

Vajda András

## A disznótartás és disznóölés alakulása a Maros menti Sáromberkén<sup>1</sup>

### A témaválasztás indokai, előzmények

**A kutatás célja** • A jelen kutatás – a disznótartás és a disznóvágás, valamint az ehhez kapcsolódó szokások, ezek időbeli alakulásának bemutatásán és elemzésén keresztül – azt követi nyomon, hogy miképpen működik a helyi közösségekben a kishagyomány a változó gazdasági, kulturális és társadalmi-politikai körülmények között. A megváltozott környezet hatására milyen adaptációs mechanizmusok, milyen gazdálkodói habitusok és életvezetési rutinok lépnek érvénybe.

A tanulmány ezeket figyelembe véve, ezektől vezérelve a disznótartáshoz és a disznóöléshez kapcsolódó hagyományokat, ezek változását és a változást kiváltó gazdasági, társadalmi és kulturális okokat igyekszik azonosítani, adatolni és értelmezni, miközben folyamatosan figyel arra a tágabb kontextusra is, melybe mindez illeszkedik. A kutatás abból a felismerésből indul ki és táplálkozik, hogy az elmúlt közel száz évben folyamatosan változtak a disznótartás körülményei, ahogy változott a disznóvágás lefolyása (az előkészületek, a disznó megölése, perzselése és feldolgozása); változtak az esemény során használt technikák és eszközök; illetve a disznóhús tartósításának, valamint a tárolásnak és a felhasználásnak a módja is változott. De ugyanígy változott az eseményen résztvevő személyek száma és köre, a disznótor megülésének módja, sőt az eseményhez kapcsolódó beszédtemák és beszéd tartalmak is átalakultak.

Mindezek ismeretében a kutatás a disznótartás és disznóölés változó hagyományának három dimenzióját vizsgálja:

1. kulturális dimenzió: a disznótartáshoz és -öléshez kapcsolódó szokások és rutinok, a hozzá kapcsolódó szabályok és hiedelmek, illetve mágikus/ritualizált

---

<sup>1</sup> A tanulmány a Magyar Tudományos Akadémia Domus szülőföldi ösztöndíj programjának támogatásával 2019. június 1. – 2019. december 1. között *A disznótartás és disznóölés alakulása a Maros mentén* címet viselő, valamint a *Párhuzamos ruralitások. A vidékiség mai (lét)formái négy erdélyi kistérségben* című (K 120712) NKFIH-kutatás keretében végzett kutatások eredményeit összegezi. A tanulmánynak a disznótartásra vonatkozó része a Magyarságkutató Intézet 2020-as évkönyvében (Vajda 2020a) a disznóölést bemutató része pedig a *Korunk* 2020. júliusi, ruralitás-számában (Vajda 2020) megjelent írások enyhén átdolgozott változata.

cselekvések, beszédtemák és beszédhelyzetek, a disznótartás és -ölés praktikájára és múltbeli formáira való emlékezés, a róla való beszélés;

2. társadalmi dimenzió: a disznótartás szerepe a helyi közösségek életében; a disznóölés szereplői (a segítők és a családtagok számának és szerepének alakulása), a falusi mészáros státusa a helyi társadalomban, illetve a mesterség professzionalizálódása, a disznóvágás eseményének kapcsán aktiválódó kapcsolatrendszerek (a család és a szomszédság stb.) alakulása; a disznóölés lebonyolítása;

3. gazdasági dimenzió: a vidéki gazdálkodás átalakulása, a disznótartás, a disznóvágás és -feldolgozás, valamint a disznóhús tárolásának és fogyasztásának alakulása.

A kutatás célja kettős:

1. a disznótartás és a disznóvágás történeti alakulásának vizsgálata statisztikai adatok és archív dokumentumok segítségével; valamint a disznótartás és a disznóvágás recens gyakorlatának és a hozzá kapcsolódó gyakorlatok és hagyományok leírása. A két folyamat összehasonlítása során az válik láthatóvá, hogy a disznóölés és disznófogyasztás hagyománya hogyan kezd elhalványulni, és – miközben vidéki környezetben is egyre inkább kikopik a mindennapi gyakorlatból – hogyan válik a helyi/nemzeti kulturális örökség részévé és turisztikai attrakcióvá.

2. a disznótartás és a disznóvágás tágabb kontextusának, a hozzá kapcsolódó szokások, gesztusok és rutinok dokumentálása, a hagyomány működésének és a helyi társadalomra gyakorolt hatásának, a helyi életvilág és hagyomány átalakulásának és az ezt befolyásoló globális folyamatoknak a leírása. Az elemzés végső soron az erdélyi falusi környezetben élő magyar lakosság gazdasági életének alakulását, a földhöz, a gazdálkodáshoz és az ezzel kapcsolatos hagyományokhoz való viszonyát, teszi láthatóvá – a vidékre jellemző újfajta mentalitások megértéséhez szolgáltat adatokat.

**A kutatás módszertana** • A jelen tanulmány alapjául szolgáló kutatás feltáró jellegű volt. A kutatás során a helyszíni (résztevő) megfigyelések és interjúk, valamint fénykép-dokumentáció készítése mellett, statisztikai adatok és archív dokumentumok vizsgálatára is támaszkodik. A tanulmány amellet, hogy elkészíti a Maros mentére jellemző disznótartás és disznóölés elmúlt közel száz évének leírását, értelmezi az összegyűlt adatokat.

Az adatfelvétel során kvalitatív (interjú, résztvevő megfigyelés) és kvantitatív (statisztikai adatok feldolgozása, tipológia) módszereket egyaránt alkalmazok. A feltárás során a következő fő szempontokat érvényesítettem:

1. A disznótartás és -vágás helyi hagyományának működését vizsgálom: a disznótartással kapcsolatos közösségi és intézményi (állami, uniós) normák alakulása, a disznóvágás eseményének kontextusa, a beszélő közösség és a beszédtemák, a szereplők és feladatköreik, a munkafolyamatok, a gesztusok/gesztikulációk, az eszközök illetve a tér- és időhasználat érdekelnek.

2. A disznótartás gazdasági szerepének bemutatása mellett annak kulturális hatásaira és a disznóvágás tágran értelmezett kulturális, gazdasági és társadalmi kontextusának felvázolására törekszem, ennek során tipológiai szempontokat érvényesítek.

3. Az utóbbi évtizedben a disznótartás és a disznóvágás ugyanakkor a helyi specialisták új típusait (a „disznókupec” illetve „a falu mészárosa”) is kitermelte (státusukat megerősítette), akiknek nagy szerepe van a disznótartáshoz és disznóvágáshoz kapcsolódó szokások átalakulására. Ezért a téma feltárása szempontjából elengedhetetlenül fontos ezeknek a személyeknek a vizsgálata.

4. A társadalmi, gazdasági és kulturális folyamatok a hosszú-, közép- és rövidtávú időben jönnek létre, bontakoznak ki. Az elemzés ezért szem előtt tartja a történetiség elvét. A disznótartáshoz és disznóvágáshoz kapcsolódó rutinoknak az időbeli alakulását is nyomon követem.

5. A kutatás során a helyi média disznóölésről szóló beszámolóinak vizsgálatára is kitérek. Ennek során a tartalomelemzést, osztályozási célokra pedig a tipológiai módszert alkalmazom.

6. A disznótartáshoz és a disznóvágáshoz kapcsolódó rutinok és a disznóvágáshoz kapcsolódó hagyományok funkciójának vizsgálatánál a kontextuselemzést, az élettörténeti módszert a kvantitatív elemzés (sűrű leírás) módszerét használom.

## Elméleti keret

**Felbomló horizontok és elsüllyedt parasztkontinens** • Románia esetében a 2007-es EU-csatlakozás fordulópontot jelentett nemcsak az állami intézmények és hatóságok szerkezete és működése és a kisemberek mindennapi életvezetése terén egyaránt. Olyan cezúrát, mely egyszerre eredményezte az ismert világ összezsugorodását és a közösségi norma- és hagyományrendszer által működtetett világ horizontjának szétesését. A horizont elmozdulása/felbomlása azzal a következménnyel járt, hogy a hagyomány, amire eddig úgy tekintettek, mint ami a világot szervezi, elveszíti általános érvényességét (Bausinger 1995: 81–83). A hagyományos paraszti környezet átalakulása, a hagyomány feloldódása a falu – mint önálló identitással rendelkező társadalmi szervezet – eltűnését eredményezte. Ahogy Gagyi József találóan megfogalmazta, a mozgási tér kitágulása és az uniós pályázati rendszer által nyújtott nagyobb mértékű pénzforrások elérhetővé válása révén elindult/felgyorsult az infrastrukturális környezet átalakulása, új gazdálkodási és életvezetési stratégiák honosodtak meg és állandósultak, új tárgyvilág épült fel, új kapcsolatok jöttek létre, új vágyak és új interpretációk születtek (vö. Gagyi 2009a). A szerző ezt a helyzetet egy helyen az „elsüllyedt paraszti kontinens” metaforájával írja le. Ez időben és térben igen kiterjedt világ, mely „még mindig megvan, ha nem is ugyanazzal a természeti és társadalmi környezettel, ha nem is ugyanazokkal az emberekkel, mint évszázadokkal ezelőtt, ha építészeti szempontból a »modernizációs hullámok« nyomait (el)viselve is, a helyszín: a falu” (Gagyi szerk. 1999: 29). A falu mint kontextus, mint léttér átvészelte a 20. század faluromboló törekvéseit is, de ennek az volt az ára, hogy miközben „a falu épült, civilizálódott [...] visszafordíthatatlanul át is alakult” (Gagyi 2007: 5). A kérdés csupán az, hogy mi maradt (meg) az átalakulás során a faluból? Milyen társadalmi struktúra, milyen életmodellek és milyen „új mikrokulturális feltételek termelődtek”? (vö. Gagyi 2009b: 145).

A 20. századi paraszti társadalom átalakulását vizsgáló néprajzi kutatások azt mutatják, hogy a 20. század közepén, az úthálózat kiépülése és a közlekedés fejlődése, intézményesülése (vasúthálózat, rendszeres buszjáratok) kihatott a falusi lakosság mobilitására, sok esetben kétlaki életformák kialakulását eredményezte (vö. Gagy 2009b). A 20. század végén lezajlott nagy társadalmi-gazdasági átalakulás pedig a dekollektivizáció, a visszaparasztosodás és a demodernizáció, jegyében zajló folyamatokat eredményezett (lásd Vajda 2019a), melyek régióként eltérő foratókönyvek mentén zajlottak.

A 20. századi változásokhoz hasonlítható a Románia Európai Unióhoz történő csatlakozása nyomán elindult folyamatok eredményei is. A mezőgazdasági tevékenységeknek és az állattartásnak az Európai Unió szabályozásokhoz történő igazításának folyamatában új életvezetési és gazdálkodási stratégiák illetve gyakorlatok, a hagyományostól eltérő fogyasztói magatartások, másfajta kommunikációs és kulturális gyakorlatok alakultak ki, melyek jelentős hatással voltak a helyi közösségek hagyományaira, tárgyi világára, társadalmi rétegződésére, mindennapi életvezetésére, vagy táplálkozáskultúrájára egyaránt. A megváltozott gazdasági és kulturális kontextusban a kishagyomány falusi környezetben is jelentős, a 20. század közepén lezajlott kollektivizációhoz hasonlítható, mértékben veszített normatív funkciójából, tartalma és használatának keretei átalakultak.

Ezeknek a folyamatoknak néprajzi vizsgálatára Erdély vonatkozásában máig csak szórványosan került sor. Az erdélyi néprajzkutatás ugyan jelezte és rögzítette a hagyományos paraszti társadalom és a gazdálkodó falu átalakulásának tényét, de vizsgálaton kívül rekedt annak megválaszolása, hogy mivé alakult az új, európai uniós csatlakozást követő, modernizációs hullám nyomán kialakult vidék. Mennyiben maradtak érvényben a hagyományos paraszti kultúra esetében tapasztalható, a táji tagoltságból adódó különbségek? Vagy az egyes régiókra jellemző mentalitások történeti beágyazottsága annyira erős, hogy képes ellenállni a fogyasztásra berendezkedett globális folyamatok uniformizálásra törekvő hatásainak?

**Néphagyományok: normák és megszokások** • Az európai etnológiai kutatások az elmúlt száz év során gyakran visszatértek a 19. században, a nemzeti identitások ébredése és a nacionalizmusok kialakulása idején definiált néphagyományok kutatásának kérdéséhez. A kezdeti kutatások ezeknek a hagyományoknak az összegyűjtésére, területi eloszlására, tipológiájára koncentráltak, majd a 20. század második felében, a mindennapi életvezetés kereteinek erőteljes átalakulását követően a hagyomány változására, a hagyományok új környezetbe való áthelyeződésére, illetve a hagyományvesztés, a hagyományból való kivetkőzés formáinak és következményeinek vizsgálatára tevődött át a hangsúly.<sup>2</sup> Ezek a kutatások a parasztkontinens elsüllyedéséről, a hagyományos, gazdálkodó falu eltűnéséről számolnak be, ahol a hagyományos falu helyét egy detradicionalizált vidék veszi át, melynek mindennapjait a helyi hagyományok és kánonok helyet egyre inkább globális fo-

2 A kérdés vizsgálatához lásd: Vajda 2016, Jakab–Vajda 2018.

lyamatok mentén kialakult, de a helyi közösségek igényeihez alakított stratégiák és világnézeti modellek szervezik.

