

**Jászkisér Város Polgármestere részére**

**Javaslat a**

**Disznótorok a jászkiséri tanyavilágban  
hagyományának  
települési értéktárba történő felvételéhez.**



Készítette:

**Németh Sándor és Bíró István**

Szolnok, 1977. szeptember

I.

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

**Ozsváth Ferencné**

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Ozsváth Ferencné

Levelezési cím: 5137 Jászkisér, Nagykör út .....

Telefonszám: .....

E-mail cím: .....

II.

**A HELYI ÉRTÉK ADATAI**

1. A helyi érték megnevezése: **Disznótorok a jászkiséri tanyavilágban**

2. A helyi érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

|  |   |  |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód                  | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások             | <input checked="" type="checkbox"/> <b>kulturális örökség</b> | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet                    | <input type="checkbox"/> turizmus                             |  |

3. A helyi érték fellelhetőségének helye: Jászkisér város honlapja

4. Értéktár megnevezése, amelybe a helyi érték felvételét kezdeményezik

|   |                                     |                                 |  |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>települési</b> | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> külhoni magyarság |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|--|

**5. A helyi érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:**

Németh Sándor és Bíró István visszaemlékezéseit tartalmazó írás egy nagyon régi, szinte átlátszó, a korabeli írógépeken indigó közé készült lapon őrizte meg nekünk a jászkiséri tanyasi disznóvágás emlékeit. A két férfi hagyatékából került elő ez az írás, amit újrairva, szó szerint mellékelek a javaslatához.

**6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

A paraszti élet egyik téli ünnepe a disznóölés volt. A disznóvágáskor feldolgozott húsaruk szinte egész évben kitartott egy családnál, ha azt a gazdasszony jól beosztotta. A disznótör napja azonban nem a takarékoskodásról, hanem a szomszédok, rokonok együttes munkájáról, a kész termékek kóstolásáról, beszélgetésről, szórakozásról szólt.

A településen ez évben már negyedik alkalommal rendezték meg a hagyományőrző disznóvágást, ezért szép és igaz emlékként a Települési Értéktár Bizottság is felvette a megőrzendő értékei közé, hogy a jövőben se felejtsek el nagyapáink, apáink disznóöléssel és a disznótörrel kapcsolatos szokásait.

## **7. A helyi értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)**

Németh Sándor és Bíró István feljegyzése az emlékeikről.

### **8. A helyii érték hivatalos weboldalának címe:**

[www.jaszkiser.hu](http://www.jaszkiser.hu)

III.

MELLÉKLETEK

1. Németh Sándor és Bíró István visszaemlékezésének eredeti szövege

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Képek a negyedik, jászakiséri hagyományőrző disznóvágásról

## Disznótorok a jászkiséri tanyavilágban

Németh Sándor és Biró István visszaemlékezései

- Bátyámuram! Tisztelteti Nagypám, jöjjön át a késeket megköszörölni, mert holnap disznóölés lesz.

- Nénémasszony! Tisztelteti Nagyanyám, tessék átjönni hagymát tisztítani, mert holnap levágjuk a disznókat!

Ilyen meghívásokkal küldtek bennünket a szomszédos tanyákra. A tiszteletet meg kellett adni az idősebbeknek, mert bizony megszegyenítették volna bennünket. Hazajövet előszedtük a kézihajtású köszörüt, beáztattuk a ládáját, hogy megálljon benne a víz, mire jön Gőz Samu bácsi, a köszörülés nagymestere. Előkészítettük a csutkatövet – a tavaszi csutkaverésből származó, jól kiszáradt tűzrevalót. Mások üstöket, bográcsokat kölcsönöztek, mert egy-egy tanyán kettő-három volt, míg egy disznóöléshez, a zsir sütésig bezárólag négy is kellett. Addigra előkerült Gőz Samu bátyámuram, aki a lelkemre kötötte, hogy egyenletesen hajtsam a köszörüt és vissza ne fordítsam, mert akkor kezdhetjük előlről. Az asszonyok is összeverődtek és megindult a hagymatisztítás sűrű könnyezés mellett, mert hiába költöztek ki az eresz alá, bizony csipte a szemüket. Egy valaki csöves paprikát tört a nagy famozsárban, míg egy valaki a harasztokat készítette elő a káposztás hordóból.

Erzsébet nap után ilyen előkészületek voltak a tanyákon disznóölés előtt. Az Erzsébet nap hagyomány volt, mert utána már mindig hideg volt, leesett a hó. Nem kellett tartani a hurka megszavanyodásától és a sajt felpuffadásától. Bennünket gyerekeket előtte és utána egy nappal szabadságoltak az iskolából, mert a disznóölés a gyerekek számára a lakodalom után a legnagyobb családi esemény volt. Komolyan vettük a feladatokat, nem a játzsáson járt az eszünk, örültünk, ha segíthetünk nagypámnak, a füstölő előkészítésében, fűrészpör összeszedésében.

Elérkezett a nagy nap. Alig mult el éjfél, már zaklattuk nagyanyámat, keljünk már fel. Végre – négy óra tájban, megérkezett a főbellér. Meghallottuk csizmája kopogását a fagyon. A kutyák csodák csodájára nem is vakkantottak, ők is tudatában voltak az ügy fontosságának és farkcsóválva követték a pitarajtóig. Szintugy a segítő asszonyokat, akiket máskor egyébként majd leszednek. Egyből kipattantunk a vacokból, ami legtöbbször a sutban volt. Soha nem öltöztünk fel ilyen hamar. Pillanatok alatt megtaláltuk a holmijainkat, pedig máskor sok vita előzi meg az öltözést.

Nagyanyám sorra kínálta az érkezőket pálinkával, míg nagypám mindenkivel váltott néhány szót, ahogy illett. A főbellér megszemlélte a szerszámokat, hurkatöltőig bezárólag, megkóstolta a paprikát és kiadta a jelszót, no lássunk hozzá. Kivonult a hadnép, a bellér mellé két markos férfi, lefogni a disznókat, melléjük egy ügyes asszony egy nagy tállal, lefogni a vért. Nekünk megmutatták, hol készítsünk „kistüzet”, amelynek mindig égni kellett, hogy arról gyujtsák meg az új rakat szalmát.

Nagyanyám kicsalta előbb az egyik, majd a másik disznót, mivel őrá hallgattak legjobban. Mít sem sejtve kijött az első, hamar lerántották a lábáról és az előkészített helyen perzseléshez felfektették. A másik már nehezebben jött ki, mert gyanított valamit az előző disznó sivalkodásából, de ővele is hamar végeztek, hiszen nem is volt igazi bellér, aki ne találta volna el első szurásra a főütőeret.

Nagyanyám addigra elkészítette a paprikás forralt bort. A férfiak jókat huztak és kölcsönösen dicsérgették egymást a sikeres munkájukról. Az asszonyok illő szerénységgel meg-megjelentek és nagy kinálásra ők is ittak a forraltborból, de látszott, hogy szívesen meghúznák ők is a bögréket.

Kihozták a késeket, meleg vizes vödröket és véres kendőket. Mi a kistüzeket élesztgettük, munkánk fontosságának teljes tudatában.

A főbellér megkérdezte: tarjára, vagy orjára hasítsa a disznókat, kis sonkát vágjon, vagy nagyot. Ugyanis a kis sonkánál nagyanyám megmondta az igényét és megkezdődött a perzselés. A férfiak meglegedetten állapították meg, hogy a szomszéd tanyákon sehol se előzték meg őket, sehol se látszik még a perzselés tüze. Nagyapám előkereste a járomszegeket, melyeket nekünk kellett a kis tüzön megmelegíteni. Ezzel sütötték az áldozatok fülét, farka- és combjátövéit, ahol a hajlatokból nem égett ki a szőr. A főbellér hagyta jóvá a perzselést. Nagyapámét előkészítették az istállóajtót és a szin ajtót. Ezen történt az áldozatok kaparása, melyhez egy egy asszony öntögette a forróvizet és jajj volt neki, ha nem jó helyre öntötte.

Egyes tanákon még most lobbant fel a tűz, noha már fél hat volt. A csipős megjegyzések el is hangzottak, hogy a menyecske biztosan ráfeküldt a gazda gatyamadzagjára. Ujabb forralt bor kínálás után feldarabolták a disznókat, bevitték a szobában előkészített asztalokra, ami abból állt, hogy az asztallapját megfordították. Sajnos a mi mandátumunk lejárt és ettől kezdve csak lábatlankodtunk, mindig ott voltunk, ahol nem kellett volna. Nagyanyám kizavart, de Nagyapám azt mondta, had nézzék, ugyanis csak ritkán láthatnak disznóölést.

