

Körméből szűrcsölik a pálinkát

DISZNÓÖLÉS Szúrástól a füstölésig

Keserves időszak évről évre a magyar disznópopuláció számára a december és a január.

Amint hűvösre fordul (a hideg ebben a szezonban eddig elmaradt), böllérek tűnnek fel a hajnali derengésben, és ez sok ezer sertés végét jelenti. Sívítás veri fel a falvak csendjét pirkadatkor a kakasokba fojtva szót. Aztán használatba veszik a háziak a kolbásztöltőt, rotyog az üstben a zsírszalonna. A disznóvágás egész napos elfoglaltságot ad a néhai hízó gazdáinak.

Kerek hatvan esztendeje annak, hogy **K. Szabó László** disznóvágásoknál kezdett el segídezni. Az eltelt hat évtized alatt a lakiteleki férfi nemcsak saját részre, de más családoknak is vágott. Kezdetben még szalmával, majd tekerős, fatüzelésű pörzsölővel, újabban pedig már gázzal pörzsölik a disznót.

Laci bácsi szerint: a régi időkben többnyire nagy disznókat vágtak, két mázsán felülit. Amikor annyira megpörzsölődött az állat körme, hogy le lehetett szedni, abból itták a pálinkát. Ahol szűken mérték az italt, ott a megpörzsölt malacra ráírták: Pálinkát! (Ez félreérthetetlen utalás volt.)

Laci bácsinak nagy a családja, ezért most két disznót is vágott. Az egyik 90, a másik 120 kilós volt. A munkában a család férfi tagjai segítkeztek, még az unoka is. Laci bácsi azt szeretné, ha ő venné át a helyét, ha eltanulná tőle a fortélyokat. Bár az egyik veje nagyon érti a dolgot, a disznóvágásokon még mindig Laci bácsi a főnök. Ezúttal is ő keze által érte el a kol-



A disznóvágás egész napos elfoglaltságot ad a néhai hízó gazdáinak.

bászvégtű végzet szegény párát, ő szúrta le a malacokat, az egyiket pörzsölte, és a bontásnál is ő dirigált. Laci bácsi máig hob-

binak tekinti a disznóvágást. S mint mondta, ameddig bírja – bár már a nyolcvan felé jár – csinálni is akarja. ■ Sz. T.