

ÖTÜSTŐ: KNÉZT. MÚSDI

ÖTLISTÉS KEFJE: 1872

TART.: CSÖKÖLTI TAPLALKOVÁS,

SNOKÁS

LAIKÁSKULTÚRA ADATOK

17 lap

FŐLORRÁSI MUTATÓ: CSÖKÖLTY

SZÁM MUTATÓ:
I
XI
XII
XIV, 2

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRÓRÁS

ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2053-AN TETELEN ALÓL

2053

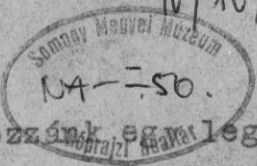
1

IV/10/107

A Kiss Mihályné Gondis
Zsófia 1898. évi

RITTL-RÓKAI MÚZEUM KAPOSVÁR

Kiss Mihályné Hozománya 1898.



I.
G. Kány József

3 hold földenk vót, benősült hozzánk egy legény. Csak esküvői ruhát, 12 abroszt, 12 lepedőt, 12 kendőt, 12 szakasztóruhát kaptam édesanyám készítette.

Moll ruhában esküdtem, már előttem más is esküdött ebben, olcsóbb volt. Kaposvárról hozattuk. Mollból volt a szoknya, kötény blujz, és hozzá koszorú. A módosabbak ekkor még színesben esküdtek.

Pekete félcipőm volt, sárga cipő csak az uraknak vót akkoriban. Fehér göbös harisnya volt térdig ért, boltban vettük 3 Ft volt.

Az esküvői ruhámat magunk varrtuk meg kézzel. Elöl nyitott volt a bluz raglán volt az ujja, nem tettünk rá csipkét. Kis szűkinget huztam alá "selemvászón" v. "bulavászón" -ból vót. A szoknya négy rőfből került ki 2 ujjnyi lénzője, hasatéka elöl került, tüvel szedtük le a ráncokat, 2 alsószoknya ment alá bulavászónból. A kötény nem érte körbe, az is ráncos volt egy szélbül. A ruhák abba az időbe a cipőn fölül kb 4 ujjnyira ért.

A táplálkozás módja:

I.

A mezőre vékában a fejünkön fazékban vittük ki a levest. Mellé tettük a kalánt, kenyeret, egy tálát s letakartuk himös abrosszal. A mezőn kivájtunk egy gödröt, középre földből asztalt raktunk, leterítettük abrosszal, rátettük a tálát és egy tálból ettünk bádogkánálal. 10-en is körülültük az asztalt, lábunkat beledugtuk az asztalkörüli lukba. Ha napszámba voltunk leginkább a Nagy Pajzs Jánosnál és Joó Jóskánál, akik virilisták voltak és a leggazdagabbak voltak, ők szoktak adni ételt, mindenkinek egy darab hus volt betéve. Amelyik szentelenebb volt, megette a más husát is. A cseréptálnak behajlott kissé a széle, ahogy ettük a levest a tál szélén végighuzztuk a kanalat, hogy ne csöppenjen a ruhára.

Kaszásleves: Kaszáláskor jó erős kosztnak kellett lennie. Ilyenkor szokta a gazda adni a kaszáslevest. A disznó fülét, fejbőrét megfőzték, savanyuan behabarták, kenyeret szeltek bele a tálba és ráöntötték a levest. Utána tészta volt.

1967. szept
IV/10/109

Tésztafélék:

1.

Kifőtt tészta. Erre krumplit, vagy paprikás zsirt, diót, mákot, darát, vagy turót-tejfölt tettünk.

Palacsintát csináltam turósat, tejfölöset, de dara is jó rá. A palacsintát csak tojásból, lisztből és vízből készítettem, úgy szórta meg cukorral. Ugy hallottam, hogy az édes tejföl ragad a tepsizhez, csak a tojástul, víztül pöndörödik el.

Földnélküli fuvaros hozománya

I.

"Benősüt hozzánk egy legény magyaratádról. Nekünk 3 hold földenk volt. Szüleimmel laktunk. En esküvői ruhát kaptam mollból, 12 lepedőt, 12 abroszt, 12 kendőt, 12 szakasztóruhát. Ezeket édesanyám készítette.

A vőlegény 5-6 bőgatyát kapott, ebből 2 ünnepi

5-6 inget "ümögöt", ebből 2 ünnepi és szépen ki volt slingölve.

Ezeket a meny, asszony családjától kapta.

A vőlegény a szüleitől 1 öltözet ruhát kapott: inget, gatyát, kabátot, kalapot, csizmát, mellényt. A fiatalok ekkor már nem hordtak szűrt.

A slingölést nem mindenki tudta a faluban, ezért elvitték az inget olyan asszonyhoz, aki értette a módját.

Lisztes és kukoricás ételek:

I.

Gánica: Vizet felforraltunk kis sóval megsóztuk, lisztet tettünk bele és kavartuk, mikor megfőtt kiszaggattuk, apró darabkákra hagy-
más zsirba.

Lisztes sterc: Lisztet megpiritottunk, kevés forró vízzel feleresz-
tettük, hogy porzsás legyen és forró zsirt öntöttünk rá. 4 tagu családnak félliter liszt, negyedliter víz és 3 deka zsir kellett hozzá. Csak vacsorára szokott lenni rántottleves után, mert nem elég erős.

Prósza: Aludttejbe kukoricalisztet belekeverjük, kizsirozzuk a tep-
szit beleöntjük és kisütjük. Van aki tesz a tetejére lekvárt, vagy cukros diót.

Kukoricapogácsa: Leforrázzuk a lisztet és hagyjuk kihűlni. Töpörtyű
aprójával összegyurjuk és tepsiben kisütjük.

Karikós cseréptepsiben sült, nem sült szárazra benne, hanem szép
gyöngé maradt.

A kukoricalisztet kenyér készítésére is használtuk. Megszitáltuk,
sütnyivalóval megkevertük, megkelt, főtt krumplit megresztünk és be-
ledagasztottuk, hogy gyenge legyen. Négy kenyeret készítettem egy-
szerre, ehhez 4 szakasztó kukoricaliszt kellett és 4 kanál só. Kukori-
ca kenyeret csak télen készítettünk, mikor nem kellett vinni a mezőre,
mert elzsurmolódott. Mikor megszáradt a kenyér levesbe aprítottuk.

Kenyér készítés:

I.

A kenyérhez kellett a sütnyivaló. Ezt mindég az előző kenyérsütéskor tették el, egy kis tésztát mindig meghagytak a kenyér tésztájából, megszárogatták, elzsurmolva a kemence tetején, vagy a sporhel tetején. Vásznon acskóban kellett eltenni és a szobában egy szögre akasztottuk. Mikor kellett, langyos vízben megáztattuk, földagadt, fölkel, akkor tettük a kukoricalisztbe, vagy rozslisztbe. A rozskenyér éppen úgy készült, mint a kukoricakenyér. Ezt főképp dologidőben készítettük, mikor vinni kellett a mezőre. A rozskenyérbe nem tettünk krumplit, mert elég ragadós volt béli. A kenyér tetejét nem szoktuk bevágni, inkább csak összeigazgatják a kezükkel, hogy ne terüllön szét.

Haltészta: Élesztőt tejben megdagasztottunk, tojással, liszttel összekevertük, kis pomposokra kiszaggattuk és kinyújtottuk. Cukros diót csokoládét tettünk bele és összetekertük. Olyan hosszú mint a tepsi, Jelen ünnepre karácsonyra, husvétra, pünkösdre készítettük az én gyerekkoromban.

Fonott perec: Tésztája ugyanigy készült mint a haltésztaé, két ágra fontuk kör alakban, lyukas volt a közepe, körülbelül 50 cm. volt a kiterjedése, /átmérője/ mint a kenyéré. Lakodalom alkalmából vagy tor esetén szoktuk készíteni.

