



GEGOTO: KAPITANT ORSOLTA GEGOTES WEDE: 1976.

· TART: UISELET, MEDI TAPLALLODASI MOATOK

Mon April.

FOLDRAMI MUTATO: LABOD

PAKNITATO XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTA no AS

ATUENETUE AZ EGTSÉGES LTK. 3575-55 TÉTELE MOL



1912 v-1913 Lahod David 1620 616 V/16/41 11 - ne Horgas Kadalan Langul Tüske Sandonie David Katalia MARION a hislay. Tuske Irma / Kulisar Janone/ Snabb Bela a jegyzó fa fémztépeste T: 507 NA-M45 Lybod

3575

Lábod Bucsu



Adatközlő: Özv. Dávid Istvámé Héjjas Erzsébet, sz. 1900, Beleg. Lábod, Kossuth L. u. 24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976.II.19.

Bábot vettek bugsufiának. A lányok szivet kaptak, a fiuktól. Báboskuglófot nem ismeri.

Karácsonyfa diszitésére nem használták, nem diszitettek karácsonyfát.

A bucsukról, vásárokról az öregeknek szoktak hazavinni márcot.

Mézsert ritkán vittek haza.



Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Er-

zsébet, sz.1900. Bel eg. Lábod, Kossuth L. u.24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

## Gyógyitás:

Mézet borba tettek és ezt itták köhögés ellen. Teába is tették.

3575

Lábod Babonák:

Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Beleg Lábod, Kossuth L. u. 24. Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

A gyerek pelenkát a déli és estéli harangszó nem érhette kint.

Tojást nem szabadott adni másnak, amig ő maga nem ültetett tyukot, mert akkor elvitte a hasznot.

Menyasszonynak az esküvői cipőbe 2 fillért tettek, hogy akkor nem tudták megbabonázni.



Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Beleg. Lábod, Kossuth L. u. 24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

Paszitot gyermekágyashoz vitték.

Tyuk megfőzve tésztalevesnek, tyukot megpiritották, rizst tettek a tetejére,

l pohár becsinált levest

1 1/2 - 2 liter kápo sztát disznóhussal - töltött kárétes, kuglófot tettek bele. poszta,

1 uveg bor.

1920 körül mér édes süteményeket is vittek paszitba. Egyszer vittek paszitot. A koma nagyobb paszitot vitt. A közeli rokon kisebbet.

Komatálat.

Amikor komák lettek magázták egymást.

Lányok-lányoknak küldtek komatálat, fiuk-fiuknak is küldtek. Tésztás tálba tették a halmit.

"Komatálat hoztam,

Föl is aranyoztam,

Koma küldte komának,

Hogy váltsa föl magának."

Komatálat egy másik lánnyal küldték. Több helyre vitte a komatálat többet is.

alma, narancs, himes tojás, sütemény - édes.

A komának küldött kosárból vett ki a lány almát, vagy mást is, és helyébe tett valamit.

A komatál vivő kapott abból amit vitt. Ezután lettek komák. A komatálat husvéti ünnepekben küldték. Husvét napjában vitték.

Locsolkodás nem volt a reformátusoknál.

3575



Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Lábod, 1900. Héjjas Erzsébet Beleg

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

# Sirjel, sir /kérdőiv alapján/

1./a. Fejfának nevezik a halott feje fölé tett jelet. Tölgyfából csináltatták a fejfát.

/b. Nem volt különbæg a férfi és a nő fejfája között.

/c. A gyermek fejfája kisebb volt.

/d. Nem ismer elnevezéseket.

/e. Nem tud róla az adatközlő.

f. Csak a szokásos rövidebb irások

/g. Nem festettek fejfát

/h. A koporsót feketére festették

2./ A szokásos sirhantról tud az adatközlő csak

3./ Nem emlékszik a sirkövek babonáira.

4./ Nem tettek ürömvirágot a koporsóba, csak pénzt dobtak még 1945 után is a sirba

5./ és a koszorukat is elásták

6./ A sirt ügy ásták, hogy beástak part alá, és odahelyezték a koporsót. Ha házaspár került egy gödörbe akkor a másikat már nem ásták part alá.

A férfit bal felé ásták a part alá.

A feleséget nem tették part alá, hanem egyenesen a gödör aljába.



Adatközlő: Özv. Dávid Istvánna Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Beleg.

Labod, Kossuth L. u. 24.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II.19.

Aszalás: alma, szilva, őszibarackot kenyérsütés után a kemence alján aszaltak. Az almát félbevágták és a magházat kivágták. A szilvát és őszibarackot egészben aszalták. 2-3 szor kellett aszalóba /kemencébe/ tenni.

Az aszalt szilvát bő vizben megmosták, annyi vizet tettek bele, hogyellepje. Cukrot tettek hozzá és megfőzték. Levével együtt fogyasztották.



Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Er-

Labod, Kossuth L. u. 24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

## Böjtős ételek:

A reformátusok nagypénteken böjtöltek.
Tejfölös borsólevest
mácsikot /mákosat/ készitettek,

mézet megmelegitettek és a mácsikot ezzel megöntözték tálaláskor.

A mákor belekeverték az egész tésztába, hogy ne álljon össze, mert zsirt nem tettek bele. 3575 POSYM

Lábod

Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Er-

zsébet, sz. 1900. Beleg Lábod, Kossuth L. u. 24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

## A disznó részei:

Fodor bel = fodorgya, fodor zsir.

Vékonybelet = kukoricakásával töltötték hurkának.

A hust nemigen sütötték le, hanem inkább felfüstölték.

Lisztes hurka: A lisztet forrózsirral összekeverték, borssal, sóval, paprikával füszerezték.

