

## 90. Székely disznóvágás

„ Körbe jár a butykos, jó pálinka benne, kell is a bátorság ily cselekedetre.”

Visszaemlékezve a múltra, visszamenve az időben, télvíz idején farsangkor kikerekedett disznók sivalkódtak a böllér kése alatt. Mára azonban egyre több ház akad, ahol már csak emlékekben ríkatják a disznót. Ezt a folyamatot próbálják tompítani minden évben a Bátaszéki Székelyek Baráti Körének tagjai és szimpatizánsaiból alakult csapata a Ferenc-házban. A hagyományt úgy próbálják megőrizni, hogy elkészítik az elődeik által is készített ételeket, és az általuk használt fűszerekkel ízesítik azokat. Ilyen ételek például: a pecsenye, sültmáj, pörkölt, málé, orjaleves, galuska (töltött káposzta), sült hurka, kolbász, savanyú mártás (macskanadrág), böjt idején cibereleves, süteménynek a fánk és a kútban kelt kalács, valamint az elmaradhatatlan köménymagos pálinka. Használt fűszereik: a feketebors, majoránna, csombor, kapor és a lestyán. Az igyekezet meghozza gyümölcsét, melynek eredménye a finom vacsora, amit jó társaságban, beszélgetve fogyasztanak el a vendégek.

A rendezvényen próbálnak kedvet csinálni, népszerűsíteni, ápolni a népcsoportokra jellemző gasztronómiai szokásokat. A hagyományt viszik színre, büszkén mutogatván, hogyan is volt régen.

„Isten áldja meg a disznót, s a gazdáját!”



