

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a  
„[nemzeti érték megnevezése]”  
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

**Vidéki ÉLMÉNY Alapítvány**

képviselő: Bruckner Éva kuratóriumi elnök

.....  
Szekszárd, 2015. január 26.

(P. H.)



## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

**Vidéki ÉLMÉNY Alapítvány**

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

Név: Bruckner Éva kuratóriumi elnök  
Levelezési cím: 7100 Szekszárd, Obsitos utca 2.  
Telefonszám: +36-20/268-5333  
E-mail cím: info@videkielmeny.hu

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Magyar disznóvágás

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

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

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Magyarország

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési     tájegységi     megyei     külhoni magyarság

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

A magyar területeken már a középkorban kiemelkedően jelentős volt a sertéstartás, mert Európa többi részével ellentétben a mindennapokhoz szükséges zsiradékot elsősorban sertészsírból állították elő. Magyarországon a háztartások tartósított húskészlete évszázadok óta a disznóból került ki: a sertés darabolásának, a húsok és a szalonna tartósításának, töltelékek készítésének rendszere már a középkor végére kialakult. A ház körüli disznótartás a 19. század második felétől beépült a magyar parasztság gazdasági élet- és szokásrendjébe.

A disznóvágás beépült a hagyományos paraszti társadalom mindennapi életébe és közösségi munkaszokássá vált.

- Társas munkaszokásnak nevezték, ami annyit jelentett, hogy azon faluközösségi gazdasági tevékenység része volt, amely a család közösségébe illeszkedő egyén létfenntartásához szükséges volt. A család, mint gazdasági szervezet végezte a disznó hizlalásával kezdődő és a disznóöléssel záródó munkatevékenységet. A disznó vásárlásától a hizlaláson át a disznóvágásig tartó folyamat utolsó szakasza a családok számára a közös munka időszaka volt, de lezárása, a disznótör egyben közösségi ünnep is volt.
- Meghatározott szabályok szerint kellett történnie, mert disznót vágni csak disznóölő Szent András napjától (november 30) a nagyböjt kezdetéig lehetett. A disznóvágásból készített termékeknek Péter Pál (június 29) vagy egészen Teréz (október 15), tehát a téli ünnepekig és a tavaszi-nyári, sok helyen még az aratás után szüretig is ki kellett tartaniuk.
- A disznóölés/vágás alapvetően a család által végzett munkaszokás volt, amelynek szükség esetén részeseivé válhattak a szomszédok vagy hivatásos segítők is.

## 5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A disznóvágás azért hungarikum, mert:

- A magyarságra jellemző tulajdonságokkal, egyediséggel, különlegességgel rendelkezik. A sertéshús feldolgozása olyan sajátos és meghatározott szokásrenddel történik, mely speciálisan magyar értéknek tekinthető.
- A disznóvágás folyamatában előállított termékek (kolbász, hurka, stb.) minőségükkel a magyarság csúcsteljesítményei között helyezhetőek el.
- Olyan közösségi munkaszokás, amely hozzájárul a magyarság összetartozás élményének erősítéséhez, a családok közösségfenntartó erejének, szerepének erősödéséhez. Egy olyan élő tradíció, népszokás, melynek évszázados hagyományaiban nem történt alapvető változás.
- Nem egyszerűen egy tevékenységről, hanem a néprajz, a társadalomtudomány számára is értékelhető hagyományról van szó, melyben jól elkülönülnek az egyes népcsoportok, nemzetiségek sajátosságai, de mégis egy egységes, sajátosan magyar népszokást jelentenek.
- Szorosan köthető több jelenleg már elfogadott hungarikumhoz, mint a
  - Pálinka
  - Törkölypálinka
  - Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász
  - Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász
  - Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
  - Pick téliszalámi
  - HERZ Classic téliszalámi
  - Makói hagyma
- Széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése hozzájárul az „országmarka” erősítéséhez.

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

<http://www.disznovagas.videkielmeny.hu>

- Balassa Iván (főszerk.) Magyar Néprajz IV. Életmód. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1997.
- Bárcki Géza: A magyar nyelv életrajza. Budapest, 1963.
- Csiszár Árpád: A beregi sertéstenyésztés. Ethnographia (82) 1971. 481-496.
- Csóppús István: A magyarországi sertésállomány alakulása a második világháború időszakában. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1972.
- Dorner Béla: A sertés Magyarországon. Budapest, 1908.
- Dömötör Sándor: Tolna megyei falucsúfoló történetek. Ethnographia (54) 1943. 79-81.
- Éber adatait (1961. 343-344.) 1991. 46.
- Ébner Sándor: Zselici kanászélet. Ethnographia (49) 1933. 150.
- Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.
- Gaál László: A magyar állattenyésztés múltja. Budapest, 1966.
- Gelencsér József: Munkaszokások a Móri-völgyben és a Zámolyi-medencében. In: Gelencsér József
- Hankó Béla: Ősi magyar háziállataink. Budapest, 1940.
- Kisbán Eszter: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. NK-NT II-III. 1969. 103-116.
- Kisbán Eszter: Hog's Head Cheese, Preßwurst, Schwartenmagen. An 18th-20th century Innovation in Hungary. In: Pöttler, Burkhard et al. (Hrsg.): Innovation und Wandel. Graz, 1994. 187-198.

Knézy Judit: A sertéshús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál (1850–1960). In: Knézy Judit (szerk.): Anyagi kultúra. 109–136. Somogy néprajza II. Kaposvár, 1980.

Knieszsa István: Nyelvészet és őstörténet. in: A magyarság őstörténete. Szerk. Ligeti Lajos. Budapest, 1943.

Lukács László: Szép napunk támadt. Népszokások Fejér megyében. (Fejér megye néprajza 3.) Magyar Néprajzi Lexikon 1–5. Budapest, 1977–1982.

Mészöly Gedeon: Magyar orr-vogul úr. Budapest, 1929. 211.

Moór Elemér: Az állattartással kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton. Ethnographia (44) 1933. 57-64.

Schandl József–Horn Artúr–Kertész Ferenc: Sertéstenyésztés. Budapest, 1954.

Szabadsfalvi József: A sertés Magyarországon. Debrecen, 1991.

Szabó László: A palócok társadalomnéprajza. (Folklor és etnográfia 46.) Debrecen, 1988. Székesfehérvár, 1991. 495-526.

Szendrey Ákos: A népi élet társas összejövetelei. Ethnographia (49) 1938. 124-138.

Szente Arnold: A Lendvavidék néprajza. Ethnographia (9) 1898. 62-68.

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

**<http://www.disznovagas.videkielmeny.hu>**

### **III.**

#### **MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat