



60000. KNEZET JUDIT

60000'S IDEJE: 1968.

TART.: CSÖKÖLY (NÉPI TÁPLÁLKOZÁSA)

NÉPRAJZI ADATOK.

---

66 lap

---

FOLDRAJZI MUTATÓ: CSÖKÖLY

SAKCMUTATÓ:

I  
X  
XI  
XII  
XX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNOVÁS

ÁTVEZETVE AZ ÉRTÉSEGES LTK. 1170-es TETELE ALÓL

## Szoba és konyhaberendezés

XI.Csököly,1968 aug.

"Az első házba látszik a mestergerendán felirat: 1843-ik május.10.dik. A füstökonyha nagyobb volt, később választották le a keskeny füstölőt, ezt most is használjuk. Ez a füstölő fűtőkonyha is, télen innen fűtöttük a szobabeli cserépkályhát. De a füstökonyha idejében is innen fűtötték az első szobát. A füstökonyhába ez az egyszerű pad van, szemben a kemencével a sarokba, de nem emlékszem arra, hogy ezen aludtak volna. Az ilyen nagyméretű füstökonyhában a sarokban krumplit tartottunk. A szobafelőli részen a most leválasztott füstölőben még most is meg van a sárból a falba rakott gyufatartó rész. Az első ház ablaka és ajtaja is nagyon régi, a ház előtti rész pitarnak és gangnak is nevezzük.

A párnát náluk vánkosnak nevezik, kűttóvászomból szokott készülni. A dunna neve párna. A diszes párnák bulavászomból készülnek /pamukos/.

## Szoba és konyhaberendezés

XI. Csököly, 1968 aug.

"Az első házba látszik a mestergerendán felirat: 1843-ik május. 10. dik. A füstökonyha nagyobb volt, később választották le a keskeny füstölőt, ezt most is használjuk. Ez a füstölő füstökonyha is, télen innen fűtöttük a szobabeli cserépkályhát. De a füstökonyha idejében is innen fűtötték az első szobát. A füstökonyhába ez az egyszerű pad van, szemben a kemencével a sarokba, de nem emlékszem arra, hogy ezen aludtak volna. Az ilyen nagyméretű füstökonyhában a sarokban krumplit tartottunk. A szobafelőli részen a most leválasztott füstölőben még most is meg van a sárból a falba rakott gyufatartó rész. Az első ház ablaka és ajtaja is nagyon régi, a ház előtti rész pitarnak és gangnak is nevezzük. A párnát náluk vánkosnak nevezik, kúttóvásznonból szokott készülni. A dunna neve párna. A díszes párnák bulavásznonból készülnek /pamukos/.

11/10/127

Népi építkezés Csökölyben.

IX. Csököly, 1948. aug.

A pajtának a részei: lent fekszenek a talpfák, a sarkokon a szeglábak, az álló oszlopokat a talpfákkal a kilincs köti össze, /ez a kitámasztó/ felül a gerendákon a koszorugerenda nyugszik, a koszorugerendákat az átkötőgerendák kötik össze, a tetőszerkezetet a szalufa, a kokaskötő, és a léc alkotja. Az egész pajta csak faszöggel van szögezve. Kétfiókos egyik fiókba széna a másikban polva van. A ház eresztét, szegélyét, mi csöpögésnek nevezzük. A tetőzete a bagzsupp és kanczsupp fedi, a bagzsupp a tető oldalán, a tetőt pedig és a sarkokat a kanczsupp.

A fát az építkezéshez Jákó és Csököly közötti Ragyogó-erdőből hozták.

A község régen nem így települt, a legfontosabb utcái a Postautca és Rózsa-utca voltak.

Népi építkezés Csökölyben.

IX. Csököly, 1968. aug.

A pajtának a részei: lent fekszenek a talpfák, a sarkokon a szeglábak, az álló oszlopokat a talpfákkal a kilincs köti össze, /ez a kitámasztó/ felül a gerendákon a koszorugerenda nyugszik, a koszorugerendákat az átkötőgerendák kötik össze, a tetőszerkezetet a szalufa, a kokaskötő, és a lécs alkotja. Az egész pajta csak faszöggel van szögezve. Kétfiókos egyik fiókba széna a másikban polva van. A ház eresztét, szegélyét, mi csüppögésnek nevezzük. A tetőzete a bagzsüpp és kanczsüpp fedi, a bagzsüpp a tető oldalán, a tetőt pedig és a sarkokat a kanczsüpp.

A fát az építkezéshez Jákó és Csököly közötti Ragyogó-erdőből hozták.

A község régen nem így települt, a legfontosabb utcái a Postautca és Rózsa-utca voltak.

A főzés időtartama, ideje

VIII

Csököly 1968. szept.

Több idő köllött a főzéshez, mint most, mert a "kuzskóban"/a kemence mellett/ nem is érte a tüzet annyira a szél-lassabban főzött, mint a mostani sporhet. Betették az ételt a parasztfazékba, a fazéket a házba, nagy pupos fedővel leborították.

Nagy dologidőben nem értek rája főzni napjában egyszer sem. Olyan-  
kor tejfölös túró vöröshagymával, vagy szalonna paprikával volt az étel.  
Télen főztek a legtöbbet, akkor ráértek. Akkor volt a szövés-fonás, de  
amiatt nem hagyták el a főzést. Télen is előfordult, hogy nem főztek,  
ha az asszony elment az erdőre az urával segíteni neki, vagy más munká-  
ra. A főzés az állatok ellátása, a föld mellett mellékes volt.



A főzés időtartama, idénye

VIIg

Csököly 1928. szept

Több idő kellett a főzéshez, mint most, mert a "kuzskóban"/a kemence mellett/ nem is érte a tüzet annyira a szél-lassabban főzött, mint a mostani kporhet. Betették az ételt a parasztfazékba, a fazékat a parázsaiba, nagy pupos fedővel leborították.

Nagy dologidőben nem értek rája főzni napjában egyszer sem. Olyankor tejfölös túró vöröshagymával, vagy szalonna paprikával volt az étel. Télen főztek a legtöbbit, akkor ráérték. Akkor volt a szövés-fonás, de amiatt nem hagyták el a főzést. Télen is előfordult, hogy nem főztek, ha az asszony elment az erdőre az urával segíteni neki, vagy más munkára. A főzés az állatok ellátása, a föld mellett mellékes volt.

Népi építkezésI.  
Csököly, 1968. aug.

Két család lakta ezt a házat, ezért épült két kamra ~~maximális világos~~  
~~háttérrel~~. A fiatalasszony ebben aludt. A szökrönye bent volt a  
szobában. A néném, mikor férjhezment 1921-ben, akkor ebben aludtak. Ágy  
vált benn, készli, rossz szék. Akkor nem értékük a fiatalokat, csak  
dolgozzanak.

Itt füstökonyha volt, az első világháború körül épült a kémény  
/mászókémény/. Akkor választották le a "kuzskót" ahol a krumpli volt.

A füstökonyhából fűtötték a cserépkályhát. Volt kemence, katlan,  
de a vasfazék ~~háncra~~ volt aggatva, hogy ne nyomja szét a katlant.  
Az istállónk, borona volt, a pajtával egybeépítve, egy fedél alatt.  
De a fala sövény volt. A kamra nem volt ilyen magas 1910 körül emel-  
ték meg a tetejét. Mi itt olyan főváltott gyerekek voltunk, akiket  
örökbe fogadtak, talán azért volt olyan nehéz sorunk.

Vásárra Kaposvárra jártunk, de nálunk is volt vásár.



Népi építkezés

I.

Csökörly, 1968. aug.

Két család lakta ezt a házat, ezért épült két kamra ~~xxxxxxxxxxxx~~  
~~xxxxxxxxxxxx~~ A fiatalasszony ebben aludt. A szökrönye bent volt a  
 szobában. A néném, mikor férjhezment 1921-ben, akkor ebben aludtak. Ágy  
 volt benn, készli, rossz szék. Akkor nem értékük a fiatalokat, csak  
 dolgozzanak.

Itt füstökonyha volt, az első világháború körül épült a kémény  
 /~~mészókémény~~/. Akkor választották le a "kuzskót" ahol a krumpli volt.

A füstökonyhából fűtötték a cserépkályhát. Volt kemence, katlan,  
 de a vasfezék ~~lancra~~ volt aggatva, hogy ne nyomja szét a katlant.  
 Az istállónk, borona volt, a pajtával egybeépítve, egy fedél alatt.  
 De a fala sűvény volt. A kamra nem volt ilyen magas 1910 körül emel-  
 ték meg a tetejét. Mi itt olyan főváltott gyerekek voltunk, akiket  
 örökbe fogadtak, talán azért volt olyan nehéz sorunk.