Ezt nevezi Hermann Bausinger a horizont felbomlásának, mely nemcsak a javak hozzáférése terén hoz változásokat, nem csupán azzal jár, hogy a régi szokások már nem a korábbi funkciójukkal vannak jelen a mindennapokban, hanem azzal a következménnyel is jár, hogy a hagyomány, amire eddig úgy tekintettek, mint az a tudáskészlet és ami a világot szervezi, elveszíti általános érvényességét (vö. Bausinger 1995: 61–72). Mindezzel együtt a horizont szétesése, ami egyszerre jelenti a hagyományos paraszti környezet (a falukép, faluszerkezet és a falut övező táj/világ) átalakulását, a falusi közösségek felbomlását, a gazdasági szerkezet és kooperációformák átalakulását, a hagyományok és azok normatív erejének csökkenését – hol alig észrevehető, hol látványosabb – visszaszorulását, a falu – mint önálló identitással rendelkező társadalmi szervezet – megroppanását nem jelenti feltétlenül a népi kultúra végét (Bausinger 1995: 61–72). Ezzel együtt a hagyományok eltűnésének, visszaszorulásának következtében az egyes kulturális javak területén jelentős változások érzékelhetőek, melynek leírására a kétarcú modernizáció<sup>3</sup> fogalma a legalkalmasabb. Ebben az összefüggésben a modernizáció legáltalánosabban a társadalmi változásoknak azon formája, melynek során a különböző agrártársadalmak ipari társadalmakká alakultak át, majd a 20. század végén a posztindusztriálissá váltak (lásd Fejős 1998: 9). Alexander Chayanov a *Paraszti gazdálkodás elmélete* című könyvében (1966) a parasztság eltűnését Kelet-Európában szintén a modernizációval magyarázza, de a nyugati szemlélettől merőben eltérő érvek mentén. Megközelítésében a harmadik világ elmaradottságát nem a modernizáció lassúságával, hanem a modernizáció folyamata során létrejött függőségi viszonyokkal magyarázták. Ennek eredménye a paraszti gazdálkodás fennmaradása. A szerző szerint a paraszti gazdálkodást az különbözteti meg a kapitalista gazdálkodástól, hogy annak vezérelve: a megélhetés egy adott szintjének a hosszú távú fenntartása. A modernizáció pedig szétverte a paraszti gazdálkodás eme kereteit (vö. parasztalanítás). Vagy, ahogy Terry Marsden írja, az önellátásra berendezkedett faluból fogyasztásra berendezkedett vidék lett (Marsden 1999). Kovách Imre pedig a vidéki társadalom átalakulásának 20. századi folyamatát összefoglaló munkájában azt írja, hogy vidéknek nevezzük azt, ahol nincsenek parasztok, csak a parasztság emlékezete, különböző formákban, intézményekben (Kovách 2012).

A falusi élet feltárására irányuló etnográfiai és szociológiai kutatások jelentős része a faluközösségek felbomlásáról, a hagyomány belső koherenciájának meggyengüléséről, a termelési módok elavulásának gyorsuló folyamatairól, a fogyasztá-

3 Értelmezésemben a falusi környezetben lezajlott modernizációt Janus-arcú modernizációnak lehet tekinteni abban az értelemben, hogy miközben elengedhetetlenül szükség volt a vidék modernizációjára, és a jelenből visszatekintve maguk a vidék lakosai is sikerként (szükségességként) értelmezik ezt a folyamatot, a folyamatot kísérő/kiváltó eseményeket sok esetben számos bosszúságot, keserűséget, szenvedést, és kiábrándulást is eredményezett az elszenvedők számára. Tehát a falusi modernizáció miközben az egyik részről a zsarnokság és a pusztítás eszköze volt, a másik részről éltető és konstruktív erő, a sikeres adaptáció és a túlélés záloga.

si szokások átalakulásáról adtak hírt, anélkül, hogy tüzetesebb vizsgálatnak vetnék alá a falusi közösségek adaptációs készségének és technikáinak működését, melyek révén a közösségek képesek a kívülről jövő (idegen) hatásokat (elképzeléseket, tárgyakat, technikákat, gyakorlatokat stb.) házasítani és szerves módon integrálni a mindennapokba, illetve a mindennapokat szervező, helyi hagyományok rendszerébe. Jelen tanulmány arra tesz kísérletet, hogy a disznótartás és a disznóvágás példáján keresztül szemléltesse ezt a folyamatot.

**A disznó szerepe a népi/falusi környezetben** • A disznó évszázadokon keresztül meghatározó szerepet játszott a magyar parasztság életében, és máig fontos szerepe van a vidéki lakosság éves húsigényeinek kielégítése szempontjából. Ennek ellenére az erdélyi magyar vidékek esetében a disznótartás és -ölés szokása, valamint a disznóhús népi feldolgozásának és felhasználásának rendszeres etnográfiai leírására máig nem került sor.

A disznóölés egyébként is a magyar néprajzi irodalom kevésbé preferált témájának tekinthető. A disznóölést (és a disznótort) a *Magyar Néprajz* VII. kötete az András napi szokások kapcsán említi, mindössze három oldalt szentelve a szokás bemutatásának (lásd Tátrai 1990: 111–113). A II. kötet a sertéstartás bemutatása kapcsán (2001: 749–770), a III. kötet pedig a mészárosok és a hentesipar leírása kapcsán szentel néhány bekezdést a disznóölés kérdésének (Selmeczi-Kovács 1991). Általánosságban azonban megállapítható, hogy a témával kapcsolatos elszórt adatokon, egy-egy település- vagy tájmonográfiában található rövid leíró jellegű bemutatáson kívül alig született alaposabb elemzés a népi/falusi disznóölés kérdésköréről. Kivételnek Bálint Sándornak *A disznótartás és disznótort szegedi hagyományjai* című, 1974-ben megjelent munkája (Bálint 1974) tekinthető, mely máig mintaadó munkának számít. Ehhez hasonló, részletező tanulmány az erdélyi disznóölés hagyományának vonatkozásban máig nem látott napvilágot. Az apróbb közléseket eltekintve csupán dr. Kós Károlynak a *Mezőség néprajza* című két kötetes munkája említhető, melyben a szerző egy-egy fejezetet szentel a disznótartás (Kós 2000 I.:109–117) és a disznóölés (Kós 2000 II.: 170–172) leírásának. Illetve Zsigmond József végzi el a *Magyaró hétköznapijai* címet viselő monográfiában részletes leírását a disznóölés leírásának (Zsigmond 1998).

Pedig az erdélyi vidéki/falusi környezetben a disznóölés az egyik olyan kulturális marker, melyen keresztül a falusi, vidéki környezetnek az elmúlt negyed évszázadban lezajlott átalakulásának mechanizmusa nagyon jól leírható és értelmezhető. A falusi környezetben ugyanis a disznóölés és az ezt követő disznótort a folyamatosan változó gazdasági és politikai keretek és feltételek, illetve ezzel összefüggésben az átalakuló szokások, gyakorlatok és rutinok ellenére, ezekhez igazodva megmarad az egyik legfontosabb családi eseménynek, mely képes a családtagokat összehozni, és – ha csak rövid időre is – a családot hatékony munkaegységgé alakítani. Olyan, máig intenzíven élő szokás, melyet egyszerre jellemez a hagyományhoz való kötődés és az újításra való törekvés. A disznóvágás szokása az elmúlt több mint fél évszázad során mondhatni a kettő erőterében alakult.



**A vizsgált település és társadalma** • Sáromberke<sup>4</sup> a Maros középső szakaszának dombok által övezett széles völgyében terül el, a Marosvásárhelyt Szászréggel összekötő 15-ös országút mentén, az előbbtől 14, az utóbbtól pedig 18 km távolságra. Az 1886-ban megépült, Dédát Székelykocsárral összekötő 405-ös vasútvonal szintén érinti a települést. A település műúton és vasúton egyaránt jól megközelíthető, sok szempontból kisebb közlekedési csomópontnak tekinthető. A Marosvásárhelyt Szászréggel összekötő, észak–dél irányban haladó 15-ös országút két kilométer hosszúságban szeli át. Ebből a falu északi felében, a Felszeg elején nyugati irányba ágazik le a 153B megyei út, mely az előbbi a Mezőséget átszelő Szászréggel Kolozsvárral összekötő 16-os országúttal köti össze.

A nagyváros közelsége és már a 20. század elején is nagyban befolyásolta a helyi társadalomból történő időszakos kilépések gyakoriságát, valamint a külvilággal fenntartott kapcsolatok minőségét és intenzitását.

A település a 2006-ban létrehozott Marosvásárhelyi Metropoliszövezet és a Maros Menti LEADER Partnerség elnevezésű fejlesztési kistérség részét képezi.

Területi-adminisztratív szempontból – további hat másik faluval együtt – Nagyerne községhez tartozik. Népesség szempontjából a közepes méretű falvak közé sorolható, fizionómiai szempontból (forma, a belterület szerkezete, textúra) pedig elágazó, alaprajzát tekintve lineáris, utcára szervezett szalagtelkes településnek mondható: a gazdaságok szorosan egymás mellett sorakoznak a települést észak–dél irányban átszelő országút két oldalán.

Nemzetiségi összetételét tekintve a települést a múltban zömében magyarok lakták, és ezt a hangsúlyosan magyar jellegét napjainkban is megőrizte.

Év	összesen	román	magyar	német	egyéb, összesen	zsidó	cigány
1850	618	72	452	0	94	0	94
1880	933	16	752	6	159	0	0
1890	968	11	933	8	16	0	131
1900	1003	17	979	7	0	0	0
1910	1030	43	970	17	0	0	0
1920	1017	28	988	0	1	0	0
1930	1071	65	997	7	2	0	0
1941	1084	29	954	4	97	1	95
1956	1271	23	1248	0	0	0	0
1966	1949	166	1772	11	0	0	0
1977	1816	167	1626	5	18	0	18
1992	1692	159	1459	1	73	0	73
2002	1648	75	1539	0	34	0	33
2011	1712	84	1470	0		0	158

1. táblázat. Sáromberke népességének alakulása nemzetiségekre bontva

4 Dumbrăvioara, Maros megye, Románia

A lakosság foglalkozási szerkezetét alapul vevő funkcionális osztályozás alapján vegyes (komplex) funkciójú településnek nevezhető; az 1960-as évektől az ingázó szakmunkások valamint a szolgáltató-ipari szektorban dolgozók száma fokozatosan emelkedett az agrár szektorban dolgozókkal szemben. Az 1992-es népszámlálási adatok szerint a lakosság már mindössze 12%-a dolgozott az agrár szektorban, de ekkor még az iparosok és ipari munkások is „megmaradtak földművelőnek és állattartónak” (Szabó 1994: 20). Az 1990-es évek második felében, a dezindustrializáció következtében, mintegy ezzel párhuzamosan egy visszapasztosodási hullám indult el: mivel a környező városok gyárai sorra zárták be kapuikat az ingázó ipari munkások közül többen is visszakényszerültek az agrár szektorba.

Ha a foglalkoztatottságot nézzük, akkor azt látjuk, hogy az 1992-es népszámlálás adatai szerint a település lakosságának mindössze 27,54%-a volt aktív pénzkereső. A lakosság többi része a következő szerkezetet mutatta: 370 tanuló (21,86%), 289 nyugdíjas (17,08%), 205 háztartásbeli (12,11%), 234 más személy által eltartott (13,84%), 2 állami eltartott és 28 az „egyéb” kategóriába sorolt személy. Továbbá megjelent egy új társadalmi csoport is, a munkanélküliek csoportja, mely összesen 98 személyt számlált, vagyis az aktív lakosság 17,37%-át tette ki, ami jóval az országos átlag fölötti érték. Ebből 52-en egy új állást, 46-on pedig az első munkahelyet keresték.

A 2011-es népszámlálás adatai tükrében a közel 10 év alatt jelentősen (mintegy 286 személlyel) megnőtt az az aktív lakosság száma, elérve a 663 (37,73%) főt, amiből 619 (35,23) volt foglalkoztatott, 44 volt munkanélküli és 1094 (62,26%) az inaktív népesség. A munkanélküliek közül 33 személy volt, aki új állást és 11, aki az első állását kereste. Az inaktív lakosság belső szerkezete pedig a következő képet mutatta: 266 tanuló, 343 nyugdíjas, 129 háztartásbeli 176 más által eltartott, 8 állami eltartott, 96 más módon eltartott (szociális segélyben részesülő, úgynevezett szociális munkás), és 16 egyéb szerepel.<sup>5</sup>

## A disznó szerepe a sáromberki közösség életében

**A sertésállomány számának alakulása** • A disznótartás gyakorlata folyamatosan jelen volt és meghatározó szereppel rendelkezett a sáromberki társadalom életében. A sáromberki társadalomban még napjainkban is a saját gazdaságban megtermelt disznóhús képezi a szükséges táplálék alapját, sőt, még azok is vágnak disznót, akik lemondtak a disznó tartásáról. Ezek a családok szomszédoktól, ismerősöktől, ritkábban a környező települések gazdáitól, vagy a piacról szerzik be a téli disznót (lásd lennebb).

<sup>5</sup> A település gazdasági-társadalmi szerkezetének részletes értelmezéséhez lásd: Vajda 2019



Az első adatok a település sertésállományára vonatkozóan a 17–18. századból származnak, ezek szerint a település sertésállománya a következő képen alakult:

év	1685	1693	1713	1750
disznók száma	147	164	60	14

2. táblázat. *Sáromberke sertésállománya* (forrás: Szabó 1994: 34)

Az 1869-ben végzett felmérés adatai szerint pedig a településen 130 háztartásban 48 disznó volt található (lásd Vajda 2019b). 1895-ben pedig 684 sertést számoltak össze a településen (Szabó 1994: 34). Az sertésállomány azonban az év során változott. A legtöbb háztartásban csupán a tavasztól a tél beálltáig tartottak disznót. Talán ezzel is magyarázható, hogy az 1911 februárjából származó adatok szerint a településen csupán 60 sertés volt található (lásd Szabó 1994: 34).

Az 1940-ben, dr. Mózes András teológiai tanár által készített felmérés adatai szerint a településen található 257 gazdaságban mintegy 238 disznót és 73 malacot tartottak. Ha alaposabban megnézzük a felmérés adatait, akkor azt is látjuk, hogy ez a 311 sertésféle 131 gazdaságból származik, vagyis csupán a gazdaságoknak nagyjából az 51%-ban tartottak sertésfélét.<sup>6</sup> A szegényebb réteg (például a helyi cigány közösség tagjai, a Teleki birtokon dolgozó cselédek jelentős része, illetve azok, akik nem rendelkeztek saját földterülettel) nem tartott sertésfélét.

A felmérés tanúsága szerint egy-egy gazdaságban átlagosan 1-2 disznót és/vagy ugyanannyi malacot tartottak, de már ebben az időszakban is akadtak olyan családok, akik piacra, eladásra is tartottak disznókat. Ugyanis a felmérésben több olyan háztartás is előfordul, ahol több mint 4-5 disznó és/vagy malacot is neveltek.<sup>7</sup> Két gazdaságban pedig 11, illetve 12 malac szerepel.