Táplálkozás: kerti növények és gyümölcsök.

I.

Szilva "Sziva" volt a legtöbb kertben, a hosszusziva. Azt főztünk ahhoz nem kellett cukor. Egy nagyobb vasfazékba belefért 50 kg. Más lekvárt nem is volt csak szivalekvár.

Dió: Több háznál is volt diófa, ezt főképp tésztára használták, de nyersen is eszegették.

Alma: Leginkább nyersen ették, de ecetet is készítettek belőle. Ugyan-
így a körtéből is.

A gyümölcsöt vesszőből fonott kerek kosárba szedték. Egy botra szerelték fel a berekfából és ágakból font kosarat, ezzel szedték le az almát-körtét. Diófát, szilvafát horgas fával rázták meg.

Torma: Mártásnak készítették el, lereszelték, lángnál kicsit megpi-
ritották, hogy menjen el az ereje s ecetes vízzel keverték, így esze-
gették hushoz. De lereszelés és megpirítás után tejben is megfőzték.

Szoba és konyha berendezés:

I.

Hedrehelen vót abba az időbe gelencsér, az készítette a tepsit, poharat, fazekat, tálakat, tányérat. A falra a szobába a sarokpad fölött tányérat szoktunk tenni, zöld, sárga, fehér virágos volt és rá volt írva, hogy emlék Hedrehely. Én nálam összesen 4 tányér volt a falon, a pallástul csak egy arasznyira lejjebb. Egy szobánk volt, az egyik sarokban az utcafront felé volt a sarokpad, előtte egyeneslábu asztal. Ezzel szembe a másik falnál volt az ágy, ebben feküdtek a gyerekek, mellette a sublót, rajta öveg poharat, dunsztos üvegek. Az ágy fölött 2 kép volt, egy Jézus Szive és egy Mária Szive bekeretezve, de öveg nem volt előtte. A függöny piros-bécsi volt, kétfelől egy-egy szeg volt beverve a falba, kis pálca volt rávarrva, abba huztuk a függönyt. A függöny csak kézzel volt beszegve. Az asztal egyeneslábu volt és mély fiókja. Az asztalon rajt volt a kenyér abroszba takarva. A sarokpad sarkánál a pad alatt volt a zöld csöcsöskorsó. Az ágy előtt két szalmafonatu szék volt. Nagyatádi székes hozta a csökölyi vásárból. A negyedik sarokban zöldmázás szemeskályha volt, amit kivülről fütöttünk. Ez a házunk 1907-ben égett le. A butorokat a csökölyi asztalos készítette, az ágy 30 forint volt, az asztal 20-25 forint, a sublót a 3 fiókkal 100 forint. A sublótot még édesanyám is örökte.

Konyha: Füstökonyhánk volt, hátul közepén a falnál volt a kemence, előtte a tűzhely, sarkánál a katlan. Egyik falnál a szoba felé a szemeskályha tüzelőnyílása, a másik falnál deszkából ácsolt négy láb-bal ellátott vizespad, rajta bádogg vízesvödör, cseréppohár. A fazekakat a kemence tetejére buritgattam, 4 fazekam volt, 2, 4, 5, és 6 literes. A konyha ajtaja egy részből állt, félig mindig nyitva volt, mert sötét és és füst is volt benn.

Édesanyám használt háromlábu lábost, én is ilyenben csinálom a rántást, az jó erős volt, nem tört annyira, mint a nagyobb /az vasból volt./

Karikós cseréptepsi 3 volt, egy kisebb és egy nagyobb. A kisebbiket gyurni, a nagyobbikat krumpli mosásra, husmosásra használtuk. Két kis cseréptál volt, ketten ettek egyből.

