltisztítás* azzal a meleg vízzel történik, amelyben előbb a kását fakadoztatták. Só és köleskása van benne. A bélben, főleg a kolbászbélben levő ürületet kés tompa végével húzogatva távolítják el. A vastagabb hurkabelet csak öblíteni kell. A tápai asszonyok sajátos módon állapítják meg a bél tisztaságát: meszelt falhoz vágják. Ha még piszkos, akkor leesik. Ha azonban már tiszta, akkor a falhoz tapad. Ilyenkor szokták átmosni a tartalékul vásárolt marha-, lóbelet is. Ha nagyon erős a szaga, akkor sós-ecetes vízben áztatják.

A disznóbendőnek *gömböc*, másként *tüttüs*, *tüktüs*, Tápén *tutus*, Alsótanyán *öreggömböc* a neve. A kitáguló, töltelékhez szintén felhasznált végbélnyílás a *kisgömböc*, *kispálanya*, ritkábban hallható alsótanyai nevén pedig *guci*.

A fiúgyerekek ilyenkor itt sündörögnek az asszonyok körül. Várják, hogy a disznóhólyag az övék legyen. Ha kicsinek találják, akkor *nyöttetni* szokták: felfújva óvatosan dörgölik a falhoz, vagy a markukban, hogy nagyobb legyen. Hasonlóan növesztik a felnőttek olykor a gyomrot is. A kimosott, felfújt és kiszáritott disznóhólyagból pipás emberek régebben dohányzacskót készítettek. Olykor az istálló apró ablakát födték be vele.

Elteszik a kandisznónak *csöke* néven emlegetett hosszú nemző részét is. Megsáritják, elteszik. Régebben a fakilincs húzója lett belőle. Kálmány Lajos adata szerint a Temesközben a fájós derekat is át szokták kötni, ütögetni vele.²⁷ A kandisznó húsát egyébként nem szeretik, mert bűdösnek tartják.

Úgyesen dolgozó disznótoros nép délre már elvégzi a disznó fölszedését, a zsírnakvaló összegyűjtését, a szalonna megnyesését és kikerekítését, a kolbászhus előkészítését (darálás, fűszerezés), az asszonyok pedig a béltisztítást, továbbá a zsigerek, hurkatöltelék megabálását, ebédfőzést.

A disznótori ebédhez nem tértenek kényelmesen. Az asztalok nem szabadok. Mindenki ott eszik, ahol éppen tud, akkor, amikor ráér. Alsóvároson emberemlékezet óta paszulylevest, hatalmas vaslábosban paprikáshúst, hajában főtt krumplit, savanyúságot esznek. A velőt sokszor a hártájában teszik a fővésben levő paprikás közepébe. Van, aki így szereti. Most egy-két pohár bort is isznak. Nem sokat, nehogy időnek előtte megittasodjanak. Régebben szokásos volt egy-egy tányér paprikást a meg nem hívott szomszédoknak, közeli jóismerősöknek küldeni, akik a maguk disznótorai alkalmával viszonzották a figyelmet.

Tanyán a paprikáshússal telt lábast, bográcsot olykor egyszerűen a földre teszik. Az embernép kisszéken körülüli, és pásztormódra szedeget belőle.

Mint mondtuk, rendszeren ebéd után kerül sorra a kolbász és hurka, továbbá disznósajt töltése, zsírolvasztás, szalonnaszósz.

A disznótori töltelékek között első helyen áll a *kóbasz*. Akinek nagyon jól megy a dolga, az Dugonics András szerint *borral mosakodik, kolbásszal törülközik*.²⁸ Szegeden is elismert igazság: *több nap, mint kolbász*.

A kolbász készítése az embernép dolga. A *kóbaszhus* összeválogatása már a disznó bontásánál kezdődik. Folytatódik azzal, hogy a sonkát, oldalast, orját *mögyszödik*, azaz levágják róla a fölöslegesnek érzett húsrészeket. A véres húrok töltelékbe kerülnek, a kolbászba nem, mert *mögfontósodik* tőle. Kolbászba csak *tisztahús* való.

