Senous Heavel Mazer MA - 1788/85

NA.

600 200 : KAPITANT ORSOLTA oculotés NEDE: 1976.

TART .: NÉPR. OSMETUGGESEK .... ICE ROOIU ALAPSA'N

6 lap

TOLORADN' MUTATO: VIZUAR

SARKMUTATO: XXXIII

LE GAROA'S

KISKUNHALASI GYÁRA

ATUENETUE A NA - 224/85 - à TÉTELE ALOL.



PAPÍRIPARI VÁLLALAT

N. A-nar. Adatközlő: Csikvár Istvánné /1913/Heresznye-i 1 HUZES UNA! M szül. rom.kat. 1931-be került Vizvárra Gyüjtő:Kapitány Orsolya 1976. julius 19. YADUSNE 1. Gabonát , kukoricát nem hordtak piacra, a zsidók vásárolták fel. b/ burgonyát csak a saját szükségletnek megfelelő.en termeltek.a z 1935-ös esztendőkig. A második vil.háb. után a burgonyát kezdték felvásárol ni az un. futurák. c/ A bort, babot, diót, mákot a Futura vásárolta fel. D/ A faluban caak kendert termeltek, lent nem. A kender termelése csak a saját igényeket elégitette ki, piacra nem termeltek. A kenderföldek a mai Szabadság u. voltak,

közvetlenül a falu alatt. Minden család kb. 40 sor kenderrel rendelkezett .

A kenderföld loo-150 m hosszu volt.

A kendert répa, hajdina kölrs vagy árpa tarlóba kellettz elvetni.

A hajdinát ugy hasznositották, mint a rizst. A kicsépelt hajdinát a padláson kiszáritották . Vizben kifőzták, kiöblögették

hogy tiszta legy en . Vagy a padláson , vagy az udvaron száritották. Hajdinaleves: hig rántást készitettek. Feleresztették és bele-

> tették a xxx hajdinát. Zellerrel és petrezselyem zöldjével izesítették.

Hajdina rétes : Tölteléknek használták a hajdinát. Kevés zsirban megdinsztelték és ezzel töltötték meg nagypéntekre a rétest. Tetejét tejföllel öntözték meg.

Böjtben a réteshez bablevest készítettek.

e/ A családban a tejtermékeket mindig felhasználták,

f/ Piacra nem szállítottak tojást és baromfit, mert a tyukászok járták a falvakat és összeszedték. Az első időben fonott hátikosárban , később Jovaskocsival szedték a baromfit és a tojást. Az árut mindig pénzért vették átr 2/ Milyen vásárokra jártak eladni; venni?

a/ Lovat - Nagyatádra

Barcsra Sabócsára

mentek venni

1950-es években már Vizváron is volt egy évben két vásár. Az I. vil.háb. előtt Jugoszláviából nagyon sok lovat hajtottak át a vizen eladni. c/ disznót, süldőt általában Csokonyavisontán vették.

d/ Birkát a hab. után a gazdák tartottak 3-4 db-ot. Ebben az időben szükiben voltak a ruhának ezért volt szükség erre.

A kecsketartás a faluban nem volt általános.

- 3. A gazdaasszonyok kukorica , gabona , tojás, baromfi, eladásából szereztek pénzt.
- A falut tyukászok, gyógynövénygyüjtők és állatkereskedők járták.
  - Tyukász: Vizvári család volt, ők szedték össze a faluban a tyukokat és tojá st .

Gyógynövénygyüjtő:

I/2

Állatkereskedő:/kupec/ Heresznyén és Vizváron is élt . de a szomszéd falukból is jöttek idegen kereskedők.

A két világháboru között a faluban megalakult az un. <u>f u t u-</u> <u>r a</u>, amely felvásárló hely volt.

5. Vizváron a következő iparosok éltek: kovács

takács, szabó,

cipész, borbély, hentes

kocsmáros, bodnár, asztalos

kádár, bocskoros.

Bocskortz Háronfán még a 40-es években is hordták. e A mestrek a. körzet minden vásárára eljártak/Nagyatád körzetében./

## II. Beszrezés

1. 1918-20-es években Jugoszláviából főleg ékszert,

lábbelit, és ruhát hordtak át . Ezt a kereskedelmet

svercelezésnek hivták.

A falut üvegesek , bádogosok, paprikaárusok szintén járták.

Fazekasok csa aratás után járták a falvakat és akkor edényeiket Rétszer vagy háromszor megtöltve gabonával adták el. Bicskások és fésüsök is megjelenték néha a faluban.
b/ A teknővájó cigányok füzből készitették a teknőket és a falvakat járva ajánlották portékáikat a parasztoknak.
Füvesasszony: Torokfájás ellen forró vizbe sót tett és

ez fölött gargalizáltatta a beteget. A faluban viaszt is öntöttek és szenes vizzel is gyógyitottak.

Szoptatós anyának a fülébe meleg tejet a fülébe eresztettek -ez jót tett.

Nyilt sebre: gyorsan kenyeret rágtak és ezt a sebre kötötték.A nyálat gyógyitó hatásunak válték.

Kelés ellen paradicsimot tettek a kelésre vagy sült hagymát. Fertőtlenitőnek pálinkát használtak.

Fertőzött sebre céklalevelet, vagy fehér liliomot használtak. Ha az embert mezőn érte valami baleset, akkor utifüvet tettek a sebre. Akinek a melle fájt /tüdő/mézet vagy vöröshagymát fogyasztott.