A tálakat is leborították a kemencére. Az edények alá a kemencére papírt tettünk. Fekete korsó is volt, azt a padláson tartottuk, csak a mezőre vittünk benne vizet, abban jó hűvös maradt.

A kemence tetején volt egy ki fiókforma, abban volt az evőeszköz.

Kuglófsütőm nem volt, sose sütöttem.

Az edényeket rossz vászonmosogatóval mostam el, kis nyirágsöprűvel tisztítottuk le a kormot. Ha zsiros volt az edény kis hamulugos vízzel mostam ki.

Disznóölés:

I.

Legelőször a vért szokták elkészíteni. Forró zsírban megsütik a hagymát és a vért beleöntik, hogy megalvadjon. Reggelire sült vért és bort adnak a segítőknek.

Az én fiatal koromban csak véres hurkát készítettek kukoricakásával. A kását megfőzték fokhagymával, magyarborssal, paprikával, a vérrel összekeverték és beletették a megtisztított bélbe. Megkövesztették, forró vízben. Az egyik részt a megkövesztett hurkából estére sütötték meg, a többit megfüstölték. A hus aprólékjából készítettek ebédre a hordós káposztát. A hordós-káposztát vízbe feltették 20-25 darab husaprólékot, paprikát, hagymát főztek bele. Végül berántották hagymás paprikás, lisztes rántással.

Máját feldarabolták és hagymás-paprikás zsírban, kevés vízzel megkövesztették.

Nyelvét, tüdejét megkövesztették vízben, eltették. A nyelvét később hidegen kenyérral ették. A tüdejéből a tüdőlevest, illetve becsinált leves készült. Ugy hogy féldió nagyságúra, apróra felszelték, vízben vöröshagymával kifőzték, nokedlit tettek bele és kis ecettel izesítették.

A disznót a következő részekre vágtuk föl: combok, orgya, oldala, feje, álla, szalonnája. A szalonnáját legtöbbször nyáron nagy dologidőben fagyasztották. Nekünk már télen elfogyott. Szegényebbek egyet, módosabbak kettőt vágtak az én fiatal koromban.

Pörc: A szalonnát diónyira vagdostuk föl, úgy sütöttük ki.

Az étrend disznóöléskor: reggel sült vér és bor.

ebédre: káposzta főzelék hussal, sült hus, mája külön megsütve, vagy megkövesztve,

vacsorára: husleves és a főtt hushoz torma, vagy paradicsom mártás.

Ujabbán vacsorára sült hus, hurka, kolbász.

A hushoz szoktam salátát készíteni, vagy káposzta salátát: hagymát megsütök zsírban, káposztát beleburítom és kis ecetet öntök rá. Vagy kerti salátát ecetes vízbe teszem.

Kocsonyát is szoktak az én időmben készíteni.

11 IV/10/11 +
Csökölyi népi táplálkozás.
Gyűjtögetett növények

I.

Hársfavirág: "Volt aki a hársfavirágot szedte kehe ellen, hogy ne köhögjenek. Én sose ittam teát életömben.

Szeder: Szederfáról és bokorról szedtünk szedret és nyersen ettük, nem főztük be.

Gomba: Csibegombát vagy vargányát szedtek leginkább. Megkövesztették vízben, megsózták, mikor puha volt fokhagymás zsirban párolták. Én sosem voltam el, mert amikor csak tudtam szóttem eladásra Kaposvárra Fónai boltosnak. A régi pásztorok szoktak kedveskedni gombával az adakozó gazdaasszonyoknak, akik egy kis borral is megkinálták.

Mogyoró: volt több háznál, ezt csak úgy nyersen eszegették, nem tették tésztára.

Gesztenye: Ezt csak megfőzték, héját megkopozták és úgy ették, vagy tepsiben sütötték meg.

Nyirviz: A nyirfát vasfuruval megfúrták, kicsepegett a leve korsóba, aztán megiszogatták, jó édeskés volt, áprilisban szoktak menni a 10-17 éves gyerekek nyirvizet inni. Módosabb pógár-
gyeröket nem szeretett elengedni az anyja. Az én fiam is eljárt nyirvizet inni.