A kolbászhus feldarabolása régebben a *húsvágótőkén* történt. Erős férfi két kezében tartott szekercével, esetleg rövidnyelű baltával, éles nagykéssel a kívánt nagyságúra vágta össze. Az utóbbi évtizedekben ez a munka a hentesiparból átvett, asztal szélére szerelhető, gyári készítésű húsdarálón történik. Az így előkészített húsból a gazdasszonynak adnak szármába valót, majd a többit megsózzák, borsozzák, apróra vágott fokhagymával ízesítik. Egy külön részbe jó erős paprikát is kevernek.

A *kóbaszbél* eredetileg magának a leölt disznónak bele, tehát *disznóbél*. Minthogy olykor szakadozottnak bizonyul, kész belet is vásárolnak tartalékul. A nyárára szánt, darált marhahússal is összegyúrt, újabban készített paprikáskolbászt marhából, illetve *selyömbél* néven is emlegetett lóbélbe töltik. Az ilyen házikolbász neve *szalámikóbasz*. Készítését nyilvánvalóan a szegedi szalámigyár hasonló különlegesége sugallta.

²⁷ EA. 2857. Magyarszentmárton.

²⁸ Példabeszédek I, 164.

A *kóbasztótés* valamikor, a múlt században a *toszogató*, *toszogatószaru* néven emlegetett marhaszarv segítségével történt. A szarv végződését kilyukasztották, öblébe tömték a húst, amely innen a toszogatóra húzott bélbe került. Ezt a módszert az asszony nép a hurkatöltésnél tanyán máig ismeri.

A század elején még szélteben használt, vaskereskedésben vásárolt *kóbasztító* már fejlettebb, szaporább munkátú szerszám volt: 10–12 cm átmérőjű, és 40–50 cm hosszúságú bádoghenger. Egyik végére olyan vastagságú cső, *piszli*, Alsótanyán *sütyü* szerelhető, amelyre a kolbászbelet könnyen rá lehet húzni. Az üres hengerbe egy pontosan beleillő, gondosan kiesztergályozott keményfahenger szolgál, amelynek segítségével a hengerbe rakott kolbászhúst valamelyik erős férfi a hasával a bélbe nyomja, miközben a bádoghengert a két kezében erősen tartja. Egy másik férfi a töltés kezdetén a belet befogja, és vigyáz arra, hogy a töltelék kemény és egyenletes legyen. A bélben esetleg összetorlódo levegőt tűszúrással kell kiereszteni. A munka eléggé fárasztó volt. Pár évtizede már a múlté.

Alsótanyai ezermester találmánya a *ládástítő*: 42 cm hosszú, 12 cm széles, 14 cm magas zárt faláda, amelynek egyik végébe kiálló bádogtölcsér, a másikba pedig hajtónyéllel ellátott csavarmentes tengely van szerelve. A tengely másik végénél bent a lądában szelepszerűen működő, függőleges deszkalap. A lada tetején a nyél felőli részen keskeny nyílás látható. Itt rakják a lądába a kolbászhúst, amelyet a deszkalap szorít a tölsérbe, illetőleg az erre ráhúzott kolbászbélbe. A szerszám egyik példányát a Móra Ferenc Múzeum őrzi.

Manapság a gyári eredetű, megfelelő alkatrészekkel kiegészített húsdaráló nagyon leegyszerűsíti, megkönnyíti a kolbásztöltést.

A hurkatötés asszonyi munka: régebben szintén toszogató, újabban piszli segítségével készül. A hurka, tréfásan *hurkuli* a disznó hurkabél néven megkülönböztetett vastagbélbe készített töltelék, amely apróra vágott zsigerből, főleg tüdőből, fehérmájból, vérből, illetőleg kölesből vagy rizsből, régebben árpakásából, kukoricadarából, derceből, újabb inséges időkben, a második világháború alatt cirizsből áll. Töltés után mindjárt kifőzik, evés előtt megsütik. Van versengés, tréfás szóczata az emberek és asszonyok között, hogy ki készül el hamarébb a maga munkájával. Ha az első szál kolbász van készen legelőször, akkor azt a legfélelmetesebb nyelvű asszony nyakába akasztják. Ha viszont a fehérnépeké az elsőség, akkor a hurka a böllér nyakába kerül.