Vásárra Kaposvárra jártunk, de nálunk is volt vásár.

Csököly 1968. júl.

Tarhonya

Ezt a bóbúlszoktunk hozni, leveshez, vagy köretnek használtuk.

Levesbe szárított, elvagdalt tésztát használtunk csak. De ezt zsirral turóval stb is ettük.

Sóspogácsa ,Laska

a "laskát" vékonyra sodrik, megtöltik káposztával esetleg dióval és megsütik. Csak só, víz, liszt ment a tésztájába. De finomliszt, előliszt kellett hozzá. A "sóspogácsa" tenyérszerű nagyságú ujjnyi vastagságú volt. Én ma is csinálom néha.

A laskát kb 30 cm hosszúra, szélesre csináltuk. Kemencében sütöttük tepsi nélkül később a pórhet tetején is.

Csököly 1948. júl.

Tarhonya

Est a bóbú szektünk hozni, leveshez, vagy köretnek használtuk. Levesbe szárított, elvagdalt tésztát használtunk csak. De ezt zsírral turóval stb is ettük.

Sós pogácsa, Laska

a "laskát" vékonyra sodrik, megtöltik káposztával esetleg dióval és megsütik. Csak só, víz, liszt ment a tésztájába. De finomliszt, előliszt kellett hozzá. A "sós pogácsa" tenyérmnyi nagyságu ujjnyi vastagságu volt. En ma is csinálom néha.

A laskát kb 30 cm hosszúra, szélesre csináltuk. Kemencében süttük tepsinélkül később a pórhet tetején is.

IV/10/135

Inségételek

VII.  
1968. július

Inség idején a buzalisztet puliszkával, kukoricagánicával póttuk,  
prószával, kukoricakenyérrel.

Inségételek

VII.  
1968. július

Inség idején a buzalisztet puliszkával, kukoricagánicával póttuk,  
prószával, kukoricakenyérrel.

Hullott gyümölcs

VII.  
1968. július

Hullott gyümölcsöt pénzér szoktak eladni a módosabb gazdák.



IV/10/137

Hullott gyümölcs

VII.  
1968. július

Hullott gyümölcsöt pénzér szoktak eladni a módosabb gazdák.

SalátákVII.  
1968. július

Buborkát ettünk, elgyalultuk, fokhagymát pucoltunk rá, ecetet, kis só és cukrot rá - buborkessláta a neve.

Buborkát savanyítottunk: kis sütnivelőt töltünk meleg vízbe, só, meggyfalevelet, vadkaprot és ebbe töltük bele a megmosott buborkát.

Vadsalátát is szoktak koratavasszal enni.

Vadkaprot össze szokták szedni uborkába, savanyításához használtuk. Volt, aki termelt is.

SalátákVII.  
1968. július

Buborkát ettünk, elgyalultuk, fokhagymát pucoltunk rá, ecetet, kis só és cukrot rá - buborkessaláta a neve.

Buborkát savanyítottunk: kis sütnivalót töltünk meleg vízbe, só, meggyfalevelet, vadkaprot és ebbe töltük bele a megmosott buborkát.

Vadsalátát is szoktak keratavasszal enni.

Vadkaprot össze szokták szedni uborkábs, savanyításához használtuk. Volt, aki termelt is.

Madarászat, halászat, rápsickodás.

19110/140  
Adatközlő: Kiss István, Csö-  
köly, 1968. május.

Sok vót itt a rápsic. Puskával leginkább éjjel dolgoztak.

Nyulnak "dróthurkot" tettek, azaz egy kis cüeket tettek egy fára, drótot ráhurkoltak, kis fűjet elé, belebútt a nyul, s ahogy akarta visszahuzni a fejét, ahogy rángatta a drótot, egyre inkább a nyakára szorult.

Madaraknak a kukorica fejére "tört" tettek, azaz póznára kukoricafejet tűztek, s a kukorica tetejére tűt. A madár aztán ahogy akarta szedni a szemeket, a tübe beleakadt és megsebezte.

A rápsicok között volt szegényebb, meg gazdagabb is, aki szerette a vadhúst. A gilicét szerették levesnek elkészíteni megfőzve.

Ürgét nem fogyasztották, de vízzel öntötték ki a lukból.

Halat fogni Mikébe mentek el. Maguk kötöttek hálót. Én kétféle hálóra emlékszem, az egyik a "huzóháló". 1 m-es rudra két egymást metsző abroncsot szereltek és erre rögzítették a háló négy végét. /Emelőháló/. A másik fajta háló a dobháló, karikós forma vót, a szélein nehezekek vótak ólombu. Beledobták a vízbe, lemerült, a kötéllal összehúzták alul a nehezekekkel, együtt a háló széleit, és kihúzták a bennelevő halakkal együtt. /Dobháló/.

A gyerekek szoktak madártojást szedni és azt megsüttették.

Vadmadarat /kányát, tubafélét, gilicét/ megfőztük, kiszedtük a levesbó, kis hajmás zsíron vöröshagymával átsütjük.

IV/10/141

Népi táplálkozás

Adatközlő: Kiss Istvánné  
73 éves volt  
13 holdas pa-  
reszt és férje.  
Kiss István,  
Csököly, 1968.  
május.

Gyűjtögetés

Cigányok szoktak hozni a ropoji erdőbü gombát. Kátortak: köserü gom-  
bát, nyulgomtá. Kocsival jötte. Harmadik buzalisztért szokták cse-  
rélni.

Vadméhek mézét szokta kiszedni pl. Tamás Jóska földtelen ember. Be-  
dugta a lukját és főfüstöte ánsleggal, attu mögfullattak. Maga fo-  
fogyasztotta el. Vadméheket itt nem szoktak befogni kaptárba. A vad-  
mézet kenyérre használták el, de mézes bort is szoktak készíteni ve-  
le, mikor valaki a családban kehót.

Vadkaprot össze szokták szedni, uborkába savanyításhoz kellett, de  
volt aki termelte is. Vadtormát vót aki összeszedte, mögreszelte,  
tejet, vagy tejfelt tett rá, s felforrallta. "Tejfölös torma " vót  
a neve. A reszelés után mög kellett kicsit porkölni /sütni / a tor-  
mát, csak utána jött rá a tej, vagy tejfel.

Vadkörteét ómával együtt összeszedték és ecetnek használták el.

Vadkörtefába bele szoktak ojtani szelidet. Kovács /Kács / Jankó bá-  
csi /+ / ojtott nekünk be vadkörtefát szeliddel. Más házaknál is  
ojtott, de kinn az erdőben, vagy mezőn nem ojtott.



## Szőlőtermelés

Adatközlő: Czebei Ferenc  
Cséköly, 1968  
május

Régi szőlőfajták: A kadarka és rizling volt. A kadarka vékonyhéjú, könnyen darálható fajta, hamarabb forrt és igen könnyű volt a kezelése. A rizling hasonló. Fából készült darálót használtak hozzá, szoktam is olyan csinálni. Két fahenger törte össze a szőlőt. A boruk olyan

~~1907-1908-ban jött a burgundi és oportó.~~  
silleres vörös volt.

1907-1908-ban jött a burgundi és oportó.

Mióta én tudom, itt a homokon termelték a szőlőt. Ez alkalmas is. Most az a baj, hogy nincs trágya és kevés a szalma, amit adnak.

A szőlő művelése: A szőlővesszőket március utollán, április elején "iskolába" ültetjük le kinn a "hegyen" a pincénél. "Gyökerest" és "simavesszőt". A rendek végébe ültetjük el, itt meggyökereszik és úgy ültetjük el "vágótükéknek" "kapástükéknek". Ugyanolyan mélyre ültetik, 25-30 cm-re. Ültetésnél "szőlőültető gödörnek" nevezzük. A felekét megtrágyazzuk. A már elültetett tükéknél a bekapálás novemberben van, karózás márciusban, kikapálás áprilisban, ujtás májusban, kötözés júniusban, sarabolás augusztusban.

Az én időmben már karóztak. Akácfa a legjobb, legkeményebb és legtovább tart a földben.