Vadsóska: Ebből volt aki sóskaszószot készített. Többeknél termeltek sóskát.

Gyűjtögetni szegényebbek jártak el. Gombát leginkább cigányok szedték össze, egy sodrófára zsákot akasztottak abba tették és eladták a faluban. Kaptak érte kenyeret, lisztet. Hársfát a legtöbb család maga szedett.

Vadsaláta: Kimostuk, szétszedtük, kis ecetes vízzel leöntöttük és úgy fogyasztottuk.

Gombát szokott a menyem szárítani, a pásztorok szoktak neki hozni. Tepszibe papírra kiteszi, szét hosszában leszelve a napra míg megszárad. Régebben is szoktak szárítani. Legjobb szárításu a vargánya, de jó a "fekete nyiralla" is.

Szobaberendezés 1907-ig

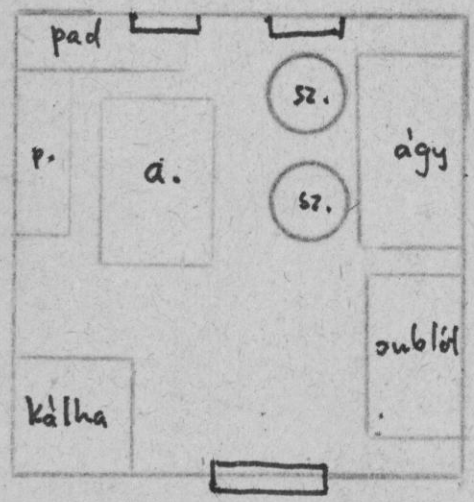
12

IV/10/118

I. Csököly
1967. rept.

(leégett)

kb.



az ágy fölött kiperet volt a Mária szive, János szive bekerelve, öveg nem volt előtte. A sarokpad fölét két-két tányér a pallástó egy arasznyira: zöld, sárga, felüvirágos. Ra' volt írva "Emlék, Hedrehely".

A szublóton öveg poharak, dunsztosövegek (paprika, uborka). Az ablakra piros bécsi volt, kétfelül egy-egy szög tartotta, kis párta volt rávarrva, a rögre rá volt akasztva, abba s párszáz literrel, kézzel beszegve. Asztalnál egyenes lába volt, rajta kenyér abroszba takarva. A sarokpad sarkánál a pad alatt csöcsös kassó, zöld mácsa dult. Hedrehelyi szemes kálha volt zöld máccsal.

1967. nept

kályha



kemence

tűzhel

deszka

szoba

füstökonyha

deszka négy lábbal
 bádogból vizesvödör
 mellette cseréppohár
 1/2 literes

fazekakat a kemence
 tetejére buntgatták

h fazek volt 2; h; 5; 6 literes

A konyhaajtó egy réséből
 volt, félig mindig nyitva
 állt, mert szél is volt meg
 füst is volt benne.

Edesanyám használt három
 lábu lábat, én csak iduletra

14
11/10/120
Ünnepi étrend:

I.

Lakodalmi étrend:

Reggel kocsonya,

Délre husleves /tyukból/, főtt hus paradicsom vagy tormamártással,
kelt apró sütemény /kelt tésztából szilva lekvárral izesített
kiflik/. Rétes. /kelt/ Haltészta.

Este becsinált leves /tyuk aprólékjából, tüdő, lába, szárnya zöldsé-
gelve hagymával, nokedlival, magyarborssal, izesítve, berántva
hagymás paprikás liszttel, zsirral. / Kelt tészta, disznósült
pecsenye savanyúsággal.

Másnap reggel: kocsonya, haltészta.

A fonott

A/percet a főtt hushol szoktuk adni vagy pecsenyéhez. Másutt ezek-
hez kenyeret adtak.

