

JÁVOR KATA

A SERTÉSHÚS FELDOLGOZÁSÁNAK ÉS FOGYASZTÁSÁNAK VÁLTOZÁSA A DÉL-ALFÖLDI ZSOMBÓN

Ez a tanulmány része egy nagyobb, a zsombói háztartásszervezést szélesebb kontextusban vizsgáló kutatásnak. A disznóhús használatát és szerepét e közösségben az adottságok, igények valamint az ízlésváltozás állandóan változó koordináta rendszerében szeretnénk bemutatni. Zsombó a Szegedtől délnyugatra elterülő Homokhátság része, ami azt jelenti, hogy ez a vidék, épp homokos talaja miatt, kevésbé alkalmas kukorica és gabona termesztésére, ami a disznó tenyésztéséhez elengedhetetlen. Itt az 1960-as évekig elterjedt mangalica *csak tengődve élt meg*, nem nőtt nagyra. Korábban 120-130 kilós sertéseket tudtak vágni, s ebből mindössze 10-12 szál kolbász lett, azt kellett beosztani. Ez a kolbász mennyiség még elért a disznó saját belében. Összeszedgettük, ami volt, innen-onnan, fejből is lehetett egy keveset.

Összehasonlításként, gyűjtésünk idején, 2014-ben, az átlagban 180-200 kilós sertésekből nyert 20-30 kiló nyers húsból 20-30 szál kolbászt tudnak készíteni. Olyan család is van, ahol évi 40 kg kolbászt fogyasztanak el. A kolbász mennyiségét nemcsak úgy gyarapítják, hogy a combot is erre a célra használják fel, de esetenként boltból vett hússal is növelik a kolbásznak valót, sőt, néhány év óta többen, pulykahúst is adnak hozzá, hogy több és egyben szárazabb legyen a kolbász. A pulykahússal próbálkozók nagyrészt a közép – generációból kerülnek ki. Ezek az újítások általában csak néhány évig tartanak, aztán „eltelünk vele”, akárcsak az internetről levett újfajta, pl. szegfűszeges fűszerezéssel, s a többség visszatér a hagyományos eljárásához.



A VÁGÁS IDŐPONTJA

Korábban évente egyszer, decemberben volt a disznóvágás. A 80-as évektől már többször vágta: *december, január, február – ez a három hónap volt zömmel, mikor, kinek, hogy nőtt meg a disznó.* E legnépszerűbb vágási időpontokon kívül a 2000-es évektől azonban, a friss húshoz jutás érdekében, több helyen márciusban, sőt még június elején is vágna sertést.

Ha a család kétszer vág disznót, pl. decemberben és januárban, akkor a nagyobbat decemberben vágják, s abból szinte minden kolbásznak dolgoznak fel. Ilyenkor csak egy kevés darált húst hagynak a disznóvágáskor kötelező töltött káposzta számára. A második vágás már „ment a hűtőbe az egész, abból nem lett se sonka, se kolbász, semmi füstölt áru.” A nyers húsból a szeletek mellett a darált hús is egyre nagyobb mennyiséget tesz ki. Ily módon a hús az egyiktől vágástól a másikig kitart. Sőt, olyan is előfordul, hogy így kezeznünk kell, hogy „kiürüljön a hűtő az új vágásig.”

A friss hús érdekében a zombóciak nem csak a szülőkkel, de a testvérséggel is időpontot egyeztetnek, hogy „ne egyszerre vágjanak”, hanem minél jobban széthúzzák a vágási időt. Van olyan család, ahol a legutóbbi évekig három hetes eltolódással vágta mindkét oldali szülők illetve a testvérek hízóját, így folyamatosan tudtak egymásnak friss csontot, hurkát és darált húst adni. Mára időben ez már nem jön össze, és nem is tulajdonítanak ennek akkora jelentőséget, mint korábban.

A DISZNÓ BONTÁSA

A disznó bontásának ebben a faluban két módját ismerték. Régebben gerincről bontották, ilyenkor a gerincből és a nyakrészből orja levest készítettek (Kisbán 1969: 63). A „40-es években már zömiben a hasáról bontották a hízót, ma pedig csak 20% az, aki a hátáról bontja: az idősebb emberek. Ennek a vágásmódnak a legfontosabb hozadéka a karaj és a darált hús megjelenése, ami az étkezési kultúrában jelentős változást hozott.

A FELDOLGOZÁS

Az új bontási mód tehát a disznó új feldolgozási technikáját eredményezte: megnőtt a nyers hús mennyisége a kolbász, és általában a füstölt húsok hátrányára.