A háztáji disznótartás jelentősége a földek kollektivizálását követően sem esett vissza, bár tény, hogy a megváltozott körülmények között nehezebbé vált előteremteni a disznótartáshoz szükséges gabonát.<sup>8</sup> Erre a gazdasági helyzetre adott válasznak kell tekintenünk azt az általánossá vált az a gyakorlat, hogy csupán az év részében (tavasztól télig) tartottak disznót. Ebben az időszakban a hizlalásra szánt malacot nem a saját gazdaságba termelték meg, hanem a környékbeli piacokról szereztek be.

Az 1989-es rendszerváltást követően jelentős változás következett be a helyi disznótarásban. A közeli városban sorra létesültek a kisebb-nagyobb magán vágóhidak és húsfeldolgozó üzemek, és ezáltal a környéken jelentősen megnőtt a hízók

6 A felmérés szerint a településen található 238 sertés 119, a 73 malac pedig 21 háztartásból származik. Ugyanakkor a 21 háztartásból 12 esetben a felmérés idején csak malaccal rendelkeztek.

7 A felmérésben 5 gazdaságban 4, 2-ben 7 illetve egy-egyben 5, 9, 10 és 14 disznó szerepel.

8 Az egykori földtulajdonosok a kollektív gazdaságokban már nem saját földterületüket dolgozták meg, hanem a kollektív gazdaságok vezetősége által meghatározott parcellákban kimért, ügynevezett kerthelységeket művelhették a 19. század végi részművelésre emlékeztető feltételek mellett. Egy-egy személy számára kimérhető földparcella nagysága 15 ár terület volt (lásd Vajda 2019).

iránti kereslet. Ennek hatására többen is áttértek az eladásra történő disznótar-tásra. Több gazdaságban is jellemzővé vált a 2-3 malacos koca, illetve a 10-15 hízó tartása. Emellett általánossá vált a gazdák körében, hogy a saját szükséglet mellett eladásra is tartottak 1-2 disznót, melyet rendszerint a helyi cigány közösség tagjai vásárolták meg. Ugyanakkor a rendszerváltást követő időszakban jelent meg a településen az évente kétszeri alkalommal (rendszerint november végén és kora tavasz-szal) történő disznóvágás gyakorlata is.

A 2000-es évek végére a disznótarással kapcsolatban jelentős változás következett be: egyre többen mondtak le a háztáji disznótarásról és tértek át arra a gyakor-latra, hogy vásárlás útján szerezzék be az állatot a téli disznóvágáshoz. Ezek a csa-ládok egy-egy helyi disznótartó gazdától – rendszerint mindig ugyanattól – szerzik be a levágásra szánt disznót.

Ugyanakkor a településen már a 20. század elejétől disznótenyésztés is műkö-dött, a Teleki uradalom keretében, ahol az 1910-es években yorkshirey állomány volt (lásd Mózes é. n. I.). A Teleki birtok 1945-ös kisajátítását követően pedig – bár a birtok részét képező gazdaság jelentős részét felszámolták – a kastélytól északra eső gazdasági épületek egy részében állami disznóhizlaldát telepítettek. Az 1958-ban létrehozott állami gazdaság keretében (IAS)<sup>9</sup> pedig egy rövid ide-ig szintén működött disznóhizlalda, ahol mintegy 500 hízó sertést tartottak. Az 1980-as években pedig a kollektív gazdaságban, az egyik régebbi istállóban – apróbb átalakítások után –tenyésztettek hízókat. Az 1989-es rendszerváltást kö-vetően többen kezdtek hosszabb vagy rövidebb ideig nagyobb számban disznót tartani, az utóbbi időszakban néhány 20-40 sertést számláló kisebb farm is üze-mel a településen. Ezek állományát elsősorban a marosvásárhelyi vágóhidak vá-sárolják fel.

A disznótarásra – akárcsak a szarvasmarha és a juhtartásra – hatást gyakorolt az ország gazdasági szerkezetének átalakulása (az ipari létesítmények felszámolá-sa és a vidéki gyári munkások elbocsátása) mellett az Európai Unió direktívák mentén szerveződő országos mezőgazdasági támogatási és pályázati rendszerek ki-épülése is. 2018-ban indult például el az az országos program melynek keretében a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium és megyei szervezetein keresztül a kormány a hazai, őshonos (mangalica és báznai) disznófajták tenyésztését és fo-gyasztását kívánta serkenteni.<sup>10</sup> A programba több sáromberki gazda is bekapcsoló-dott, és rátért a mangalicák tenyésztésre.

9 Intreprinderea Agricolă de Stat

10 A tenyésztők a program keretében három éven keresztül (a 2018–2020 közötti időszakban) ingyen juthatnak legkevesebb két, legtöbb tíz malachoz, amennyiben vállalják, hogy minimum 130 kilóra hizlalják fel őket, és az állomány felét a programban részt vevő húsfeldolgozóknál értékesíti. Azok a tenyésztők, akik mangalica vagy báznai kocákat tartanak, a 10 kilóra nevelt malacok után a kor-mánytól egyedenként 250 lej támogatást kapnak. A programban résztvevőknek azt is vállalniuk kell, hogy csak természetes táplálékkal etethetik az állatokat (lásd: *Népújság*. 2018. jún. 21. <https://www.e-nepujasg.ro/articles/leszallitottak-az-első-malacokat>; utolsó ellenőrzés 2019.11.23.)

**A disznótartás helyi gyakorlata(i)** • Egészen a 20. század közepéig a településen is jellemző volt a disznók legeltetése,<sup>11</sup> de már ekkor elkezdődik a disznótartás *belterjesedése* (lásd Paládi-Kovács 1993: 257–258, 2018: 264). A kollektivizálást követő időszakban az úgynevezett ólas vagy házi disznótartás vált általánossá. Az 1940–50-es években azonban még gyakorlatban volt, hogy a falu gazdáinak disznói a tehenekkel közös legelőn legeltek.

A kollektivizálást követő időszakban a háztáji disznót alapvetően kukoricalisztból<sup>12</sup> készült *moslékkal*<sup>13</sup> nevelték, de – főleg a malacok esetében – előfordult a száraz liszttel való etetés gyakorlata is. A moslékhoz gyakran öntötték hozzá a háztartásban megmaradt tejet és az ételmaradékot is. Emellett a disznókkal etették fel a káposztalevelet, az apró, főzésre nem alkalmas krumplit,<sup>14</sup> vagy murkot és általában az emberi fogyasztásra nem alkalmaz kerti zöldséget is. Ugyanakkor apróra vágott tököt és takarmányrépát illetve frissen kaszált füvet, csalánt a disznóval szintén etettek.

A gyári munkát vállaló és az ingázó életformát választó családok sok esetben gabona mellett/helyett száraz kenyérrrel, kiflivel vagy keksszel, illetve főtt krumplival és ételmaradékkal hizlalták a családi hússzükséget fedezésére nevelt disznót.

Az 1989-es rendszerváltást és a földek visszamérését követően a kukoricaliszt mellett az árpa, takarmánybúza, kisebb részben a zab, szója és bükköny, illetve ezek keverékéből készült liszt vált a disznótartás alapjává, de a krumpli, tök és a különböző zöldségfélék, illetve a *zöld* (frissen kaszált fűfélék) továbbra is részét képezték a disznók takarmányozásának. Azokban a gazdaságokban azonban, ahol több, akár 10-15 disznót is tartottak általánossá vált a disznók száraz liszttel történő hizlalása.

A disznó kicsinyét rendszerint *malac*, *szopós malac* néven emlegetik. Általában 6–10 hetes korában választják el az anyjától, ekkor kerül eladásra. A szopós malacnak rendszerint „lecsípi” a farkasfogát (lásd Paládi-Kovács 1993: 257). Ez rendszerint úgy történik, hogy a gazda bal kézzel a malacot az első lábánál fogva kiemeli a ketrecből és a testét a térde közé szorítja, míg a jobb kezével – egy éles harapófógo vagy csipesz segítségével elcsípi a malac kiálló fogait.

Az ártány malacokat 8-10 hetes korukban (néha később) ki szokták kiherélni. A herélés úgy zajlott, hogy a malacot egy nagyobb lapítón a hátára fordították (nagyobb korban a favágó bakhoz kötötték), miközben a gazda a malacot lefogta, a herélő egy éles késsel (szikével) kivágta, majd a heréket kézzel kifejtette, a vérző sebet pedig csipesszel elszorította és a fertőzés elkerülése érdekében valamilyen seböző tinktúrával kente be. Ezt a műveletet korábban egy-egy helyi mészáros végezte, a

11 Mózes András kéziratban maradt falumonográfiájában név szerint is felsorolja a Teleki uradalom disznópásztorait (lásd Mózes é. n. I.). Berekméri István Andrásé önéletírásában szintén említést tesz a Teleki birtokon dolgozó disznópásztorokról (Berekméri 2008: 26).

12 Ennek oka az volt, hogy a kollektív gazdaság által kiosztott kerthelyiségekben elsősorban a kukorica termesztése bizonyult a leghatékonyabbnak a terméshozam és a művelés szempontjából egyaránt.

13 Alapvetően a moslék elkészítésének két formája volt elterjedt: az úgynevezett főrázás, ami azt jelentette, hogy a kukoricalisztre fővő vizet öntöttek, a másik, esetben a kukoricalisztet csupán langyos vízzel keverték el.

14 Ezt általában megfőzték és úgy etették meg a disznókkal.

20. század második felétől kezdődően rendszerint a helyi állategészségügyi rendelő alkalmazottai végezték. A herélést követően rendszerint *áldomást* ittak, a 20. század második felétől kezdődően a herélő pénzbeli juttatást is kapott. Gyakori volt, hogy a herélő fizetség fejében a gazdától elkérte a kiszedett heréket.

Abban az esetben, amikor piacról vásárolták a malacokat gyakran előfordult, hogy a malacok *nem egy koca alól* származtak. Ezért gyakran összeverekedtek és az is előfordult, hogy egymást véresre marták. Ilyenkor a gazda éles késsel vagy zsillettel megvagdosta a malacok orrát, mert azt tartották, hogy a kiserkenő vér szaga elfedi a különböző kocától származó malacok szagának különbségét. Azoknak a süldőknek és hízóknak az esetében, melyek *erősen túrtak* gyakori volt, hogy drót-karikát fűztek az orrukba.

Az elválasztott malacokat rendszerint száraz liszttel és tejjel táplálták, a *süldő*-korúakat és a *hízó* disznót azonban már moslékkal nevelték. A hízót rendszerint napi három alkalommal (reggel 6 órakor, délben egy óra tájt és este 7 órakor) szokták etetni, de gyakori a kétszeri (reggel és este) etetés gyakorlata is, ilyenkor délben valamilyen *zöldet* (füvet, káposztalevelet stb.), tököt vagy száraz lisztet szokás adni a disznónak. Az ingázó életmódot folytató családok esetében ez a vonat- illetve buszjáratok menetrendjéhez igazodott/igazodik.

Hízalásra rendszerint az *ártányt* tartják alkalmasabbnak, mert úgy tartják, hogy a *gönnét*<sup>15</sup> mikor *eléri a bűgás* (azaz az ivarzás) nem eszik, ezért megállhat a hízásban. Emellett az a hiedelem él, hogy az ártány húsa *szárazabb* (vékonyabb a zsírrétege), míg a gönne húsa zsíros szokott lenni. Az idősebb disznót (kocát) nem szívesen vágják le saját használatra, mert úgy tartják, hogy rágós lesz a húsa. Hasonló a helyzet a kandisznóval is, erről ugyanis azt tartják, hogy – ha nem herélik ki idejében – vizeletszagú marad a húsa.

**A disznóólak** • A disznóólak nemcsak megmaradtak, de napjainkban is használatban maradtak a gazdaságok jelentős részében, sőt az 1980–90-es években nagyon gyakori volt, hogy a régebbi, fából készült ólakat lecserélték, a téglából készületeket pedig átépítik, felújítják, vagy újabb és korszerűbb épületeket építettek.

1869-ben végzett felmérés adatai szerint a település ekkor 130 házat számlált. A felmérés emellett összesen 42 istállóról, 36 juhakolról, 26 csúrról/pajtáról és 64 méhkasról tesz említést. Vagyis ezek szerint a telkek fele rendelkezett ló és szarvasmarha tartására alkalmas épülettel. Ha ehhez hozzávesszük azt is, hogy a településen ekkor a 86 lóféle, a 133 szarvasmarha és a 92 juh/kecske mellett 48 disznót is összeszámoltak, akkor elmondhatjuk, hogy a fent említett épületek mellett az egyes gazdaságokban disznóólaknak is kellett lenniük, vagy a fent említett épületekben disznókat is tartottak. Az egyébként, hogy a tehénistálló egy részét disznópajtaként használták a későbbiekben is jellemző volt a településen.

A Mózes András által végzett felmérés szerint, mely kiterjedt az egyes telkeken található teljes épületállomány leírására is, az 1940-es években a településen 143

15 A nőstény disznó helyi megnevezése. Az anyadisznót pedig *kocának* nevezik.

disznóól volt, azaz a gazdaságok 55,64%-ban volt jelen ez az épület. A felmérésből az derül ki, hogy a gazdasági funkciót betöltő építmények közül a leggyakrabban a nagyállat tartáshoz szükséges istálló és pajta<sup>16</sup> szerepel. A felmérés összesen 166 istállót (122 pajtát<sup>17</sup> és 44 istállót) említ, ami azt jelenti, hogy ez a típusú építmény megtalálható volt a porták 64,56%-án. Emellett a disznóól (143) és a tyúkól (137) is gyakran szerepel a gazdaságokban. Az előbbi a porták 55,64%-án, az utóbbi pedig 53,69%-án szerepel. A disznó- és tyúkólak viszonylag alacsony száma azzal is magyarázható, hogy a 20. század első felében gyakori volt, hogy az apró jószág számára nem építettek külön pajtát vagy ólat. A tyúkok sok esetben a disznópajta padlásán, vagy a *pajta híján* aludtak, a disznókat pedig – mivel csak szezonálisan (kora tavasztól a tél beálltáig) tartották gyakran nevelték az istállóban, annak egy elkerített sarkában.

