



Disnotor, svinjokolj, zabijačka ili gozba prilikom klanja svinja u zimskim mesecima, uglavnom od kraja novembra, do kraja januara, je vreme kada vojvođansko selo živi jednom posebnim životom. Upinje se i otima od učmalosti i mrtvila kratkih dana i dugih noći, koje domaćini uglavnom provode na okupu, u svojim kućama. Zimi, na selu svaka kuća živi za sebe, obaška. Zato su tu odvajkada bili svinjokolji, siguran način obezbeđivanja hrane i druženja, a danas pomalo i „zabava“, sećanje na ono kako je bilo nekada.

Običaj klanja se i danas praktikuje, ali je sve manje kuća koje to rade na starinski način. Do pred kraj prošlog veka gotovo da i nije bilo kuće na selu koja nije hranila svinje, i nekako baš u ovo zimsko vreme priređivali svinjokolj. Bilo je i onih koji su kupovali svinje pa od njih pravili kobasice i kulene i začinjavali ih po svom ukusu, topili čvarke, pripremali svoju mast, slaninu, šunku, džigerljaču i švarglu, hurku i druge đakonije na svoj način, po svom ukusu. Za razliku od nekada, danas se meso, šnicle i krmenadle skladište u zamrzivačima. Dok njih nije bilo meso se sušilo, zalivalo svinjskom mašću i tako odležavalo nekoliko meseci, ili čuvalo usoljavanjem. Vojvođanski disnotor je imao svoj tok, u svakom trenutku se znalo ko šta radi, da sve bude na svome mestu, da što ne zafali, ne promakne. Svako domaćinstvo stavljalo je sebi u obavezu da nekoliko dana ranije podseti svoje komšije i prijatelje, da će se tog i tog dana u njihovoj kući obaviti svinjokolj i da su pozvani da dođu i pomognu. Osim komšija i prijatelja, ugavnom je bio angažovan jedan do dva majstora – mesara, u zavisnosti od broja svinja. Oni su bili šefovi celog događaja, a njihova reč presudna. Svi ostali bili su njihovi pomoćnici. Sa čitavim postupkom počinjalo se u cik zore. Kada su se svi okupili, posle kratke okrepe od rakijice i kafice, dali su se na posao. Čin obaranja životinje uvek je bio deo muškog posla. Prljenje, odnosno spaljivanje čekinje, se nekada radilo zapaljenom slamom, a danas na razne druge načine, npr. plamenom iz butan-boce, pa kožurica požuti kao dukat, odmah može da se jede.

I nekad, kao i sad, čekao se pregled veterinara, i tek kad je on potvrdio da je meso ispravno, radilo se dalje.

Nekad se pri klanju „hvatala“ krv, pržila sa crnim lukom i služi za doručak, uz džigericu tek zaklane svinje, pečenu u maramici, ali danas to malo ko radi. Na trpezi je bila i prošlogodišnja šunka, jer staro je pravilo, koje se nije menjalo, da stara šunka dočeka novu. Uz sir i turšiju to je pravi vojvođanski fruštuk. Za obradu mesa zaduženi su bili majstori, koji su nekada svoje mišljenje morali da gurnu u stranu jer se u „ukusima nije raspravljalo“. Kada se mešala smesa za kobasice moralo se zadovoljiti nepce domaćina, a on isprobava, između dva prsta zahvaćeno smešano samleveno meso, papriku, so i druge sastojake, sve dok ne bude zadovoljan ukusom. Tu važi pravilo dobre paprike i prave mere. Ako zataji jedno ili drugo, kobasica neće imati onu neodoljivost, da kada počneš da je jedeš ne znaš da staneš. Još ako je

na astalu tek pečen hleb iz furune? Ženski deo je uvek bio zadužen za tzv. sporedne poslove, ali ajd' uradi nešto bez njih? One su se bavili oko pranja creva (za kobasice), obrade iznutrica. U katlanci, na vatri od suvih drvaca založenoj nekoliko sati ranije, kuvala se svinjska glava, papci, kolenice, bela i crna džigerica, slezina, dok „meso samo ne otpada od kostiju“, od čega su se pravile švargle i džigernjače kakve se ne mogu kupiti ni u jednom supermarketu. Tako se radi i danas. Danas se za nadevanje kobasica, džigernjača, hurki..., koriste i veštačka creva. Dosta je toga pojednostavljeno, što ima svoje prednosti, ali i mane. Ono što je ostalo isto je da tog dana svim imaju posla preko glave.

A specijaliteti! - To je posebna priča: majuške, švargle, negde i krvavice, pa barene, pečene slanine i kobasice, koje se posle nadevanja kače da se cede, sutradan se nose u pušnicu na „tri dima“, pa onda skladište u ostavi. Skida ih ko kad stigne i zato prve nestanu. Leti je najslađa dimljena šunka. Šunke su velike, pa ostaju u salamuri šest nedelja. Carska slanina dve nedelje kraće. Kada ih „probije“ so, šunke se operu i stoje jedan dan u hladnoj vodi, pa se u pušnici konzerviraju na pet - šest dimova, a suše se na tavanu. Tavan je k'o poručen za šunke, jer tamo stalno cirkulišu neke struje, koje pogoduju njihovom zrenju.

Posebni doživaljaji su ručkovi i večere. Za tu priliku domaćini služe crvenu čorbu, paprikaš i pečenje sa kobasicama i krompirom, i obavezno salčiće ili buhtle sa pekmezom. I sve se to zaliva pivom i vinom. Nekada su paprikaš, u tanjiru i frišak, najmlađi nosili kod komšija koji nisu pozvani, ili nisu mogli da dođu. Danas se taj deo običaja ređe praktikuje. Zbog svog tog zajedničkog rada, jednostvanog i toplog druženja u vreme zimskim dana, disnotor je do dana današnjeg zadržao ritual i obezbedio trajanje, manje po kućama, više kao svetkovina, u kojoj učestvuje celo selo, a gosti dolaze sami, i bez poziva. To su uglavnom oni koji se ne odriču starih navika i koji žele da dožive taj čin i nabave bar malo „pravog“ mesa. Danas veliki trgovinski centri daju mogućnost da se kupe svinjske poluke, i da svako i na sedmom spratu svoga stana može za svoje potrebe da napravi kobasice, čvarke, mast, meso... Zato, danas u šniclama, krmanadlama, šunkaricama, mortadelama sve je manje onih koji vide svinju, već samo cenu i jelo koje će od kilogram buta iseckanog na kockice, biti pripremljeno.