Mint mondtuk, a hurkát az abálólében mindjárt ki kell főzni. Csak így lehet majd belőle sütni. Főzés után a *hurkasződő kalány*, másként *habsződő kalány* néven emlegetett nagy, lyukacsos, homorú fejű kanálra emelve komlószáritóra rakják, majd rúdra, szögre akasztják. Fogyasztásával különösen enyhe időben sietni kell.

A sárgakásás hurkatöltelékkel megtöltött és kissé felfüstölt disznóbendő neve *gömböc*, amelyet savanyú, babérlevéllel ízesített lében megfőznek, disznóbőrt is tesznek bele és úgy fogyasztják. A tápaiak *kásásgömböc* néven is emlegetik. Ma már nem készül, kiszorította a disznósajt.

A hurka és gömböc töltelékéből régebben kimaradt köleskását Luca napján abroncs között szórják oda a tyúkoknak, hogy jövőre jó tojók legyenek.

A hurka végét vagy kendercérnával kötik be, vagy pedig gyufaszálra emlékeztető pálcikával fűzik össze. Ennek *hurkapáca*, *hurkacüvek* a neve, amelyet Kálmány egyik deszki találóskérdése²⁹ így ír körül: *mög is sütik, mög is főzik, mégsé öszik mög*. Másik tréfás tápai találóskérdés: *mi a különbség a barát mög a hurka közt?* A hurkát két végén, a ferencrendi barátot meg csak a derekán kötik át zsinórral.

²⁹ Kálmány Lajos: *Szeged népe*. III. Szeged, 1891. 311.

A májjal töltött, kissé fel is füstölt finom *májashurka* csak a legutóbbi évtizedekben készül a városi parasztháztartásokban. Mint mondják, torontáli sváboktól tanultuk el a készítését. Egyébként népünk a májevéstől sokáig irtózott. A disznótóri májat, lépet régebben szögre akasztották, és a kutyát, macskát tartották vele.

A *disznósajt*, népiesen, de egyúttal német eredetűre, jövevényvoltára is utalóan *varitli*, *svartli*, *svárkli*, tanyaiak ajkán *svajszli*, *vajszli* finom falatokkal: nyelvel, vesével, szívvel, füllel megtöltött disznógömböc.

A disznótóban készült tölteleknek *disznóság* a tréfás közös neve.

A *zsír*, *disznózsír*, *zsiradék* olvasztása, sütése hájból, szalonnából elsősorban a gazdasszony munkája. Nem szívesen bízza másra. A bélzsírtól való megkülönböztetésül *tisztazsír* neve is hallható. Sütése leginkább bográcsban, katlanon, esetleg még konyhatűzhelyen történik. Minthogy a hájból és szalonnából nem egyszerre sül ki a zsír, sokszor a kettőt külön sütik. Ha egyszerre kerül rá sor, akkor az összedarabolt szalonnát teszik a bográcsnak kissé megvizezett vagy tejjel megnedvesített fenekére, és erre jön a gyorsan sülő hár.

A *bélzsír* a disznó beleiről lekapart zsiradékból süttött zsír. Leginkább csak fánk, csöröge sütésére használják. Régebben koldúsnak ajándékozták. Hogy a szagát kissé elvegyék, sütésnél kevés vöröshagymát aprítanak bele.