A szőlőművelés szerszámjai: Kétféle kapát használtunk, a "tehénszájut" és a "sarabolót". Ezenkívül olykor ásót is. A "furut" a vesszőültetésnél használtuk. / A föld "megfordítása" azaz rigolizása télen volt, ezután a tőkék helyét a furuval kifurták, malteros lóganét tettek bele és akkor került bele a vessző. Ahol megvolt fordítva a föld, ott jobb a termés. A metszéshez használtuk a metszőkést. Ha erős volt a tüke, erősebb vágást kapott, hosszabb csapokat, ha gyöngébb volt a tüke, gyöngébbet. Erősebb tükén 3-4 szemet, gyengébben 2 szemet hagytunk. Vagy pedig a gyengébben egy "alvó szemet", ami legalul van. A metszőkés, vagy kacor sarlózatjával, azaz a homoru részével vágják a vesszőket, úgy hogy összefogták. A fejszójával pedig a száraz tükefejet, száraz ágat vágják. A metszőkés részei még: a karika, amely rögzíti a pengét a nyélbe, és a nyél.

cm-

A furu fából volt, felül a hajtófa kb. 40 cm-es, alul a furu 80-1 m magasságig, az egész T alaku.

A kötözést hársal és zsupszalmával végeztük. A gyepükön a gyenge hársfahajtást levágtuk, bőrét lefejtettük és a béle jó volt a kötözéshez. A zsuptot összepöndörgették az asszonyok, átfogták vele a szőlőhajtásokat és megtekerve bedugták a zsupp végeit. A kötözést és kápálást az asszonyok végezték.

A permetezés: 1906 előtt fazékban vót a rézgalic és összefogott zsuppal, söprűvel, ronggyal locsolgatták meg vele a szőlőt. Csak 1906 óta használnak permetezőt, ami már egyenletesebben osztja szét a permetező anyagot.



## Népi táplálkozás

## Gyűjtögetés

Adatközlő: Kiss Istvánné  
73-éves volt  
13 holdas pa-  
raszt és férje  
Kiss István.

Sokan szedték a vadsóskát, vadsalátát, szósznak készítették el.

Bodza virággyát a patikának gyűjtötték.

Hársfa virágot mindenki gyűjtött teának.

Komlót csak egy-két ember termelt itt, fára futtatták fel és sört csináltak belőle. A sütnivalóba nem használták fel.

Az akác virággyát a gyerekek szokták szedni és enni.

Kamillát gyógyításra használtuk, gyulladássos szem ápolására használtuk borogatásnak, vagy gyomorrontásra ittuk.

Lasponyát termeltük csak gyümölcsként fogyasztottuk.

Gesztenyét itt termeltek néhányan, ezt úgy fogyasztottuk, hogy megfőztük.

Makkot /bükkmakk / nagy krumpliszedő kosarakba, vagy zsákba gyűjtöttük az erdőn.

Tormát az én időben már termeltük, volt aki vadontermő tormát használt fel. Úgy készítettek el, hogy leeresztük és tejben felforrasztuk. Szósznak neveztük.

A gombák közül sokfélét szedtünk, azt mindenki szerette. Szivafagombát, amit a szivafa alatt találtunk, fokhagymás zsirban sütöttük meg egy kis csipet paprikával. Én szósznak nevezem. /Gombapörkölt/ A vargányát szósznak készítettem, vagy szárítottam tepsiben. Givát, csibegombát fokhagymás zsirban megsütve fogyasztottunk. Köserű gombát előbb kűeszték, leszűrik, kimosik és úgy sűtik át fokhagymás zsiron. Gombát mi már a szagáról megismertük. Itt a faluben jóformán mindenki szedte. A községi pásztor szokott hozni be a gazdáknak csibegombát. A nyulgomba is nagyon finom.

A makkszedés: Közösen a lányok szoktak kimenni makkot szedni a disznónak csollánzsákba, esetleg kosárba. Olyan kampót is vittek magukkal, ami fából volt és elhajlott az ága. Ezzel rázták meg a fát. Makkot szedni gazdag és szegény is kijárt, mert mondták, hogy a disznónak igen jó a makk. Ez a makkgyűjtés csak néhány napig tartott, mert hamar lehullott és azt összeszedték.

Vadalmát begyűjtötték ecetnek. Én jó ómábu szoktam ecetet készíteni. Gyerköcök szokták szedni a vadómát és körtét. Otthon aztán mögtörték kis csöbörben / olan dongás kis edényben / muszolófával, aminek a végi olan sulokforma. Benn át a csöbörben míg meg nem ecetesedett, főhozta a bőrét az óma ízét, alu maradt az ecet, azt leengedték. A csöbörnek alu vót lukja, különben még két füle vót "ecetescsöbörnek" neveztük. Akinek nem vót ómafája, az szödté a vadalmát. Nyirvizet vágtak tavasszal, mikor begyűtt a meleg - olyan kátyót és abba összefót, abból öntözték ösze újebbe. Jobban a gyerökök itták.

Madarászat, halászat, rápsickodás.

IV/10/1114  
Adatközlő: Kiss István, Csö-  
köly, 1968. május.

Sok vót itt a rápsic. Puskával leginkább éjjel dolgoztak.

Nyulnak "dróthurkot" tettek, azaz egy kis cüeket tettek egy fára, drótot ráhurkoltak, kis fűjet elé, belebott a nyúl, s ahogy akarta visszahuzni a fejét, ahogy rángatta a drótot, egyre inkább a nyakára szorult.

Madaraknak a kukorica fejére "tört" tettek, azaz póznára kukorica-fejet tűztek, s a kukorica tetejére tűt. A madár aztán ahogy akarta szedni a szemeket, a tübe beleakadt és megsebezte.

A rápsicok között volt szegényebb, meg gazdagabb is, aki szerette a vadhust. A gilicét szerették levesnek elkészíteni megfőzve.

Ürgét nem fogyasztották, de vízzel öntötték ki a lukból.

Halat fogni Mikébe mentek el. Maguk kötöttek hálót. Én kétféle hálóra emlékszem, az egyik a "huzóháló". 1 m-es rudra két egymást metsző abroncsot szereltek és erre rögzítették a háló négy végét. /Emlőháló /. A másik fajta háló a dobháló, karikós forma vót, a szélein nehezekek vótak ólombu. Beledobták a vízbe, lemerült, a kötéllal összehúzták alul a nehezekekkel. együtt a háló széleit, és kihúzták a bennelevő halakkal együtt. /Dobháló /.

A gyerekek szoktak madártojást szedni és azt megsüttették.

Vadmadarat /kányát, tubafélét, gilicét / megfőztük, kiszedtük a levesbó, kis hajmás zsiron vöröshagymával átsütjük.

Népi táplálkozás

Gyűjtögetés

Adatközlő: Kiss Istvánné  
73 éves volt  
13 holdas pa-  
raszt és férje.  
Kiss István,  
Csököly, 1968.  
május.

Cigányok szoktak hozni a ropoji erdőbü gombát. Katortak: köserü gom-  
bát, nyulgomtá. Kocsival jötte. Harmadik buzalisztért szokták cse-  
rélni.

Vadméhek mézét szokta kiszedni pl. Tamás Jóska földtelen ember. Be-  
dugta a lukját és főfüstöte ánslaggal, attu mögfullattak. Maga fo-  
fogyasztotta el. Vadméheket itt nem szoktak befogni kaptárba. A vad-  
mézet kenyérre használták el, de mézes bort is szoktak készíteni ve-  
le, mikor valaki a családban kehőt.

Vadkaprot össze szokták szedni, uborkába savanyításhoz kellett, de  
volt aki termelte is. Vadtormát vót aki összeszedte, mögreszelte,  
tejet, vagy tejfelt tett rá, s felforraltta. "Tejfölös torma " vót  
a neve. A reszelés után mög kellett kicsit pörkölni /sütni / a tor-  
mát, csak utána jött rá a tej, vagy tejfel.

Vadkörtét ómával együtt összeszedték és ecetnek használták el.

Vadkörtefába bele szoktak ojtani szelidet. Kovács /Kács / Jankó bá-  
csi /+ / ojtott nekünk be vadkörtefát szeliddel. Más házaknál is  
ojtott, de kinn az erdőben, vagy mezőn nem ojtott.



## Szőlőtermelés

Adatközlő: Czebei Ferenc.  
Csököly, 1968.  
május

Régi szőlőfajták: A kadarka és rizling volt. A kadarka vékonyhéjú, könnyen darálható fajta, hamarabb forrt és igen könnyű volt a kezelése. A rizling hasonló. Fából készült darálót használtak hozzá, szoktam is olyan csinálni. Két fahenger törte össze a szőlőt. A boruk olyan

~~1907-1908-ban~~ ~~jött~~ ~~burgundi~~ ~~és~~ ~~oportó~~.  
silleres vörös volt.

1907-1908-ban jött a burgundi és oportó.

Mióta én tudom, itt a homokon termelték a szőlőt. Ez alkalmas is. Most az a baj, hogy nincs trágya és kevés a szalma, amit adnak.