A kollektív gazdaság megalakulása után, a korszak végére fokozatosan visszaesett a falusi gazdák tulajdonában levő szarvasmarha állomány. Mivel az 1980-as évekre, egy-egy gazdaságban lényegesen kevesebb állat volt, mint a kollektivizálást megelőző időszakban, az istállóban ekként felszabadult helyet disznó tartásra használták. Az istálló földjét lebetonozták, a jászlat felszámolták, az istállón belül pedig *ketrecek* alakítottak ki, külön a hízók, a malacok számára. Az így kialakított *ketrec*ben elsősorban a télen vagy kora tavasszal vásárolt malacokat tartották.

Saját becsléseim szerint a disznóólak száma az 1980-as évekig folyamatosan nőtt, ekkor mintegy 250 gazdaságban, azaz a beépített telkek 62,81%-án volt disznóól, sőt igen jelentős azoknak a gazdaságoknak a száma (főleg ott, ahol két család élt egy udvaron), ahol egy udvaron két disznóól is állt. Ezek rendszerint úgy osztoztak meg, hogy az egyik az egykori tehénistállóban volt kialakítva, a másik pedig a telkek hátsó részén álló hagyományos disznóól volt.

Az 1990-es évektől az építkezési szokások annyiban változtak – már ami a disznóólak építését illeti –, hogy az újonnan épült házak majdnem fele esetében már nem épült a ház mellé disznóól is. Igaz ezek a házak rendszerint a szülők telkéhez közel, annak végében, vagy a szülői házzal átellenben épültek, s mint ilyen nem is volt sem szükséges (és hely hiányában lehetséges sem), az így kialakított új telket is gazdasági épületekkel zsúfolni. A 2002 után épült házak esetében pedig egy teljesen új jelenséget tapasztalhatunk: az új építésű házak mellett már nem szerepel hagyományos gazdasági épület. Vagyis mindent összevetve azt tapasztalhatjuk, hogy a jelenleg meglévő gazdaságok mintegy 10%-ában eleve nem is épült disznó tartásra alkalmas épület, s további 15–20%-ban a disznó tartást és a disznóólat az elmúlt negyedszázadban felszámolták.

Természetesen ez nem jelenti azt, hogy a településen csökkent volna a disznóhús fogyasztás, csak azt, hogy új fogyasztói szokások vannak kialakulóban. A tehető-

16 A felmérés különbséget tesz a pajta és istálló között, de funkcióbeli különbségükre nem tesz utalást. A szöveg logikai szerveződéséből azonban azt véljük kiolvasni, hogy az újabb építésű, magasabb, tágasabb, egyszóval korszerűbb beosztású építmények esetén használja az istálló megnevezést.

17 A településen, akárcsak a székely vidékeken, a pajtát istállót jelent (tehén pajta, ló pajta, disznó pajta)

sebb családok azonban már nem ragaszkodnak ahhoz, hogy saját maguk neveljenek disznót a házi szükségletek számára, hanem – amint fentebb is jeleztük – a szomszédoktól, ismerősöktől, erre specializálódott személyektől veszik meg ezt. Másrészt a fiatalabb generáció nagyon sok esetben csak látszólag mondott le a disznótartásról. Valójában csak annyi történt, hogy annak tartását átköltöztette a szülői házhoz, így szabadulva meg a disznótartással járó kellemetlen szagoktól és a kertvárosi hatást zavaró épületek látványától.

A disznóólak az 1970-es évekig nagyjából a Kós Károly által leírt megoldásokkal és szerkezeti sajátosságokkal rendelkeztek. Ezt a szerző így írja le: „a fából épített vályús ól [...] kb. 2x2 vagy 2x1,5 m alapú és 1,2 m magas falú épület többnyire tölgy- vagy akácából hasított, faragott *lapockákból* gerezdesen összerakott falakból áll, alól két vastag tölgyfa *hosszútalppal*, fent pedig két *hosszúkoszorúval*; utóbbiaknak elől 60–80 cm-re kiugró végeibe csapolt két függőleges rúd (oszlop) támasztja alá. Az így alakított kis tornácféle alatt, a keresztaltp helyén, vagy e fölött van a többnyire deszka *lebbentyűs* (labbancs) kétosztatú tölgyfa-*vályú* (*vállú*) [...] Az ól *hidlását* a két hosszútalpra keresztben fektetett faragott padlók – vagy újabban néhol – fenyődeszkák képezik. Így az állat jóval a föld színe fölött fekszik” (Kós 2000 I.: 113). A korszak vége felé a fából készült vályúk mellett megjelennek a traktor/teherautó gumiabroncsaiból készült vályúk is.

Néhány ilyen alapszerkezetű, fából készült disznóól még ma is található a településen, de az 1970-es évek végétől kezdődően egyre erősödő tendenciává vált a hagyományos ólak beton alapra, téglából épített disznópajtákra való lecserélése, s elmondható, hogy az 1980-as évek végére ez az épülettípus vált uralkodóvá. Ezek rendszerint 5–6 m hosszú és 3–4 m széles alapterülettel rendelkező, 2–2,2 m magas épületek, beton padlózattal, a trágyalé könnyebb kifolyását szolgáló *lefolyóval* és ülepítő gödörrel. Ezek a disznóólak tartósságuk mellett két másik szempontból is változást hoznak: (1) a fából készült disznóólak esetében a trágyalé az ól alá folyt ezért az ólak környéke rendszerint a száraz időben is sáros volt, az ólak környékén a kellemetlen szagok nagyon intenzívek voltak, melyet a legkisebb szellő is bevitt a ház helységekbe. A téglából készült ólak esetében a trágyalevet a lefolyó egy fedett emésztő gödörbe gyűjtötte össze, így a disznóól környéke száraz, és viszonylag szagmentessé vált. (2) A téglaiállók helyét (mivel később már nem volt mód ezen változtatni) gondosan választották meg, s ezáltal elindult egy egyre tudatosabb telekredezés.

Az 1990-es évektől több család intenzív disznótenyésztésre rendezkedett be, ami azt jelentette, hogy egyszerre 15–20 hízót is neveltek, amit a környék vágóhidjai vásároltak fel. Ennek következtében ezekben a gazdaságokban a disznóistállókat megnagyobbították, két-három esetben pedig az ólat önműködő itató-berendezéssel is ellátták.

De az eladás céljára történő disznótartás népszerűvé válása kiváltott egy modernizációs folyamatot is kiváltott. Ugyanis többen félfedel alatt, a telek végébe épített deszkafalu istállóba kezdtek hízókat nevelni. Ezek csak nyári tartást tettek lehetővé.



A téglából épült disznóólak sajátos tartozéka a *kifutó*, amit a 20. század elején használatban lévő *nyári ól* szerkezetének (lásd Kós 2000 I.: 112), hagyományának újjáértelmezett, s mint ilyen egyfajta revival szerkezetként kell értelmeznünk. Ugyanakkor a kifutó megjelenése után megszüntette a malacok szabadon engedésének gyakorlatát.

Ezeket a kifutók – éppen a fentebb tárgyalt okok miatt (az állatok vizelet egyenesen az udvarra folyt ki belőlük, az állatok ürülékének szaga pedig belengte a kifutótól távolabb eső területeket is) az 1990-es évek közepére nagyobb részt elbontották.

**A disznó hasznosításának helyi formái** • A településen a disznót elsősorban saját használatra, az éves hússzükséglet fedezése céljából tartották és tartják mind a mai napig. Erről Mózes András a következőket írja:

*A lakosság a maga hússzükségeltének kielégítésére majorságot tenyészített: tyúkot, libát s rucát, bár az utóbbi kettőhöz nem volt elegendő és alkalmas víz, ha a felszegei Kút utcai kút környékétől eltekintünk.*

*Télire a családok csaknem kivétel nélkül vágtak disznót, jobbacskát, vagy gyengébbet, ahogy módjuk volt a hízlalásra. A gazdasszony pedig igyekezett úgy gazdálkodni a zsírral, hogy az éven át elég legyen. Ezért volt az, hogy sok háznál „sovány” volt a koszt még nagy dologidőben is. (Mózes é. n. II.: 11).*

Emellett azonban már a múlt században is jellemző volt, hogy a gazdaságok egy részében kereskedelmi céllal is – eladásra illetve kiárusításra is – tartottak disznót. Az 1989 előtti időszakban ez a gyakorlat nem volt számottevő, a rendszer-váltást követő időszakban, a gyárak bezárása és a falusi ingázó gyári munkások tömeges elbocsátásának idején a piacra és a vágóhidak számára történő disznótartás sokak számára jelentette az egyetlen viszonylag stabil és biztos bevételi forrást.

Ugyanakkor már a 20. század első felében is jellemző volt egyes gazdaságokban a disznóhússal való kereskedés, a disznó kiárusítás céljából történő vágása. A korabeli feljegyzések és visszaemlékezések adatai szerint ebben az időszakban több mézárszék is működött a településen. Az 1940-es évekig a településen előbb két, majd három mézárszék működéséről is vannak adataink. Az egyik a falu központjában, a másik az *Alszege*n. A harmadik az 1920-as évektől a *Felszege*n működött. Ezekben a mézárszékben ugyan nem vágtak heti rendszerességgel állatokat, de elég gyakran vágtak ahhoz, hogy biztosítsák a rendszeres friss húselvételt a település lakói számára. Erről Mózes András a következőket írja:

*Az 1900-as évek elejétől azonban két mézárszék is volt a faluban. Egyik a falu derekán, a Berekméri, vagy Kicsi Miklósé, másik az Alszege n a Mózes Jánosé. Ezek a mézárosok azonban nem minden héten vágtak, és nem mindennap árultak, de elég sokszor vágtak, és árujuk elkelt.*

*Az 1920-as években a Felszegen Kántor János a György is nyitott apja telkén egy mézsárszéket, melynek homlokzatra máig jól emlékszem, mint ha most is látnám, a koronának leire való becserélése után, fekete táblára fehér krétával, nagy betűkkel ki volt írva: „1 kg marhahús 1 lei”. (Mózes é. n. II.: 11).*

Emellett meg kell jegyezni, hogy a faluban szokás volt, hogy, ha valakinek a jószága megbetegedett, azt valamelyik helyi mézsáros levágta, a húst pedig kiárúsították. Ilyen esetben szokásban volt, hogy mindenki megvásárolt legalább egy kevés húst a kárvallottól (Mózes é. n. II.: 11). Ez a szokás a mai napig fennmaradt a településen. A kiárusítás céljából történő disznó- illetve borjúvágás napjainkig élő gyakorlat a településen.

## A disznóölés mint esemény és kontextus

A néprajzkutatók egybehangzó véleménye az, hogy a disznóvágás jelentős eseménynek, sőt ünnepnek számít a család életében, hiszen ez biztosította az éves hús fogyasztás alapjául szolgáló készlet legnagyobb részét. Ugyanakkor a disznóvágás során derült ki, hogy mennyire volt sikeres a disznóválasztás és a hizlalás, ekkor válik láthatóvá egy év munkájának eredménye (Zsigmond 1998: 167, Kinda 2017: 55). A 20. század első felében általában családonként egy-egy 120-140 kilós disznót vágtak, de a módosabb gazdáknál, akik a gazdasági munkák végzése során gyakran vettek igénybe idegen munkaerőt is már ekkor előfordult, hogy két hízót is vágtak.<sup>18</sup> Az utóbbi két évtizedben az is gyakori, hogy kora tavasszal, vagy akár nyári időszakban is vágnak disznót. Ez rendszerint azoknál a családoknál fordul elő, ahol évente 2-3 disznó is levágásra kerül.

**A disznóölés ideje** • A disznóvágásra régebben a fagy beálltát követően került sor, mert úgy tartották, hogy a hideg, fagyos időben könnyebb a disznó feldolgozása, ugyanakkor attól sem kell félni, hogy a füstölésre váró hús megkukacosodik. Ez Sáromberkén – ahogy a környező magyarok lakta vidékeken is – nagyjából az András-napja és Karácsony közötti időszakot jelentette, hogy az ünnepi asztalra már friss hús kerülhessen, de előfordult az is, hogy a két ünnep (Karácsony és Újév) között ölték le a disznót (lásd Kós 2000 II.: 171, Zsigmond 1998: 167).

**A disznóölés helyszínei** • Amint a későbbi alfejezetek leírásában is látni fogjuk, a disznóvágás általában három-négy különböző helyszínen zajlik. A disznó megszúrására általában a gazdasági udvar végében, a trágyadomb közelében ke-

<sup>18</sup> Hasonló gyakorlatról számol be Kós Károly mezőségi táplálkozási szokások bemutatása kapcsán (Kós 2000 II.: 171) valamint Zsigmond József a magyarói disznóvágás leírása során (Zsigmond 1998: 166).

rül sor, ahol lehetőség van a disznó vérének és a mosása során használt víz lefolyására. A perzselésére és a disznó felszedésére szintén itt kerül sor. A disznó nagyobb darabjainak feldarabolására, a sonka, szalonna fazonírozására, a húсок letisztítására viszont az első udvaron, valamilyen fedett helyen, egy előre előkészített asztalon kerül sor. A sózásra a pincében/kamrában, a feldolgozásra viszont a nyári konyhában kerül sor. Az asszonyok itt végzik a húсок és a zsírnakvaló felszeletelését, a kolbászhus, a májashoz és a véreshez szükséges szervek ledarálását és feltöltését, a zsír kiolvasztását, majd később a fősajt, a gömböc és a kocsonya kifőzését.

**Segítők** • A disznóvágást a család nem egyedül bonyolítja le, hanem rendszerint kalákában végzik, ahol elsősorban a közeli rokonok és szomszédok szoktak segídeni. Rendszerint 2-3 asszonyt és ugyanannyi férfit szoktak hívni a disznóvágás lebonyolításához. A férfiak (*fogók*) a disznó lefogásánál, perzselésénél, felszedésénél és elsózásánál segítettek, míg az asszonyok a disznó feldolgozását végezték. Szinte minden családban volt egy-egy idősebb asszony, akire a bél, a hólyag és a gyomor kimosása és a bél *hurolása* hárult. Az utóbbi egy-másfél évtizedben azonban fokozatosan visszaszorult ez a gyakorlat és az üzletből vásárolt bél használata vált általánossá.

