

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése: „*Hagyományos disznóölés*”

#### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

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

#### 3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Apátfalva

#### 4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

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

#### 5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Apátfalván 2000-ig szinte minden háznál voltak disznóólak, régi nevén aklok és benne malacok, südők, anyakocák, hízók, kiherélt kan disznók és vágni való hízott disznók, valamint sok szemes takarmány a hambárban, és csöves kukorica a kotárkában. A kotárka vagy hambár alatt kialakított disznóól neve hidas vagy akol. Minden család folyamatosan nevelt magának disznókat. Sok helyen tudták a szaporítás módját is, vállalták a fialtatást, és a kismalacok felnevelését is. Ahol nem, ott malacokat vettek, és azt nevelték fel, majd meghizlalták. Főként kukoricával, árpával, korpával, friss kaszált zölddel etették, tápot mostanság adnak nekik. Az idősebbek kedvelték a mangalica fajtát, annak sok zsírja volt, és nagyon vastag szalonnája.

Szigeti György néprajzi gyűjtő, Fejezetek Apátfalva néprajzából című könyvében: A paraszti konyha húsellátása és a disznóvágás című fejezetben (328. old) részletesen, alaposan leírja a disznóölés (333. oldal) minden apró mozzanatát, az előkészületektől a befejező munkákig. Írásában az 1900-as évektől az 1960-as évekig írja le a disznótartást és a disznóvágást. A háznál történő disznóölés mindennapos dolog volt régen, mindenki így jutott húshoz. A család férfi tagjai tudták az ő munkájukat, az asszonyok pedig az ő teendőiket. A férfiaké voltak a cipekedős, nagy erőkifejtést igénylő munkák, mint az ölés, húsok behordása, daráló hajtása, töltés. Az asszonyoké az étkek elkészítése, abálás, bél pucolása. A gyerekek ott dolgoztak, segítettek szüleik, nagyszüleik körül, beletanultak a tennivalókba. Sokszor hívtak segítségeket, rokonokat, ismerősöket, ilyenkor jókat beszélgettek, vagy veszekedtek is akár, de mindenképp együtt voltak, közösen 10-15-en. Akik nem boldogultak egyedül, betegség, öregség miatt, azok bölléreket hívtak. A háziasszony és a gazda már hetekkel előtte készült a nagy feladatra. Nagy tétje volt a disznóvágásnak, az egész évi hús, kolbász szalonna és zsír betereztése volt a feladat. Vigyázni kellett, hogy okosan osszák el a rendelkezésre álló, hol kisebb, hol nagyobb jószág minden részét, hogy minden legyen belőle. Nagyon igyekeztek, hogy minden jó ízű legyen, mindenbe jusson elég hús, zsír stb. Ez bizony nagy felelősség. Úgy tartották a disznóvágás egy hétig eltart, mire minden a helyére kerül.

**A hagyományos disznóölés vizsgálatakor a főbb munkákat kell sorba vennünk:**

-Előkészületek: segítség hívogatása,

-Előkészület előző nap, este: szükséges eszközök, edények előkészítése, fűszerek beszerzése, kések élezése, só bors törése, hagyma pucolása, kása kifakadoztatása.

#### **A disznóvágás napja:**

-hajnalban: kemencében víz melegítése, disznó leszúrása, pörzsölés, kistűz ápolása, vízfordás, disznó mosása,

-délelőtt: disznó bontása, szétszedése, behordása, belek kivétele, szétszedése, pucolása, mosása, darabolása, áztatása, belsőségek, háj kivétele, abáló főzése, reggeli elkészítése, pálinkázás.

-délután: húsok darabolása, szétválogatása, kicsoportosítása miből mi lesz, orja, pecsenye elkülönítése, zsír sütése, szalonna oldalas levétele, kolbászhoz, hurkához, májas hurkához varslihoz való hús és zsír aprítása, kézi daráló hajtása, fűszerezése, bekeverése, töltése, sütemény sütése, vacsora előkészítése, paprikás főzése kóstolónak

-este: húsok, szalonna sózása, kolbászok felakasztgatása, abálás, zsírban abált szalonna készítése, vacsora, kártyázás, beszélgetés, kóstoló összekészítése, kántálók érkezése.