Összekeverték és vastagbélbe töltötték, megsütötték.

Belegbe készitette Héjjas Péterné, 1900-as években készitette.

Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Beleg. Lábod, Kossuth L. u. 24. Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

Táplálkozás.

Mézestészta: méz, cukor, tojás, szegfüszeg. Egy üvegpohár méz, 2 tojás. A mézet melegre "fellangyositotta" hozzáadta a tojást és kettő félmarék /2 egy marék/ cukrot és amyi`lisztet amennyit felvett. Izesitőül szegfüszeget tett bele. A tésztát összegyurta és pihenni hagyta. Elsodorta, elvagdalta és tepsibe tette kisütni.

Rétest sütöttek: A savót feltették melegiteni, ahhoz adtak vizet anynyit, amennyi a savó volt. 3/4 liter volt a viz, savó együtt. 1/2 evőkanál só, l tojás. Amennyit felvett a savós viz, annyi lisztet kellett
bele tenni. Összedolgozta. Cipókat csinált annyit, hogy az asztalon el
tudja az egy-egy cipót nyujtani. Turóval, mákkal, hinti meg, cukrosan
csinálják. Az elnyujtott rétest zsirral és tejföllel megöntözték.

Kelt rétes: A hosszikalács anyagát kell késziteni hozzá, csak gyöngéze kell, nyulósra gyurni. Cipókat csináltak, amikor megkelt elnyujtották, zsirral és tejföllel megöntözték. Tollal kenték el, hogy elváljon rétegekre. Turóval, mákkal, dióval töltötték. Ünnepre készitették ezeket a tésztákat.

Kukoricás kenyér: 1914-es háboru alatt csinálták. 2/3 rész buza vagy rozsliszt, és ehhez 1/3 rész kukoricaliszt.

Kelt prósza: Tej, okor, élesztő, tojás, 3 deka élesztő, 2 tojás, 3/4 liter tej, só, 2 félmarék cukor. Annyi lisztet tettek bele, hogy elég sűrű legyen. Tepszibe öntötte. Ott megkelt, ráhintette a cukroszdiót és kisűtötte. A cukorból a tésztába is tett egy keveset, hétköznap sűtötte.

Tollas pogácsa: december 31.-én sitötték. A pogácsába libatollat tettek, beletűzték a család minden tagjának. Akié elégett azt mondták, hogy a következő évben meghal.

Vasárnap: 1920-ban itt Lábodon

káposzta /karaj = orgya/ orgyával.

Káposztát megfőzték a füstölt orgyával és rántást tettek bele.

Kelt tésztát és rétest sütöttek.

Viselet

Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Beleg

Labod-Kossuth L. u. 24.

Gyüjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

1921-ben került Belegről Lábodra. 1900-1921 között kb. három családvolt csak katolikus Belegben, a többi református vallásu volt. Belegen csak református templom volt. A katolikusok Kutasra jártak misére. Kutasra a református lányok is eljártak a bucsura, csoportosan mentek vonattal.

öltözetük egyforma volt. A kutasi vásáron 16 krajcárért vettek fehér bluzanyagot, kreppet. Kettő rőf egy bluzhoz volt elegendő.

A szoknya anyaga karton volt. Ezt is a vásáron vették. Kötény fehér moly anyagböl készült.

A hajat befonva viselték. A hajat fültől-fülig kettéválasztották, akinek hosszabb volt a haja, az a hátsó részt is még kétfelé választotta. Aki csak kétfelé választotta a haját az kettőfonatot csinált... Aki tudta háromba választotta és ugy fonta be külön mindegyiket. Egymésután csavarták fel a fejtetőre.

12 éves kislányoknak csak egy fonatjuk volt. Hátra volt fésülve a haj és be volt fonva.

Férjhez menetelkor "bokrétás konty" volt Láb don az asszonyok fején.

Fejkendőt csak hétköznap viseltek, ünnepnap nem kötöttek kendőt. Dávid néni 1930-ig viselt cifra ruhákat, delin kendő, drapp, fehér.

1930 után sötétebb ruhákat kéket, kávébarna, sötétzöld viseltek.

Tej, tejtermékek

Adatközlő: Özv. Dávid Istvánné Héjjas Erzsébet, sz. 1900. Belleg Lábod, Kossuth L. u. 24.

Lábod, Kossuth L. u. 24. Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 19.

Tejfölt, turót, piacra vitték.

Vajat nem köpültek.

Tejfölt leszedték az aludttejről. Az aludttejet kimelegitették és turószsákban kicsöpögették a savóját, zománc edényben.

Belegben a nagyszülő 3-lábu vaslábosban alvasztotta a tejet.

A szabad tüzhelyre tették a lábost és alatta izzó parázs melegen tartotta a lábost. Itt megaludt, majd turószacskóba tették kicsöpögni. Savót állatnak adták, vagy gyurni használták, kelt tésztához illetve réteshez.

Füstölt\_turó: A turót sóval, paprikával összekeverték. Gombócokat, pogácsát csinált belőle. Tiszta deszkára tette sorba és a szabad tüzhely fölé tették füstölni.

Ha nem volt főzés ezt fogyasztották. Iskolába is vitték a gyerekek. Keserüturót nem csináltak.

Füstölt turóhoz erősebben kellett megalvasztani, hogy a savó benne ne maradjon. Télen - nehezen alszik meg. Tésztára nem tették, Csak magában fögyasztották.

Turóhoz: gyöngén kellett megaludnia a tejnek.

friss turóval nem keverték.

Vajat: Csak Belegen a csarmokos asszony csinált. Ő csinálta csak a faluban. A családban nem köpültek.