A zsírt a *bödön* néven ismert cserép-, újabban zománcozott edénybe szűrik. A zsírosbödönbe sok helyen tesznek el friss, karmanádlira, karajra szedett orját, oldalast, friss tőpörtöt is. A módját Tömörkény így írja³⁰ le: „ahogy az olvasztott zsírt öntötték a bödönbe, megvárták, míg egy-egy réteg megfagy. Arra ráraktak egy réteg húst, erre ráöntöttek megint egy réteg zsírt. Ha megfagyott, megint húst raktak rá, arra megint zsír következett. S a megfagyott zsírban megmaradt egészségesen, frissen és üdén a hús, s csak akkor jött elő a légmentes fődő alól, amikor a fölötte levő zsírt a gazdasszony apránként kiszedte a bödönből.” Hasonlóképpen tőpörtöt is szoktak eltenni. A tőpörtő morzsás, apró részét ledarálják, befőttes üvegben lekötik. Így egész évben tudnak a magukéból tőpörtős pogácsát sütni.

A zsírolvasztásból visszamaradt disznótóri *tőpörtő* a házi szappanfőzésnek egyik legjelesebb anyaga volt. Ebből főtt a finom *tőpörtőszappan*. Jellemző, hogy *tőpörtős* néven emlegetik máig is azt a hitványas öblös edényt, amelybe disznótorkor, illetőleg egész éven át össze szokták gyűjteni a szappanfőzéshez fölhasználható zsiradékot, csontot, alkalmas hulladékot.

Különös gonddal, tapasztalt férfi munkájával történik a szalonna, meghagyott hús sózása. A *sózó* alkalom szerint nagy tepszi, méginkább dézsa szokott lenni. Ebben konzerválódik a sóval tapasztalat szerint bedörzsölt szalonna, sonka, húsféle. Hat hét múlva innen kerül padlásra, kamrába. Annak a lének, amelyet a sózóban álló szalonna ereszt, *sózóléj* a neve. Ebből sok családnál el is tesznek és tavasszal a malacok, esetleg felpuffadt tehén ételébe szórják.

A *szalonnarúd* legtöbbször dróton függő, vízszintes rúd. Azért akasztják erre a szalonnát, füstölt húst, füstölt kolbászt, hogy az egér, macska ne tudjon hozzáférni. Tanyaiak úgy is védekeznek ellenük, hogy a kötélre, rúdra törött cserépedényt húznak. Ezen nem tudnak átjutni. A padláson olykor lécekkal elrekesztett részt is készítenek. Ennek tápai neve *szalonnás*, *szalonnás keleráj*. Ez utóbbi megnevezés a kocsmai kármentő szemléletéből keletkezett.

A sózott szalonna elraktározása a *szalonnaaggatás*, amelyhez ez a szegénységet, munkanélküliséget, elmaradt disznótort jellemző, máig élő szólás kapcsolódik: *rá-érünk a szalonnaaggatástú*.³¹ Más bezzeg a gazdag ház: *ott a szalonna is mögavasodik*.

³⁰ Tömörkény István: *Munkák és napok* 409.

³¹ Kovács János: 479. Tömörkény István: *Egyszerű emberek*. Budapest, 1914. 61.

A sózott, füstötlen szalonnának *fehérszalonna*, *parasztszalonna*, pörzsölt bőréről *pörköltzalonna*, nyár felé *avasszalonna* a neve. Vannak, akik éppen avasán szeretik. Gyöngetüdejűeknek orvosságul is ajánlják. Újabban kezd terjedni a *kolozsvári szalonna*, *császár szalonnája* készítése, fogyasztása is.

Mindszentiek úgy tartják, hogy az a szalonna nem avasodik meg, amely akasztott ember kötélén lóg.

Tanyai ember tapasztalata szerint cseréptető alatt ugyan szebben beérik a szalonna, de hamarabb is avasodik, mint a nád- és zsendelytetős házban. Baj az is, hogy a cseréptető alatt nyáridőben könnyen *mögcsordul*, vagyis olvadni és csöpögni kezd.