#### **A disznóvágás utáni napok:**

-másnap: elpakolás, mosogatás, kóstoló széthordása, kolbász füstölése, húsok, szalonna sóban forgatása, majd füstölése.

Mostanság kevesen hizlálnak disznót, többen megveszik az élő disznót és a hentesnél vágatják le. Hozzájuk csak a ládázott, feldarabolt hús, a kolbász hurka érkezik meg.

A hagyományokhoz ragaszkodók, idősek, otthon, hentes segítségével dolgozzák fel a disznót, így a saját ízlésük szerint tudják alakítani a feldolgozást. Ahol nincs aki kitararítsa a belet, ott nem kínlódnak vele,vesznek a piacon. A füstölést is hivatásos füstölőnél is meg lehet csináltatni pénzért.

A legmerészebbek a szülők, nagyszülők irányításával és segítségével együtt fognak bele, ebbe a csöppet sem könnyű munkába. A gyerekeknek élmény, a gazdának izgalom, az időseknek fáradság és nosztalgia is egy mai háznál történő disznóvágás.

A disznóölés technikájának fejlődési korszakai:

1. Az elektromos áram nélküli feldolgozás. Mindent emberi erővel, két kézzel kellett végezni, a húst bárdal aprították, a vizet tűzön melegítették fel.
2. Kézi hajtású húsdarálók megjelenése.
3. Volt áram, megjelentek az áramos húsdarálók, a gázpalack, és a meleg víz.
4. Legmodernebb eszközök: áramos kábítás, puskával lövik le a disznót, meleg vizes mosó, elektromos fűrészek megjelenése.

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

A háznál történő disznóvágást az apátfalviak maguk végezték, tudói voltak ennek is, apáról –fiúra öröklődött a tapasztalati tudás. Önellátásra törekedtek ebben is, mint minden másban.

A fő munkafolyamatok megegyeznek minden háznál, de szerepet kapott az egyéni ízlés is a fűszerezés során. Disznóvágás után volt tápláló ennivaló bőven, könnyebb volt a család ellátása. A rokonoknak küldött kóstolót néhány hét múlva a család visszakarta, olyankor friss falatokhoz, húshoz jutottak. A fagyasztó nélküli világban hasznos volt ez a fajta elosztás.

Csapó Jánosné: 2020. 07.

A disznóvágásba nem hívtak akárkit, csak a rokonságot. A szomszédoknak 1 tál paprikást vittek át délben. Nem volt szabad elmosni, hogy jövőre is ekkora legyen a disznó.. Mindenhol megvolt, ki mit csinál, munkamegosztás volt. mivel ugyanazok a családtagok voltak ott évről évre. Hurkát csak vastag bélbe töltöttek, a vékony kellett másra.

### 7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája, bibliográfia

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra 330. 332. oldal

Vargáné Antal Iлона: Disznóvágás Apátfalván Marosvidék 2004/1.

Csapó Jánosné: Apátfalvi disznóölések Móra Ferenc Múzeum Szeged

### 8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

## III.MELLÉKLETEK

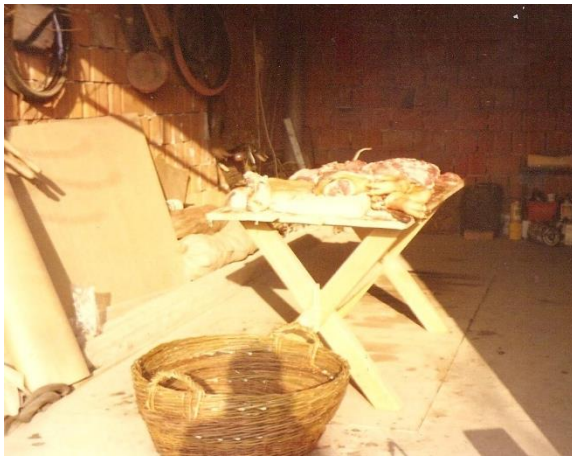
1.Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja





Disznóvágás tanyán Szentesi Istvánnál, és a faluban Varga Andrásnál.