Hasonló folyamat játszódott le a segítségek esetében is. Ma már gyakori, hogy csupán a disznó a lefogásához hívnak segítséget, aki a szúrás után, az áldomás elkoccintását követően távozik. De az is gyakori, hogy a mészáros maga biztosítja a disznó szúrásához, perzseléséhez és feldolgozásához a segítséget.

**A mészáros** • A mészáros a disznóvágás egyetlen olyan specialistája, melynek munkájáért pénzbeli fizetség jár. A településen már a 19. század utolsó évtizedében is két ipari engedéllyel rendelkező mészáros (név szerint Mózes János és Vajda György) működött (lásd Vajda 2019b). Mózes András feljegyzései alapján pedig a 20. század első felében 4-5 disznóöléshez is értő ember (id. Berekméri Miklós, Berekméri Miklós Miklósé, Mózes János, Mózes András és Kántor János György) lakott (Mózes é. n. I.). A 20. század második felében a mészáros mesterséget hivatásszerűen űzők mellett a településen több olyan személy is volt, aki szintén értett a disznóöléshez. Ez utóbbiak leginkább csak *ellopták* a mesterségbeli tudást. Ennek köszönhetően rendszerint minden családban kikerült egy-egy olyan személy, aki értett a disznóöléshez. Mivel kevés mészáros volt, és a disznóvágás viszonylag rövid időszakra korlátozódott a mészárosnak jó előre kellett szólni a disznóölés szándékáról (Kós 2000 II.: 171).

A mészárosoknak régen a pénzbeli fizetség mellett bőséges kóstolót is kellett adni, ma azonban elsősorban a pénzért történő disznóvágás a jellemző. Ritkán az is előfordul, hogy a mészáros nem pénzt, hanem néhány kilogramm, általa kiválasztott húst (rendszerint combhúst) kér munkájáért cserébe.

A mészáros feladata a disznó felszedése valamint a sózás szokott lenni, de az utóbbi időben az is előfordul, hogy kérésre a hűtőbe szánt húсокat is felszeleteli.

**A mészáros szerszámai** • Az elmúlt száz év során a mészáros szerszámainak arzenálja bővült/változott. A 20. század első két harmadában a mészáros négy késsel: egy hosszú, vékonyabb pengéjű szűrő késsel (amit csak szúrásra használt); egy-két, a disznó felbontásánál használt rövid és vékony pengéjű késsel; egy, a szalonna fazonírozásához használt (a boncoló késnél hosszabb és szélesebb pengéjű) késsel; illetve egy *kaparó* késsel rendelkezett: emellett a mészáros eszköztárához szekerce, fenőkő, disznófógó kötél és perzselő villa tartozott. A mosásnál használt súrlókefét rendszerint a család biztosította.

A későbbi időszakban – főleg a hivatásos (a közeli húsfeldolgozó üzemekben dolgozó) mészárosok hatására ez a készlet újabb eszközökkel bővült, elsősorban a felbontás során használt kések terén. A boncoló kés mellett megjelent a csontozó kés, az 1980-as években a szerszámok között megjelent a tekerőkaros ventilátoros perzselőgép is.

A kétezres években jelentek meg a mészárosok eszköztárában a gázpalackra szerelhető gázperzselő. Ez a szerszám ugyanakkor egy másik szerszám, a *kaparó* megjelenését is maga után vonta. Ez rendszerint egy kapára emlékeztető, 1,5 méter hosszú fémnyelű eszköz, mellyel a segítő folyamatosan kaparja az állat bőrét ott, ahol a mészáros a lángszóróval éppen perzseli a disznó bőrét, ezáltal siettetve a szőr eltávolításának folyamatát. Rendszerint egy gázpalack tartalmával rendszerint két disznót lehet megperzselni. Ugyanakkor Romániának az Európai Unióhoz való csatlakozását követően a településről többen is a Nyugat-európai húsfeldolgozó üzemekben vállaltak munkát, ahonnan hazahozták az általuk használt késeket. Ezeket itthon a helyi mészárosok vásárolták fel, ezáltal lassan lecserélődött a mészárosok hagyományos eszköztára. Ugyancsak az utóbbi időben, nyugati minták határára jelent meg a disznó elkábításához használt pisztoly is.

**Előkészületek** • A disznóölésre már hetekkel az esemény előtt elkezd készülni a család. Be kell szerezni és elő kell készíteni a fűszereket, fekete borsot, piros paprikát és finom sót a kolbászúshoz, rizst, csombort, szegfűszeget, szegfűborsot és szerecsendiót a májashoz, illetve a véreshez, darabos sót a sózáshoz. Ugyanakkor pálinkát kellett vásárolni a mészáros és a segítségük számára, belet a kolbász és a májas részére. Mindez a kommunizmus utolsó két évtizedében komoly kihívás elé állította a családokat. Hiszen a felsoroltak szinte kivétel nélkül hiánycikknek számítottak ebben az időszakban.

Ugyanakkor a disznóvágást megelőző napokban elő kell készíteni a feldolgozásához szükséges edényeket és szerszámokat. A kamrából ki kell venni és el kell mosni a zsír és a besütött hús tárolására használt bödönöket; a pincéből, padlásról, nyári konyhából elő kell venni és át kell mosni a disznó felszedésénél és osztályozásánál használatos kisebb-nagyobb tálat, fazekakat és lábosokat; ki kell készíteni a sózásra használt kádat, meg kell fenni a késeket és a húsróló rostélyát. Meg kell készíteni a kínálásához használt pálinkát.<sup>19</sup>

19 A kommunizmus időszakában jellemző volt az úgynevezett *köményes* készítése. Ezt általában a kereskedelemben kapható 96°-os alkohol (helyi szóhasználatban *szesz*) desztillált vízzel történő (3:1-hez arányú) hígítással és pergelt köménymagból és karamellizált cukorból készült sziruppal történő ízesítés révén állították elő. A szeszből készített pálinka a rendszerváltást követő időszakban is elterjedt volt és maradt mind a mai napig.

A legtöbb munka azonban disznóvágást megelőző napra jutott. Meg kell pucolni a fokhagymát és a hagymát, meg kell főzni a rizst, le kell őrölni és meg kell dinsztelni a hagymát, ki kell mosni az előre megvásárolt belet, elő kell készíteni forralásra a mosáshoz szükséges vizet, a perzseléshez a szalmát, a disznó felbontásához és darabolásához a rácsot, asztalt és a törlőkendőket.

**A szűrés** • A disznóvágás rendszerint kora hajnalban (5-6 óra tájt) kezdődött el. Ilyenkor már az egész család talpon volt és várta a mészárosot illetve a segítőt. A gazda rendszerint pálinkával kínálta az érkezőket, de az utóbbi két-három évtizedben szokássá vált, hogy a munkálatok elkezdése előtt elsőként a háziasszony kínálja kávéval a vendégeket. A kávé elfogyasztása alatt rendszerint megbeszélik a disznó kivezetésének és megszurásának részleteit, illetve az időjárás és az elmúlt napok eseményei kerülnek említésre.

Mivel a szűrésre általában korán reggel, a félhomály került sor, gyakori volt, hogy valamilyen *hosszabbító* segítségével vittek áramot és fényforrást a szűrés helyszínéhez. Az utóbbi másfél évtizedben – részben annak köszönhetően, hogy az újabb technológiák alkalmazásának köszönhetően lényegesen lerövidült a perzselés és a felszedés, illetve feldolgozás ideje (lásd lentebb) a disznó szűrésére később, 7-8 óra tájékán kerül sor.

A disznót rendszerint a gazda, vagy a mészáros vezeti ki az ólból. A *disznófogó* kötelet rendszerint még az ólban a disznó bal első lábára hurkolják, és annál fogva vezetik ki az udvarra.

Néha előfordul, hogy a disznó megmakacsolja magát és nem hajlandó kimenni az ólból. Ilyenkor a két fogó a két fülénél és a farkánál fogva próbálja kivonszolni az udvarra. Ez elsősorban a nagyobb testű, 160–200 kilogrammot nyomó egyedek esetében jelent gondot.

A disznó megszurása úgy történik, hogy a mészáros vagy egy erősebb fogó a disznó mellső bal lábára erősített kötelet a disznó hasa alatt áthúzza, majd hirtelen nagy erővel megrándítja, miközben a másik segítség a disznót a farkától megemelve a bal oldalára dönti az állatot. Mikor az állat a földre került a két fogó a disznó mögé állva elkapja a disznó bal első és hátsó lábát és maga felé húzza felemeli, miközben bal kézzel és a testük teljes súlyával a disznót jó erősen a földhöz szorítja. A mészáros fél térdre ereszkedve bal kézzel felemeli a disznó jobb lábát, jobb lábával hátrafele szíti az állat orrát, miközben jobb kézzel a *szúrókést* az állat két első lába között, a gége mögötti részbe nyomja, élével a disznó hasa felé tartva és igyekezve eltalálni az ütőeret. A mészáros miután megszurta az állatot bal kézzel a disznó jobb lábát fel-le mozgatva igyekszik kipumpálni a vért, ezáltal felgyorsítva a kivéreztetés folyamatát.

Ha a szűrés nem sikerül, akkor a műveletet megismétli. Néha az is előfordul, hogy a szűrés rosszul sikerül és a mészáros kése a gégét vágja át, ilyenkor – mivel a vér a tüdőbe is bejut az állat jellegzetes hörgő hangot ad ki. Ilyenkor a segítség rendszerint különböző humoros megjegyzéseket tesznek a szűrésre és a mészáros célzó képességére, illetve célzóvíz (pálinka, bor) fogyasztását javasolják. Ezek és az ehhez hasonló ugratási helyzetek szerves részét képezik a disznóvágás eseményé-

nek. Amikor az állat kimúlt a gazda pálinkával kínálja a mézáróst és a segítségeket. Sok mézáros csak ekkor, a szúrást követően fogad el először italt a háziaktól.

Az Európai Unióhoz való csatlakozást követően, 2009-ben, Romániában is rendelettel szabályozták az állatok leölésének módját.<sup>20</sup> A rendelet kimondja, hogy a disznót megszúrása előtt el kell kábítani, ami történhet szén-dioxid koncentráció használatával, elektromos árammal, vagy pisztoly alkalmazásával is. Mivel a településen több olyan mézáros is található, aki az év nagyobb részében Nyugat-Európában, elsősorban Németországban dolgozik vendégmunkásként, és használja ezeket a módszereket és technikákat, az eljárás viszonylag gyorsan megjelent a településen, de nem vált általánossá. Összességében az állapítható meg, hogy bár mindenki tudatában van annak, hogy melyek a disznó leszúrásának körülményeit érintő érvényben lévő szabályok, a disznóölés ezek megkerülésével/figyelmen kívül hagyásával történik.

A disznó vérét (legalábbis egy részét) általában *kifogják*, ez képezi a *gömböc* és a *véres hurka* egyik fontos alapanyagát. A vért rendszerint egy 3-5 literes laposabb edénybe, kisebb tálba veszik meg. A tálat az egyik segítség, vagy a család már ébren lévő, nagyobb gyermeke szokta a vérsugár alá tartani. Néha az is előfordul, hogy a vért csupán azért fogják ki, hogy nem ömöljön az udvarra, amit később fel kellene tisztítani. Régen az is előfordult, hogy a mézáros a disznó véreből egy csészébe felfogott egy keveset, megsózta, majd megitta azt. A vér kifogása során erre a korábbi gyakorlatra utaló megjegyzések, történetek gyakran említésre kerülnek.

A disznó megszúrására rendszerint az udvar végében, a trágyadomb közelében kerül sor.

**Perzselés** • A perzselés képezi a gyermeknép számára a disznóvágás eseményének leglátványosabb részét. Ilyenkor már a család minden tagja ébren van, és a gyermekek kíváncsian állják körbe a mézáróst.

A kimúlt állatot régen létrára tették és a perzselés helyszínére húzták. Ez által az udvar olyan részét képezte, ahol nem voltak a közelben épületek, így nem kellett tartani attól, hogy a tűz átterjed valamelyik épületre.

Régen a perzselés szalmával történt, és elég nagy szakértelmet és türelmet igényelt, ugyanis a perzselés elég hosszú folyamatot jelentett. A segítségek az előre oda-készített szalmabálákat kibontották és a szalmát az állatra szórtak, ügyelve, hogy a szalma egyenletesen beborítsa az állat egész testét. A két lába közé pedig egy-egy nagyobb csavarék szalmát helyeztek, majd az egészet meggyújtották. A perzselést a mézáros felügyelte. Egy speciálisan görbített *perzselővilla* segítségével igazgatta az állat testén az izzó szalmapogácsákat, hogy mindenhol egyenletesen piruljon meg az állat bőre. Ha a szalma elégett egy kopott seprűvel leseprik az állat testéről a pernyét és egy kaparó kés segítségével ellenőrzik, hogy mindenhol jól leégett-e a disznó szőre és kellőképpen megpirult-e a bőre. Ha a mézáros úgy ítéli meg, az egész folyamatot megismétlik. Miután a disznó egyik oldalát megperzselték hóval

20 A szabályozás a 1099/2009/CE számú Uniói rendelet alapján készült. A rendelet magyar nyelven az alábbi linken olvasható: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1099&from=RO>; utolsó ellenőrzés 2019.11.20.)



dörzsölték be, mert úgy tartották, hogy ettől megpuhul az állat bőre, majd a disznót a másik oldalára fordították és az egész folyamatot megismételték. Perzselés közben a mészáros sorra lehúzza az állat lábáról a megsült körmöket, a *papucsokat* és a kutyának dobta. Úgyszintén a perzselés közben vágja le a disznó farkának végét is.

Az 1980-as években a településen is elterjedt a hasábfával működő, tekerőkaros ventilátoros perzselőgépek (Zsigmond 1998: 168), de nem szorította ki végleg a szalmával történő perzselés gyakorlatát. Azok a mészárosok, akik nem éltek ezzel a technikai újítással, azzal érveltek, hogy az új eszközzel nem lehet olyan jól leégetni az állat szőrét, és a bőre sem puhul meg kellőképpen. Ugyanakkor a településen sokan azt tartották, hogy a szalmával perzselés disznó szalonnájának más az íze.