A szőlő művelése: A szőlővesszőket március utollán, április elején "iskolába" ültetjük le kinn a "hegyen" a pincénél. "Gyökerest" és "simavesszőt". A rendek végébe ültetjük el, itt meggyökereszik és úgy ültetjük el "vágótükéknek" "kapástükéknek". Ugyanolyan mélyre ültetik, 25-30 cm-re. Ültetésnél "szőlőütető gödörnek" nevezzük. A fenekét megtrágyazzuk. A már elültetett tükéknél a bekapálás novemberben van, karózás márciusban, kikapálás áprilisban, ujtás májusban, kötözés júniusban, sarabolás augusztusban.

Az én időmben már karóztak. Akácfa a legjobb, legkeményebb és legtovább tart a földben.

A szőlőművelés szerszámjai: Kétféle kapát használtunk, a "tehénszájút" és a "sarabolót". Ezenkívül olykor ásót is. A "furut" a vesszőültetésnél használtuk. / A föld "megfordítása" azaz rigolizása télen volt, ezután a tőkék helyét a furuval kifurták, malteros lóganét tettek bele és akkor került bele a vessző. Ahol megvolt fordítva a föld, ott jobb a termés. A metszéshez használtuk a metszőkést. Ha erős volt a tüke, erősebb vágást kapott, hosszabb csapokat, ha gyöngébb volt a tüke, gyöngébbet. Erősebb tükén 3-4 szemet, gyöngébben 2 szemet hagytunk. Vagy pedig a gyöngébben egy "alvó szemet", ami legalul van. A metszőkés, vagy kacor sarlózatjával, azaz a homoru részével vágják a vesszőket, úgy hogy összefogták. A fejszével pedig a száraz tükéfejet, száraz ágat vágják. A metszőkés részei még: a karika, amely rögzíti a pengét a nyélbe, és a nyél.

A furu fából volt, felül a hajtófa kb. 40 cm-es, alul a furu 80-1 m magasságig, az egész T alakú.

A kötözést hárrsal és zsupszalimával végeztük. A gyepükön a gyenge hárafahajtást levágtuk, bőrét lefejtettük és a béle jó volt a kötözéshez. A zsuptot összepöndörgették az asszonyok, átfogták vele a szőlőhajtásokat és megtekerve bedugták a zsupp végeit. A kötözést és kápálást az asszonyok végezték.

A permetezés: 1906 előtt fazékban vót a rézgalic és összefogott zsuppal, söprével, ronggyal locsolgatták meg vele a szőlőt. Csak 1906 óta használnak permetezőt, ami már egyenletesebben osztja szét a permetező anyagot.

Népi táplálkozás

Adatközlő: Kiss Istvánné  
73-éves volt  
13 holdas pa-  
raszt és férje  
Kiss István.

Gyűjtögetés

Soken szedték a vadsóskát, vadsalátát, szósznak készítették el.

Bodza virággyát a patikának gyűjtötték.

Hársfa virágot mindenki gyűjtött teának.

Komlót csak egy-két ember termelt itt, fára futtatták fel és sört csináltak belőle. A sütnivalóba nem használták fel.

Az akác virággyát a gyerekek szokták szedni és enni.

Kamillát gyógyításra használtuk, gyulladáscsökkentő szem ápolására használtuk borogatásnak, vagy gyomorrontásra ittuk.

Lasponyát termeltük csak gyümölcsként fogyasztottuk.

Gesztenyét itt termeltek néhányan, ezt úgy fogyasztottuk, hogy megfőztük.

Makkot /bükkmakk / nagy krumpliszedő kosarakba, vagy zsákba gyűjtöttük az erdőn.

Tormát az én időben már termeltük, volt aki vadontermő tormát használt fel. Úgy készítettek el, hogy leeresztették és tejben felforraltuk. Szósznak neveztük.

A gombák közül sokféléket szedtünk, azt mindenki szerette. Szivafagombát, amit a szivafa alatt találtunk, fokhagymás zsirben sütöttük meg egy kis csipet paprikával. Én szósznak nevezem. Gombapörkölt/ A vargányát szósznak készítettem, vagy szárítottam tepsiben. Givát, csibegombát fokhagymás zsirben megsütve fogyasztottunk. Köserű gombát előbb kúszták, leszűrik, kimosik és úgy sűtik át fokhagymás zsiron. Gombát mi már a szagáról megismertük. Itt a faluban jóformán mindenki szedte. A községi pásztor szokott hozni be a gazdáknak csibegombát. A nyulgomba is nagyon finom.

A makkszedés: Közösen a lányok szoktak kimenni makkot szedni a disznónak csollánzsákba, esetleg kosárba. Olyan kampót is vittek magukkal, ami fából volt és elhajlott az ága. Ezzel rázták meg a fát. Makkot szedni gazdag és szegény is kijárt, mert mondták, hogy a disznónak igen jó a makk. Ez a makkgyűjtés csak néhány napig tartott, mert hamar lehullott és azt összeszedték.

Vadalmát begyűjtötték ecetnek. Én jó ómábu szoktam ecetet készíteni. Gyerkcők szokták szedni a vadomát és körtét. Otthon aztán megfőzték kis csöbörben / olan dongás kis edényben / muszolófával, aminek a végi olan sulokforma. Benn át a csöbörben míg meg nem ecetesedett, főhozta a bőrét az óma ízét, alu maradt az ecet, azt leengedték. A csöbörnek alu vót lukja, különben még két füle vót "ecetescsöbörnek" neveztek. Akinek nem vót ómafája, az szedte a vadalmát. Nyirvizet vágtak tavasszal, mikor begyűtt a meleg - olyan kátyót és abba öszeszefőt, abból öntözték öszsze újegbe. Jobban a gyerkcők itták.

IV/10/148

Kisgyereknek étrendje

VII.  
1968. július

Tejbedarát /szoktunk örletni a malomban /  
/buzadara/

Reszelt leves lefőztük a reszelt tésztát víz-  
ben és kis baromfiszirt, récezsirt tőszünk bele.

tejbe zsemlet /forrott tejbe kis cukrot és  
zsemlet bele/.

Ha két éves a gyerek, akkor már megeszi a krumplilevest, akármit.

Még mikor én kicsi voltam mögöttük vóna a gyümölcsöt is, csak lőtt  
vóna.

Kicsiknek legnagyobb részét tejet edtünk dudliba, kávét, teát /bolti/

Ha két éves, akkor már tésztaféléket.

40-50 éves megrágták előre a gyerekek, úgy tették a szájába a tész-  
tát, zsiroskenyeret, vagy üres kenyeret.



Kisgyereknek étrendjeVII.  
1968.júliusTejbedarát /szoktunk örletni a malomban /  
/buzadara/Reszelt leves lefőztük a reszelt tésztát víz-  
ben és kis baromfiszirt, récezsirt teszünk bele.  
tejbe zsemlet /forralt tejbe kis cukrot és  
zsemlet bele/.Ha két éves a gyerek, akkor már megeszi a krumplilevest, akármít.  
Még mikor én kicsi voltam mögöttük vóna a gyümölcsöt is, csak lőtt  
vóna.

Kicsiknek legnagyobbbrészt tejet adtunk dudliba, kávé, teát /bolti/

Ha két éves, akkor már tésztaféléket.

40-50 éves megrágták előre a gyerekek, úgy tették a szájába a tész-  
tát, zsíroskenyeret, vagy üres kenyeret.

Gyógyítás /csirkét/

VII.  
1968. július

Ha kukacot nyel a csirke, vagy a tyúk és "szütyög", vagy "piaszög",  
akkor fűszállal kiszedik. De ha már tátog, akkor már vége.  
Vót, aki értett hozzá.

Gyógyítás /csirkét/

VII.  
1968. július

Ha kukacot nyel a csirke, vagy a tyúk és "szütyög", vagy "pisszög",  
akkor fűszállal kiszedik. De ha már tátog, akkor már vége.  
Vót, aki értett hozzá.

Birkahus feldolgozásVII.  
1968. július

Pógár, ha disznót vág, beletölti disznósajtba, van ottan, aki kalbászba.

Pörköltnek is szokták tor esetén, lakodalmába.

Aratási időszakban a székben szoktak vágni és elhordták a pógárok.

Birkahus feldolgozás

VII.  
1968. július

Pógár, ha disznót vág, beletölti disznósajtba, van ottan, aki kalbászba.

Pörköltnek is szokták tor esetén, lakodalomba.

Aratási időszakban a székben szoktak vágni és elhordták a pógárok.

IV/10/154

Kötöttgombócleves

VII.  
1968. Julius

Mácsikézfőztát szétsodorunk, pirított lisztet rá, összesodorják, megkötik vékonyan van elvágva. Megkötik, mint a z mazzagot. Kifőzik és berántják, babérlevél is megy bele.