Disznóvágás Varga Andráséknál 1990.



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

Támogató levél a „*Disznóölés -disznóvágás*” települési értéktárba történő felvételéhez.

Az én nagyszüleimnek mindig voltak malacaik, felnevelték, és nekünk is hizlaltak disznót. Tata a zsíros mangalica félért szerette, de volt húsdisznójuk is. Tata értette a disznóvágás módját, böllért nem kellett hívni.

Régebben, amíg mi kicsik voltunk, jöttek segítségek is, komának, komaasszonynak hívták őket, és a dédik is. Ezek az emberek meghaltak, mi pedig felnőttünk, és segítettünk később, ma, 20 évesen már én magam vágom a disznót, a család segítségével. Sok mindent hagyományosan csinálunk, de vezettünk be újításokat is. A disznót árammal kábítják el, utána szúrjuk le. Használjuk a meleg vizes mosónkat, az áramos nagy darálót, és a dekopírfűrész is előkerül. Anya pedig hajtűvel húzza le a vékonybelet, amit Varga mamától tanult, amikor a Varga családba került.

Mamákénál régen évente 4-5 disznót is vágunk. Én nagyon szerettem, ezért már kiskorom óta előtte nap ott aludtam, hogy le ne maradjak semmiről. A sok év alatt megtanultam tatától, mit hogyan kell levágni, hogyan kell fűszerezni, miből mit lehet készíteni.

Mikor tata már nem bírta, muszáj volt böllért hívni, Sóki Józsefet hívtuk. Ő is tanított tovább. Én szeretem, hogy magam fel tudok dolgozni egy disznót, úgy ahogyan mi szeretjük, a mi szájízünk szerint, hagyományos módon. Az idén 14-en voltunk nálunk a disznóvágáskor, jól összejött a rokonság, úgy, mint régen, mindenkinek volt egy kis dolga.

**Javaslom a hagyományos disznóvágást a helyi értéktárba.**

**Varga László Apátfalva, Apátfalva, 2017. 04. 14.**

**Javaslat a „Disznóölés -disznóvágás”  
apátfalvi értéktárba történő felvételéhez.**

Apátfalva mezőgazdasággal, állattenyésztéssel foglalkozó alföldi település volt a múlt században (2000-ig). Sajnos az utóbbi 20 évben ezek a tevékenységek háttérbe szorultak, a termelők ellehetetlenedtek. Sertéstartással ma már házaknál csak elvétve foglalkoznak, kevesen vannak, aki hizlalnak maguknak disznót.

Sokan a henteshez mennek zsírét, húsért. Akik ragaszkodnak még az igazi sertéshúshoz, a régi feldolgozási módokhoz, a házi májashoz, a saját sütésű házi zsírhoz, azok disznót vesznek, otthon tartják a disznóölést, hentest hívnak segítségül.

Vannak, akik tudják még, és maguk vállalják a disznóvágást és feldolgozást. Ők őrzik a hagyományos ízeket, a feldolgozás népi, apátfalvi módját. A sajátos családi feldolgozási, ízesítési, fűszerezési mód náluk továbbél.

Aki apátfalvi disznóvágásban ivott már jó házi pálinkát, kóstolt reggelire friss sült húst és hagymás vért, evett a finom bélesekből, kóttésből az egész évben szájában érzi a finom ízeket és alig várja a következő telet, hogy ismét mehessen Pátfalvára disznót vágni.

A hagyományos feldolgozás továbbélése miatt javaslom a helyi értéktárba a felvételt.

Budapest, 2017. április 09.

Nagyfalusi Ágnes  
néprajzos, Budapest

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

Varga Andrásné fotói