

HAGYOMÁNYTEREMTŐ DISZNÓVÁGÓVERSENY MÁRAMAROSI MAGYAR CSAPATOKNAK

Böllérek vetélkednek Koltón



KÉPÜNK ILLUSZTRÁCIÓ. FOTÓ: BARABÁS ÁKOS

A böllérversenyen a disznóvágás teljes folyamatát figyelembe veszi a zsűri, „a szúrástól az utolsó mozzanatig”

A Máramaros megyei szórványvidék magyarlakta települései képviseltetik magukat a hagyományteremtő szándékkal, első ízben szervezendő koltói böllérversenyen szombaton. A szervezők a Krónikának elmondták, céljuk az is, hogy ne haljon ki a karácsony előtti disznóvágások régi hagyománya.

» DEÁK SZIDÓNIA

Első ízben szerveznek böllérversenyt szombaton Koltón, ahol hat Máramaros megyei csapat mérheti össze a disznóvágásban és a disznó feldolgozásában szerzett jártasságát. A rendezvényt hagyományteremtő szándékkal szervezi meg a helyi RMDSZ a Nagybányától alig tíz kilométerre található településen, ahol a legutóbbi népszámláláson a lakosság 53 százaléka vallotta magát magyarnak.

A nagybányai magyarokat is várják

Pintér Zsolt főszervező, az RMDSZ megyei szervezetének elnöke a Krónikának elmondta, olyan rendezvényt szeretnének létrehozni, ahol a szórványvidék magyarlakta települései valamilyen formában közösen részt vesznek. „Fontosnak tartjuk, hogy azok a magyar közösségek, amelyeknek eddig nem volt kapcsolatuk egymással, vagy nem volt olyan közeg, ahol találkozzanak egymással, ezt kötetlenül, laza keretek között tegyék meg. Noha városban az uniós és az egészségügyi szabályozások nem teszik lehetővé a disznóvágást, a máramarosi kistelepüléseken még erőteljesen él a karácsony előtti időszakban a disznóvágások hagyománya” – mondta Pintér Zsolt. Hozzátette, a böllérversenyt helyszínválasztása sem véletlenszerű, ugyanis Koltó, ahol Petőfi Sándor és felesége, Szendrey Júlia mézesheiteit töltötte,

Nagybánya mellett van, így a városi magyar közösség könnyen ki tud látogatni az eseményre. A település pedig a megyében egyrészt a múltja miatt, másrészt a nagyon erős magyar közösség miatt jelentős szerepet játszik a hagyományörzés terén.

Falun még él a hagyomány

A böllérek versenyére magán-személyekből és civil szervezetek tagjaiból álló csapatok neveztek be – a házigazda Koltóról, de Nagybányáról, Tiszahoszszúmezőről és Szinérváraljáról is érkeznek a megmértetésre. A résztvevőknek a disznóvágások, disznótorok alkalmával készülő hagyományos ételt, süteményt kell elkészíteniük, amit neves gasztronómiai szakemberekből álló zsűri pontoz majd – mondta el érdeklődésünkre Sebők Zoltán, Koltó alpolgármestere, aki ő maga is foglalkozik disznóvágással. Hozzátette, fontosnak tartják, hogy megszervezzék ezt a versenyt, mivel a térségben korábban is nagy hagyománya volt a karácsony előtti disznóvágásoknak, és szeretnék, ha a mai fiatalok is megismernék a szokást, és nem évnélne el az a tudás, ami évszázadok óta meghatározta a falusi ember mindennapjait, illetve az ünnepre való készülődését. Falvakon máig élő hagyomány, hogy a gazda egy éven át növeli az állatot, amit aztán az adventi időszakban a rokonság segítségével hajnalban kezdődő, éjszaka nyúló disznótor keretében feldolgoz. Míg korábban a városi emberek is szívesen vásároltak a vidéki gazdáktól disznót, az utóbbi években a nagyáruházak olcsóhús-kínálata, valamint a munkahelyekről kapott ételjegyek és élelmiszerre költhető karácsonyi ajándékutalványok visszaszorították ezt a gyakorlatot. „Falun még ragaszkodnak ahhoz az emberek, hogy saját maguk tartotta disznót vágjanak, a városiak viszont már kevésbé tartják fontosnak, hogy a helyi gazdáktól vásároljanak, sokan inkább a nagyáruházak-

ból vásárolnak 10–15 kiló húst, ami elegendő az ünnepekre. Ez visszafogta a gazdák klientúráját is, így sokan eladásra már nem tartanak disznót” – mesélte az alpolgármester.

Májas-véres, gömböc, disznótoros leves

A disznóvágás más erdélyi településekhez hasonlóan Koltón is hajnalban kezdődik. „Azelőtti este elhívjuk a fogókat a disznóvágásra. Reggel, miután megérkeztek, megöljük a disznót, utána 1-2 pohár pálinka, perzselés, aztán miután szépen megmostuk és kettéhasítottuk, megnézzük, milyen széles a szalonna, még egy pohár pálinka, majd a mészáros végzi a dolgát” – részletezte a folyamatot Sebők Zoltán. Hozzátette, „disznóebédre” – ahogy Koltón nevezik – sült húst készítenek, amit puliszkával tálalnak, estére pedig a „disznóvacsorára” disznótoros káposztalevest főznek savanyú káposzta levéből úgynevezett „hulladék hússokkal” és kolbászából készült gombócokkal. A disznótoron az egész család részt vesz, van olyan alkalom is, hogy összegyűl akár a harmincötös rokonság is. A disznó húsból kolbászt és májas-véres hurkát töltenek, van, aki gömböcöt is készít, de csinálnak disznósajtot és szalonnát is, amelyek később felkerülnek a füstre, a tokaszalonnát megabálják – mondta Sebők Zoltán. A koltói böllérversenyen a disznóvágás teljes folyamatát figyelembe veszik, „a szúrástól az utolsó mozzanatig”, ezenkívül pontozzák az ízeket, a sátrak dekorációját, a csapatmunkát, azt, ahogyan dolgozik a hússal a mészáros. A zsűri tagja lesz Hajdú Zoltán, a Magyarországon „kolbászkirályként” ismert, gyulai húsüzem vezetője, a gyergyószéki Benedek húsüzem igazgatója, valamint Koltóról egy nyugalmazott állatorvos – tette hozzá az alpolgármester. További részletek a máramarosi böllérversenyről a rendezvény Facebook-oldalán olvashatók.

NTGN



SPORTÚJSÁGÍRÓ PROGRAM

MODERN TARTALOMGYÁRTÁSI ÉS SZERKESZTŐSÉGI ISMERETEK, MŰHELYMUNKA 2023-TÓL KOLOZSVÁRON!

WWW.NTGN.HU

DECEMBER 19-TŐL

CSÍKSZEREDÁBAN IS

AZ FM 93.9-EN!

rádió

Gaga

Slágerek és új zenék

akiket az idő igazol

Stabil cégek Székelyföldön a '90-es évek óta

A mikrofonnál helyi magyar vállalkozókat faggatunk nagy sikertörtételekről és buktatókról.

rádió

Gaga

NÉZZE MEG A MŰSOROKAT A RÁDIÓ GAGA YOUTUBE-CSATORNÁJÁN!



médiatér