IV/10/155

Kötöttgombóclevés

VII.  
1968. július

Mácsikészítőt szétsodorunk, pirított lisztet rá, összesodorják, megkötik vékonyan van elvágva. Megkötik, mint a z mazzagot. Kifőzik és berántják, babérlevél is megy bele.

Karácsonyi étrend

VII.

1966. július

Kocsonyát főzünk, vagy baromfi tésztaleves, a húst megpirítják külön,  
Haltészta rizs, vagy paradicsom-  
mártás.

Régi időbe szoktak külön karácsonyi abroszt tartani, szénát tettek az  
asztal alá, azt szegény apám még karácsony reggel szétesztotta a mar-  
hák között.

Karácsonykor ami morzsa, csont leesett, összesöpörték, és a fák tujóbe  
öntötték.

Karácsony másnapján is reggelire kocsonya, vagy füstölt hus, kövesztett  
/régén a legtöbben karácsony hetibe vágtunk disznót/.

IV/10/157

Karácsonyi étrend

VII.

1968. július

Kocsonyát főzünk, vagy baromfi tésztaleves, a húst megpirítják külön,  
Haltósza rizs, vagy paradicsom-  
mártás.

Régi időbe szoktak külön karácsonyi abroszt tartani, szénát tettek az  
asztal alá, azt szegény apám még karácsony reggel szétszórtotta a mar-  
hák között.

Karácsonykor ami morzsa, csont leesett, összesöpörték, és a fák tujébe  
öntötték.

Karácsony másnapján is reggelire kocsonya, vagy füstölt hus, kövesztett  
/régén a legtöbben karácsony hetibe vágtunk dieznót/.

IV/10/158

Halotti tor étrendje

VII.  
1968. július

Rög elire: tyuk pörkölt rizsával vagy krumplit,  
vagy birkapörkölt.

Dóre: megsütötték a tyuk vénit hagymával  
haltésztát

Megültek még 2o tikot is.

Vacsorára: krumpligulyás a tyuknak az izejével  
/jobb husával/



Halotti tor étrendjeVII.  
1968. július

Röggelire: tyuk pörkölt rizsával vagy krumplit,  
vagy birkapörkölt.

Dére: megsütötték a tyuk vénit hagymával  
haltésztát

Megöltek még 2o tikot is.

Vacsorára: krumpligulyás a tyuknak az izejével  
/jobb husával/

Lakodalmi étrendVII.  
1968. júliusReggel: marha vagy borjupörkölt rizzával  
vagy birkapörkölt.Délre: tésztaleves tikhus  
pirított tik paradicsommártással vagy rizzával  
fánk "zsirbasüt percc"Estére tésztaleves  
pirított hus paradicsommártással vagy rizzával  
rétes/most torta, piskóta /  
rántott hus.Zsirbasüt percc mint a tenyér akkora.  
Leveles fánk: ebbe több a tojás, 4-5.

IV/10/161

Lakodalmi étrend

VII.  
1968. július

Reggel: marha vagy borjupörkölt rizzával  
vagy birkapörkölt.

Délre: tésztaleves tikhus  
pirított tik paradicsommártással vagy rizzával  
fánk "zsirbasüt percc"

Estére tésztaleves  
pirított hus paradicsommártással vagy rizzával  
rétes

/most torta, piskóta /  
rántott hus.

Zsirbasüt percc mint a tenyér akkora.  
Leveles fánk: abba több a tojás, 4-5.

IV/10/162

Kiss Ferencék földje és a termelés megnevezése.

VII.  
1968. július.

13 hold:           1000 kadrát szőlő,  
                  8 kataszter szántó  
                  kukorica másfél hold  
                  3 hold buza,  
                  2 hold roza  
                  60-70 kadrát len-kender a Sárdó dűlőben.  
                  1 hód krumpli,  
                  1 hód bibor  
                  3 hód rét.

1 hold krumpliból saját használatra is termeltek, el is edtek 20-30 q-t.  
20 q fogyott el takarmányozásra, saját használatra 4-5 q. 1 holdon  
50-60 q termés volt.

A rétből is egy fél hód jött hozzá ókor.

Kiss Ferencék földje és a termelés megoszlása.

VII.  
1968. július.

- 13 hold:
  - 1000 kadrát szőlő,
  - 8 kataszter szántó  
    kukorica másfél hold
  - 3 hold buza,
  - 2 hold rozs
  - 60-70 kadrát len-kender a Sárdó dűlőben.
  - 1 hold krumpli.
  - 1 hold biber
  - 3 hold rét.

1 hold krumpliból saját használatra is termeltek, el is adtak 20-30 q-t.  
20 q fogyott el takarmányozásra, saját használatra 4-5 q. 1 holdon  
50-60 q termés volt.

A rétből is egy fél hold jött hozzá ókor.



Krumplis ételek

VII.

1968. július

Krumpli leves: karikába vágják a krumplit, vízbe főttetik és vöröshagymás-paprikás rántással berántották. Hetente kétszer-háromszor is volt.

Paprikáskrumpli: karikába vágjuk, vöröshajmás zsírban paprikával kis vízben megsütik, szokták kis disznóhúst belevágni /friss húst/.

Szós: főtönnyi egy kis zsirhoz hajmát, bele paprika /még zöld paprikát is /, só, vizet / egy merőkenállal / A krumplit karikósan elmetélni, főtönni, megrottyan benne. Ugyenigy a paprikáskrumplival.

Gánica: kis buzalisztet főtt, összetört krumplihoz tenni, kis sóval összekeverni, vízbe megfőzik és vöröshagymás zsírba kiszaggatják.

Sült krumpli: a renbe szokták megsütni. Mikor csak kemence vót, a kenyér elejbe szokták tenni, hogy meg ne égjen. 5-6 krumplit betett szegény anyám.

Csirkének kukoricadarával, kásával, disznóknak moslókban szoktuk adni. Házilag nem készítettünk keményítőt.

IV/10/165

Krumplis ételek

VII.  
1968. július

Krumpli leves: karikába vágják a krumplit, vízbe főtették és vöröshagymás-paprikás rántással berántották. Hetente kétszer-háromszor is volt.

Paprikáskrumpli: karikába vágjuk, vöröshagymás zsírban paprikával kis vízben megsütik, szokták kis disznóhúst belevágni /friss húst/.

Szósz: főtönnyi egy kis zsirhoz hajmát, bele paprika /még zöld paprikát is /, só, vizet / egy merőkanállal / A krumplit karikásan elmetélni, főtönni, megrottyan benne. Ugyanigy a paprikáskrumplival.

Gánica: kis buzalisztet főtt, összetört krumplihoz tenni, kis sóval összekeverni, vízbe megfőzik és vöröshagymás zsírba kiszegatik.

Sült krumpli: a renbe szokták megsütni. Mikor csak kemence vót, a kenyér elejbe szokták tenni, hogy meg ne égjen. 5-6 krumplit betett szegény anyám.

Zsiradék kukoricaderával, kásával, disznóknak moslékban szoktuk adni. Házilag nem készítettünk keményítőt.

IV/10/166

Leveles fánk

VII.  
1968. július

Ugy készül, mint a másik fánk, csak 4-5 tojás megy bele. Elsodorják és fánkcifrálóval kivágják. Sütéskor elválik egymástól.

Leveles fánkVII.  
1968. július

Ugy készül, mint a másik fánk, csak 4-5 tojás megy bele. Elsodorják és fánkcifrálóval kivágják. Sütéskor elválik egymástól.



IV/10/168

Disznóölés

VII.  
1968. július

Lisztös hurka is vót valamikor. Kis buzalisztöt, kukoricalisztöt, kis söt, paprikát, zsirt megsütötték, hogy parás legyen. Maga töltötte 8-lo szálat is édesanyám a vastagabb bélbe - kezével nyomkodta bele. Kifőzte és akkor ha kihűt, lehetett használni.

A hurka levét nem szoktuk elhasználni- csak a németek. Vitt édesapám süprüt egy komájával németökhöz Mikébe. Hívták éppen disznóölés vót, csak eccör szót, hogy gyűjjenek koma ögyenek, összenéztek és asztalhoz ütek - hát gornyasztó vót, nem bírták mögönni csurkaléből.

Én már nem készítöttem, édesanyám a II. világháboru alatt halt meg. Elötte mindig készített lisztöshurkát disznóvágáskor.



IV/10/169

Disznóölés

VII.  
1968. július

Lisztős hurka is vót valamikor. Kis buzalisztöt, kukoricalisztöt, kis söt, paprikát, zsírt megsütötték, hogy parás legyen. Maga töltötte 8-lo szálat is édösanyám a vastagabb bélbe - kezével nyomkodta bele. Kifőzte és akkor ha kihűt, lehetett használni.