Az utóbbi két évtizedben azonban a szalmával történő perzselést teljesen kiszorította a gázpalackra szerelt *perzselők*. Ezek előnye, hogy – a nagyobb a hőerőnek köszönhetően – gyorsabb és könnyebben vele a perzselés, ugyanakkor a láng irányja és ereje is jobban kontrollálható. Ugyanakkor a gázperzselők elterjedéséhez az is hozzájárult, hogy egyre kevesebb család foglalkozik földműveléssel és állattenyésztéssel, így kevés az a gazdaság, ahol kéznél van a szalma.

**A mosás** • Miután az állat bőre szép pirosra sült, kezdődhet a mosás. Az egyik segítő egy fűles edényből langyos vizet tölt a disznóra, miközben a mészáros egy *surlókefe* segítségével tisztára mossa az állatot. A mosáshoz a vizet a másik segítő biztosítja, aki folyamatosan hordja a konyhából meleg vizet egy előre odakészített teknőbe. Miután a mészáros lemosta az állatot egy kaparó késsel végigkaparja az állat bőrét, amíg szép sárga nem lesz az egész teste.

Mosás közben, miután az állat egyik oldalával elkészülnek, a disznó alá egy deszkából készült rácsot tesznek, melyet előtte alaposan lemosnak. Erre csak a mészáros szokott felállni. Mielőtt a mészáros feláll a rácsra, alaposan lemossa a vértől és a sártól a csizmáját.

A mosás utolsó fázisában a mészáros általában levág egy-egy darabot a fülek hegyéből és megkóstolja, illetve a disznó körül sürgölődő segítőknek és a gyermekeknek is ad belőle. Ez képezi a gyermekek számára a disznóvágás egyik legizgalmasabb momentumát. Régebben akadt olyan mészáros is, aki a disznó orrának hegyét vágta le kóstolás céljából. Az utóbbi időben elterjedt szokássá vált, hogy addig nem esznek a disznóból (a fülből sem), amíg a helyi állatorvos be nem vizsgálja a disznó húsát.

A disznó felbontásának/felszedésének megkezdése előtt, azért, hogy *jobban vágjon a kés* a gazda ismét pálinkával kínálja a mészarost és a segítőkét.

**A disznó felbontása** • Sáromberkén régebben az *orjára bontás* volt jellemző, de volt olyan mészáros is, aki *karajra bontotta* az állatot,<sup>21</sup> és a disznóvágás gyakorlatában ez a kettősség ma is jelen van a településen. Sőt, napjainkban több mészáros előre megkérdi a családtól, hogy melyik bontási technikát preferálja.

21 A kétféle felszedés technikája közti különbségről lásd Kinda 2017: 55–56. Az orjára bontás leírásához lásd Kisbán–Pócs 1977).

A felbontásra előkészített disznót a hátára fektetik és kétoldalt erre a célra előkészített hasábfával kitámasztják. Azért, hogy a támasztékfák ne csússzanak el, és ezáltal minél stabilabban álljon a disznó, a hasábfák oldalába két-két szeget szokás ütni. Az így elkészített támasztékokat elteszik, és több évig használatban maradnak.

A mészáros az egyik segítővel hozzálát a disznó felbontásához, miközben a háziak a disznó közelébe hordják a darabok szortírozásához szükséges edényeket. A mészáros a felbontást a lábakkal kezdi. Először kivágja a körmök közötti bőrt és a talp puha részt, majd ezt követően leveszi a bokákat. A mészáros a bontó késsel az ízületek illeszkedésénél körbevágja a lábat, majd határozott mozdulattal letöri a boka részt. A bokák után kerül sor a négy sonka levételre.<sup>22</sup> Először a két első sonkát veszik le, majd ezt követően a hátsókat. A mészáros határozott mozdulattal a hónaljtól indulva körbevágja a sonkát, majd a forgóból kifordítja és kivágja. A kiemelt sonkáról és a sonka helyén összegyűlt vért előre odakészített *véres kendővel* itatja fel. A kiemelt sonkákat egy előre elkészített és arosszal (újabbban az üzletben vásárolt nejlonnal) leterített állványra helyezik.

Miután a sonkákat levették a disznót a hasára fordítják, és két oldalt kitámasztják. A mészáros ezt követően veszi fel az *orját*. Erre két módszert is alkalmaznak. Az egyik eljárás megegyezik a felső Maros mentén is gyakorolt eljárással, melyről Zsigmond József készített alapos leírást:

„[a mészáros] késsel a szájszöglettől kiindulva a fültő mögött félkör alakot kanyarít fel a *marja* hegyéig mindkét oldalon, olyanformán, hogy a két vágás végződése között a marján kb. három ujjnyi (5–6 cm) szélesség maradjon az orja részére. Majd késsel a gerincoszlop mellett, az oldalbordák végénél elülről kezdve végighasít a faroktőig, minekutána megmutatkozik a szalonna vastagsága [...]. Hasonlóan végighasítja a másik oldalon is és a farok alatt, a végbél fölött körbeviszi a kést. Éles fejszével a szájból kiindulva figyelmesen végigcsapkodva *megegerszti*, azaz kivágja a mellkast az oldalbordák végénél mindkét oldalon. Majd a faroknál fogva megemelik és hátulról előre haladva veszik fel az orját.” (Zsigmond 1998: 169.)<sup>23</sup>

Egy másik eljárás szerint a mészáros először eltávolítja a disznó fejét, melyet miután a kibuggyanó vértől egy vederben megtisztítanak, kampóra akasztva, vagy az orr részétől fogva felkötik a létrára, hogy kicsepegjen belőle a vér. Ezt követően a mészáros a tarjánál óvatosan lefejtja a szalonnát az izomról, majd leveszi a húsos részt is. Általában innen szokták kivenni a *tokánynak* való húst is. Amikor a tokányhúst a mészáros kivágja, az asszonyok nekiállnak a tokány elkészítésének. Általában mire a mészáros végez a disznó feldarabolásával, a tokány is elkészül. Az orja kivétele ezt követően nagyjából megegyezik a fent jelzett módszerrel.

22 Ritkán az is előfordul, hogy a bokákat a sonkán hagyják és csak később, a feldarabolás során választják le a sonkáról.

23 Kiemelés az eredetiben.

Miután a bordákat levágják a gerincről és kiemelik az orját, láthatóvá válnak a disznó belső szervei. Először a lépet veszik le a gyomor faláról, majd a nyelvet és vele együtt a tüdőt és a szívet. A mészáros késével a nyelv közepét átszúrja, majd az egyik segítő az így keletkezett résbe dugja egy-két ujját és, ahogy halad a mészáros a nyelvnek, tüdőnek és szívnak a többi szervről történő lefejtésével, fokozatosan mind magasabbra emeli, mígnem a mészárosnak sikerül a szerveket teljesen megszabadítani. Ezt követően az egészet egy vízzel tele edény fölé tartják. A mészáros felhasítja a szívburkot és kiengedi belőle a vért, majd kivágja a szívből és a tüdőből a fogyasztásra nem alkalmas részeket. Ezt követően az egészet hideg vízbe helyezik.

Miután a véres törlővel felitatják a hasüregben (a tüdő és a szív alatt) összegyűlt véres folyadékot, kerül sor a gyomorrész kivételére. Először a veséket és a májat veszik ki, ügyelve, hogy úgy távolítsák el róla az epét, hogy az epevezeték ne sérüljön meg, majd a húgyhólyag kivétele következik. A máj és a vese a tüdő és a szív mellé kerül, a hólyagot pedig egy golyóstoll szárral felfújják, miközben folyamatosan masszírozzák, hogy a hidegben nehogy túl hamar megmeredjen, majd a kellő méretre felfújt hólyagot cérnával elkötik és felakasztják száradni.

A gyomorrészt a belekkel együtt óvatosan kiemelik a hasüregből és egy teknőbe helyezték, manapság – mivel már a vékonybelet sem mossák ki – az egészet egy nejlonzsákba, vagy talicskába teszik, és a trágyadombra dobják, vagy kiviszik a hátra, ahol a kóbor kutyák eszik meg. A gyomorrész kiemelését követően veszik ki a hájat, amit egy lapitóra szoktak kiteríteni. Régen ebből készült a hájas tészta, ma általában a *zsírnakvalóhoz* szokták tenni és kiolvasztják.

Az utóbbi egy-másfél évtizedben ezt követően kerül sor a kötelező Trichinella-vizsgálat<sup>24</sup> számára szükséges húsminta kivágására. A vizsgálatot a helyi állatorvosi rendelőben végzik, a vizsgálathoz szükséges mintát a disznó hasi részéből (a rekeszizom közepén található V alakú harántcsíktolt izomrész) vágják ki.

Ezt követően kerül sor az oldalasok, a lapocka, a hosszúpecsenye és az nyúlja felszedésére, ami a következőképpen zajlik:

„A következőkben a mészáros fejszével elvágja a hátsó keresztcsont közepét [...]. Majd a *haspecsenyét* körüljárva, késsel bevágja körbe mindkét felől az *oldalások* végénél, ugyanúgy kétoldalt a *hosszúpecsenye* mellett, ezzel előkészítve a két *oldal* felszedését. Elülről hátrafelé haladva [a bordákat] elválasztja a szalonnától, az első oldalborda mögé lyukat szúr és annál fogva emelve veszi fel mindkét oldalast a hátsó keresztcsontokkal együtt. Utána a szalonnáról leválasztva felveszi a két *hosszúpecsenyét*, a két első *lapockát*, majd a *haspecsenyét*, amelyből kivágja a V alakú *nyúlját* a porcos részekig.” (Zsigmond 1998: 170.)<sup>25</sup>

24 Az Európai Unióhoz való csatlakozást követően Romániában is kötelezővé vált a házi használatra levágott állatok esetében is a hús bevizsgálatása a trichinellosis (fonalóckór) veszély megelőzése érdekében.

25 Kiemelés az eredetiben.

Ezt követően a rácson csak a szalonna és az álla (*tokája*) marad a disznónak. Miután a mészáros az alsó álkapcsot eltávolítja, levágja a tokaszalonnát, majd a szalonnát táblákra szeleteli. Ez képezi a disznó felszedésének utolsó mozzanatát. Ilyenkor a gazda ismét pálinkával, esetleg borral szokta kínálni a mészárost és a segítőt.

A 20. század elején-közepén még szokás volt, hogy a tisztán maradt szalonnarészt csupán kettőbe hasították, úgy vitték fel a padlásra és tették fel a rúdra füstölni. A kémények elterjedése és a kisebb méretű füstölők megjelenését követően a szalonna felszedésének ez a módja kiment a gyakorlatból. Ma már csak az idősebb emberek emlékeznek rá.

**Feldarabolás tartósítás, feldolgozás és tárolás** • A disznó felszedését követően az eresz alatt és/vagy a nyári konyhában felállított asztalnál végzik el az aprólékosabb munkákat (vö. Kinda 2017: 57). Itt kerül sor a sonka fazonírozására, a felesleges húscsatorák eltávolítására. A mészáros a gazda kérésének megfelelően a sonkát kicsire vagy nagyra veszi, attól függően, hogy a család mennyi kolbászt akar tölteni. Régebben szokás volt mind a négy sonkát megtartani, ma általában csupán a két első sonkát, esetleg csupán az egyik hátsó sonkát veszik meg, a többit pedig kicsontolják, az így nyert húst pedig tisztítás után mélyhűtőben tárolják. A kicsontolásra kerülő sonkáról a csülköt leválasztják, ezeket szintén a füstre teszik.

Az orját szintén kisebb darabokra vágják, minden második csigolyánál bevágják, így kerül a füstre, bár az utóbbi időben az is gyakori, hogy füst nélkül teszik be a mélyhűtőbe. Az orját levesbe szokták főzni, esetleg krumplipürével és paradicsomszósszal fogyasztják.

Régen a lapockákat nem csontozták ki, hanem hagytak rajta egy kevés húst és a füstre tették. Később tölteléken káposztába vagy levesbe főzve fogyasztották. Az oldalas *megcsapdosására*, a fej és az álkapocs kicsontozására<sup>26</sup> és megtisztítására, a bokák felhasítására a szalonnatáblák méretre történő kiszabására és fazonírozására, illetve a nagyobb húsdarabok megtisztítására a bőr leválasztására a szalonnarétegről szintén itt kerül sor.

Ezt követően kerül sor a disznó darabjainak besózására. Régebben egy-egy nagyobb kádban vagy cseberbe (például a szapulókádban), az utóbbi időben az üzletben vásárolható nagyobb (40-50 literes) műanyagkádkba. Először a szalonna kerül elsózásra. Ez úgy történik, hogy egy réteg sót szórnak a kád aljára, erre helyezik el az első réteg szalonnát, bőrös részével lefelé, majd a következő réteg szalonnát a bőrös részével felfelé. A szalonna után kerülnek besózásra a húсок és a csontos részek (az orja, az oldalas, a nyúlja, a lapockák, a csülkők és a sonkák). Az így elsózott darabok egy-két hétig állnak a sóban, majd rendre bekerülnek a füstölőbe. Először a húсок, sonkák és csülkők, azt követően a csontos részek, legvégül pedig a szalonna.

---

<sup>26</sup> A fejből kivesszik a szemeket és az agyat, ez utóbbit beleteszik a tojásrántottába, vagy agylevest főznek belőle.

A fejet, az abálni való szalonnát, a bokákat, a fület a farokrészt és a bőrcafatokat külön edénybe szokták elsózni, ugyanis ezeket korábban kiveszik a sóból. A fejből és az állból főzik a *fősjtot*, a bokákból, a fülből, a farokból és a bőrből pedig *koszonyát* készítenek. Régen a vér egy részéből, a gégeből és a véres húsból *gömböcöt* készítettek, melyet a gyomorba tölthettek. A gömböcöt lassú tűzön megfőzték, majd a fősjttal együtt a füstre tették. A gömböcöt a töltelékes káposztába, vagy levesbe főzve fogyasztották. Az 1990-es években a gömböc készítése kiment gyakorlatból.

