

GYŰJTŐ: KNEÉZT MIMI

GYŰJTÉS IDEJE: 1975.

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

22 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: LAKÓCSA

STRAK MUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTAKOZÁS

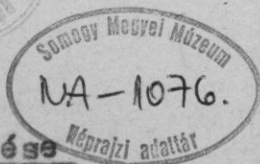
ÁTVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3082-es TÉTELE ALÓL

3082



VI/17/35/a

L a k ó c s a



Adatközlő: Fucskár Józsefné Begovác Ágnes
60 éves, Tótujsfaluból jött ide
férjéhez.

Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Gyerek étkeztetése

Ha az anyának nem volt teja - felesen tehéntej-viz felforrálva. Tejbe-
grizt, levest fél éves kortól és krumplit kaptak. Egy éves korától min-
dent. Kis állókába tettek elé krumplit, kenyeret. Gyümölcsöt csak mikor
tudott rágni.

Fog jövelekor kaucsuk baba, vagy kaucsuk gyöngyöt kellett adni, hogy
rágja. Speciális ételeket nem adtak. Megrágták előre az ételt. Nagymama
foglalkozott velük. Nem főzött külön a gyerekek kedvéért.

Rongyba raktak cukros kenyeret, azt rágta. Míg kicsi volt délbe hazajárt
szoptatni az asszony.

Ha a szomszédasszony szoptatós vó^ut és otthon vo^ut átvitték hozzá a gye-
reket. Kivitték a mezőre is.

3082



VI/17/35/b

Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Enézy Judit, 1975 június 20.

Lakócsa

Farsang:

Fiatalkorában farsang első napján, második napján, az egész falu zengett, kocsmában is, házaknál is napokig mulattak. Dudaszó, énekszó hangzott mindenütt. Sok gyöngyöt magukon vitték. A kocsmánál inkább az asszonyok mulattak 1 óráig. Olyan nagy kélót csaptak, 3-4 sorban kélóztak.

Maszkálás nem volt.

Vót, hogy magyar asszonyt hoztak ide, nem öltözött horvátosan.

Mulatságban kalácsot adtak.

Helybélieknek nem volt szőlője, kevés sok noha. Nem sok bort ittak, csak pálinkát.

3082



Lakócsa

VI/17/36

Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júni. 20.

Festés:

Festettek fekete bogycs tölgyfa bogycsával, himes tojást festettek,
alapja volt fekete színi.

3082



képi táplálkozás

VI/17/37

L a k ó c s a

Adatközlők: Vertkoveczi Vendelné 76 éves
Fucskár Józsefné Begovác
Anna.

Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Főtt étel készítésének ideje: ebédre

Ebédre nem főztek, csak aratáskor és kapáláskor.

Ilyenkor az étrend: husleves, pörkölt, rétes - mindig háromféle,
bableves, sűrűbab-sűrűbb, füstölt disznóhússal,
krumplileves, dióskalács "koláci", mákos "debelli ko-
láci", prócsa - kelt prócsa "próva"

Ünnepnap és vasárnap husleves - főtt hus, paradicsommártás,
ebédre is főtt étel: fokhagymás mártás
"bospor" - a mártás neve
tejfölös mártás

"Masanica, masnica" - üres keltrétes

3082



VI/17/38

Adatközlők: Vertkovezi Vendelné 76 éves,
Fuszkár Józsefné Begovác Anna
Gyűjtő: Knézy, 1975 május

L a k ó c s a

Olajos ételek:

Sült krumpli olajjal. Olejon sült káposztát gyakran ettek.
Nagybőjtben zsír, hus, nem volt, minden olajjal készült.
Olajosan "zöldes zsír" /tökmagolaj/. Volt itt a faluban tökmagütő.
Házilag is készül. Stúpával törték, Vunyáéknak vót itt legutóbb.
Idős asszonyok álltak rá a stupára és törték a tökmagolajat.
Szentmártonban járgányos lóval tökmagütő volt.

3082



VI/17/39

Adatközlők: Vertkovoci Vendelné 76 éves,
Fuszkár Józsefné Begovác Anna
Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Lakócsa

Olajos ételek:

Sült krumpli olajjal. Olejon sült káposztát gyakran ettek.
Nagybőjtben zsír, hus, nem volt, minden olajjal készült.
Olajosan "zölde zsír" /tökmagolaj/. Volt itt a faluban tökmagútó.
Házilag is készül. Stupával törték, Vunyáéknak vót itt legutóbb.
Időse asszonyok álltak rá a stupára és törték a tökmagolajat.
szentmártonban járgányos lóval tökmagútó volt.