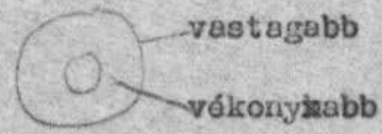
A hurka levét nem szoktuk elhasználni- csak a németek. Vitt édösapám söprüt egy komájával németökhöz Mikébe. Hívták éppen disznóölés vót, csak eccör szót, hogy gyűjjenek koma ögyenek, összenéztek és asztalhoz ütek - hát gornyasztó vót, nem bírták mögönni csurkaléből.

Én már nem készítöttem, édösanyám a II. világháboru alatt halt meg. Elötte mindig készített lisztöshurkát disznóvágáskor.

Szilveszteri étrend

VII.  
1968. július

Perecet sütöttünk zsirba /fánk /



Tollpogácsát sütött szegény anyám, annyit, amennyien vótunk - hogy mellikünké pörnyed el. Vót olyan év, hogy mind a négy elpörnyedt és mégse hatunk meg következő évben.

Édeskáposztát süttünk disznóhussal és pogácsát "tollas pogácsát".

Szilveszterkor "kalángombóclevest" is főztek, én nem, mert ez nem eszi meg. Liszt, só, tojás / egy vagy kettő/ kis vizet és megkeverik, beszaggetják kalánnal és berántják édes hagymás rántással, kis babérlevelet bele. Ezt máskor is szokták.

Szilveszteri étrend

VII.  
1968. július

Perecet sütöttünk zsírba /fánk /



vestegabb

vékonyabb

Tollpogácsát sütött szegény anyám, annyit, amennyien vótunk - hogy mellikünké pörnyed el. Vót ellen év, hogy mind a négy elpörnyedt és mégse hatunk meg következő évben.

Édöskáposztát sütünk disznóhussal és pogácsát "tollas pogácsát".

Szilveszterkor "kalángembóclevest" is főztek, én nem, mert ez nem eszi mög. Liszt, só, tojás / egy vagy kettő/ kis vizet és megkeverik, beszaggatják kalánnal és berántják édes hagymás rántással, kis babérlevelet bele. Ezt máskor is szokták.

Gyümölcsstermelés és felhasználásVII.  
1968. július

Almák közül ismerték itt az Aranypálma, rozmaring ama, téli pogácsa ama, láncöcsü ama fajtát.

Gyümölcsaszalás: a konizsei ómát elvágják és kenyérsütés után a kemencébe bedobták, ott megszáradt annyira, hogy elát, a pallásra fölöntötték.

Mögfőzték "aszalik"-nak. Nyáron van olyan, aki napon aszalja.

Hosszi szivát is a kemencében úgy egészben, bádogtepeziben, vagy anélkül. De a szivát kétszer kellett betenni, mert egyszer nem aszalódott meg eléggé.

Itt csak a hosszú szivát termelték.

Meggyát is tarottak sokan, fekete meggyet, hólagos meggyet.

Lekvárfőzés:

Legvártot vasfazékban "kondirba" szokták hossziszivából főzni két fölöntőre valót, és lett 5-6 nagy fazékkal /tejesfazékba, poharakba, vót ojan parasztpohár/. 4-5 parasztpohár volt lekvárosnak, karikós pohár volt, széles talpu. Van aki még ma is abba tüsszi. Azt parasztpohárba köll tenni.

IV/10/173

Gyümölcsstermelés és felhasználás

VII.  
1968. július

Almák közül ismerték itt az Aranypálma, rozmaring āma, téli pogácsa āma, láncsöcsü āma fajtát.

Gyümölcsaszalás: a kanizsai ómát elválták és kenyérsütés után a kemencébe bedobták, ott megszáradt annyira, hogy elát, a pallásra fölöntötték.

Mögfőzték "aszalik"-nak, Nyáron van olyan, aki napon aszalja.

Hosszi szivát is a kemencében úgy egészben, bádogtepsziben, vagy anélkü. De a szivát kétszer kellett betenni, mert egyszer nem aszalódott meg eléggé.

Itt csak a hosszú szivát termelték.

Meggyát is tarottak sokan, fekete meggyet, hólagos meggyet.

Lekvárfőzés:

Legvartót vasfazékban "kondirba" szokták hossziszivából főzni két fölöntőre valót, és lett 5-6 nagy fazékkal /tejesfazékba, poharakba, vót ojan parasztpohár/. 4-5 parasztpohár volt lekvárosnak, kezikös pohár volt, széles talpu. Van aki még ma is abba teszi. Azt parasztpohárba köll tenni.



IV/10/174

Hal elkészítése

VII.  
1968. július

A halnak leszedjük a pikkéjét és tepsziben megfőzzük, kis zsirt alá és a hőségibe.

IV/10/175

Hal elkészítése

VII.  
1963. július

A halnak leszedjük a pikkéjét és tepsziben megfőzzük, kis zsirt alá és a hűgyibe.

IV/10/176

Élvezeti szerek

VII.  
1968. július

Szivarnek használták régen a dohánylevelet.

Teának hársfát használtak régen.

IV/10/177

Élvezeti szerek

VII.  
1968. Julius

Szivarnak használták régen a dohánylevelet.

Teának hárefát használtak régen.

A táplálkozás eszközei.

Csököly 1968. jul.

### Tejesfazék

Csak tejesfazékban tartottunk tejet. Később bádognakannában.

A tejesfazékeket használaton kívül "tejesfazéktartóra" tettük száradni. De kerítéskaróra is van még ma is aki tesz, ágakra, sőt lecsonkolt élőfára is. Én arra is emlékszem, hogy az eresz alá szerelt kampókon is voltak fazekak. A pitároszlopokra is tette olyan kampót, amire lehetett edényt tenni.

Mozsár Nekem kétféle is van, ez a famozsár /esztergált/, meg ez a kúmozsár /mohácsi fekete cserép/. Fejsze nyele mindkettőnek az ütője. A cserépmozsarat ma is használom máknak, cukornak, borsnak. A famozsárban inkább paprikát török.

A kölyüt tudom milyen, de azt itt nem használtunk

Kézimalom "kü" vagy "daráló" itt a neve. Kukoricakásához, hajdinához használtuk. Két kőből állt "alsókő és felsőkő, garat, hajtó, sróf" ezek a részei. Szabályozni a sróffal lehetett. Már nem tudom van-e ilyen a faluba.



IV/10/179

VIII

A táplálkozás eszközei.

Csököly 1968. júl.

### Tejesfazék

Csak tejesfazékban tartottunk tejet. Később bádogkannában.

A tejesfazekakat használaton kívül "tejesfazéktartóra" tettük száradni. De kerítéskaróra is van még ma is aki tesz, ágakra, sőt lecsonkolt élőfára is. Én arra is emlékszem, hogy az eresz alá szerelt karpókon is voltak fazekak. A pitaroszlopokra is tette olyan karpót, amire lehetett edényt tenni.

Mozsár Nekem kétféle is van, ez a famozsár /esztergált/, meg ez a kúmozsár /mohácsi fekete cserép/. Fejsze nyele mindkettőnek az ütője. A cserépmozsarat ma is használom máknak, cukornak, borsnak. A famozsárban inkább paprikát török.

A kölyüt tudom milyen, de azt itt nem használtunk

Kézimalom "kü" vagy "daráló" itt a neve. Kukoricakásához, hajdirához használtuk. Két kőből állt "alsókő és felsőkő, garat, hajtó, sróf" ezek a részei. Szabályozni a sróffal lehetett. Már nem tudom van-e ilyen a faluba.

Disznóölés

1968. július

Kolbászt nem olyan sokuta csinálnak, már az én időmbe a két világháború között.

Svártlit a pacalába tettük bürke és küesztett hússal / májájából, veséje, szalonnája, bürkéje /. Vót, aki tüdőt is tett bele, de akkor hamar el köllött használni, mer a tüdő hamar romlik.

Tüdőleves: mögkövesztik a küesztőbe, evagdalik apróra és mögfőzik levesnek babérlevéllel, vöröshagymával és berántják.

Füstölni: sonkáját, szalonnáját, orgya, ódalas.

Lesütöttük: pásztorpecsenye / az ódalsborda melletti hússal / odalas, lepickája.

Kocsonya: ha hidegben öltek disznót, mögfőzték kocsonyának. Mi nyóctiz tányérral szoktunk. Cseréptába tettük. Egy tálból ettük 4-en, 6-an.