Tor:

Télen reggelire a sirásóknak kocsonyát és haltésztát adtunk. Nyáron
birkapörköltet.

Télen ebédre husoskáposztát és peracet adtunk /ez a perec kelt tész-
ta és zsirban sütöttük ki. Nyáron ebédre birkahusból gulyást.

Krumplis ételek:

I.

Krumplileves: Möghámozzuk, apró kockára elvagdadjuk, vöröshagymát zöldséget teszünk bele és csipedett tésztát. Mikor megfőtt vöröshagymás, paprikás zsirt öntöttünk rá. A tészta szétfőtt benne teljesen. Hetente háromszor is volt krumplileves.

Krumpliból két fogást is tudtunk készíteni. Kifőztük a krumplit, levében aztán reszelt tésztát főztünk meg, kis paprikás zsirt tetünk a tetejére. Ez volt a reszelt leves. A főtt krumpliból pedig készült a krumplis-sterc. Összetörtük, megsóztuk, vöröshagymás zsirral és kis fokhagymával összekevertük.

A reszelt tésztát 4 tagu családnak egy alkalomra 1 tojásból és egy bögre lisztből készítettem.

Háromszor volt egy héten krumplileves, háromszor reszelt és sterc. Ugyanez volt vacsorára, legfeljebb kis forralt tej annak aki szerette.

Gyalult krumpli: Ünnepen készült, apró^{ra} felgyalultuk répagyaluval, vízbe feltettük főni, hussal együtt és a végén berántottuk. Tészta nem került bele.

Savanyu krumpli: Krumplilevest készítünk egy bögre tejfelt öntünk bele és egy kis ecettel izesítjük. Délre szoktuk készíteni és vacsorára is maradt belőle.

Pempő: Kocka krumplit vízben puhára főzünk, liszttel erősen behabarjuk, és rá vöröshagymás-paprikás zsirt teszünk.

Gyümölcs aszalás:

I.

Szivát szoktunk aszalni régen. A kemencébe öntöttük be kenyérsütés után. Ekkor még nem aszalódott meg egészen. Kikapartuk és még egyszer aláfűtöttünk, s megint betettük.

Alma-aszalás: Ahol sok gyerek volt, ott almát is aszaltak, 6-8 felé hasábokba vágták és azt is megaszalták.

Körte: Ezt egészben aszaltuk meg a kemencében. Télen megfőztük, levét megittuk. A körtélyét meg mikor fonyjunk eszegettük, hogy lögyönnyál.

Akinek sok almája volt megtörte, hordóba tette és lett sok ecetje.

Levesek:

I.

Káposztafőzelék: Vasárnap szokott lenni káposztafőzelék. Mindenki részére volt benne egy kis hus. Utána keltészta vagy pogácsa.

Borsóleves /Bab/: Nyári dologidőben készítették leginkább, tápláló volt és nem romlott el a mezőben. A borsót vöröshagymával, zöldséggel felfőztük, vöröshagymás, paprikás liszttel berántottuk. Hozzá kenyeret, vöröshagymát ettünk.

Szivaléves: Aszalt szilvát kis vízben megfőztük, csöpp ecetet tettünk bele és behabartuk kis tejfeles liszttel.

Csökölyi népi táplálkozás.
Vadászat, halászat.

I.

Rápsicok fogták a nyulat. Megfejtették, kimosták, fokhagymával megspékelték, felszelték vaslábosba, zsírban sütötték meg, magyarborsal ízesítették, közben vízzel öntözték. Jobban szerették vaslábosban sütni, mert a cseréplábos könnyebben meghasadt ha kevés volt a hús alatt a lé.

Apróbb halakat a környéken a vizekben fogtak, ezeket kibelettek és bezsírozott tepsibe lerakták, tojást öntözték rá és megsütötték. Főként ősszel fogyasztották.

Nagyobb halakat csak kevesen tudtak megvenni.