3082



v1/17/40

Adatközlők: Vertkovczy Vendelné 76 éves,
Fucskár Józsefné Begovácza Anna.
Gyűjtő: Knézy, 1975 május.

L a k ó c s a :

Répa és káposzta savanyítás

Répát - nem savanyították, Tótujfaluban egyedül Schutzmannék.

3082



vi.17/41

Adatközlők: Verthovczy Vendelné 76 éves,
Fucsekár Józsefné Begovác Anna.
Gyűjtő: Knézy, 1975 május.

L a k ó c s a :

Répa és káposzta savanyítás

Répát - nem savanyították, Tótujfaluban egyedül Schutzmannék.



L a k ó s a

Adatközlők: Vertkoveczi Vendelné 76 éves
 Fucskár Józsefné Begovác Anna
 Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Levestészták:

"Táske": barátfüle = zsíros hagymával, túróval, tejfölösen eszik,
 levestésztából készül, levesbe-tejfölös levesbe is tettük.
 Estére készült gyakran.

"strukli" kifőtt tészta: = egész vékonyra kinyújtva, szárazon túróval
 betekerve készült. Rétestészta nem volt tejföllel leöntve,
 csak a túró ráöntve, betekerve. Ha kisült kockákba vágták,
 langyos vízbe beáztatták, tejföllel és zsírral leöntve fo-
 gyasztották.

3082



L a k ó c s a

vi/17/43
Adatközlők: Vertkoveczi Vendelné 76 éves
Fuscshár Józsefné Begovácza Anna
Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Levestészták:

"Tácske": barátfüle = zsíros hagymával, túróval, tejfőlében eszik,
levestésztából készül, levesbe-tejfőlébe levesbe is tették.
Estére készült gyakran.

"strukli" kifőtt tészta: = egész vékonyra kinyújtva, szárazon túróval
betekerve készült. Rétestészta nem volt tejfőlével leöntve,
csak a túró ráöntve, betekerve. Ha kisült kockákba vágták,
langyos vízbe beáztatták, tejfőlével és zsírral leöntve fo-
gyasztották.

3082

VI/17/44



Adatközlők: Vertkovczy Vendelné 76 éves
Fucskár Józsefné Begovác
Anna.

Gyűjtő: Knézy, 1975 május

L a k ó c s a

Főtt étel készítésének ideje: ebédre

Ebédre nem főztek, csak aratáskor és kapáláskor.

Ilyenkor az étrend: husleves, pörkölt, rétes - mindig háromféle,
bableves, sűrűbab-sűrűebb, füstölt disznóhússal,
krumplileves, dióskalács "koláci", mákos "debelli ko-
láci", prósza - kelt prósza "próva"

Ünnepnap és vasárnap husleves - főtt hús, paradicsommártás,
ebédre is főtt étel: fokhagymás mártás
"bospor" - a mártás neve
tejfölös mártás

"Masanica, masnica" - üres keltrétes

3082

VI/17/45



Lakócsa

Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Kerti vetemény

Kertben: zöldség, sárgarépa, bab a kukorica között, zöldbab kertben bo-
korban, az mindig volt az én gyerekkoromban is.

Cukorborsó az én fiatalasszony koromban már volt.

Spenót volt a gyerekkoromban a szomszédasszonynak.

Dinnye nagylánykoromban termék - egy uradalomban. Lehetett venni
buzáért, szigetváriak hoztak szőlőt /rizlingféléket/ dinnyét - kenderért.

Kendertörés idején volt szőlő mindennap, a sok gyerek mind megette.

3082



VI/17/46

Adatközlő: Vertkovozi Vendelné Lakócsa
60 éves.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

L a k ó c s a

Tyuk-étel - csak leves, főtt hus

ezt átsütötték,

nem rántották, pörköltnek készítették.

3082



V1/17/47

Adatközlő: Vertkevczi Vendelné Lakócsa
60 éves
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Lakócsa

Halételek:

Itt nem volt halász

Tepszibe hajnával zsirral sütötték, levesnek nem készült.

3082



VI/17/48

Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Lakócsa

T e á t : hársfeteát fogyasztottak
szennatesa - bél miatt ittam.