A szalonna a „célszörű szögény embörnek” legfőbb reggeli- és vacsoraétele. Különösen az otthontól távol nagy a jelentősége: kubikosoknál, gyékényvágóknál, részeseknél, napszámosoknál, kocsisoknál, vasútasoknál. A szalonnát a komenciába is ki szokták alkudni. Ennek jellemző maradványa a *szalonnapéz*, vagyis az a pénzösszeg, amelyet a tanyai juhsgazda élelmiszer helyett szokott adni a juhásznak az *iccés* birkák gondviseléséért. Ez a század elején évenként és birkánként 10 krajcár volt.³²

A szalonnához esznek zöldpaprikát, nyers uborkát, uborkasalátát, vöröshagymát, hajdanában buruckát, újabban hajában főtt krumplit is, ősszel pedig véralmát. A krumplistarhonyát legtöbbször kisütött szalonnán főzik. Ez a *szalonnaszír*. Szegedi szólás szerint a sokoldalú ember *mindönre jó, mint a szalonnaszír*.

A régi öregek az ótvart szalonnával szokták bedörzsölni. A lecsurgó füstös szalonnaszírt égési sebekről tartják foganatosnak. Tápaiak szerint a tejben főzött avasszalonna köhögéssről hasznos.

Készül a *hasaszalonna*, *pofaszalonna*, *tokaszalonna* néven megkülönböztetett részekből a finom, téli csemegének számító *abáltzalonna* is. „Annyi bizonyos — magasztalja Tömörkény — hogy az abáltzalonnának a napjai fogyóban vannak, s apránként letűnnek. Igazi abáltzalonna talán már nincs is a világon. Ami szaloncukrot a cukrász csinál a márványtáblán, az omlósság és fehérség dolgában nem volt ahhoz fogható. Az szinte olvadt, és szinte sajnálni lehetett, amikor az enyhébb tavaszi napok következtek, tisztán az abáltzalonna kedvéért ezt valóban sajnálni lehetett. Mert az télen volt jó, fagyott állapotában. Az szinte nem is vágódott. Szinte még a bicska is örülni látszott, hogy ilyen finomságokban járhat. Haldoklót lehetett volna vele életre kelteni. Nem olyan volt az, mint amilyent mostanság hentesek árultak, hanem vastag volt és fehér, miként a lilium. Azt előbb pörkölni kellett, azután forró vízben főzték, és abban a forró vízben kellett, hogy a fokhagymának valami kevés, halovány, csöppentett árnyéka tartózkodjon. És sokáig kellett főzni, hogy már csaknem szétmállott. Akkor vashorgot ütöttek rajta keresztül, s kiakasztották a fagyra, s ott is maradt, mert azt nem volt szabad kamrába bevinni, csak vágtak belőle, amikor kellett. És kis darabokban kellett fagyasztani, mert úgy meg volt főve, hogy másként a maga súlya alatt leszakadt volna a horogról. Lesték is mindig a kutyák, hogy ugyan leszakad-e már? Nos, hát ez nemigen van már. Tűnőben van, mint a galamb, mikor az ég felé száll, és elvész a felhők között.”³³

A szalonnához néhány jellegzetes közmondás is fűződik. Tolvaj van a háznál: *macska jár a szalonnára*. Szeret káromkodni: *szalonnát övött, sikos a szája*. Szegeden is járja: *kutyábú nem lősz szalonna*. Ez Szegedi Lőrincnél még így hangzik: *akarmint perseld az ebet, nem lesz szalonna benne* (1575).

³² Kovács János 392.

³³ Tömörkény István: *Hajnali sötétben*. Budapest, 1958. 475.

A sült szalonnának *töpörtő* a szegedi neve. Amikor már kissé ráúnnak a nyerszalonnára, illetőleg étel: krumplikása, törött paszuly, pörkölt káposzta mellé gyorsan készíteni akarnak még valamit, ami kéznél is van, akkor kerül sor a jó nagy, de vékony szeletre vágott szalonna sütésére. A bőrig bevagdalt de mégis egészben maradó szeletet Alsótanyán *pörc*, Tápén *taréjas töpörtő* néven emlegetik. Az a tréfás hiedelem fűződik hozzá, hogy az eladólány ettől különösen hízni fog. Az ilyen töpörtő kisült zsírára olykor paprikát is szórnak és azon melegében kenyérrrel, vagy hajában sült krumplival kimártogatják. Természetesen apró darabokra vágott töpörtő kerül a túróscsuszára, töpörtőspogácsába is.