Mialatt a férfiak a disznó füstre kerülő részeinek besózásával foglalatostkodtak, az asszonyok a nyári konyhában kockára vágják a sonka kicsontozása és a szalonna-fazonírozása során levágott zsiradékdarabokat (ezt nevezik zsírnakvalónak) és elkezdik a zsírolvasztást. A zsírszalonna olvasztásának mellékterméke a *tepertyű*. A megpirult és összezsugorodott szalonnadarabkákat egy nagyobb tálba teszik és sóval megszórják, az így elkészült étel több heten keresztül eláll, rendszerint reggeli és vacsora során kerül az asztalra. Amikor a *tepertyű meglágyul*, azaz veszít ropogosságából rendszerint ledarálják és az így keletkezett krémes masszát *tepertyűs pogácsa*, illetve *tepertyűkrém*<sup>27</sup> készítésére használják. A zsírt egy nagyobb edénybe, *báldogba* szűrik le és lehűtik. Rendszerint a kamrában tárolják.

Ezt követi a *kolbásznak* való hús leórlése. Régen kézi darálóval, manapság elektromos meghajtású őrlogéppel. A leórlott húst sóval, borssal, fokhagymával és pirospaprikával ízesítik, majd az egészet *összegyűrják*, majd a disznó vékony belébe töltik. Az 1990-es évek közepére a disznó belének kitisztítása és felhasználása kiment a gyakorlatból, azt követően csak az üzletben kapható bélbe töltöttek kolbászt.

A *májashoz* a máj egy részét,<sup>28</sup> a veséket és a tüdőt használják alapanyagként, emellett dinsztelt hagymát, főtt rizst és egy kevés zsiradékot is őrölnek hozzá. A májas alapanyagait rendszerint apróbb szemű rostélyon őrlik le, és kétszer is ledarálják, hogy minél pépesebb legyen. Régen a májast a vastag bélbe töltötték és fel is füstölték, azonban ez már a 20. század második közepén sem volt már általánosan elterjedt megoldás.

A *vérest* nem minden családban készítették. Sokan ugyanis úgy tartják, hogy vért enni bűn, ugyanis ez az egyedüli étel, aminek fogyasztását az Isten megtiltotta. A véres alapanyaga a szűrés során kifogott vér mellett a szúrt seb körül levágott véres tokarész, a szív és a húskok letisztítása során eltávolított véres húscafatok, ehhez még kevés zsiradékot, főt rizst és dinsztelt hagymát is kevernek. Sóval, borssal és *csomborttal*<sup>29</sup> ízesítik, ez utóbbi adja a véres jellegzetes ízet.

Az utóbbi két-három évtizedben szokássá vált a *csavart hús* készítése is. A kiterített rekeszizomra sóval, borssal fűszerezett őrölt húst kennek, majd az egészet felgöngyölik, és vastag cérnával összekötözik. Az így keletkezett henger alakú húst felfüstölik, majd egy nagyobb fazékban megfőzik.

27 A leórlott tepertőhöz főt tojás sárgáját és mustárt kevernek.

28 Azért nem az egészet, mert akkor túl keserű lesz a májas.

29 A borsikafű helyi neve.

A füstölés régen a házak padlásán történt. Erről a gyakorlatra Mózes András a következőképpen emlékezik vissza:

*A lakóházépítésben a XIX. század közepéig a magas tetejű, szalmával, ritkábban náddal fődött házakat építették. Ezeknek kémény helyett, a tető fölé emelkedő cserénye volt, ahová az első és a hátsó ház meg a pitvar tűzhelyének füstje torkollott. Ez igen alkalmas volt a disznóhús füstölésére, nyári eltartására. De épültek rendjével olyan házak is, melyeken sem kémény, sem cserény nem volt. A füst a teljes padlást betöltötte. Ezek voltak, ha gazdája ügyes és élelmes, a közfüstölők. (Mózes é. n. I.)*

A 20. század második felére azonban a ház padlásán történő füstölés gyakorlata megszűnt. Helyette fából, kisebb számban téglából készült füstölők jelentek meg. Azonban sem a 20. század második felében, sem az utóbbi két évtizedben nem rendelkezett minden gazdaság füstölővel. Ezért ezek egyfajta közfüstölökként is működnek, melyekben nemcsak a saját, hanem a szomszédok és a rokonok disznóit is megfüstölték. Az utóbbi néhány évben a környéken olyan szolgáltatás is megjelent, ahol a disznó részeit nem csupán megfüstölik, de a disznó teljes feldolgozását (kicsontozás, a húсок feldarabolása, kolbász és szalámi feltöltése stb.) is vállalják. Ilyen jellegű szolgáltatás az elmúlt évtől a településen is megjelent. Az utóbbi évtizedekben – a média hatására is – a füstölt hús fogyasztása visszaszorult, a disznóhús egyre kisebb része kerül füstölésre.

A füstöléssel történő tartósítás mellett régebben lesütéssel vagy *besütéssel* próbálták tartósítani a disznó húsát. Az eltevésre szánt húst nagyjából tenyérnyi nagyságú és két ujjnyi vastag darabokra vágták és megsütötték, sütés után egy-egy nagyobb bödönbe helyezték, majd forró zsírt öntöttek rá. Hasonlóképpen a kolbászt is nagyjából 10 centiméteres darabokra vágták, megsütötték, majd bödönbe, vagy nagyobb befőttes üvegekbe helyezték, amit szintén zsírral öntöttek fel. Az utóbbi két évtizedben – részben a média hatására – a településen is elterjedt az a nézet, hogy a zsírral való főzés és a besütött hús fogyasztása káros hatással van az egészségre, ezért a besütés gyakorlata erőteljesen visszaszorult, helyét a mélyfagyasztásnak adta át.

A településen a század közepéig működött jégverem,<sup>30</sup> melyet élelmiszerek tartósítására használtak. Az elektromos áram bevezetését (1960-as évek) követően a településen is megjelentek az első – Fram, majd később az Arctic nevű – hűtőszekrények, de csak az 1989-es rendszerváltást követően terjedtek el általánosan a háztartásokban. A nagyobb kapacitású fagyasztó úrtartalommal rendelkező kombinált hűtőszekrények és a különböző méretű fagyasztó ládák pedig csak az utóbbi évtizedben terjedtek el. Ez utóbbiak jelentős hatással voltak a disznó feldolgozásának és a disznóhús tartósításának módjára. Hatásukra teljesen átalakult a disznóhús tartósításának és fogyasztásának szokása. Megszűnt a húсок lesütésének szokása,

---

30 Községi jégverem volt az állami iskola csemetés kertjének a végénél, de volt még jégverem az udvari kertben és a Kút utcában is (Mózes é. n. I.)



visszaszorult a füstölt csontok és húsok fogyasztása, illetve az elmaradt a csontos részek és a húsok besózása. Ugyanakkor lehetővé vált a melegebb évszakokban is a disznóölés megejtése.

**A disznótor** • A disznótor megülése korábban sem nem volt általánosan elterjedt szokás a településen, bár néhány család esetében előfordult, hogy a disznóvágás napján összehívták a rokonokat és közeli ismerősöket a disznó torának megülésére. Néha a helyi előjárókat (papot, tanítót, falufelölést stb.) is meghívták az eseményre. Ilyenkor rendszerint előételként májast, vérest, főételként pedig sült kolbászt, tokányt és sültet, köretnek krumplipürét, savanyóságnak pedig savanyú *káposztacikát*, melléje pedig pálinkát és házi bort szolgáltak fel.

Ugyanakkor minden háznál szokás volt a disznó felszedését és a húsok elsózását követően a mészáros és a disznóvágásnál segítő személyeket tokánnyal megvendégetni. A tokány elfogyasztása még a 20. század második felében is a késő éjszakába nyúló esemény volt, melynek keretében a napi események és a disznószúrás körüli események megbeszélése mellett különböző igaz történetek (világháborús eseményekkel, disznóöléssel kapcsolatos stb. történetek) előadására került sor.

Az utóbbi időben a tokány elfogyasztása viszonylag rövid időt vesz igénybe. Az étel elfogyasztása után a mészáros és a disznófogásnál segédkező férfiak elköszönnek, házigazda és az asszonyok pedig folytatják a disznó feldolgozását: ekkor kerül sor a véres, májas és a kolbász feltöltésére.

## Gazdasági és kulturális átalakulások

**A disznótartás szokásának átalakulása** • Az elmúlt évszázad során a disznótartás terén három nagyobb fordulópontot lehet azonosítani. (1) A földek kollektivizálása következtében a disznótartás terén is jelentősebb változásokra került sor. Mivel jelentősen lecsökkent az egyes családok művelése alatt álló földek nagysága, megcsappant az éves gabonakészlet is, aminek következtében az egyes háztartásokban visszaesett a hízó sertések száma. Ugyanakkor a disznótartás terén is jelentős átalakulás állt be. Megszűnt a disznók legeltetésének gyakorlata és elterjedt a száraz kenyérrel, főtt krumplival és ételmaradékkal történő tartása. (2) Az 1989-es rendszerváltást követően a disznótartás szerepe ismét megnőtt a közösségben. A saját hússzükséglet kielégítése mellett a gazdaságok nagyobb részében eladásra is kezdtek sertést tartani. (3) Végül, az elmúlt egy-másfél évtizedben, a föld köldökzsinórjáról történő leválás (lásd Gagy J. 2009b: 141) következtében az állattartás, és ezen belül a disznótartás jelentősége csökkent, egyre több háztartás esetében a disznótartás teljes visszaszorulásának lehetünk tanúi a Maros mente településein, és ez a tendencia még hangsúlyosabban érvényesül a Marosvásárhely agglomerációjához tartozó településeken.

A disznótartás terén végbement változások a gazdasági épületek alakulása terén is nyomon követhető. A 20. század első felében a településen a fából készült

(sok esetben improvizált) disznóólak voltak jellemzőek, melyek körül, mivel nem volt megoldva a trágyalé lefolyása, jellegzetes szagok uralkodtak. A disznótartáshoz kapcsolódó intenzív szagok még az 1990-es években is jelen voltak az egyes gazdaságokban, meglétüket tudomásul vették, és azok számára is elfogadott jelenség volt, akik esetleg a saját udvarukon már nem tartottak disznót. Azonban már az 1989-es rendszerváltást megelőző években elkezdődött a szagok minél hatékonyabb izolálására való törekvés. Ezekhez az első lépést a disznóólak modernizálása, valamint a gazdasági udvarnak az elkerítése, az *első udvarról* történő leválasztása jelentette. A 20. század utolsó évtizedeiben tehát az épületállomány terén egy modernizációs folyamat zajlott le. A fából készült disznóólak kikoptak a használatból és szinte teljesen eltűntek az egyes gazdaságok épületállományából. Nagyobb részüket lebontották, helyükre téglából készült ólak épültek.

Az utóbbi évtizedben jelentősen átalakultak a településen az életvezetési stratégiák és gyakorlatok. A disznótartás visszaszorulása a település épületállományának alakulására is kihatott: 2002 után az új építésű házak esetében – két kivételtől eltekintve – már nem jellemző a disznóól építése. Vagyis azt tapasztalhatjuk, hogy a jelenleg meglévő gazdaságok mintegy 10%-ában eleve nem épült disznótartásra alkalmas épület, és további 15–20%-ában az elmúlt negyedszázadban felszámolták a disznóólat.

**A disznóölés átalakulása** • A disznótartáshoz és a disznóöléshez való közösségi viszonyulás esetében a legizgalmasabb az, hogy miközben egyre több háztartás esetében szűnik meg a mezőgazdálkodás, mint alap- vagy kiegészítő foglalkozás, a disznóölésnek, mint a család éves hússzükségletét biztosító társadalmi gyakorlat továbbra is jelentős szerepet játszik a település életében.

A disznóölés, mint társadalmi gyakorlat utóbbi száz éves történetében legalább két jelentős fordulópont azonosítható, melyek elsősorban külső – (társadalom) politikai, gazdasági modernizációs – hatások nyomására alakultak: (1) az egyik egy modernizációs fordulatot jelent és a disznóölés és a disznó feldolgozása során használt technológia és technikai eszközök terén végbement változás, (2) a második viszont egy kulturális és attitűdbeli változást jelent, és elsősorban a téli disznó beszerzésének módjának<sup>31</sup> átalakulására vonatkozik.

Ha a disznóölés szokásának elmúlt negyedszázad során lezajlott átalakulását nézzük, azt látjuk, hogy számos készítmény, gesztus, rutin és rítus megváltozott, vagy kikopt a gyakorlatból. Változtak a munkafolyamat menete és időtartama, a feldolgozás technikája, a tartósítás a tárolás és a fogyasztás módja. A szokások és technikák változása a rítusok egyszerűsödéséhez és az esemény lerövidüléséhez vezetett. Ugyanakkor az eseményhez (szokáshoz) kapcsolódó narratív bázisa is összezsugorodott.

31 A saját gazdaságban megtermelt disznót egyre több család esetében váltja le a vásárlás útján beszerzett.

A 1989-es rendszerváltás után az üzletekben számos addig elérhetetlen fűszer és fűszerkeverék vált kaphatóvá. A kábeltévé és az internet-szolgáltatás megjelenését követően pedig addig ismeretlen (távoli és egzotikus) receptek is beáramoltak a helyi világba. Mindez együtt a disznóhúsból készült készítmények ízvilágának változását eredményezte.

A mészáros mesterség egyre inkább profitorientált szakmává vált. A mészárosok igyekeztek egy szezonban minél több disznót levágni, ezért – ha úgy adódott – egy nap akár két disznószúrást is vállalnak. Igyekeznek az állatot minél rövidebb idő alatt feldolgozni. Ennek az volt a következménye, hogy a mészáros és a segítők már nem ülnek össze a háziakkal késő éjszakáig beszélgetni, borozgatni.

A disznóvágásban érintett személyek között új szereplő is megjelent, az állatorvos, az ő hatáskörébe tartozik a hús ellenőrzése.

A frissen vágott disznóhús bevizsgálását előíró egészségügyi szabályozás következtében a disznó megperzselése és lemosása után már nem kerülhet sor a fülek megkóstolására, mely évtizedeken keresztül kiemelt rítusa, rituális momentuma volt a disznóvágásnak, ugyanis a vizsgálat elvégzéséhez szükséges húsminta kivételére csak a munkafolyamat későbbi szakaszában kerülhet sor. Addigra viszont ezek a darabok már kihűlnek, a helyi elképzelés szerint azonban a fül csak a perzselés után (azaz melegen) az igazi. A mészáros és a segítők megvendégelésére szánt tokány elkészítésének és felszolgálásának időpontja szintén későbbre tevődik emiatt.

A perzselés ideje az újabb technológiák (gázperzselő) bevezetésének köszönhetően lényegesen lerövidült. A disznóhús tárolása terén szintén több változás következett be: kikopott gyakorlatból a húсок és a kolbász lesütése, ezeket ugyanis az elmúlt két évtizedben inkább mélyhűtőben tárolják. Másrészt a disznó részeiből egyre kevesebbet füstölnek fel, ami azt eredményezte, hogy a disznó egyre kisebb részét kell besózni is. Mindez a disznóölés folyamatának jelentős lerövidüléséhez vezetett. Az elektromos húsőrő gépek és kolbásztöltők elterjedésével pedig a feldolgozás is hatékonyabbá, gyorsabbá vált.

Korábban bevett gyakorlat volt, hogy a mészáros *elcsent* a *zsrinakvaló*ról lefejtett bőrből,<sup>32</sup> ez ma már teljesen elfogadhatatlan gesztusnak számít.

A mészáros, vagy a disznóvágás körül sürgölődő gyerekek ugratása, a disznóvágással kapcsolatos igaztörténetek<sup>33</sup> felelevenítése is egyre ritkábban válik a disznóvágások beszédtemájává.

A 20. század során gyakorlatban volt a mészáros és a segítők mellett a szomszédoknak, rokonoknak is kóstolót adni a frissen vágott disznóból. Ez rendszerint egy kisebb szál kolbászt, vérest, májast, tőpörtyűt jelentett. A kóstoló küldésének szo-

32 Korábban, a háznál, vagy a művelődési házban megült lakodalom esetében szintén gyakorlatban volt, hogy a főzéshez segítségül hívott asszonyok *elloptak* egy keveset a sültekből.

33 Ezek a történetek a disznószúrást elvétő, ügyetlen mészárosokról illetve a városi disznóölésekről szólnak. Például: a sikertelen szúrás után a mészáros gázslagot nyom a disznó szájába, amitől az megfullad, majd mikor elkezdik perzselni, felrobban. A mészáros rosszul szúrja meg a disznót, ezért ameddig a mészáros és a fogók bemennek a konyhába egy pohár pálinkára, elkőborol, ezért aztán fél napig kell keresni. A kimúltnak hitt disznó, mikor ráteszik a parazsat, felugrik és parázssal a hátán befut a kazalba, ami ezért porig ég stb.

kása mára szintén kikopott a gyakorlatból. Csupán a gazdasszony munkáját segítő asszonyoknak szokás kóstolót vinni.

A településen újra megjelentek olyan vállalkozó szellemű fiatalok, akik kiárusítás céljából vágnak évente több alkalommal disznót. Ezek azonban már elsősorban nem magát a friss húst, hanem a disznóhúsból készített „hagyományos” termékeket forgalmazzák. Termékeiket a közösségi médiában népszerűsítik. Ugyanakkor eladás mellett feldolgozást<sup>34</sup> és füstölést is vállalnak.

**A disznóölés fesztivalizációja és médiareprezentációi** • Napjainkban a disznóvágásról és a disznótorról a helyi és a regionális médiában egyre gyakrabban jelennek meg – főleg a disznóölés időszakának beálltát követően – hosszabb-rövidebb beszámolók, tudósítások. Ezekben a disznóölés szokása és a disznótor megülése 'hagyományos' (azaz különleges, egzotikus) családi esemény, esetenként pedig közösségi ünnepként vagy turistacsalogató eseményként (fesztivál és vagy vásári rendezvény) jelenik meg. Ezekre a tudósításokra a hagyományok eltűnése által kiváltott nosztalgikus hangvétel, a múlt idealizálása és a hagyományápolás fontosságának hangsúlyozása jellemző. A „hagyományos” disznóölés és disznótor a vidéki fesztiválok kedvelt témája lett, bekerült a falu- és örökségturizmusra alapozó vendégházak és panziók karácsonyi és szilveszteri programkínálatába. Vagyis elindult a disznóölés örökségesítésének folyamata, melynek révén a korábban egy helyi kultúrába illeszkedő, a helyi feltételekhez és normarendszerekhez igazodó kishagyomány bekerül egy tőle idegen, globális folyamatok, ízlések és elvárások által alakított környezetbe: megtörténik a disznóölés fesztivalizációja.

## Összegzés

A disznóölés helyi gyakorlatának vizsgálata során az válik láthatóvá, hogy az elmúlt száz év során hogyan változtak meg a településen a fogyasztói magatartások. A sáromberki helyi társadalmat szinte a 20. század végéig az önellátásra való termelés által meghatározott mentalitás jellemezte. Még azokat is, akiknek anyagi helyzete megengedte volna a piacról való élest.

Ennek okát abban láthatjuk, hogy a kommunizmus idején az élelmiszerek jelentős részéhez a falusi lakosság hozzáférése korlátozott volt. A kenyeret jegyre, „városi bulletinre” adták. A hentesáru ellátás akadozott, bizonytalan volt az érkezésének ideje és óriási sorokat kellett kiállni érte. Az 1989-es rendszerváltást követően az üzletek kínálata kibővült ugyan, de a falu táplálkozási szokásai lassan változtak. Továbbra is a háztáji gazdaságban termelték meg az élelemszükséglet jelentős részét. Ennek a gyakorlatnak a fennmaradásának ugyanakkor anyagi okai is vannak: a falusi lakosság jelentős része a hagyományos paraszti gondolkodás mentén vezette

<sup>34</sup> Ez a gyakorlat azt jelenti, hogy a mézárós pénzbeli ellenszolgáltatás fejében vállalja, hogy a gazda tulajdonában levő disznót levágja, feldolgozza, besózza, felfüstöli stb.

háztartását: önellátásra rendezkedett be, illetve a „*hasán spórolt*”. Ezt a fogyasztói magatartást számos normatív funkcióval rendelkező íratlan szabály alakította. A disznót csak télen, karácsony tájékán vágták le, ezzel szemben az 1990-es évektől rendszeressé vált az évi két, sőt több alkalommal történő disznóölés is. A kolbászt csak akkor kezdték meg, amikor „a megszólalt a rigó” (azaz csak tavasszal). Húst elsősorban csak vasárnap és ünnepnapokon fogyasztottak. A kemény fizikai munka és a mezei munkák idején elsősorban szalonnát fogyasztottak.

A nyugati életminták elterjedése, a falu–város migráció irányának megváltozása eredményez ezen a téren változásokat. Egyre gyakoribb, hogy a falusi háztáji gazdaságot, sőt a veteményest is felszámolják. A 21. század elején azonban már egyre több család hagy fel a gazdálkodó életformával, a ló és szarvasmarha tartás után a disznó és a baromfitartásról is egyre többen lemondanak. Az ilyen háztartások vagy a szomszédoktól, ismerősöktől vásárolnak disznót, vagy a nagy bevásárló központokból szerzik be a családi fogyasztásra szükséges húsmennyiséget. Ebből következően az élelmiszerkiadások a rendszerváltást követően egyre nagyobb arányát képezik a családi költségeknek.

Ma a disznóölés szokása egy átmeneti állapotban van, amelyre elsősorban a *hezitálás* jellemző. A megváltozott környezet sok szempontból nem alkalmas a korábbi rítusok és az azok által közölt tartalmak kommunikálására, de az adaptáció, az új helyzethez való alkalmazkodás nem történt még meg.

## Szakirodalom

Bausinger, Hermann

1995 *Népi kultúra a technika korszakában*. Osiris–Századvég Kiadó, Budapest.

Bálint Sándor

1974 A disznótartás és disznótor szegedi hagyományai. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1972-73/1. 111–130.

Berekméri István Andrásé

2007 *Minden poklokon keresztül*. Sajtó alá rendezte Vajda András. Mentor Kiadó, Marosvásárhely.

Chayanov, Alexander V.

1986 (1966) *The Theory of Peasant Economy*. University of Wisconsin Press, Madison.

Fejős Zoltán

1998 Modernizáció és néprajz. In: Szűcs Alexandra (szerk.): *Hagyomány és modernizáció a kultúrában és a néprajzban*. Néprajzi Múzeum, Budapest, 7–19.

Gagyfi József

2007 *Földosztók, önellátók, gyarapodók. A dekollektivizáció emberei.* Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely.

2009a Ankét a kisebbségkutatás helyzetéről. *Regio* 20. (3) 30–33.

2009b *Fejezetek Románia 20. századi társadalomtörténetéhez.* Mentor Kiadó, Marosvásárhely.

Gagyfi József (szerk.)

1999 *Ismerős terepen. Válogatás csíkszeredai antropológiai írásokból.* KAM – Regionális és Antropológiai Kutatások Központja – Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda.

Jakab Albert Zsolt – Vajda András

2018 Örökség: etnicitás, regionális identitás és territorialitás. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *A néprajzi örökség új kontextusai. Funkció, használat, értelmezés.* (Krizsa Könyvek, 43.) Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 7–28.

Kinda István

2017 *Hagyományos népi mesterségek Háromszéken és Erdővidéken.* Háromszék Vármegye Kiadó, Sepsiszentgyörgy.

Kisbán Eszter – Pócs Éva

1977 *disznóölés* címszó In: Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon 1. A–E.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 590–591.

Kós Károly

2000 *A Mezőség néprajza 1–2.* Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely.

Kovách Imre

2012 *A vidék az ezredfordulón. A jelenkori magyar vidéki társadalom szerkezeti és hatalmi változása.* Argumentum Kiadó, Budapest.

Marsden, Terry

1999 Rural Futures: The Consumption Countryside and its Regulation. *Sociologia Ruralis* 39. (4) 501–526.

Mózes András

é. n. *Adatok Sáromberke történetéhez I–IV.* Kézirat. Sáromberki Református Egyházközség Levéltára. Jelzet: 466, 467, 468, 469.

Paládi-Kovács Attila

1993 Népi disznótartás szútoron. *Névtani Értesítő.* 253–259.

2018 *Magyar népkutatás a 20. században.* (Documentatio Ethnographica, 32.) L'Harmattan, Budapest.

Paládi-Kovács Attila (főszerk.)

2001 *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás.* Akadémiai Kiadó, Budapest.



Selmeczi-Kovács Attila

1991 Mészáros- és hentesipar. In: Domokos Ottó (főszerk.): *Magyar Néprajz III. Kézművesség*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 214–220.

Szabó Miklós

1994 Sáromberke rövid története. In: *Sáromberke 1319–1994*. Sáromberki Egyházközség, Sáromberke, 5–64.

Tátrai Zsuzsanna

1990 Jeles napok-ünnepi szokások. In: Dömötör Tekla (főszerk.): *Magyar Néprajz VII. Folklor 3. Népszokás, néphit, népi vallásosság*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 102–264.

Vajda András

2016 Hagyomány, örökség, érték. A hagyomány használatának változó kontextusai. In: Jakab Albert Zsolt–Vajda András (szerk.): *Érték és közösség. A hagyomány és az örökség szerepe a változó lokális regiszterekben*. (Kriza Könyvek, 39.) Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 21–58.

2019a Falusi közösségek, változó életterek, átalakuló lokalitások. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *Változó ruralitások. A vidékiség mai formái*. (Kriza Könyvek, 45.) Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 11–29.

2019b *Változó létformák vidéken. Egy Maros menti falu gazdasági-kulturális szerkezetének átalakulása*. L'Harmattan, Kriza János Néprajzi Társaság, Budapest–Kolozsvár.

2020a A disznótartás szerepének átalakulása a Maros mentén. In: *Magyarságkutató Intézet Évkönyve*. 571–594.

2020b A disznóölés gyakorlatának átalakulása a Maros megyei Sáromberkén. *Korunk XXXI. (4)* 38–53.

Zsigmond József

1998 Disznóölés In: Palkó Attila – Zsigmond József: *Magyaró hétköznapijai*. Mentor Könyvkiadó, Marosvásárhely, 166–176.

### **Creșterea și tăierea porcului la Dumbrăveni, județul Mureș**

Timp de secole, porcul a jucat un rol determinant în viața țăranimii maghiare, dar și astăzi are un rol important în satisfacerea necesității de carne a gospodăriilor rurale. Studiul de față prezintă schimbările survenite în obiceiul creșterii și a tăierii porcului, adică modul în care funcționează această tradiție în comunitățile locale, în condițiile economice, culturale, social-politice contemporane. Se referă la formarea și consolidarea unor mecanisme de adaptare, obiceiuri și rutine existențiale. În ultimii aproximativ o sută de ani s-au schimbat în mod constant circumstanțele creșterii porcului, dar și relația societăților locale față de acest obicei. S-a schimbat procesul de sacrificare al porcului, tehnicile și instrumentele utilizate, dar și modalitățile de conservare, depozitare și utilizare a cărnii de porc, respectiv numărul participanților la acest eveniment, masa servită, chiar și tematicile și conținuturile narative legate de acesta. Cel mai interesant aspect al atitudinii comunitare ar fi faptul că deși în tot mai multe gospo-

dării se renunță la agricultură ca ocupație de bază și complementară, tăierea porcului – ca practică socială asigurând necesitatea anuală de carne a unei familii – continuă să joace un rol important în viața localității.

### **The Raising and Slaughtering of Pigs at Dumbrăveni, Mureș County**

For centuries pigs had been playing a determining role in the life of Hungarian peasantry, and even today it might have an important role in satisfying the necessity for meat for rural households. The present study deals with the changes that occurred within the custom of raising and slaughtering pigs, that is the way how this tradition functions within contemporary economic, cultural and socio-political contexts. It refers to the formation and sustenance of adapting mechanisms, customs and existential routines. In the last approximately one hundred years lots of things have been constantly changing regarding pig raising and slaughter: the circumstances of farming, but also the relation of the local societies towards this fact, the process of slaughtering, the techniques and tools in use, the ways of conservation, keeping and use of pork, the number of attendees to the slaughter, the dinner served, even the related narrative themes and contents. The most interesting aspect of community attitude would be the fact that even if more and more households would give up agriculture as main or complementary occupation, the slaughtering of pigs – as a social practice assuring the annual meat necessity for a family – continues to play an important role in the life of the village.

