

## Nagy Zsófia konyhája Disznóvágási emlékek

Gyermekkoromban még minden háznál volt disznótor, amit minden évben nagy készülődés előzött meg. Lekerültek a padlásról a hatalmas nagy fazekak, lábasok, *vajdlingok*, teknők, katlanok, katlanházak, a hurkától, disznóperzselő. Ezeket az edényeket a nagyfi mindig meleg vízzel jól átmosta, a késeket pedig megélesítette. Megkészítette a fűszereket, sót, borsot, köménymagot, *majoránnát*, erős és édes fűszerpaprikát, amit természetesen saját maga termelt meg és készített el. A disznóvágást megelőző napon mi, gyerekek is részt vettünk a hagyma és fokhagyma pucolásban. Ma is jól emlékszem, hogy potyogtak a könnyeim a hagyma erős illatától, és már akkor kérdezték: – No gyerekek, ki jön holnap meghúzni a disznó farkát?

Korán reggel az ágyba hallottam, ahogy a szegény disznó visított, akkor aztán ki kellett pattanni az ágyból és segíteni. Akkoriban nagy hó volt, csípős téli, hideg idő. Mire kértem az udvarra, már a katlanokban párolgott a forró víz, és éreztem a perzselt bőr illatát. Bőven adták a parancsokat: – Ezt hozd ide, ezt vidd oda, tegyél a tűzre, öntsél vizet, öblítsd ki, mosd el rendesen, kérdezd meg apádtól vagy a hentestől, kínáld meg pogácsával, pucoljál krumplit!

A felfogott vér egy részéből *hagymás sült vér* készült főtt krumplival, ez volt a reggeli. A férfiak szilvapálinkával kezdték a napot, amitől aztán kezdődött a viccelődés. A disznó megperzselt körméről lehúzott szarut kínálták gyűrű gyanánt, hogy nem húzom-e az ujjamra.

A hentes, édesapám és egy-két férfirokon szalmával perzselték a disznót, tisztították, kaparták a bőrét és gondosan feldarabolták. Minden egyes darabnak megvolt a maga helye. Tudták, melyik része megy a katlanba az *abárléhoz*, milyen húsból darálják a kolbásznak valót, mi kerül a teknőbe besózásra, amiből később füstölt hús lesz. A feldarabolásnál mindig azt vártam, hogy a disznó fejét mikor vágják szét, és veszik ki belőle az „eszét” (a velőt). Utána hagymás zsíron megsütötték, sóval, pirospaprikával ízesítették. Felszeletelt kenyérre kanalztuk és úgy ettük. Nagyon finom volt, csak kevés, akkor szoktuk mondani, hogy: „Kevés esze volt a disznónak”. Ezen aztán jól elviccelődtünk.

Folyamatosan készültek a különböző finomságok, mint a kolbász, májas hurka, disznósajt, a fokhagymás abárolt szalonna, *abár*, amibe vért is

tettek. Szinte olyan színe volt, mint a csokoládénak. Alig vártuk, hogy a nagy elkészítse, s már forrón kóstolgattuk, ami nem is csoda, hiszen annyira finomra tudta készíteni. Az *abár*hoz kenyeret és savanyú káposztát ettünk.

Az asszonyok egész nap sütöttek-főztek. Mindig kiválóra sikerült minden, amit készítettek, hiszen jól tudták, mibe mennyi só, bors, paprika, *majoránna* kell. A férfiak nagy előszeretettel kóstolgatták a kolbásznak való: hogy mi hiányzik még belőle, de hát meg kellett többször is kóstolni, nehogy elfűszerezzék, mert akkor kaptak volna az asszonyoktól „letolást”. Vigán, gyorsan telt el a nap, hiszen mindenki kivette a részét a munkából.

Estefelé vártuk, hogy jönnék a „kéregetők”, akiknek kellett adni egy kis kóstolót, ami *abár*ból, hurkából, *abárolt* szalonnából, frissen sütött tepertőből állt. A kéregetők a faluból voltak, és olyan ruhákba öltöztek, hogy ne ismerje fel őket senki. Nagyon vidám hangulatot csináltak, énekeltek és táncoltak is. A vacsora előtt még szét kellett *nékünk*, a gyerekeknek hordani a szomszédoknak és a rokonoknak a kóstolót. Ebben a csomagban volt: csontos *karmenálli*, tiszta hús, *abár*, hurka, *abárolt* szalonna. Mi pedig alig vártuk, hiszen mindenhol kaptunk érte pénzt, csokoládét, gyümölcsöt.