Térjünk azonban vissza a disznótorhoz.

Voltaképpen a vacsorát és az utána következő mulatságot illeti meg a *disznótor*, tápai nevén *disznóbál* elnevezés. Régebben kisebb lakodalommal is fölért, reggelig, tanyán olykor több napig is eltartott.

A vacsorafőzés asszonyok dolga. Az első fogás aprójószágból, esetleg orjából főzött húsoles. Újabban azonban lefaragott disznócsontból, húsdarabokból főzik. Ez már célszerű takarékoskodás jele. Utána töltött káposzta, szegedi nevén *szárma*, (Dugonics Andrásnál *szármány*,) majd hurka, kolbász, pecsenye, végül sütemény: családonként váltakozva kalács, rétes, fánk, baracklekvárral töltött hájaskifli. Tápén olykor krumplilepény, esetleg csak töpörtős pogácsa következik. Hagyományörző családokban a gyerekeknek külön madáralakú fonatos kalács is sült, ami talán még a téli napfordulóhoz kapcsolódó primitív halottkultusz maradványa. Ennek Tápén *kispacsirta*. Alsótanyán *kisgalamb*, *pipicske*. Alsóvároson *tubus*, *kisgalamb* a neve. Tápén bors, tanyán pedig szőlőmag a borsemeje. Sohasem hiányzik a bor sem. Az asztalfőn ül a böllér, ő szed először az ételekből.

Közvetlenül tálalás előtt a tápai asszony nép a konyhán tepsivel, edénnyel, kanalakkal nagy zajt csap. Ijedten beszalad valamelyikük, hogy oda a vacsora; kifordult földre esett a sok jó étel. Ez az eredetileg gonoszszűzőnek szánt zajütés Felsőtanyán levesevés idején történik. Hozzák gyorsan a hírt, hogy eltörött a szármásfazék. A szárma tetejét egészen szürkére borsozzák. Olyan, mintha csakugyan a földön hempergett volna. A szakácsnő erősen szabadkozik, hogy mindenki azt egye, ami van: a szárma szétgurult, ő azonban igyekezett minél többet összeszedni belőle. Arról igazán nem tehet, hogy kissé homokos lett.

Amint illendő is, a tál tetején álló szármát a böllér veszi ki, akit néha azzal tréfálnak meg, hogy hústöltelék helyett kukoricacsutkát, olykor eleven verebet csavarnak a szármalevélbe. Ennek a tréfának régebben nyilván mágikus célzata volt. „Ősvallásunkból kifolyóan és idevágónak kell tekintenem — írja³⁴ kissé romantikus fogalmazásban Kálmány Lajos — a lakodalmakban és disznótorokban Lőrincfalván, Magyarakanizsán, három évtizeddel ezelőtt még Szegeden is dívott az a szokás, mely szerint leborított edényben estebéd végefelé verebet vittek a násznagy, illetőleg a legelső vendég elé, ki mikor lefölte a tálát, a madár kiszállt, mi úgy tetszik az elszállt boldogságra céloz.” Itt és a *kispacsirta* evésénél azonban inkább a primitív lélekhit csökevényeire kell gondolnunk.

Vacsora alatt olykor még ma is meg szoktak jelenni a tanyán a kántálók, ószentivániasan, rábaiasan *marucák*: jókedvű, medvetáncoltató alakoskodók, főleg legények, olykor azonban férfiruhába öltözött fiatal fehérnépek is, akiknek régebben nyáron hurkát, kolbászt nyújtottak ki. Kálmány Lajos följegyzése szerint³⁵ viszont Tápén a kántálók nyújtottak be rúdra erősített kecskefejet és ebbe dugták az étkeket. Termé-

³⁴ Kálmány Lajos: *Világunk alakulásai nyelvahagyományainkban*. Szeged, 1893. 43.