<u>Mézeskalácsos</u>: Nagyatádon , Barcson és Babócsán müködött. A környék bucsuira eljártak a mézeskalácsosok és kipakoltak. Vizváron egy évben két bucsu van.

Május 16-át követő vasárnap

Október 2.-át követő vasárnap

A mézeskalácsos sátoránál a már cot mindenki elfogyasztotta, haza nem vittek belőle. Vizváriak a pirosbábot ismerik , de tészta sütésénél nem használták.

A bábosnál vásároltak festékeket és ezt használták a tészták szinezésénél. - kuglóf, beigli

Báboskuglóf kifejezést nem ismeti , csak simán kuglófnak ismerik.

Kuglóf: 3 dkg élesztőt cukros tejben felfuttatták / megke-

- verték kovásznak / 2 összemarék lisztet tettek bele.
  - 2 tojássárgáját
  - l kanál tejfölt tettek hozzá. csipetny i sót

Amikor a tészta elkészült felolvasztott vajjal mégegyszer összedolgozták . /ehhez 3 dkg vajat használtak/ A tésztát aludttejjel gyurták . Gyurás után felére osztották és festéket tettek az egyik felébe.

"Két órát kelni hagyták, kelés után elsodorták. Az elsodort tésztákat egymásra helyezték és összehajtógatták . Összehajtogatás után még egy órát pihentették. Tölteléknek mákot

diót és mazsolát használtak.

A vásárolt vagy kapott bábokat csak disznek használták. <u>Puszedli:</u> Szakácskönyv alapján készitették el. Vizváriak hamis mézest nem készitettek , mert a faluban voltak termelők , és a családok is foglalkoztak méhészkedéssel. A mézet böjt idején , de azon kivül is szivesen használták. Mákos tésztára tették böjt idején a mézet. Mákos, diós, kukorica gánicára is tettek mézet. Mákos , mézes bubutát készitették / Ez a tésztaféle olyan mint a nudli/

Lépes mézet adtak a háziak a kukoricafosztóknak enni. Mézet nemcsak a felnőttek , hanem a gyerekek is fogyasztottak. II/2 A butorokat vásárolták, asztalosoknál .

ékszert- Pécsen Kanizsán

Kanizsán szerezték be. bucsun és vásárokon. Kaposváron

Kékfestő anyagot - házivásznat festették be Bolhón, vsagy készen boltban vásárolták. <u>bundát:</u> vásárokon , vagy városokban <u>csizmát:</u> vásárokon Kalapot: vásárokon bőrtarisznyát: vásáron kályhát ,: zsidóktól és üzletekben szerezték be.

3. Vizvár on egy évben két vásár volt. -tavasszal és ősszel.

III/

A szülői háznál pénteken és szombaton tartottak böjtöt. Reggeli: - turó, tej, tejföl, vaj. / 2-3 tehene volt a család-

nak/

Ebéd: krumplis tészta

pogácsa/ diós/

Pénteken mindig babot készitettek.

Szárazborsó: A babot forró sós vizben megfőzik, majd leszürik. A leszürt babra forró rántást öntenek, és összekeverik. Paprikával és savanyu uborkával fogyasztották.

Minden péntekre ezt készitették-

Vacsora: tejfölösturó

<u>Tökmagolaj készítése</u>: a tökmagot kemencében megszáritották és hajdina törővel megtörték. A megtört tökmagot vizben kifőzték. A főzet tetejéről leszegett olajat lábosba szedték és ezt fogyasztották.

A tökmagolajat hagymára öntötték és szárazbabbal fogyasztották.

2. Szokásban volt-e böjt alkahmával ?

a/ 1	vajjal főzni		-	igen
b/	tökmagolajjal	főzni	-	igen

c/ rántás helyett tejfölös, lisztes vagy vajas habarást késziteni a levesbe? - tejfölös habarást

/ husos babpt, krumplit habarással készitették.

d/ a halat olajon és vajon egyaránt sütötték.

3. A falu népe római katolikus vallásu volt és van tulsulyban.
 A legfontosabb böjti napok : péntek

karácsonyi böjt.

Nem böjti napokon nam volt szokásban tökmagolajjal főzni. Habart levesnek csak a h u s o s l e v e s t készitették.

IV. Felekezeti különbségek a katolikus , reformátusok lakáskulturájában. a századfordulón.

 Heresznyén az 1920-as években a házak bejárati ajtaján a J é z u s -s z i v e kép volt kifüggesztve.

Szobában: szentképek - az ágy fölött

feszület - az ágy fölött szobrok angyalok Szent Antal képe

Konyhában a konyhaszekrényben imakönyvet tartottak. A szines üvegpoharakat a szekrény tetején tartották a gyertyatartóval együtt.

A családban volt zenélő kép , Horvátországból hozták Jézus szent család

Madonna , de a háboruban eltünt.

## Bucsuk:

a/ Segesdre - körmenettel mentek

Gyüdre - vonattal

Turbékra- vonattal

Csoportosan, zászlóval mentek el.

Reggel indultak , a faluból harangszó kisérte ki a bucsusokat. Ünneplős viseletben mentek , bucsujelvényük nem volt. Az utra ételnek kövesztett sonkát, zöldpaprikát, kelttésztát vittek magukkal.