A *hurka* Zombón csak „rizses-húsos” hurkát jelent, a véres hurkát itt nem ismerik. A májas hurka pedig, amit föl is füstölnek, és így helyi specialitás, csak viszonylag későn, az 1970-es években terjedt el. Ez nem a szokásos disznóvágási hurka, hanem kenyér mellé való húsféle, mivel eltartható, igaz, csak a jégszekrény megjelenése óta.

A sertésből készült két legrangosabb rész korábban a *sonka* és a *kolbász* volt. Egymáshoz való arányuk kialakítása nem volt sem állandó sem egységes. A sonka mellett szőlő, hogsy tovább állt. Hűvös helyen tárolva kitartott a nyár végi hús-hiányos időszakig is. Főleg

nyersen, de sülve is ették és eszik, és az ételek feljavítására is használják. A kolbász népszerűségét növelte ugyanakkor könnyebb kezelhetősége, elfogyasztásához nem kell kést vinni magukkal a mezőre. *A sonkát itthon esszük meg, mert ahhoz kés kell, és kést nem viszünk ki. De a sonka kicsit keményebb, azt igényelné, hogy falatokra vágjuk, ezért nem visszük a földre.*

A sonka „felaprító fogyasztásának” módja rávilágít egy korábbi evési hagyományra, amikor is a levágott húsfalokat a szájukhoz is késsel vitték. Ez a húsfogyasztási mód otthoni étkezéskor a mai napig szokásban van, még az 50-60 éves korosztálynál is.

A kolbász nagyobb arányú készítésében ma fontos szempont, hogy az ifjúság jobban kedveli a sonkánál. Az 1980-as évek négy sonkájából – a combokból – az utóbbi 1-2 évtizedben lényegében inkább kolbász készül.

Az utóbbi pár évben tapasztaltunk némi visszafordulást a sonka fogyasztása felé, elsősorban a középkorú, a mezőgazdaságban nagy intenzitással dolgozó családoknál. Rájöttek, hogy ha a mezőn reggeliznek, a háznál otthon apróra vágott sonkából kiváló szendvics készíthető, kést sem kell hozzá kivinni, s változatosabbá teszi a főleg kolbászból álló kínálatot. Ráadásul a kolbász minősége jobban romlik az idő múltával a hűtőben tárolva is. A szendvicskészítés – ha nincs idő otthon reggelizni – újabb keletű gyakorlat. Véleményük szerint az iskolások tízóraijáról terjedt át a felnőtt étkezés világába. A gyerekek eleinte otthon is az óvodában megszokott bolti felvágottat, párizsit igénylik, később azonban rászoknak az otthoni füstölt húsfélékre.

Korábban nagy becsé volt a szalonnának is. *Régen az volt a szép, ha minél vastagabb volt a szalonna. Dicsekedtünk az iskolában, hogy nekünk 4-5 ujjnyi vastag szalonnánk van.* Sózott vagy húsos szalonna egy parasztháznál mindig volt. A szalonna szoros, hierarchikus kapcsolatban állt a kolbással. Illetett szalonnával kezdeni az étkezést, hogy ne csak a kolbász fogyjon, s hogy a kolbász, *a jó maradjon utoljára.* Az idősebb férfiak étkezéskor egy meghatározott méretű kolbászdarabot vágnak le, és azt falatokra vágva eszik meg. A szalonna fogyasztása nem jár ilyen korlátokkal. Megbecsülését mutatja, hogy készítésekor, akárcsak a sonkát, megformálták, *lekerekítették, hogy szép legyen.*

Talán az eddigiekből is kiderül, hogy a disznó feldolgozásának korábban legfontosabb szempontja az volt, ahogy mondták: *a kenyér mellé valót néztük.* A köznapok ebédje amúgy is hústalan volt, vasárnap pedig a legutóbbi 1-2 évtizedig nem fogyasztottak disznóhúst, csirkét vágtak.

A TARTÓSÍTÁS

Amíg a villany be nem jött, a sertés minden részét füstölve tartósították. Nagy beosztással kellett élni, de a hús, sőt még a szalonna és a zsír így is csak az aratás közepéig tartott ki. Utána lekváros kenyeret ettek. Állandóan „húséhesek” voltunk – emlékeznek vissza.

A ma középkorú zombóiak tudatában úgy él, hogy a húsosabb részeket sonkának illetve kolbásznak füstölték föl, a zsírosabb részeket pedig lesózták, s zsírban lesütve bödönökbe rétegezték bele.

A most 80-as éveiben járó generáció azonban még emlékszik arra, hogy a húslesütés csak az 1940-es években jött divatba, s eleinte a füstölés volt az egyetlen mód a nyers hús tartósítására. Jelenleg ebben a faluban tartósítás céljából csak néhány idős asszony sűt le húst, kis mennyiségben.

A combot a lesütés elterjedése után is sokáig sonkának hagyták meg, s általánosnak számított, hogy mind a négy sonkát *fölfüstölték*. A későbbiekben a combok egyre nagyobb részéből készítettek kolbászt, az idősebbek azonban még ma is hagynak húsvéti sonkának valót – az egyik mellső combot. Előfordul azonban, hogy azt is a hentesnél veszik meg, s otthon csak kicsit feljavítják, vagyis egy hétig lesózva tartják, hogy az a csontig átjárja.

Szólnunk kell a *húsbefőtről*, ami a hús tartósításának egy kevésbé ismert módja, Zsombón azonban több háznál is találkoztam e technikával. Ennél az eljárásnál a csontosabb húst, így pl. a disznó farkát, lábát öt literes üvegekbe, nagyon sós vízben teszik el. Fogyasztás előtt kiveszik a vízből, kiáztatják, és másnap beleteszik a bablevesbe.

FOGYASZTÁS

A disznó újfajta bontásával terjedt el a karaj, ami Zsombón bár lassan, de nagy karriert futott be. Rántott hús formájában először az ünnepi étrend fő fogásává, majd fontos tartozékává vált. *Már felnőtt voltam, mikor hallottam, hogy rántott szelet. A mi családukban nem is nagyon szerették, tata se, azt mondta, hogy kemény* – mondja egy 83 éves asszony.

Ugyancsak idegenkedéssel fogadták eleinte a darált húsból készült fasírozottat, de az viszonylag hamar beépült a helyi étrendbe. *Anyám szüreten volt Bordányban – 1937 körül –, és mesélte, hogy fasírt volt. Az jobban volt nálunk is, az se gyakran.* Eleinte ünnepi- és nehéz munkákhoz tartozó étel volt, a '70-es években például paprika szedéskor adták a segítségnek. Mára a köznapi étek közé tartozik. A darált hús az utóbbi egy-két évtizedben egyre több új fogás elkészítésének lett elengedhetetlen tartozéka, így például a rakott zöldségek és az olaszos tésztáké. Ez utóbbi ételfélék jelen vannak Zsombón, de nem túl széles körben terjedtek el.

Fogyasztásukban a karaj, a darált hús, egyszóval a friss, nem füstölt hús egyre inkább előtérbe kerül, mivel ma hétköznapi is gyakran esznek húst. Azt mondhatjuk, hogy ennek az igénynek a megjelenése és terjedése alapjaiban változtatta meg e falu disznóvágási szokásait. Az idősebb generáció számára a friss húst ma is a baromfi jelenti.

NEMZEDÉKI VÁLTOZÁSOK A DISZNÓ FELDOLGOZÁSÁBAN

A gazdák nagy része ma is gyermekeivel együtt vágja és dolgozza fel a disznót. Korábban a szülői ház volt a helyszín, de ahogy a fiataloknak is felépül a vágásra alkalmas melléképülete, a család sorra jár.

Az apa, előregedése után legidősebb fiának, illetve a család legrátermettebb férfitagjának a tiszte a disznó leszúrása, bár az időhiány miatt egyre gyakoribb, hogy böllért fogadnak. A bontásban már a család minden felnőtt férfitagja részt vesz, az asszonyok pedig a belet *rendezik el* és a hurkát töltik. *Mi nem változtattunk a disznóvágáson, kialakult a szerezpztás, el van osztva a munka.*

A 2. és 3. generáció „nyersanyaggal”, hússal, tojással való ellátásában a legidősebb generáció sokáig „fontos szerepet” játszott (Léránt 1998: 98). Mindenki számára kedvező megoldás volt az, hogy a szülők nevelték házas gyermekeik jószágát is, míg az utóbbi évtizedben a fiatal nemzedék radikális izlés változása konfliktusossá nem tette a helyzetet.