³⁵ EA. 2816.

szetesen be is engedték őket, hiszen elsősorban a családbeli legények, lányok meglátogatásához kerestek ürügyet. A szokás részben összefüggött, illetőleg keveredett az *angyali vigasság* néven³⁶ emlegetett adventi hagyománnyal is. Ekkor az egyházi énekek mellett sort kerítettek a *tücsöklakodalom* előadására is.³⁷ Erről e helyen annyi is elég, hogy a disznótóri felnőtt kántálókat asztal mellé ültetik. Vacsora végeztével előkerül a citera, és elkezdődik a fiatalság táncmulatsága. Tréfásan mondogatják: táncoljunk, hogy *fő né keljön!* Tápén emlékeznek rá, hogy bőrdudást, tekerőst is hívtak a disznóbálba muzsikálni. Voltak olyan disznótórok, hogy a darvadozó népre rávirradt a kései decemberi hajnal. Tanyán olykor több napig is eltartott a vendégség.

Amikor búcsúzkodásra kerül sor, a vendégnek a maradékból adnak kóstolót. Ezenkívül egy szál nyers hurkát, darab kolbászt, töpörtöt is tesznek hozzá. Ez viszonzóság alapján történik.

A kolbász, disznósajt, májashurka már másnap füstölőre kerül, viszont a sonka, szalonna, esetleg oldalas, órja csak a szóban való teljes átpácolódás után.

A *húsfüstölő*, *füstölő* régebben a konyha szabadkéményébe erősített néhány vízszintes vasrúd volt. Átmeneti, néhány helyen még föllelhető forma, hogy a szabad tűzhelyet fölváltja a sparherd, de a szabadkéményt vékony mennyezettfallal, rajta kis csapóajtóval különítik el a konyhától. Így a tüzelés modernebbé vált, de egy ideig a füstölés hagyományos módja is még megmaradhatott. Újabban átalakított, illetőleg épített házaknál ez természetesen már elmarad, és az udvaron deszkából rögtönöznek füstölő bódét: akkora helyiséget, amelyben egy katlan szorosan belefér. A benne égő bükkfa füstje átjárja a rúdra akasztott egyetmást. Egyesek már hentesnél füstöltetnek.

A disznónak egyéb kisebb, alkalmi haszna is van. A szép hosszúra sikerült *disznósörte* nem mindig veszett kárba, mert takarékos gazdasszony kefekötővel meszelőt kötött belőle. Az eleven disznó sörtei között élősökdő *disznótetű* Kisteleken olyan ló, marha hőrőjébe, pérájába kerül, amelyiknek elállott a vizelete. A tetű mozgásával a jószágban kedvező ingereket vált ki, és a vizelet csakugyan megindul.

A disznótórtól utána következő napokban főzte ki régebben a gazdasszony családja számára a szappant. A jó *acélas* szappan főzése nagy figyelmet, tapasztalatot követelt. Nem csoda tehát, ha attól féltek, hogy a fővésben levő szappant idegenek megverik szemmel. Nem is engedtek közel senkit a katlanhoz. Még családbelinek sem volt szabad *fáradt szömmel* ránéznie, mert akkor nem állott össze. A szemveréstől egyébként még a hivatásos szappanfőzők is tartottak. A tápai asszony már előre meg szokta köpködni az üst fenekét, mielőtt a *töpörtős*, másként *szappanyos* tartalmát, tápaiasan *gyüleményt* beleöntötte volna.

A főzés után téglalap alakú formába öntött, kihült, feldarabolásra váró szappannak *táblaszappan* a neve. Ha a lúgot nem keverik bele, akkor *színszappan* néven is emlegetik. Így értékesebb, mint az egyben hagyott *eresztött szappan*. A *szappanlúg* rossz edényben olyan helyre kerül, hogy a kíváncsi gyerek ne férjen hozzá.

A dróttal, erős zsineggel szétvágott szappankockák valamikor a mestergerendára kerültek. A sok szappan és gazdag ágynemű régebben egyik büszkesége volt a szegedi gazdasszonynak.