A férfiak nagyjából kimosakodtak és rövid reggeli következett: sült vér, lángos, rántotta. Csak könnyű ételek, hiszen helyet kell hagyni az ebédnek és főként a nagy vacsorának. Az akkori emberek zokszó nélkül el voltak napi egyszeri nagy evéssel.

A főbellér irányítása mellett ment minden mint a karikacsapás. Délre már el volt készítve a hurkábavaló. A szalonnák egy része is a sózóteknőbe került. Az asszonyok közül, ki-ki miben volt szaktekinéty, - egyik a kását „fakadoztatta”, másik a hurkabelet tisztította /ebbe néha egyik ügyesebb nagylány is besegített, mert két nagydisznónak sok bele van!/, a harmadik asszony a hurkába való hagymatömeget párolta és a hurkába való húst és belsőséget készítette főzéshez. Ezzel kellett legjobban igyekezni, mert hiszen ebből estére még sütni kell az igazi disznótorhoz. Nagyanyám a töltött káposztába való huz miatt zaklatta a főbellért érthetően, mert ez a tor egyik fénypontja. Közben elkészült az ebéd, mely legtöbbször orjaleves volt és frissen sült pecsenye. A reggelihez hasonlóan ebből se csináltak nagy ügyet, legtöbbször nem is terítették, csak úgy négyesével a konyhában egy mellékasztalnál megebédeltek. A forralt borról már korábban átálltak természetes borra, melyet nagyapám egy piros kancsóban szorgalmasan hordott a pincéből. A bort még ősszel beszerezték, de előző évi bor volt, az idejéig még nem volt igazi. Valami „szentandrászi” embertől vette egy hektó bor, egy zsák búza áron. Az asszonyok ebédidő alatt is szorgoskodtak, megfőtt a hurkábavaló egy része. A férfiak nyomban neki láttak a hurkakészítésnek. A paprikát, borsot, a főbellér adagolta, de a sósság tekintetében mindig megkérdezte az asszonyokat is. Szégyen volt elsózni.

Mi csak a kiürült tűzrevalós kosarakat töltögettük és Nagyanyám egy gyűszünyi borral jutalmazott bennünket. Közben néhány szomszéd tanyai gyerek is átszivkedett nagy örömünkre, de szüleik visszazavarták, hogy csak majd estére jöhetnek át. A kutyák már teljesen teleették magukat, először még a perzselés alkalmával lerántott körmüket is megették, most meg már a bél vakarék se kellett, elhúzódtak a szalmakazlakba és teljesen közömbösen tekintettek a következmények elé. Még a szomszéd tanyai kutyák érdeklődő ugatására se válaszoltak, pedig azok nagy izgalommal vártak választ.

Kezdett sötétedni, lámpákat kellett gyújtani, amik a melegben, meg a gőzben az istennek se akartak égni. Nagyanyám óránként tisztította a bekormosodott tüveket. Mi is beszorultunk a hidegről és

még jobban láb alatt voltunk. A kemencepadkára hiába ültettek bennünket, mert a kemence az egésznapig nagy üzemtől tűz forró volt, nem bírtuk ki sokáig. A sut meg egyenesen bírhatatlan volt, pedig ott szívesen játszottunk volna a kismacskákkal, melyekre szinte jóvilág volt. Még a tej se kellett nekik.

Végre elkészült minden, még egy üst zsir is kisült, hogy a kóstolókkal friss tepertőt is lehessen küldeni. A segítők két három bennfentes asszony kivételével hazamentek kimosakodni és átöltözni. No meg a jószágokat éjszakára ellátni.

Az itthon maradottak nyomban hozzáláttak a takarításhoz. Visszaforgatták az asztallapokat. Gyerekeknek hosszú kisasztalokat csináltak. Megterítették. Nagyapám összeszedte a poharakat, bögréket, hogy mindenkinek legyen ivó-alkalmatosság. Pohárkészletek akkoriban nem igen voltak. Hat óra után megérkezett az első család, gyerekestől kutyástól. Ilyenkor a tanyaőröknek is szabadságot adtak, hozzá is láttak a bélvakarékok és egyéb ehető hulladékok eltisztításához. Még azok a kutyák is békében feküdtek egymás mellett, melyek különben ádáz ellenségek voltak.

