



GYŰJTŐ: KNÉZT MARI

GYŰJTÉS IDEJE: 1979.

TART.: TAPLÁLKÖRŰSI ADATOK

19 lap

FÖLDRAJZI MŰTARTÓ: NAGYKORPÁD

STAMPUMTARTÓ: XII,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRŰS

ATVEVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 4133-as TÉTELE ALÓL

h 133



1

v/19/10

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Nagykorpádi parasztság
rétégződése

25-30-40 holdas a nagypógár

20-25 holdas parasztot "régi pógárnak" nevezünk.

A 10 holdas is pógár

A 6 holdas már "szöllér".

Vajdáéknál: Nagypánnak 7 oktál földje volt ez 21 hold szántót 21 hold legelőt 3 és 1/2 hold rétet jelent.

"Egészheles pógár" 8 oktálos, - 24 hold szántó, 24 hold legelő + 2 hold rétet jelentett.

Táplálkozás

2

v/19/11

4133



Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Aratáskor kévékből asztal

Aratáskor kévékből csináltunk asztalt, 3-4 kéve össze volt rakva, a gabonafajok egymásra téve, kert alkottak. Háziszóttos abrosszal volt leterítve. Egy-tájból ettek.

4133



Sertésusz
Nagykorpádon

3

v/19/12

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Liszteshurkát csináltak itt.

Füstölt hár nálunk nem volt, hanem a hájat kisütötték zsírnek,
vagy kócsi kenésére használták.

Kővesztett szalonnát 6-7 x 6-7 cm.-es darabokra vágta /oldal
vagy hátát/ vendőbe lerakták, "főzött, abált vagy lesütött szalonna
a neve."

4133



Tej, tejtermékek

4

V/19/13

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

A tejet 1918 óta Segesdre hozták.

Közültünk vaját is tejfölből, vajaskenyérnek, később süteménynek, főztek is vele. Kisütötték előre a vaját "főzött vaj". Ilyen került a nagypénteki, pénteki borsólevesbe. Reformátusok sem ettek pénteken zsírosat. Vajjal habartak.

4133



Töltelékes kalács

5

v/19/14

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knózy Judit

Előbbre szokás volt a patkót kicukkozni, kicsi kokast tenni rá tésztából, huzárt. 1920-21-ben is így volt még a gyerekkoromban, de még inkább előtte. Mákos vagy dióspatkó készült lakodalomba, paszitba.

Külön is szoktak kelttésztából madarakat sütni, a nagymama régi családoknál ezzel kedveskedett a gyerekeknek.

4133



6

V/19/15

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Pogácsa, kenvérlepény
Nagykorpádon.

"Talpas pogácsát" második buzalisztból, kevés zsirból, sóval, vízzel gyúrták tenyérnyi nagyságúra, tetejét kockára vágdozták. Volt kisebb méretű, ovális fejű lapát is a pogácsa betevéséhez a kemencébe.

4133



Réte, kótt rétes

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

v/19/16

Gyűjtő: Dr. Knózy Judit

Rétest gyakran ettünk, gyakrabban volt, mint a kótt rétes.
Régebben 9-be csavarták.

A kótt rétes neve "kótt tészta" - ez volt már az én gyerekkoromban is vasárnap aratásba.

A nagyanyám aratásba egyik nap rétest, másik nap kótt rétest, harmadik nap fánkot hozott utámnak.

4133



8

v/19/17

Aratási étrend

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910./
Nagykorpád, 1979.május

Kaszálási étrend

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

A negyedik aratásban egyik nap rétest, másik nap kelt rétest,
harmadik nap fánkot hozott utánunk.

Reggel tejesleves

Délre husleves, tészta, gyümölcs-leves volt.

Hallottam arról, hogy képesaratóknak tejbefőzött kukoricakását,
hajdinát, rizsát adtak husleves után, mert sok lét kívánnak olyankor.
A kása csak olyan sűrű volt, mint a főzelék. Még a második világhábo-
ru után is volt ilyen.

4133



9

v/19/18

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979.május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Nagycsaládi szervezet
Nagykorpádon

Nagycsaládok voltak Vajdák, /Mátyások/ is. Két fiu maradt otthon a szülőkkel, oda vitték feleségüket is, csak a lányok mentek el. A két világháború között ez gyakori volt. Az idős asszonyok főztek. Nem volt annyira egykezés, mint Csökölyben. Mi elmentünk aratni gazdaságba, nagyobb pógárokhoz, cséplőgéphez.

4133

Szőlőhegyek

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Korábban a nagykorpádiaknak a visnyei hegyen volt szőlője, később az Alsó-Begesdi és Böhönyei hegyen.

4133



11

v/19/20

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979.május

Paradicsom

Gyűjtő: Dr. Knózy Judit

Paradicsom emlékezetem szerint mindig is termett. Kétféleképpen
tették el:

a., szárazparadicsomny-nak

b., üvegekbe

A paradicsomot "szósz"-nak vagy paradicsomos káposztának készítették
el.

4133



12

V/19/21

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Főzelékfélék fogvasztása

Nagykorpádon

Sodargaborsót 1920-21-ben vetett nagyanyém 1935-ben cukorborsót.
Akkor kezdtek a főzeléket is készíteni.

Karalábét is csak úgy hallották, hogy van. Az 1930-as évek végén káposzta helyett rétesbe tették. Az átádi piacon hozták kétszer-háromszor míg nem volt káposzta.

4133



13

V/19/22

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/

Nagykorpád, 1979. május

Burgonyafejedések

Nagykorpádon.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Minden család tudta mit, s mennyit termelt.

Nagyapám 40-42 q rozsot termelt.

Ebből lejött a vetőmag, kataszter holdanként 150 kg.-al.

6-7 tagú családnak ebből jutott 14 q rozs kenyérre, 9-10 q buza
tésztafélének, ez 8,5 q kenyérlisztet /rozs/ 6 q búzalisztet jelen-
tett.

A búzatorpa kacsáknak, libáknak, kismalacoknak kellett.

A molnárunk Tungli bácsi /89 éves/ él még.

4133



14

V/19/23

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910./
Nagykorpád, 1979.május

Rozskenyér fogyasztása

Nagykorpádon a két világháború között.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

7-8 oltálos pógárok már tiszta rozskenyéret ettek.

Rozslángból csak ünnepen készült kenyér, de volt, aki egész éven át ilyet evett, mert sok volt az állat és ki kellett venni a rozslángját, hogy legyen elég korpá.

Burgonyát buzakenyérbe tettek téli időszakban, nyáron nem mert megpenészesedett.

4133



15

v/19/24

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979.május

Burgonyafogyasztás
Nagykorpádon

Gyűjtő: Dr.Knözy Judit

Szegényebbeknél minden nap volt paprikáskrumpli, "dincót" krumpliból
leves és főzött krumpli paprikás zsírban, gánica.

Burgonyából nem sokat termeltünk - másfél-2 holdnyit.

A "dödöllét" - gánicát vagyis "szemesrétest" kiszaggatták, jól meglo-
csolták tejjel.

Buzakonyérbe tettek a téli időszakban krumplit, nyáron nem, mert
megpenészesedett.

4133



Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Kalácsféle Nagykorpádon

Ünnepre készítettek "cipót" 2 kg-os finom kenyeret karácsonyra,
husvételre - külön buzalisztből, tejjel és perecet.

Pünkösdre ma is 2-3 perecet sütünk, van itt ismerős, aki elfüti a
kemencét.

4133



17

V/19/26

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/
Nagykorpád, 1979.május

Hajdina fagyasztása, termelése
Nagykorpádon, "phánka"

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

"A Vajda és Mátyás család is termelték a hajdinát /jómóduak/, bibor-
here után vetették másodvetésnek, lekaszálták rendre, szuppkötélbe
kötötték kékébe, fölrakták keregetbe, Kisasszony napra érett, mint
a gabonát, elcsépeltek. Megszárogatták, megfőzték, sógőrlőn a "bőké-
jétől" megtisztították. Kásgaféleként hurkába ment.

Lisztnek is megőrlötték a nagykorpádi vizes malomban.

4133



18

V/19/27

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910./
Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Kukoricakenyér Nagykorpádon

Mikor iskolába jártam, egy társam Schilling István kukoricakenyeret,
Tuske Jóska pedig lekváros kukoricaprószát hozott rendszeresen az
iskolába, el szoktam eszerélni velők rozskenyérért.

Schillingék dohányosok voltak, Nagykorpád Csupát pusztáról járt be
iskolába.

4133



19

V/19/28

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/
Nagykorpád 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Halászat, halfogyasztás Nagykorpádon
és környékén

Vajda Józsefeknek is volt hálójuk háromszög alakú "huzóháló".

A Rinyán halásztak.

A halat paprikáslisztbe forgatták vagy rántva fogyasztották.

Halat vajban is sütöttek.