Bürke, fele, orgya, orra, füle mönt bele, babérlevél, fokhajma, vöröshajma ment bele.

Étrend: reggel vágunk egy baromfit pörköltnek és különb /paprikás-krumplit / "krumplit".

délbe: káposztaleves hússal, sült hússal.

este: tésztalesves csonttal, csurka.

"Zsíros pogácsa" hájjal készült: háj beledarálva, só, liszt.

Mi egyet szoktunk vágni. Módosabbak kettőt is. Ha sok malac vót, akkor szoktunk vágni, egybe mögsüttük tepsiben.

Jölés

VII.  
1968. július

Kolbászt nem olyan sokuta csinálnak, már az én üdömbe a két világháború között.

Svártlit a pacalába töttük bürke és klesztett hússal / májájából, veséje, szalonnája, bürkéje /. Vót, aki tüdőt is tött bele, de akkor hamar el köllött használni, mer a tüdő hamar romlik.

Tüdőleves: mögkövesztik a klesztőbe, evagdalik apróra és mögfőzik levesnek babérlevéllel, vöröshagymával és berántják.

Füstölni: sonkáját, szalonnáját, orgya, ódalis.

Lesütöttük: pásztorpeccsenye / az ódalborda melletti hússal / ódalis, lapickája.

Kocsonya: ha hidegben öltek disznót, mögfőzték kocsonyának. Mi nyóctiz tányérral szoktunk. Cseréptába töttük. Egy tálból ettük 4-en, 6-an.

Bürke, fele, orgya, orra, füle mönt bele, babérlevél, fokhajma, vöröshajma ment bele.

Étrend: reggel vágunk egy baromfit pörköltnek és különb /paprikás-krumplit / "krumplit".

délbe: káposztaleves hússal, sült hússal.

este: tésztalesves csonttal, csurka.

"Zsíros pogácsa" hájjal készült: háj beledarálva, só, liszt.

Mi egyet szoktunk vágni. Módosabbak kettőt is. Ha sok malac vót, akkor szoktunk vágni, egybe mögsüttük tepsiben.



Tejes ételek.VII.  
1968. július

Tejesleves: tejet vízzel felforraltak, kis sóval és tésztát főznek bele.

Közpülés után a soványtej maradt vissza. Malacoknak szokták adni.

Turót, tejfőt, édestejet kaposba vitték piacra.

Maguk csinálták a vajot, kirázták Újegybe. Cserépből készült, fából készült közpülőre nem emlékezem.

Mi nem vittünk, nekünk nem vót annyi.

Vajjal szoktak főzni. Használat előtt óvasztották fel. Félóvasztották a vajot és krumplilevesbe beleöntötték. Borsóba is öntötték, tejföl kellett. Böjti időszakban többet használták a katolikusok. Nálunk akkó volt bűt, amikor nem vót. Vótam nagypénteken körösztgyerekem méghót, de akkó nem vót böjtös étel. A bábaszöny vett először, hogy levőgye a zsirosát.

Nálunk a nagypéntek a böjtös a reformátusoknál.

Nagypénteken ecetesborsóleves vót, főtt tejás.

sós pogácsa: sóval, liszttel, vízzel, akkora vót, mint egy fél tenyér /buzalisztbú a legfinomabbu/.

Turóval: turóspalacsintát, mácsikot, rétest készítettünk, a palacsintát csak vízzel, tejással, sóval készítettük, zsirba sütöttük ki.

A mácsikot hussznak szoktuk felvágni.

Vajban nem szoktunk semmit se kistáni.

Füstölt turó: turót paprikával, sóval összegyárták, deszkára raktuk, mint egy-egy kis óma nagyságuakat - és feltettük a deszkával a gerendára a füstre.

Mezőre, utra szoktál evinni.

Tejes ételek.VII.  
1968. július

Tejesleves: tejet vízzel felforrálnak, kis sóval és tésztát főznek bele.

Köpülés után a soványtej maradt viasza. Malacoknak szokták adni.

Turót, tejfőt, édestejet káposzta vitoráiba vitték piszra.

Maguk csinálták a vaját, kirázták újgömbbe. Cserepből készült, fából készült köpülőre nem emlékezem.

Mi nem vittünk, nekünk nem vót annyi.

Vajjal szoktak főzni. Használat előtt óvasztották fel. Félóvasztották a vaját és krumplilevesbe beleöntötték. Borsóba is öntötték, tejfőll kellett. Bőjti időszakban többet használták a katolikusok. Nálunk akkó volt bűt, amikor nem vót. Vótam nagypénteken körösztgyereken möghót, de akkó nem vót böjtös étel. A bábaasszony vett először, hogy levőgye a zsírosát.

Nálunk a nagypéntek a böjtös a reformátusoknál.

Nagypénteken ecetesborsóleves vót, főtt tojás.

sós pogácsa: sóval, liszttel, vízzel, akkora vót, mint egy fél tenyér /buzalisztból a legfinomabbu/.

Turóval: turóspalacsintát, mácsikot, rétest készítettünk, a palacsintát csak vízzel, tojással, sóval készítettük, zsírba sütöttük ki.

A mácsikot hússzal szoktuk felvágni.

Vajban nem szoktunk semmit se kistáni.

Füstölt turó: turót paprikával, sóval összegegyűrték, deszkára rekták, mint egy-egy kis óma nagyságukat - és feltették a deszkával a gerendára a füstre.

Mezőre, utra szoktál evinni.



Hajdinas ótelekVII.  
1968. július

Hajdina - hajdinafődünk vót fé' hár hold a II. világháboru előtt. Malomben lekerálták a jószágnak. Attu nagyon hizott, szecskára ráhintettük, az istállóbeli jószág attu hizott.

Hattunk belüle - csak annyit koptattunk, amennyit elhasznátunk.

Vót akinek vót kásadarálója ojan kü, össze vót eresztve, szárazon koptatta le.

Hajdinakása

Vöröshagymás zsirt süttünk paprikával, hajmával, abba tettük bele, vízzel felöntöttük, hogy ellepje, abban megdagadt. Finom vót.

Használat előtt megrostátuk, a bőléje fölü maradt / a héja / azt kézzel leszódtuk és mönt az állatoknak.

Hajdinaleves

Szoktunk levesbe - vízbe mögfőzzük és berántjuk.

Csurkába

Disznóöléskor: hajdinakásás csurkát készítettünk.  
Megtőztük és megdagadt - magyarbors, paprika, vöröshagymás zsir, véri. Megfűstöttük.

Nem mindenki vetett. A nagyobb pógárok vetették inkább, mög aki nagyon szerette. Akinek kevés földje vót, az aru nem pazalt. Vót az idő, hogy vót a bótba is.

Hajdinas ételekVII.  
1968. július

Hajdina - hajdinafődünk vót fé' hól hold a II. világháboru előtt. Malomban lekerálták a jószágnak. Attu nagyon hizott, szecskára ráhintettük, az istállóbeli jószág attu hizott.

Hattunk belüle - csak annyit koptattunk, amennyit elhasznátunk.

Vót akinek vót kásadarálója ojan kü, össze vót eresztve, szárazon koptatta le.

Hajdinakása

Vöröshagymás zsirt süttünk paprikával, hajmával, abba tettük bele, vízzel felöntöttük, hogy ellepje, abban megdagadt. Finom vót.

Használat előtt megrostátuk, a bőléje földü maradt / a héja / azt kézzel leszódtuk és mönt az állatoknak.

Hajdinaleves

Szoktunk levesbe - vízbe mögfőzzük és berántjuk.

Csurkába

Disznóöléskor: hajdinakásás csurkát készítettünk.  
Mögfőztük és megdagadt - magyarbors, paprika, vöröshagymás zsir, véri. Megfűstöttük.

Nem mindenki vetett. A nagyobb pógárok vetették inkább, mög aki nagyon szerette. Akinek kevés földje vót, az arra nem pazalt. Vót az idő, hogy vót a bótba is.



Kenyér sütéseVII.  
1968. júliusKukoricakenyér:

kukoricalisztből, esetleg egy szakasztó kis rozslisztből készült.

A sütnivaló nyers kenyértészte maradékból készült. Vászonzacsokban tároltuk. Mielőtt felhasználták, szétzsurmolták és langyos vízbe tették. Mindjárt beletették a kukoricalisztbe. / Délután bedáztatta, este már a kovászt /. Beletette a lisztbe, összekeverte, kelni hagyta, reggel pedig dagaszthatta. A rozsliszt jobban összefogta. Tettek bele krumplit két őszemarrakkal, 3-4 kis kenyérral. 6-an vótunk a lányok, az öregek ketten, meg mink ketten.