Így beszél erről 2014-ben egy 78 éves, 3 gyerekes gazda: *10 éve nem nevelék disznót. Korábban 10-12 között neveltem. Beleuntunk, mert a gyerekek mindig válogattak, ez zsiros. Olyan rosszul esett, hogy válogattak, pedig jó disznók voltak. A gyermekek igénye szerint vásárolt kisebb, soványabb disznó azonban nem vált be. Az idén olyan lett a kolbász, mint a bocskorszif. Jó kolbászt csak 200 kilós disznóból lehet csinálni, kell, hogy legyen zsírja is. Említett gazdánk ez év őszétől, mint mondja, újra mangalicásabb disznót fog hirdetésből vásárolni, gyermekei pedig, szintén ez évtől, maguknak veszik meg a disznót.*

Nemcsak a disznó kiválasztásában, de a feldolgozásában is megmutatkoznak a nemzedéki különbségek. Ma a fiataloknak is beleszólása van ebbe sőt, egyre gyakoribb, hogy a gyerekek mondják meg, hogy *kinek mi hiányzik jobban. Az eltérő igények miatt az is előfordul, hogy a szülői háznál mindegyik gyermeknek, és maguknak is külön vágnak disznót, és nem is egyformán dolgozzák fel azokat.*

Egy 71 éves, 3 lányos anya, aki, mint mondja, a lányainál *régimódiban főz, és ezért én annak irányába tolom el a disznóvágást. Ruzsán lakó lányának, aki férjével intenzív gazdálkodást folytat, az a kívánsága, hogy a számára feldolgozott disznóból csak szelet-szelet legyen. Ő föl is szeletelteti a karajt, míg anyja nagyobb darabokban teszi el a hűtőládába a húst, és maga szeli fel kiolvasztás közben. A középső, Kismaroson lakó lány és családja az olaszos makarónikat kedveli. Éppen ezért ő 10-12 csomag fél kilós darált hússal tart igényt, míg anyjának csak 4 db ugyancsak fél kilós adagra van szüksége. A Zsombón lakó harmadik leány pedig *kis disznót kér, és mellé nagy pulykát vesz. Most mindenki maga dönti el, hogy mit kér. 2014 Karácsonyára egyébként mindhárom lányuk hízót kapott ajándékba, amit a szülőknél vágtak le és szülői segítséggel dolgoztak fel. Az általános gyakorlat azonban még ma is az, hogy a testvérség segít egymásnak disznóvágáskor.**

A nemzedéki eltérések összességüként fontos elmondanunk, hogy az idősebbek számára még ma is fontos, hogy a jószág *saját nevelés* legyen. A vett disznót pedig levágás előtt néhány hétig szemes takarmányon tartják, hogy *kimenjen belőle a táp*. Nem kevésbé fontos nekik a korábbi fő szempont sem, hogy a *kenyérhez elegendő házi húsféle* legyen. Mára azonban náluk is megjelent a *friss hús* iránti igény.

A fiatalabbak számára a *hús frissessége* még szüleiknél is fontosabb. Ezért ők gyakrabban vesznek a boltban is húst. Emellett számukra létkérdés a *gyors felhasználhatóság* – már szeletelve teszik a húst a hűtőbe –, valamint az *egészséges táplálkozás* igénye. Ha nem az apai háztól való sertést vágnak, akkor ismert helyről veszik a jószágot, hogy *tudjam honnét való, mivel etették, hogy én mit eszem.*

Míg a fiatalabbaknál a hús elkészítésénél az újdonságra való törekvésen van nagyobb hangsúly, az 50-es generáció *változatosabb* húsételeket készít gyermekei generációjánál. A legidősebb generációnál a hús elkészítése tekintetében pedig nem szempont sem a változatosság, sem az újdonság, inkább egy, a hagyomány és a lehetőségek által meghatározott, periódikusan *ismétlődő állandóság* jellemzi konyhájukat.



A HŰTŐLÁDA MEGJELENÉSE

A hűtőláda megjelenése – '80-as évtized első felében – forradalmi változást hozott, felborítva a fogyasztás korábbi rendjét. A friss hús immár elérhető céllá vált, átalakítva mind a húsfeldolgozást mind a fogyasztást. Régen nyáron nem vágtak disznót, most, mióta hűtőláda van, bármikor lehet.

A hűtőládának a hagyományos étrendet kiszélesítő hatása is volt. Nem véletlen, hogy éppen a 80-as években terjedtek el e fáluban a szakácskönyvek, receptfüzetek.

A karaj is a hűtőláddal jött be. A hús vékonyra szelésének tudását is a hűtőláddal hozzák kapcsolatba. A darált húsból pedig korábban csak kis mennyiséget készítettek, mivel könnyen megromlott, pár évtizede pedig az egyik legfontosabb húsalapanyaggá vált, és egy sor új ételféleség meghonosítását tette lehetővé. Emellett a hűtő segítségével takarékosabban tudnak főzni, *most egy csirke három vasárnapra is elég. Régen bővebben főztünk, vacsorára is maradt.*

