

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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

Név: Königné Nagy Magdolna
Levelezési cím: 7252, Attala Széchenyi u.20/a
Telefonszám: 06 304545977
E-mail cím: konignemagdi73@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Hagyományos disznóvágás

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:³:

- agrár- és élelmiszergazdaság** egészség és életmód épített környezet
 ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 természeti környezet turizmus

a szakterületi besorolás indokolása:

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:⁴

nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:
Attala

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- települési** tájegységi ágazati

amely értéktár neve: Attalai Értéktár Bizottság

³ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

⁴ Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték

6.A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

Régen minden háznál volt disznóvágás, hiszen a családok folyamatosan neveltek maguknak jószágokat. Sok helyen tudták a szaporítás módját, vállalták a fialtatást, és a kismalacok felnevelését is. Ahol nem értették, ott malacokat vettek, és azt nevelték és hízlalták fel. Főként kukoricával, árpával, korpával, friss kaszált zölddel etették, tápot mostanság adnak nekik.

Mikor a disznó kb. 200 kg-os lett - novemberből februárig- levágták, feldolgozták azokat. Volt friss hús, tepertő, szalonna, hurka, kolbász, disznósajt. A felesleget besózták, felfüstölték, így tartósították. A közelebbi rokonoknak is vittek kóstolót, így egész télen volt disznótoros, hiszen a rokonok visszaadták, amikor ők is vágtak –disznólkodtak.

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, húсок 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.

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 betereemtése 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 volt, a fagyasztóládák hiánya mellett. Úgy tartották a disznóvágás egy hétig eltart, mire minden a helyére került.

Reggel korán a meghívott böllér és a család összejött. A házigazda pálinkával fogadta az összegyűlteket, majd elkezdődött a disznóvágás. Az asszonyok vizet forraltak a katlanban a forraláshoz, előkészítették a fűszereket, fateknőt, edényeket. A böllér leszúrta az állatot, a háziasszony egy edénybe felfogta a vért, melyet a hurkához használtak fel később.

Következett a pörzsölés, melyhez szalmát használtak. A pörzsölés után jött a forrázás nagy fateknőben, majd a pörzsölt bőr tisztítása következett vakaró eszközökkel.

A letisztított, lemosott disznó feldolgozása következett, melyhez felfektették egy falpra az állatot, majd felnyitották, kiszedték a belsőségeket. A belsőségeket az asszonyok szétválogatták, betették főzni a májat, veséket, tüdőt, majd a nyelvet, fejet és minden aprólékot, melyet főzni kellett a hurkához és a sajthoz. Ezután, az asszonyok a vékony belek, gyomor, egyenes vastagbél mosását végezték, melyekbe később a hurkát, kolbászt, disznósajtot töltötték.

A húsokat, szalonnát asztra rakták hűlni. A darabolás után kiválogatták a füstölni valót, a többi húst ledarálták kolbásznak. A főtt húsokból lett disznósajt, rizs hozzáadásával májas és véres hurka. A szalonnát kockára vágták, majd a disznóvágás végén ebből sütötték ki a zsírt és lett finom töpörtyű. Az asszonyok készítették a finom ételeket: reggelire hagymás sült vért fogyasztottak. Ebédre pörkölt volt főtt krumplival, estére elkészült a toros káposzta, az orjaleves és a finom sült hurka és kolbász. A házigazda elkészítette a sót a pácoláshoz, vastagon bedörzsölték a húsokat sóval. Ezután minden nap átmosták a nyert sós húslével azokat, ami egy-két hétig tartott, majd felfüstölték a húst és szalonnát. A felfüstölt húsok, több hónapon keresztül biztosították a táplálékot a családnak.

Mostanság kevesen hízlalnak 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 kitarítsa a belet, ott nem kínlódnak vele, vesznek a piacon. A füstölést hivatásos füstölőnél is meg lehet csináltatni pénzért, ma már ezzel is nagyon kevesen foglalkoznak.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A háznál történő disznóvágást, az attalait maguk végezték, tudói voltak ennek is, apáról–fiúra öröklődött a tapasztalati tudás. Önellátásra törekedtek ebben is, mint az élet oly sok területén.

A fő munkafolyamatok megegyeznek minden háznál, de szerepet kapott az egyéni ízlés, a fűszerezés során. Így mindenki saját maga szájízére alkothatta, e gasztronómiai csodákat.

Célunk a disznóvágás népszerűsítése, a ma is élő hagyományok továbbadása a fiatalabb generációnak. A helyi ízek, receptek, szokások megőrzése kiemelt célja az önkormányzatnak. Évek óta megrendezésre kerül a hagyományos Böllerverseny, ahol e mesterségek tudói mérhetik össze tudásukat. Identitásunk része e szép hagyomány, melyet nem szabad hagyni, hogy feledésbe merüljön.

8.A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Attala község krónikája

9.A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.attala.hu

III. MELLÉKLETEK

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



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról