



Beíró: KNEZY NIKIT
Beíró: WEDE: 1978.

TART.: TAPLALKORÁSI SZOKÁSOK

20 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: HERESZNYE, VIZVÁR
SÁK MUTATÓ: XII,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRRA'S

ÁTVEVETVE AZ EGYS. LTK. 4166-os TÉTELE ALÓL

4166



Társadalmi rétegek

Vizváron, Heresznyén.



VI/10/H

Adatközlő: Üzv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin, /Heresznye sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Nagycsaládi szervezet nyomai: "Nagycsaládok" Vizváron, Heresznyén megvoltak még az I. világháború után is, jobbmódu, legalább 10-20 holdas családoknál. A kevés földet ellátták az öregük, a többiek mentek máshova is dolgozni, kapálni, aratni, erdei munkára.

Jobbmódu családok voltak Heresznyén Pintericsék, 80-100 holdasok, az édesapa 30 holdat hozott, az most a horvátországi részen van.

Vizváron 40 holdas volt a két világháború között Kurtél János, Csikvár János, 100 holdas Duits Pali, ez a család a jugoszláviai lókereskedésből gazdagodott meg. Vizváron a janaei részen voltak még gazdagabbak, ezeknek Horvátország területén is volt földjük, kettős birtokosok voltak. De néhány családot kivéve 20 holdon aluli volt a legtöbb család, 15-20 holdon pedig sokan éltek

4166



vi/10/5
Adatközlő: Üzv. Csikvár Istvárné
Pinterics Katalin /Heresz-
nye sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Heresznyei horvátok kapcsolatai délebbre lakó horvátokkal.

Melyik generáció az Heresznyén, Vizváron, amely még tud horvátul?
60-70 évesek ~ kevésbé 70-80 évesek,
egy-egy családban anyósomék magyarok voltak,
ban a gyerekek is.

Hallott-e arról, hogy Horvátországból is hoztak asszonyokat feleségnek Bolhóra, Heresznyére, Vizvárra? Pl. Az I. világháború előtt, kereskedtek, nősültek is Zágráb környéke.

Horvátországból jött át a családba a dédpapa Molvárról, ide nősült Vizvári néni, apósom bátyja felesége is jügo /tanító, pap/

Emlékszik-e magyarosítási törekvésekre /tanító, pap/

Heresznyén magyarul tanítottak abban az időben mikor még ott laktam.

4166



A data 61/10/6

Adatközlő: Úzv. Csikvár Istvánné Pinterics
Katalin / Heresznye sz. 1913. júli.
3.-án./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Kenyér készítése Heresznyén

1920 körül.

Kukoricás kenyér készítése hogyan történt?

Nekem szenzáció volt, mert rozskenyeret ettünk, az is-
kolában előseréltem. Tettek kovászt rozslisztből, ruhá-
ban kelesztették, a teknőben volt ruhába kötve. Két-
szer kelesztették azt is.

Hogyan készült a kovász? Emlékszik-e a lice kifejezésre, mit jelent?

/korpa, komló, rozsliszt, kenyérhéja/
Kivettek a nyers tésztából, kovászt áztattunk, este
megtették a kovászt. Másnap reggel ledagasztottuk,
hagytuk megkelni, kiszakitottuk, vécákba raktuk és
konyha "kenyér ruhába" azt is hagyta megkelni. Mikor
megkelt, sütöttük.

Mennyi kenyeret sütöttek egyszerre?

Négy - ötöt.

Mikor kelt az első dagasztás után, mielőtt szakított-
tuk ki, jó marékkaal vettünk ki, liszttel elmorzsoltuk.
Finom vászonruhán száradt.

Mivel mérték a lisztet, egy kenyérhez mennyit?

Egy melence kb. 4 literes.

A kész kenyér stélázsliba ment, akasztott polo is
volt, mint a csillár.

Volt-e a kalácsnak kisebb méretű teknő, kisebb fejű lapát?

Csak egyféle lapát volt; külön kerestek ehhez az erdőn
megfelelő fát "kenyér betevőnek"

Ismert-e a "kiskovász" és "nagykovász" kifejezés?

"kvas"

Kenyér héjának megáztatásáról kovásznak nem hallott.

4166



Heresznye

vi/10/7
Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin /Heresznye
sz. 1913, július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Bucuk

A heresznyei bucsu augusztus 20.-án István királykor volt "pecenák"
/puha kukorica/ bucsunak mondták.

A bolhaiak bucsuját Anna-napkor tartották, ezt tükös-mákos bucsunak
nevezték a rétes + ültelékéről.

4166



VI/10/8

Adatközlő: Üzv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin / Heresznye sz. 1914. júl. 3. /

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Káposztás ételek Heresznyén
nagygazdánál.

Káposzta levesek: h. zele juva

Székely káposzta - hordós káposztából
Töltött káposzta - hordósból, volt aki paradicsomot és tejfölt is tett rá
Paradicsomos - friss káposztából
Húsos - hordós káposztából

gombát, kását nem tettek bele

Régebben a káposztából savanyítottak fejet is 4-5-öt, hogy a töltött káposztát tudják mibe kötni.

Gyermekkoromban 5 akós káposztás

2 akós répáshordó

150-200 literes paprikás hordó volt.

4166



VII/10/9

Adatközlő: Üzv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin / Heresznye sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Tejes ételek Heresznyén

Vizváron

nagycsaládnál.

Annai tejesfazék volt, hogy egy telászi tele volt.

Tejbevése - nálunk nem volt.

Hogyan nevezték a tejből, iróból, aludttejből savóból készült levest borvátul?

zacfér = habart leves: sok levest tejfellel habartak, különösen büjtbe.

Vizváron módos családok nem készítettek, csak itták.

Értett-e valaki a sajt előállításához?

Nem tudok róla.

Száritott túró- /súvi sív = száraz túró/

Tejföllel, piros paprikával, borssal a nagymama meggyúrta, napon megszáritotta, kis gombócokba formázta.

4166



V1/10/10

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin / Heresznye
sz. 1913. július 3.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Savanyúságok Heresznyén 1920 körül

80 holdas családnál.

Káposztát, répát savanyítottunk legtöbbit. Valamivel kevesebb volt az uborka.

Nemigen tettünk üvegbe, kisebb hordóba uborkát, zöldségsalátát paprikával.

pincénk volt, szellősen volt egész télen.

4166



VI/10/11

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné Pinterics
Katalin / Heresznye sz. 1913. júli. 3.

Gyűjtő: Dr. Knésy Judit.

Milyen levestészták
ismertek? Mi a horvát
nevük?

metélt? résanca

kockatészták? h. piláca, h. trganci

morzsóka? zsurmóka / tettünk bele tejsajt
csak tejsajt és lisztet bele/

reszike?

csipkedett / h. gombócica/? gombóc

kötözött tészta?

rétetésztaból / táske/?

Édesanyám kiszodorta teljesen a tésztát, mint a metéltet, vöröshagymás
szirt rá, apróra felszabta derelye vágóval "Táske" - sóskaleves
gyenge zöldcséglevesbe.

A levestészták buzalisztból készült nálunk.

4166



Heresznye

VI/10/12
Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin / Heresznye,
sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Hogyan készült a rántottleves Heresznyén?

- 1./ Felteszek rántást, piros paprikával, feleresztem, kicsit hagyom forrni, minden személyre egy tojást bele, felhabarom, besíritem.
- 2./ Van, hogy egész tojást bele személyenként, tejfölt bele, babér levél.

4166



Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin /Heres-
nye, sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

H e r e s z n y e

Ismeri-e gajgana kifejezést? Nem ismeri.

Milyen kukoricás ételeket fogyasztottak gyermekkorában?
/Kenyér, kenyérlepény, kása, gánica, prócsa/

Kukoricagánicát:

Forró vízbe sót tettünk, beleengedtük. Eldolgoztuk teje-
kávával, kakaóval, tejfölösen, hagymászsírt rá,
Simának kellett lenni, többször kellett puffanni.

Kását /Kása/: Kása h. ugyanúgy, mint a gánicát, csak tovább főtt, vörös-
hagymás zsírral, töpörtyűvel. De csak a régi fajta kuko-
ricával volt jó. Hus mellé nem, csak önálló ételként
reggelire, vacsorára.

Köleskását csak Beromfinak használtuk, de hajdinát sokat. Egész évben
volt hajdinakásám.
Hozzávaló törőbe tettük. Mint egy nagy turós zacskó,
hegyes vége volt, rönk volt a törője. Tökmagtörő is
olyan stupa.

Mi volt a szárazpogácsa horvát neve? Hogyan készült?
h. pogácsa volt a neve.

Kukoricalisztből nálunk nem sült pogácsa.

4166



VI/10/14

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin /Heresznye sz.1913. július 3./

Heresznyén:

Gyűjtő: Dr.Knézy Judit

Ünnepi étrend: jeles napi

Heresznyén: mátkázókor a keresztmama adott a keresztgyerekeknek narancsot és hímestojást, olyankor cseréltek tojást. A fiuknak is adtuk. Lányok is cseréltek egymással, de fiuk lányokkal is. Ilyenkor mulatság volt.

Szilveszter este: tollaspogácsát sütöttünk, hogy meddig élnek, a nevéket papíron belesütötték, akie megpirul, az meghal a következő évben.

Andrásnapi gombócsítás volt, férfineveket irtak papírra, gombúcba tették kifőzték.

Farsangi fánk: nálunk nagy divat volt - 10-12 éves gyerekek is jártak bálozni, kelt fánkot vittek ők is, a nagyobbak is.

Forgácsfánk köznap készült csak.

4166



V i s z v á r o n

gazdasági események étrendje

VI/10/15
Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin /Heresz
nye sz. 1913. július 3./

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Aratás: leves, csak egyféle volt
pecsenye

Nem vittek téstát a mezőre, mindenki hazament, csak ha
Huszinyában dolgoztunk /Jugoszláviában/, oda vittünk ki
ételt, meleget, a magyarországi részen olyan közel volt
a határ, hogy hazajártak ebédelni.

4166.

v1/10/16



H e r e s z n y e

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné Pinterics
Katalin, kat. /1913.juli.3./
Heresznye, 1979.junius.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Dísnóhus felhasználása: dísnósajt

töltelékes készítmények: liszteshurka
véreshurka
kolbász

Mit szeltek régen a dísnósajtba?

A vesét beleszelték.
Gyomrot sajtnak töltöttük.

Legelőször a sajtot fogyasztottuk el.

Liszteshurkát nem készítettünk, de hajdinkását
/v. kukoricakását/

Füstölték-e mindig a kolbászt?

Dísnóüléskor frissen készítették, egy hétig frissen
elállt.

Még nyáron is volt szárazkolbász.



Adatközlő: Üzv. Csikvár Ietvánné
Pinterics Katalin, kat. /1913.
július 3./ Heresznye, 1979. június

H e r e s z n y e :

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Karácsonyi étrendek:

Karácsony böjttjén: /december 24./

reggel semmit se ettek délig
délben: olajos-bablevest
rétes - hajdinakásás rétest
szárazborsó volt a rétes előtt leginkább
nyers olajos hagymával /megtörték a hagymát
és rá olajat/

este: a maradékot tálalták fel.

Karácsonyi asztal: Szent este.

Minden sarkán egész búzakenyér volt, a pohárban
/cserép pohárban: búzát, árpát, rozsot, kukoricát
egymásra raktak. A közepén gyertya állt. Az az ab-
rosz volt feltéve az asztalra, amiből vetették
összel a gabonát. Díszes volt, mert megnézték egy-
mást.

Az asztal alatt szénacsomó és szalmacsomó volt az
én kigyerekkoromban, - erre rá-lehetett ülni fiuk-
nak, lányoknak és diót,ogyorót cseréltek egymás-
sal.

Azzal a gyertyával üdvözölték a karácsonyfát.

Éjreli mise után kossonyát ettünk. Nálunk külön tányérból ettünk.

Karácsony első napján /december 25/:

tyukhúsleves, főtt hús, tejfölös fokhagymamártás,
pecsenye és rizsa volt, ünnepes tejfölös.

4166



V/10/18

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin, kat./1913.
július 3./ Heresznye, 1979.
június.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Heresznye:

Ünnepi tésztafélék:

Kalács:

Karácsonyra busacipót /kenyeret készítettek/ kisebb méretűre, mint a hétköznapi kukorica, vagy kukoricás-rozsos kenyér.

Rétes: Gyakori étel, neve gibanina horvátul

Kelt rétes neve h. masanica.

Finomabb pogácsák: nagyon gyakori és kedvelt volt a pogácsa dióval /pogácsa e orejam/. Kis zsírt, tejfölt, élesztőt is tettek bele.

Paprikás, krumplis pogácsa nem nagyon volt divat Heresznyén.

4166



VI/10/19

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné
Pinterics Katalin, kat. /1913.
július 3./ Heresznye, 1979. jú-
nius.

H e r e s z n y e :

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Tüdőleves "paicsali" készítése.

horvátul: juva - leves

A tüdőt, nyelvet, vesét, szívet és egy darab húst feltesznek forralni.
Ha félig megfőtt felszelem apróra, akkor pörkölt szerűre felteszem
tovább. Magyarborsot /őrült/, babérlevelet, sót, mikor elkészült és
hig, világos rántást és tejfölt bele.

4166



VI/10/20
Adatközlő: Özv. Csikvár-Istvánné Pi-
terics Katalin, kat. /1913. ju-
lius 3./ Heresznye, 1979. június

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Családi szokások étrendje

1930 körül Heresznyén.

Lakodalmom: levessel kezdték, utána főtt hús tejszeles mártással,
pörkölt hajdinakásával vagy rizzával
fasírt

rántott hús, peccsenye

Libát is vágunk, a libamájat a rizs tetejére raktuk.

Bucskor ugyanez volt az étrend.

4166



VII/10/21

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin, kat./1913. júli. 3.
Heresznye, 1979. június

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Répából való ételek
Heresznyén, Vizváron

Répa levest be is szokták sűríteni. Nyáron lereszseljük a répát, fazékba, vizet rá, kenyérhéját rá. A napon 2 nap savanyítjuk. Kis buzalisztet is szórunk rá, a tetejére. Nem nagyon savanyu, tetejét ledobjuk.

Ha kacsát vágunk, aprólékját beletesszük a répával /lé nélkül/ rántást rá és tejfölt, /disznóhussal is készítjük, de akkor paradicsomot teszünk bele./

Télen is savanyítottunk - kevés sót rá /kevesebbet sokkal mint a káposztához/ melegen tartjuk, nem súlykoljuk le nagyon, éppen, hogy elsimítjuk.

Töltelékkel répa: tejföllel habartuk.

4166



VI/10/22

Adatközlő: Úzv. Csikvár Istvánné Pinterics Katalin, kat./1913. júli
3./ Heresznye, 1979. június

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Halas ételek Vizváron

Halat vittek árulni Horvátországba, helyette hoztak baromfit Bécsbe
/Varga Feri bácsi volt tyukása/ - a két háborgu között.

Rácponty: megtisztítottuk, csak 3 kg-ost volt érdemes sütni, a törzseit.
Paprikás krumplit csináltunk, a tepszit közepibe öntöttük félig főtt,
záberítettam a halat, a zajtjával leöntöttem, utána tejfőlt a kivétel
előtt kb. 5 perccel öntenek rá.

Nagyhalakat zsirban sütöttünk, olajban.

Bőjtben vajban is sütöttünk halat.

4166



v1/10/23

Adatközlő: Özv. Csikvár Istvánné -
Pinterics Katalin, kat./1913. ju-
lius 3./ Heresznye, 1979. június

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

Zsír sütés Heresznyén

Ústben sütötték a zsírt, nagy darab peccsenyehusokat tettek bele
/1920-as évek./

Ismerték-e a füstölt hájat?

Nem, hanem kisütötték, azt használta el édesanyám
legelőszőr.

A bélzsír volt a szerszámkenő zsír.