³⁶ SzegSz. I, 71.

³⁷ Kovács János 301.

TRADITIONEN DER SCHWEINEZUCHT UND DES SCHLACHTFESTES IN SZEGED

von
Sándor Bálint

Aller Wahrscheinlichkeit nach wurde die Schweinezucht in Szeged auch schon in den früheren Jahrhunderten betrieben, bedeutende Angaben darüber liegen uns jedoch erst aus den Zeugenaussagen der Hexenprozesse (1728) vor.

Gleichzeitig mit der Akklimatisation des Maises erfuhr die gewerbmässige Schweinemast im 18. Jahrhundert im neuen, an die Pestepidemien erinnernden Stadtteil „Rókus“ einen grossen Aufschwung. Nie in eine Zunft zusammengefasst blieb es bis zum II. Weltkrieg ein Gewerbe, das keine Qualifizierung erforderte. Die Schlächter kauften Hunderte von Frischlingen in Siebenbürgen, im Banat, in Serbien und in der Walachei auf, — später zählten zu ihren Lieferanten auch die Bauerngehöfte der Tiefebene — und trieben sie nach Szeged, wo sie in grossen Schweineställen gemästet wurden. Zur Schlachtung kam es im Herbst. Das Schmalz und besonders das Speck kauften Herrschaftsgüter für ihre Saisonarbeiter auf. Viel Speck verbrauchten auch die Dammbauarbeiter. Das Fleisch wurde auf dem Stadtmarkt unter Planendächern verkauft, aber schon Mitte des vergangenen Jahrhunderts lief die Produktion der seither berühmt gewordenen Szegediner Salami an, deren Zubereitungsart den Italienern in der Lombardei stationierte ungarische Soldaten abgeleitet hatten.

Ende des vergangenen Jahrhunderts nimmt die Salamiproduktion die Form kapitalistischer Unternehmung an. (János Forgiarini, Márk Pick).

Gemeinbürger der Vorstädte mästen auch heute noch ein paar Schweine, von denen welche zum Anbruch des Winters verkauft werden, die übrigen als Belohnung des Fleisses, decken den eigenen Verbrauch. An die Mast und die Heilung der Krankheiten knüpften sich viele magische Vorstellungen und Aberglauben. Das Schlachtfest erweist sich in der Bauernfamilie als ein merkwürdiges Ereignis, dessen Hergang und Traditionen vom Verf. eingehend beschrieben werden. Die Behaarung des geschlachteten Schweines wird durch Verbrennung von Stroh, neuerdings mit Hilfe von Röstmaschine abgesengt. Die Entborstung wird als deutsches bürgerliches Enthaarungsverfahren des Schweines bewertet. Die Zerlegung beginnt mit dem Aufschneiden der Speckschicht über der Wirbelsäule. Die andere Zerlegungsmethode, vom Bauch her, ist ebenfalls deutschen Ursprungs. Die Zubereitung des Fleisches, Specks und der Wurst kommt den Männern zu, das Säubern der Därme, das Füllen von Reiswürsten, das Auslassen vom Fett und das Kochen zählen zu den Pflichten der Frauen.

Das Abendessen, das die Verarbeitung abschloss, war ehemals ein vertrautes Mahl der Familie, der Verwandten und Nachbarn, sowie der eingeladenen Gäste, das auch von kultischen Momenten geprägt wurde.

So erinnert einen zum Beispiel der vogelförmige Kuchen, der zum Schlachtfest gebacken wurde, an den Totenkult. Wo junge Leute wohnten, kamen auch in Maskaraden verkleidete Bur-schen dorthin, um scherzhafte Glückwunschsversen vorzutragen. Ein solches war das „Lied über die Grillenhochzeit“. Nachher haben sie zu den Klängen der Zither drauflosgetanzt, damit — wie sie stets wiederholten — der „Tote“ (d. h. der Schwein) nicht wieder lebendig sein werde.