Vót az idő, akinek régi vót a sütnivalója, kért, hogy adj egy kis sütnivalót, majd megadom.

Mindenki nem is adott kölcsön. Én is kértem, adott a fél markomba, osztán három szömöt visszavett, mondták is, hogy banya.

Lapos vót. Szegény anyám mondta: lányom, be kell érte a kemencébe menni.

1914 óta nem volt kukoricakenyér.

Vót akinek kevés rozsa vót, az tett hozzá egy szakasztó kukoricalisztet.

Rozsba készült a jó dagadós kenyér, tettek bele krumplit, 10-12 db, 3 kis kenyérhez. Sütnivalóval készült.

Ha a kenyér héja vót is, csinát rántott levest, kis tojást tett bele, de még a kenyérhéját is, kis ecetet is. Finom volt, mint a vaj.

Állatnak nem gyutott kenyér.

Benyomták a kenyér tetejét az ujjával. De ha a buza is vót, akkor hosszú késsel két oldalát bebökte, szét ne follon.

Megmosta a kenyér tetejét, megbökte. Csak azt mondta: Jézusom segíj meg.

Maradékból lett a cucorka.

Sütőlapát.

Szénvonyó: ezzel szedték ki az elhamvad paraszt.

Pemét: avva kellett kipemetényi a tüzet.

Kemence részei: eleje kuzskó, két lukja vót, azt be köllött dugnyi mikor betették a kenyeret, a lukja elé a kuzskóra bádogot támasztottunk.

Kenyér sütése

VII.  
1968. július

**Kukoricakenyér:**

kukoricalisztből, esetleg egy szakasztó kis rozslisztből készült.

A sütnivaló nyers kenyértésztá maradákból készült. Vászonzacskóban tároltuk. Mielőtt felhasználták, szétzsúrnózták és langyos vízbe tették. Mindjárt beletették a kukoricalisztbe. / Délután beáztatta, este már a kovászt /. Beletette a lisztbe, összekeverte, kelni hagyta, reggel pedig dagaszthatta. A rozsliszt jobban összefogta. Tettek bele krumplit két összemarokkal, 3-4 kis kenyérrel. 6-an vótunk a lányok, az öregek ketten, meg mi ketten.

Vót az idő, akinek régi vót a sütnivalója, kért, hogy adj egy kis sütnivalót, majd megadom.

Mindenki nem is adott kölcsön. Én is kértem, adott a fél markomba, osztán három szömet visszavett, mondták is, hogy banya.

Lapos vót. Szegény anyám mondta: lányom, be kell érte a kemencébe menni.

1914 óta nem volt kukoricakenyér.

Vót akinek kevés rozsa vót, az tett hozzá egy szakasztó kukoricalisztet.

Rozsba készült a jó dagadós kenyér, tettek bele krumplit, 10-12 db, 3 kis kenyérhez. Sütnivalóval készült.

Ha a kenyér héja vót is, csinát rántott levest, kis tejsajt tett bele, de még a kenyérhéját is, kis ecetet is. Finom volt, mint a vaj.

Állatnak nem gyutott kenyér.

Benyomták a kenyér tetejét az ujjával. De ha buza is vót, akkor hosszú késsel két oldalát bebökte, szét ne fllon.

Megmosta a kenyér tetejét, megbökte. Csak azt mondta: Jézusom segíj meg.

Maradékból lett a cucorka.

Sütőlapát.

Szénvonyó: ezzel szedték ki az elhemvéd parazsot.

Pemét: sava kellett kipemetényi a tüzet.

Kemence részei: eleje kuzskó, két lukja vót, azt be köllött dugnyi mikor betették a kenyeret, a lukja elé a kuzskóra bádogot támasztottunk.



Krumplitermelés

VII.  
1968. július.

Kolompér: kolompér, szára, levele, virágja, bogyója.

A legrégebbi időbe: profosztó: karikós, sárga belsejű, parás belsejű, jóízű, evésre használták, szepora.

Csicsó: hosszú piros krumpli, az szappanyos vót, szepora volt, gyelut krumplinak nevezték:

legyalulták krumpli-fagyalulón /mint most a káposztagyalu, Főtették vízbe, só, kis ecetet bele, babérlevelet /ezt bótbu szőrözték be./.

Korai rózsza: az a legrégebbi vót: jó parás vót, mint a gesztenye, nem vót gumója. Krumplija hosszikás vót. Kenyérbe jó vót mind a három fajta.

Takarmányozásra a csicsó krumplit, meg a profosztót használták.

1945. után jött a piros rózsza, imparádó ella, gúlbaba.

Vetés: gyelölével kigyelölték és sorba vetették ki a zeákból, ki ebroszból, kiz kosárból. Nem volt ültetőfa.

Csak erre vélekszöm, hogy a kigyelölés után ment az ember és sarkával kimélyítette és egy-egy szemet dobott bele, "sarokkal vetés"-nek nevezték. Nők is, férfiak is végeztek.

Még én lán vótam mikor az ekekepa megjelent. Itt átellenben vót egy sánta asszony, 2 Ft-ért atta megturatnyi egy délelöttre.

Szegény apám akart venni turatóékát. Nagybajomban eladtunk egy borjut 15 Ft-ért, ugyanannyiba került a turatóéke /1905 körül volt/. Akkor csak módosoknak vót. Mi nem adtuk használatba, ű mondta, nem adgya kopisztani.

Turatnyi is lehetött vele, meg tötteni is. Azért meg kellett kapálni bokrába, mert mind elnyelte volna a gaz.

Itt kovács készített turatóékát, Gyura Kovács, olyan kis kapákat csinált és fára rászerezte.

Krumpliszedés:

Kapával kiforgattuk és úgy szödtük kosárba.

Nagy gazdák kiadták felébül a krumpliföldet - csak kapálni kellett, meg eszednyi, megturatták, töltötték.

Bérbe vették, vót ojan aki úgy adta oda, hogy egyússz érte kapányi.

Harmadosba a krumplit nem igen szokták, csak a kukoricát kiadni - megturatte az illető, megkapálta, kiszödté.

Két csomóba előntözték, aztán fele tied, fele egyém.



KrumplitervelésVII.  
1968. július.

Kolompér: kolompér, szára, levele, virágja, bogyója.

A legrégebbi időbe: profesztó: karikós, sárga belsejű, parás belsejű, jóízű, evésre használták, szapora.

Csicsó: hosszú piros krumpli, az széppenyos vót, szapora volt, gyalt krumplinak nevezték:

legyalulták krumpli-fagyalulón /mint most a káposztagyala, Főtették vízbe, só, kis ecetet bele, babárlévelet /est bótbu szörözték be./

Korai rózsá: az a legrégebbi vót: jó parás vót, mint a gesztenye, nem vót gumója. Krumplija hosszike vót. Kenyérbe jó vót mind a három fajta.

Takermányozásra a csicsó krumplit, meg a profesztót használták.

1945. után jött a piros rózsá, imparádé ella, gúlba.

Vetés: gyelölővel kigyelöltek és sorba vetették ki a zsákból, ki abroszból, kiz kosárból. Nem volt ültetőfa.

Csak arra vélekszöm, hogy a kigyelölés után ment az ember és serkával kimélyítette és egy-egy szemet dobott bele, "sarokkal vetés"-nek nevezték. Nők is, férfiak is végezték.

Még én lán vótam mikor az ekekapu megjelent. Itt átellenben vót egy sánta asszony, 2 Ft-ért atta megturatnyi egy délelőttre.

Szegény apám akart venni turatóékát. Nagyabajomban eladtunk egy borjut 15 Ft-ért, ugyanannyiba került a turatóéke /1905 körül volt/. Akkor csak módosaknak vót. Mi nem adtuk használatba, ű mondta, nem adgye kopisztani.

Turatnyi is lehetett vele, meg tőtteni is. Azért meg kellett kapálni bokrába, mert mind elnyelte volna a gaz.

Itt kovács készített turatóékát, Gyura Kovács, olyan kis kapákat csinált és fára rászerezte.

Krumpliszedés:

Kapával kiforgattuk és ugy szódtuk kosárba.

Nagy gazdák kiadták felébül a krumpliföldet - csak kapálni kellett, meg szednyi, megturatták, töltötték.

Bérbe vették, vót ojan aki ugy adta oda, hogy együssz érte kapányi.

Harmadosba a krumplit nem igen szokták, csak a kukoricát kiadni - megturatta az illető, megkapálta, kisződte.

Két csomóba előntözték, aztán fele tied, fele egyém.

1170

DIPLOMA MŰTUM

Kapuvár, Rippel-Rózsai tér

Telefon: 12-354 Postafiók: 70

HUNGARY

Csököly népi táplálkozás