Mire visszatértünk, az asszonyok már megterítették az asztalt a nagy disznótoros vacsorához, ahol bőségesen sorakoztak az ételek: 1. disznótoros leves, 2. főtt hús savanyúsággal, tormával, paradicsomszósszal, 3. pörkölt főtt krumplival, de szokták enni az *abárral* is, úgy, hogy rászedték az *abár* tetejére, 4. sült hurka, sült kolbász, 5. sült hús pecsenyekrumplival, 6. disznótoros káposzta. Az ételek után hájas süteményt kínáltak, amit házi szilvalekvárral töltöttek meg, és persze nem maradhatott el a hájas pogácsa sem, amit azért készítettek, hogy a férfiaknak „jobban csússzon a bor”. A fáradtságos munkát estére elfeledtették a finom falatok és a közbeni borozgatás.

Másnap felrakták a füstölőbe a kolbászt, sajtot. Mivel akkoriban nem voltak fagyasztók, a húsok egy részét a nagy besütötte üvegekbe. Mindenféle tartósítószer nélkül zsírban sokáig elállt.



### **Disznótoros leves**

5 kg tarját felöntünk hideg vízzel, hogy jól ellepje, és lassú tűzön felforraljuk. A habját leszedjük, hogy szép tiszta legyen a leves. Ezután bele tesszük a megtisztított zöldségeket, kb. 60 dkg sárgarépat, 70 dkg petrezselyemgyökeret, 1 nagy fej zellert, 1 fej fokhagymát, 3 fej vöröshagymát, 1 csokor petrezselyemzöldjét. Sózzuk, teszünk bele kb. 12 szem egész fekete borsot és 1 evőkanál köménymagot. Lassú tűzön főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Befejezés előtt 2 evőkanál őrölt piros paprikát adunk hozzá.

Ennek a levesnek a tálalása úgy történt, hogy a levesestálba szeleteltek vöröshagymát, és kb. 3x4 cm-es szárazabb kenyérszeleteket tettek, erre merték a forró levest. Volt, aki csípős paprikával ízesítette a levesét.

### **Savanyúleves tüdőgombóccal**

A disznótüdőből egy darabot sós vízben megfőzünk. Megdaráljuk, kevés füstölt szalonnát kockára vágva megpirítunk, és kevés sóval, borsal együtt összekeverjük a tüdővel, 1 db tojást és 1 ek. lisztet keverünk hozzá, majd gombócokat formálunk belőle.

Rántott levest készítünk, amibe 1 babérlevelet, 1-1 tk. cukrot, mustárt és 1 citrom levét teszünk. Ebbe főzzük bele a gombócokat. Végül ízlés szerint tejfölt teszünk a levesbe.

A frissen kifüstölt húsból, bőrből kocsonyát főztünk, ami szinte egész nap főtt, mivel lassú tűzön kellett főzni. Alig vártam, hogy szétosszuk a tányérokba a húsokat, bőröket, és erre mertük a levét. Késő estére mindig megdermedt, és bizony pizsamában kértem a nagyit, hogy nem lehet-e már megkóstolni. Természetesen meg lehetett, de nem sokat kóstol-gathattam, hogy éjszakára ne *fájuljon* meg a gyomrom.

### Házi kocsonya

Hozzávalók: 4 kg bőrös, csontos része a disznónak (füstölt), 3 kg füstölt comb, csülök, 2 ek. szemes bors, 3 db hagyma, 3 szál sárgarépa, 4 szál fehérrépa, 4 fej fokhagyma, kb. 7 liter víz, só ízlés szerint.

Az alaposan megtisztított hozzávalókat egy nagy lábasba rakjuk és felöntjük annyi hideg vízzel, hogy jól ellepje. Időnként leszedjük a habját. Belerakjuk a zöldségeket, a borsot. Amikor a zöldségek megfőttek, ki-szedjük őket. Nagyon lassú tűzön 4–5 órán keresztül éppen csak gyöngyözve főzzük. A megfőtt húsokat, bőröket tányérokba osztjuk, majd rá-merjük a levét. Hideg helyen hagyjuk dermedni. Aki szereti, megszórhatja a tetejét pirospaprikával, apróra vagdalt fokhagymával.

Megjegyzés: a hosszú főzési idő azért fontos, hogy az összes zselésítő anyag kifőjön a hozzávalókból, és a kocsonya kellően rezgő legyen. Ha nem elegendő a bőrkés részek aránya, nem tud megdermedni a lé.

