

Pucor, pucorleves, pucros kendő

Jászdózsán, de több más járszági településen a disznó gyomrát nevezik pucornak. A gyomornak sajátos alakja van, ha a vékonybbik végénél egy tele gyomrot lefelé lógatunk, annak alakja körtére vagy olyan vízcseppre hasonlít, amely fokozatosan növekedik, nyúlik, majd saját súlyától lehullik. A körte és a vízcsepp szabályos alakú, közép tengelye két szimmetrikus félre osztja. Ám a disznógyomor enyhén kifli alakban hajlik. Ezt a kissé hajlott körte vagy vízcsepp alakzatot nevezik *pucor alaknak*, *pucros formájú mintának*. Ez nem ismeretlen a bőrdíszművesség, a nemezművesség, szűcs mintakincs, hímzések, fafaragások, szarumunkák körében sem, mint növények szárához illeszkedő levél, olykor térkitöltő motívum. Ám önálló, egész felületet beborító motívumként és tömegesen a kasmír kendőkön jelent meg, majd a drága textília után a gyárilag nyomott vagy kékfestő készítményeken is. Az ilyen mintázatú fej- és vállkendők voltak a *pucros kendők*.

De térjünk vissza az disznógyomorhoz!

A disznó gyomrát gondos és hosszú munkával megtisztították, majd véreses hurka számára kikevert, köleskásával jól feltöltött masszával – vér, dinsztelt hagyma, köles, bors, só, majoránna – megtöltötték és abálében megfőzték, felfüstölték. Ez volt a *pucor*, mint étel, amit hidegen szeletelve vagy levesként felfőzve, bő tejfellel savanyítva

pucorlevest

fogyasztottak. Igen kedvelt eledel volt. Másutt ezt nevezték

gömböcnek

, amely a Kisgömböc meséje miatt is elterjedtebb név országszerte. A Járszáiban azonban ma is

pucor

, bár a disznósajt ma már lassan itt is kiszorította a

pucort

. A hentes szakma révén terjedő disznósajt, mivel lepréselik, a

pucor

formát is elveszíti.