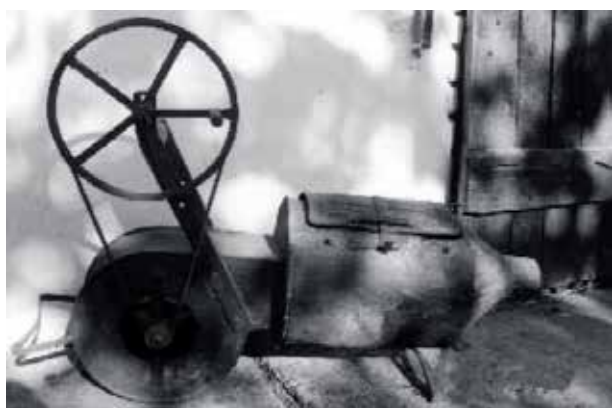


# Disznóvágás a régi Dunakeszin

HAGYOMÁNYOSAN NOVEMBER 30-ÁN, ANDRÁS NAPON KEZDŐDÖTT DUNAKESZIN A DISZNÓVÁGÁS. A LEGTÖBBEN AZONBAN KÖZVETLENÜL A KARÁCSONYT MEGELŐZŐ IDŐSZAKRA TETTÉK EZT A MUNKÁT, ÍGY FRISS HÚS ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNYEK KERÜLHETEK AZ ÜNNEPI ASZTALRA. VÁGTAK DISZNÓT ESETLEG KÉSŐBB, A JANUÁRI-FEBRUÁRI IDŐSZAKBAN IS, EGÉSZEN ADDIG, AMÍG AZ IDŐJÁRÁS KELLŐEN HIDEG VOLT.



Hurkatöltő



Perzselő



Sózóteknő

**A** DISZNÓVÁGÁS FONTOS MUNKÁNAK SZÁMÍTOTT az egykori faluban, amelyben a család minden tagja részt vállalt – a leggyakrabban a rokonság egy jó része is segédkezett. A felkészülést már napokkal a jeles nap előtt megkezdték, hiszen a nyersanyagokat (pl. fűszerek, hagyma, fokhagyma stb.) és az eszközöket (edények, teknők stb.) is elő kellett készíteni. Szalmakazalt raktak, fát vágtak, felfűtötték a katlanházat. Már ekkor is, de a munka során különösen az asszonyi és férfiúi feladatok élesen elkülönültek.

A disznót a háznál – a fogók segítségével – a böllér szúrta le. A kifolyó vért azonnal edényben felfogták. Ezt követte a disznó perzselése, amit 1880 után Dunakeszin már nem lehetett a háznál végezni. Ebben az évben ugyanis falusi tűzvész okozott a perzselés (a Templom [ma: Szent István] utcában hat ház leégett), így Dunakeszi akkori két végén (Alvég, Felsőfolyó) volt kijelölt perzselőhely. A gazdák közös kazalt raktak itt rozsszalmából, amelyet mindenki felhasználhatott a perzselés során. (Azt sem vették rossz néven, ha a falu szegényebb lakosai innen vett szalmával tömték meg derékajjukat.)

A disznóvágás reggelén a gazda pálinkával, a gazdaszony pogácsával, frissen kisütött hagymás vérrel, reszelt májjal vagy abált szalonnával várta a résztvevőket. Valamely kamasz korú fiú forralt bort kínálgatott (amelyet persze meg is kóstolt...). A disznót ezután bontották, darabolták, a beleket fáradtságos munkával kimosták, a zsírt és a tepertőt kisütötték, a belsőségeket abálták (megabárolták), majd megtöltötték a hurkát, kolbászt. A zsírt egy nagy üstben sütötték, amelynek az aljára vizet töltöttek. A végén tejet öntöttek hozzá, hogy a tepertő szép piros legyen. Ezután kiszedték, kinyomták, majd a zsírt bődönbe töltötték. Egész évben ezzel főztek, sütöttek (kivéve a böjti időszakokat).

Zsírban tettek el kisütött húst, amelyet karácsonykor fogyasztottak, de ekkor használták fel a kocsonya alapanyagait is (ezt az ünnepig sóval tartósították). Dunakeszin elsősorban véres hurkát töltöttek, de keletkezett adat füstölt, ún. fekete hurka készítésére is. Voltak házak, ahol a hurka pirított zsemlekockával készült, de a legtöbb helyen a 20. század első felétől kezdve rizs került bele.

A munkából a gyerekek is kivették a részüket: fát hordtak a katlanházhoz, ügyeltek, hogy a tűz ne aludjon el, vizet hoztak, amivel a bélmosóknak segítettek. Reggel, amikor perzselés után a böllér leszedte a disznókörmöket, még forrón az ujjukra húzták, így játszottak.

Este – a jól végzett munka öröme – disznótort ültek, amelyre meghívták a munkában segítőköt, a barátokat és a rokonokat is. Rendszerint ilyenkor orjaleves, töltött káposzta, tormamártással kínál főtt hús, sült hurka és kolbász került az asztalra. Édességként leveles-hájas lekváros tésztát fogyasztottak.

Készültek kóstolócsomagok is, amelyekben pecsenye, hurka, kolbász és egy maréknyi tepertő került. Ezeket a gyerekeknek kellett széthordaniuk – diót, szőlőt, mandulát vagy aprópénzt kaptak jutalomképpen.

A disznóvágás társas összejövetel is volt, amelynek során – a munka mellett – a szórakozásnak hagytak teret. A böllért vagy a háziakat ugrató humoros történetek eljátszása, a viccelődés, a mesélés és a nem mindig éppen illedelmes dalok akár éjjelig tartó éneklése egyaránt a repertoárhoz tartoztak. A munkát befejezték, a család teli kamrával várta a karácsonyt.

**DR. KEREKES DÓRA**  
GYŰJTEMÉNYVEZETŐ  
FOTÓ: ENYEDI LAJOS

RÉVÉSZ ISTVÁN HELYTÖRTÉNETI GYŰJTEMÉNY