Sorban érkeztek a vendégek. Nagy Szeremi Sándort a kanapé közepére ültették. Sorba mellé Nemes Misa sógort, Ocsovai Gábor nagybátyámat és Kiss Andrást, aki viccmester volt. Ugyanis valamikor csendőr volt és jobbnál jobb történeteket tudott jó csattanóval elő adni. Ezért is rugták ki még fiatalon a csendőrségtől. Az asszonyok az akkori szép szokásnak megfelelően csak szélről kaptak helyet és nem illett nekik a férfiak társalgásába beleszólni.

Közben a konyhából inycsiklandozóan érzett a frissen sült hurka és a töltött káposzta illata. Hét óra tájban mindenki együtt volt. A gyerekek is elhelyezkedtek és megkezdődött a vacsora. Nagyanyám hozta a csigalevest, enyhe piros színe volt az akkor még szélteben használt sáfránytól. Elcsendesedett a társaság. Levesnél még nem illett hangoskodni. Következett a töltött káposzta, mely kemencében főve utolérhetetlen zamatu volt, még ezt is csendben ették. Ehez már illett egy pohár bor, melyet nagyapám pohárköszöntővel fűszerezett, megköszönve a főbellér és a segítők munkáját. Jövőre nagyobb disznó legyen, volt a válasz.

A disznótör fénypontja a hurka, tepsikben került az asztalra. Rögtön meg is indult a vita, melyik sikerült jobban, a tüdős, a májas, vagy a véres. Akkor volt jó, ha pergős volt. Jajj volt a kásafakadoztató asszonynak, ha összeállt, no ezzel tapasztani lehet, mondták volna. A hangulat fokozatosan emelkedett, a viccelődés is megindult, hiszen a hurkafélék között szünetet is kellett tartani. A kolbásznál a fokhagyma mennyisége került, megvitatásra. Lehetett volna még bele, mondta az asztal egyik fele. Mig a másik, nem kellett volna, így a legjobb.

Mi gyerekek már beszélni is alig tudtunk a sok jótól, hiszen már az első fogásból jólaktunk, nem tartalékolunk helyet a későbbieknek. Nagyanyám utasítására kimentünk a holdvilágra és a szalma körül /a szalmakazlat mondták így/ zavarásztuk egymást. Így aztán nem is kaptunk gyomorrontást. A kergetőzésbe nagy örömünkre egy-két kutya is besegített.

Az illendőség kedvéért volt még pecsenye is, de ezt már senki se vette komolyan. Előkerült egy citera, meg egy magacsinálta hegedű. Nagy Szeremi Sándor nyomban el kezdett fészkelődni, no engedjetekek-engedjetekek. Szándékosan ültették középre mindenki tudta, hogy ő fog legkorábban fészkelődni. El is kezdték a nótáját „Nincsen a császárnak, olyan katonája”. Kipenderedett középre huszárosan táncolni. Mindjobban belelendült, csizmaszár alatt ütemesen összezsápta a kezét a közönség nagy elismerésére. Kis András némi ugratással biztatta. Noha tudta az öreg, de nem sértődött meg, mert meg volt győződve tánca nagyszerűségéről.

Az asszonyok is besziveskedtek, minden ülő alkalmatosságon ült valaki. Teljes zsufoltság volt és hiába szellőztettek, Nagyanyám nem győzte a rakoncátlanok lámpákat tisztogatni. Míg a zenészek pihentek, Kiss András ontotta a vicceket, melyek inkább az ismert személyek baklövéséből, melléfogásaiból származtak. Még egyszer tiszteletet adtak a két kiszenvedettnek. Méltatták araszos szalonnáját, a szép sonkákat és a jól sikerült kolbászt.

Mi már rettenetesen elálmosodtunk, ülve elalutunk. Nagyanyám lefektetett bennünket a sutba, de a nagy melegtől mindjárt felébredtünk és panaszkodtunk, hogy nem birunk aludni, mert süt a kemence oldala. Ő megnyugtatott, hogy csak alujunk, így nem lesz bennünk bolha. Így tovább izzadtunk.

Másnap nagy szalvétákba kötve széthordtuk a kóstolókat a kellő beköszöntőkkel. A kutyák elfelejtették, hogy este nálunk lakmároztak, résen kellett lenni, nehogy megkóstolják a küldeményt. Hiába volt féllábszárnyi kolonc a nyakukon. Másnap a tanító ur dolgozatot íratott: milyen volt a disznótor...

Szolnok – Jászkisér, 1977. szeptember hó