A hűtőláda váratlan népszerűsége a 2000-es évekre némileg megtorpant. Amikor divatba jött, egyre nagyobb arányban fagyasztottak le friss húst a füstölt áru ellenében. *De aztán rájöttem, és 1-2 év alatt mások is rájöttek, hogy a hűtőben egy kicsit avasabb lesz. Betesszük a húst a hűtőbe, az már nem olyan, mint mikor frissen vágom. Én azt mondom, elég egy kisebb disznó, de van, aki mebuggyantja a hűtőládját.* Más vélemény szerint 3 hónap a jól eltarthatóság határa: *Nem szeretem három hónap után a húst a hűtőben, akkor megérezni rajta az állott ízt.* Inkább többször vágunk disznót egy évben. Van, aki tiltakozik e vélemények ellen, s olyan is van, aki dupla nejlonzacskóval, más pedig szódabikarbónás ecettel védekezik a hűtő szaga ellen.

A tehetősebbeknek két hűtőládája van, egy kisebb a zöldségfélének, egy nagyobb pedig a húsoknak. A különböző húsokat a ládában is elkülönítik: az egyik sarokban van a csontos-, a másikban a színhús, a harmadikban a lefagyasztott főtt étel. A csirke-, illetve disznóhúst is igyekeznek külön elhelyezni.

A hűtőláda kezdeti eufóriájának csökkenésével többen újra több húst füstölnek, többször vágunk csirkét, terjed a 40 kilós *giga pulyka* népszerűsége is, s a korábbi tabukat felrúgva, a helyi boltban is vásárolnak friss húst. Egyben megegyeznek: *Jó érzés, ha tele van az embernek a hűtője. Biztonságot ad.*

Tanulmányunkban néhány jelentős változásnak a sertéshús fogyasztására gyakorolt hatására szerettük volna felhívni a figyelmet. Ilyen mindenekelőtt a disznó bontásánál a hát helyett a hasról bontás technikájának az elterjedése. Az ebben rejlő új húsfeldolgozási lehetőségeket az ugyancsak a 80-as években általánossá vált hűtő elterjedése tette lehetővé és általánossá. Fontos kiemelnünk emellett azt az ízlés-forradalmat is, amely erőteljesebben a 2010-es években jelentkezett, s amely az addig szinte egységes húsfeldolgozást – más szempontok mellett – nemzedékek szerint is egyre differenciáltabbá teszi.



SZAKIRODALOM

KISBÁN Eszter

1969 A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. In: Ortutaty Gyula (szerk.): *Népi kultúra – Népi társadalom* II–III. Akadémiai Kiadó, Budapest, 103–115.

LÉRÁNT Andrea

1998 Három generáció étkezési szokásainak vizsgálata a saját családon belül. In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Terítőken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából*. ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszéke, Budapest, 97–102.

SCHIMBĂRI ÎN PRELUCRAREA ȘI CONSUMAREA CĂRNII DE PORC ÎN ZSOMBÓ (UNGARIA)

Satul care se situează la sud-vest de orașul Szeged a fost considerat pentru mult timp o localitate deosebit de săracă, până ce începând cu anii 1960 a devenit tot mai înstărită datorită producției de piersici. Pomicultura și legumicultura de aici a necesitat o cooperare majoră familială și de rudenie, a cărei importanță se manifestă și în creșterea și prelucrarea porcinelor. Urmărim în paralel metodele tradiționale și cele moderne, coexistența acestora atât în ceea ce privește tăierea porcului, prelucrarea, depozitarea cărnii, cât și obiceiurile consumului. Este deosebit de instructiv să vedem oprirea bruscă a unei metode de prelucrare care în trecut fusese o metodă generală sau să fim martori la răspândirea surprinzătoare a unei noi tehnologii. Dorim să expunem acele corelații interne, ca de exemplu care este legătura dintre apariția unei noi metode de prelucrare și apariția unui nou produs din carne sau care sunt factorii care influențează prelucrarea unei anumite porcine.

CHANGES IN THE PROCESSING AND CONSUMPTION OF PORK IN ZSOMBÓ (HUNGARY)

The village situated south-west from the city of Szeged used to be considered an extremely poor settlement, but starting with the 1960s it has become quite wealthy due to peach production. The growing of fruit and vegetable demanded a great cooperation of family and relatives, and the importance of this aspect can be seen also at pig-farming at the processing of pork. We examine in parallel the traditional and the modern methods, their coexistence in pig-slaughtering, pork processing and storing, respectively in the customs of consumption. It is quite instructive to see the stopping of a previously general technology as well as to witness the surprising spreading of a new one. We would like to expose the inherency, as for example what is the relation between a new processing technology and the appearance of a new meat product or what are the factors that influence the processing of a certain pig.