3082



VI/17/49

L a k ó c s a

Adatközlő: Vertkovczi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Ünnepi étrend:

Karácsonykor: borsó ételajjal, napraforgóolajjal
mákostészta, mákkal, cukorral,

7 gombócot karácsonykor készült buzalisztból nevekkel.

Szilveszterkor: Hájastésza, vagy gibanica, tejfölös leves kolbásszal.

3082



Lakócsa

Egy tálból evés

Nagycsalásban egy nagytálból ettek 12-en, mink 16-an voltunk, az első szobában nagybácsiék 18-an voltak.

Mindenféle ételt egy tálból ették, 1920 után, mikor a szerbek itt voltak, jött fazekas ide a faluba.

VI/17/50
Adatközlő: Vertkovczi Vendelné Lakócsa,
60 éves.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

3082



VI/17/51

Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa,
60 éves,
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

L a k ó c s a

Befőzés:

Csak káposztát tettek el. Szilvalekvárt ritkán tettek, igen kevés gyümölcs volt, a gyerekek elmentek lopni, szőlőt is loptak. Vadgyümölcsből ecet készült, 120 liter ecetünk volt, de olyan szép tiszta, mint a víz. Vadgyümölcsöket gyerekek: kőkény, fekete eper /szeder/ nyersen ették.

3082



VI/17/52

Adatközlő: Vertkovczi Vendelné Lakócsa,
60 éves.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Lakócsa

Husfogyasztás

Mikor vótunk 16-an, sok disznó volt, egyik házbeli suhanc őrizte, minden család a saját tagjaiból választott. Nélkülözés volt. Az apa nem engedett el senkit. A szomszédok összesegítettek.

Nem vágtak borjut, csak néhányan lakodalomkor. Nagyon sok disznót tartottak, mangalicát. Zsír vót ölég. Vót tyuk, nem vót dögvész, mint most.

3082



Lakócsa

VI/17/53

Adatközlő: Vertkovczy Vendelné Lakócsa
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Tejfeldolgozás

Tejet feldolgozták: üvegben rástuk, 6 literes teli volt vajjal. Kenyérre kenték. Majdnem mindenki. 2-1, 1/2 literes üvegben rásták. Kiskorában is emlékezett rá, hogy készítettek vajat.

Tej: "mléko, mlécek" ittuk elég sokat, csak újabban van csarnok.

Vaj: mázlo

Tejfől: vrnyicsek, tejfölből köpültek, aludttej tetejéről szedték le.

Turó: Szir, nem készítettek füstölt turót. 3 napig altatták a tejet, ki-melegítették akkor jó, mikor könnyen kenhető, zsíros. Nem szabad túlzot-tan kimelegíteni, csak a sparhet szélén. Kalácsra, palacsintára, rétesre, fejtőlős-turó. Itt nem volt füstölt turó.

Uzsonnára vitték ki aratáskor a tejfőlős turót.

Vajat csak kenyérre használták.

3082



L a k ó c s a

Karácsonyi étrend

Karácsonykor: mézes hagymát ettek

Szentestén: uritököst

Karácsony első, második napján leves, főtt hús volt.

VI/17/54,
Adatközlő: Vertkovezi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Lakócsa

Rédények és készletek:Adatközlő: Vertkovozi Vendelné Lakócsa,
60 éves.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június 20.

Potonyban vót Gurgó nevű, ő maga is készített cserepeket. Szigetváron is volt ilyen.

A község 1920-ban, mind a két sor elégett majdnem. Új falu épült, elmaradtak a régi szokások is. Két sor: Pocskikrál
Dréskikrál

Cigányok kanalat, teknőt, Gyuru bácsi Szentborbáson lakik, ő tud zibká /bölcsőcske/, teknő, kanál.

Bográcsot is használtunk a füstökonyhában. Láncon lógott "kotel", lekvárt, krumplit, zsirt".

Kemence is volt csicsos: pécs

Ognyicsse: padka, tűzhely, azon főztek

Puplika, cserepulya nem

Cseréptepsi: előre körbe volt drótozva abban készült a gibanica "rétes"

5-féle: kívül diós, káposztás, mákos, turós, almás.

Egész tepesit vitték az asszonyok.

Levest /csorba/ sült tyuk, /pecsényka/, fánk /fánki/