

6tűjű: KNEZT szűz

6tűjű: IDEJE: 1970.

TART.: CSÖKÖLT VEGETES NÉPRAJZI ADATOK

57 lap

FŐLORAKAI MUTATÓ: CSÖKÖLT

SZAKMUTATÓ: VII, C

XII

XIII, A, B

XVII

XIX, A, B, C

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

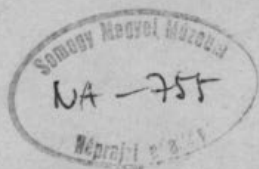


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRRAIS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2058-as TÉTELE ALÓL

2058



Gy: Kész. TV/10/235  
A: Zsuzsanna Lajosa

LEGFONTOSABB ÉTKEK

Csököly, XI.

1970

Télen: - reggelire: sült káposzta, szalonna, sült krumpoli, keménykása /kukoricakása/. A keménykását csak öregspám emlegette.

Az én időmben a gyerekek kávét, vagy tejet ittak kenyérrel. /Árpakávét hoztunk a bótbul /. Vót, aki pörkölt.

A felnőttek még most is töpörtyüt, sült krumpolit esznek. Teát csak 8-10 év óta, sült káposztát aki szereti.

Télen: - estére:

reszelt levest/tojással gyurt tészta/ laskát, vagy pogácsát, rétest is, palacsintát /nyílt tűzön sütötték palacsintasütőben, zsirral bekenték./ Vizzel 2-3 tojást, sót, lisztet egész vékonyra rétegesen tették be mint a laskát, kevés kis tejföllel bekenték, hogy jobban ragadjon a hintelék. Tészta 3-4-szer is volt. Ezenkívül kukoricagánica, hajdinaprósza, kusleves - disznóhussal. Leves volt. x Tésztaféle mindig volt, egyféle vacsora sosem.

LEGFONTOSABB ÉTKEK

Télen: - ebédre: Főtt ebéd nem volt.  
Kolbász "savanyu" val, pörce, szalonna, stb. kenyérrrel.

LEGFONTOSABB ÉTKEK

Téhen ebéd. - vasárnap : mindig vágott egy baromfit, " hogy friss levest ehessenek ebédre". Készített hozzá paradicsom-mártást, rizst. Sült tészta mindig volt. Vacsorára megmaradék. Vasárnap mindig főztek ebédet - legtöbben orgyas káposztát főztek.

LEGFONTOSABB ÉTKEKA kelt tészta készítéséről:

Az én öreganyám a "szülő" nem tudott kelt tésztát készíteni. Öregapám mondta a tésztájára, hogy "sodrófával hentörgetted" olyan sulkos, olyan keletlen forma. Anyám meg nagyon jól tudott kelt tésztát készíteni. Én, meg a lányom már süteményeket, tortákat is tudunk. Volt itt a Búzsike idejében tanfolyam is, de ő nem járt. Olyan cukortortát tud készíteni, hogy megcsodálják.

NYÁRI KONYHÁK

Csökölly, XI.

Nyári konyhák ujabban épültek csak, Zsobrákéké "kāró"közé van sárral rakva. 1887-ben készült. "Konyhából, kamarából és pallásfeljáróból áll". Ahol nagyobb család volt, a fiatalok aludtak a kamrában.

Mikor Zsobrák néni férjhezment, a nyári konyha kamrájában aludt a férjével 1929-ig. körül,

- -  
- -

A Zsobrák család alvóhelyei.

Csököly, XI.

Öregapja /Korcz György / - az első szobában } aludtak  
szülők " " }

Zsobrák házaspár - kamrában aludtak.  
Fiutestvére - mikor az iskolából kijárt az istállóban  
aludt. " Előbb az öregapám volt ott, de  
aztán beteges lett".

A hátsó szobát kamarának használták. Ahol még többen voltak, a  
hátsó szobában is aludtak. Zeuppos házakban általában mindig lak-  
tak az első szobában. Az én öregapám hátra nem ment volna, azt  
mondta, látni akarja ki megy az utcán, mi történik a faluban.

Kelesztetlen rétes.

Van olyan rétes ma is, amit nem kelesztettek.

Öreganyja: / légyurta az "ősö lisztét" tejsavóval és sóval. /fele víz, fele savó, ha erős a liszt, akkor egy-harmad savó, kétharmad víz /"Kovácsokba" kiszaggatta, kiszodorta kis kerek / kb. 20 cm. átmérőjű / "lapokba" ujjnyi vastagra. / Ehhez nem kellett sütnyivaló /. Lerakta ágy tetejére abrogz közé /lön, kender / zsirozta a cseréptepsit. Előkészítette a hintelékét / mák, dió, túró, káposzta, darab /. Öregapám szerette a "dörcést": piritott liszt. Nagyanyám elnyujtotta, S - be csavarta össze.

Körülrakta a cseréptepsit ,körül kívül a szélén és a közepébe is. Még most is csinálunk ilyen. Anyám mikor kapáltak, akkor 8 tepsi rétest is készített / nagy tepsi /. A kis tepszit azért volt, hogy a rétes végit, maradékot abban süttették.





Csököly, XI.

ÉTEZÉSI ALKALMAKNYÁRI DOLOGIDŐBEN

4-5 kor fölkeltek, ittak pálinkát, istálló jószágot ellátták és mentek kaszálni.

Reggeli 8 órakor megvolt. Kaszásnak: paprikáskrumpli, vagy sült tojás sonkával, saláta. Szántáskor: szalonna, ződ hagyma.

Ebédre: "füstött hussal borsó /"bab/" füstöt hussal krumpli", /"kaszásleves disznófülessel", "borsóleves" hus nélkül és "tejés kukoricakása" - Öreganyám szokta ezt főzni/. Édesanyám idejében: borsóleves füstölt hussal, "haltészta" vagy kugli, vagy rétes. "Az öregapám vitte ki, a kapások csak csábutak, hogy lakodalom lesz".

Estére: baromfi-husleves volt, meg rétes. /Öreganyám is megfőzte a baromfi-huslevest, meg rétes volt, meg törött borsó/. Anyám nem készített törött borsót, hogy a leves meg a rétes fogyjon el.

KUKORICÁS ÉTELEK

Keménykása:

föltették a vizet forrni, hagymát, sőt, babérlevelet tettek bele, mikor forrt a víz, beletették a kását, főzték bele a disznó "nyulahusát" /"hasa alla"/ az ódalis hushoz kapcsolódó vékony húst / császárszalonnában a husos rész/ egész keményre főzték. Olyan kemény vót, hogy megállt benne a kanál. Ezt olyan öntött lábosban / háromlábuban / főzték szabad tűz helyen.

EDÉNYKÉSZLET

" Kis tepsibe " a kifőtt tésztamaradékot melegítették meg, /egész rózsásra sült / vagy a rétes végít. /Kis kerek rétestepsiről van szó/.

LEVESEK

Reszelt leves: vizbe főtették a zöldséget főni, vöröshagymát is. Mikor főtt, tojásos / 1-2 tojással / tésztaát reszeltek bele.

LEPÉNYEK LISZTBŐL /BUZALISZT /

Laska : só, liszt és víz összegyurva, elsodorva vékonyra, platnin megsül, kockákban süti ki. 8x8 cm-es, vagy loxlo cm-es. Mikor megsült, beteszi a tepsibe. Ma is készíti. Nagyanyja idejében a kemencében karikós "levélékben" sült meg 20-25 cm-es átmérővel. Kivette lapáttal "cseréptepsibe" tejjel megöntözte, rárakta a "hintelléket" /lekvár, vagy dió, vagy túró /. Több rétegűen lerakták. Tetejét leborították egy másik tepsivel és így visszagyöngült. Öregenyám felibe is hajtotta, káposztát tett közé - tepsibe rakta meggyöngülni, azt is megöntözte tejjel, hogy "meggyöngüllön".

ÉTKEZÉSI ALKALMAK

Télen: kétszer ettek 9-10 órakor /sokszor fél 11-kor is/. Az én öregapám emlegette: "gyertek be fölöstökömljünk". Este mikor elvégeztek 6 órakor - az vacsora volt.

ÉTKEZÉSI ALKALMAK

Nyáron: röndösen 8 órakor "röggeliztek".  
12 -kor vót az "ebéd".  
5-6 óra között "ozsonna".  
Mikor hazajöttek sokszor 9-lo óra körül "vacso-  
ráztak".

ÉTKEZÉSI ALKALMAK

A polgári beosztás. " Már az én iskoláskoromban megvolt a három étkezés. Az iskolában reggeltől du. 4-ig voltunk. Háboru volt. Mikor iskolába jártunk, vittünk velünk kosztot, - tulajdonképpen ebéd volt. Hat osztályt járt. A tanító katona volt, csak egy tanító "kisasszony " volt a gyerekekkel reggeltől délutánig.

Az iskola hatása: a tizórai.

Mikor a Bözsike járt iskolába / 6 40 éves / már volt tizórai. Ő vitt tizórait, hazajárt ebédelni.



FŐZÉS IDEJE, MELEG ÉTEL EVÉSÉNEK IDEJE

Télen csak este főztek.  
Nyáron délben is.

Vasárnap délben mindig volt friss ebéd.  
Mikor jöttünk a templomból, már terítve volt.  
Anyám inkább korábban kelt, de az ételnek időben kész kellett lenni.

Aratásban vót olyan, aki reggel megfőzte az ebédet, s vitte fején  
a vékát. Ritka volt, hogy nem volt főtt étel.

SZÁRAZ ÉTEL IDEJE, MARADÉK EVÉSÉNEK IDEJE

Tavasszal, ősszel, mikor nem volt annyira nagy munka, ebéd volt -  
száraz ebéd, gyümölcs kenyérral /szőlő, körte /.

GYÜMÖLCSÖK, GYÜMÖLCS NEMESÍTÉS

Csököly, XI.

Sándor körte / ősszel /.

Vilmos körte / augusztus végén érik /.

Macskafejű, vagy zsömlekörte - gömbölyű, sárga körte.

Az én öregapám is oltott vad ágakat - beoltotta, szőlőhőgybe elültették, beoltották. A Sándor körte, Vilmos körte is úgy lett, kértek a községből, még vidékről is.

Másoknak is ojtott még az uram. Rózsafát is szömöztek.

ÉTKEZÉS HELYE, MÓDJA

Csököly, XI.

Kapálásnál:

ugy ebédelték, hogy fa árnyékában, vagy ha nem volt, a föld szélén körbe kikapáltak a lábuknak helyet, közepe felrakták, elsimitották, lönvászon abrosszal leterítették és egy nagy tálból ettek. Még fiatal mőnyecske voltam, ugy ettünk.

Kocsin vitték ki az ételt cserépfazékban, / sötétbarna, zöld, sárgás színű, 6-8 literes / az én időmben tejeskannában. Széna közé helyezték kosárba. Mikor kétféle leves volt, két kosár volt, jól megbélelték szalmával, így nem dőlt fel. A vizeskorsót / fekete / - röggel, délben is racskos / nedves / fűbe vitték ki, hogy ne melegedjen. Egy-egy korsó bort is vittünk. Egy tálból volt az evés a mezőn még 40 éve is. Itthon már régen nem volt meg. Plékanalakkal ettünk. Üregapó emlegette, hogy régen fakanál vót.

ALVÁS HELYE

Csököly, XI.

Alvás helye: a pitar vége is.

Nyáron az édesapám a pitar végében aludt. Nyáron mindig kint aludt egy régi szánkón. Azt mondta, hogy minden neszt hallott. Volt sok tűz, gyújtogatás. /Azt mondták, hogy a Biztosító Társaság bérelt fel valakit, - mert senki sem biztosított -, hogy gyújtson fel házakat /. Néha minden másnap tűz volt.

ALVÁS HELYE

Csököly , XI.

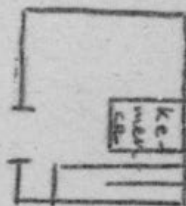
A füstökonyhában laktak is a XIX. sz. közepén.

Keresztmestergeranda is van a konyhán.

Nem volt lepadlásolatlan konyha.

Arra a nagyapám emlékezett, hogy a konyhában a kenyérpadon, tűzhelen melegedtek.

Eis füstfőljárat volt vágva.

kenyérpad,  
rajta deszka

LEVESEK

Csököly, XI.

Kaszás leve: di sznó fülét főzték és ecettel savanyították.

LEVESEK

Csököly, XI.

Törött borsó: sós, hagymás vízben összetörték, liszttel összekeverték, hagymás zsírt sütöttek, tepszibe tették és megöntözték.



HIDEG ÉTEL A SZABADBAN

Csököly, XI.

A szőlőbe legtöbbször a bor mellé vittek sonkát, kalbászt.

Bekapáláskor is szoktunk hájas piritos kenyeret enni.

Az erdőbe a "Nyires" -be sem vittek meleg ételt. Vittek vöröshagymát, szalonnát, töpörtyüt, füstölt turót, bort. A lábodi állami erdőbe elmentek 4-5-en egy bandában akinek volt fogata. Minden héten egy kocsi vitte őket. Kosztot egy hétrevalót vittek, és fazekat is. Vót kunyhójuk - krumplilevest, sültkrumplit készítettek. A fát résziből vágják. Hét végén megjöttek. / Tükét, ágat, gyökeret, de fát is kaptak/.

FÁFAJTÁK BECSZTÁSA A FŐZÉSHEZ, SÜTÉSHEZ

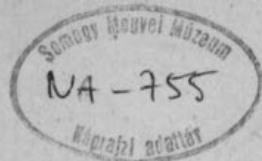
Csököly, XI.

Tófa kéreggel } kását, tojást - avval sütöttek, mert erős tüze,  
nyirfa " } parazsa volt, de nem lobogós.

Kb. 30- cm-es volt a szabadtüzhöz a "főzőfa".

"Sütőfa" fél méteres.

Főzéshez lobogós tűz kellett, vékonyabb fát vágtak hozzá.



KARÁCSONYKOR AZ ÉTREND

Első reggel: kocsonya.

délben: orgyas káposzta  
gombócos káposzta  
rétes.

este: ennek a maradéka és kocsonya.

Második nap:

reggel: kocsonya, libapörce, máj.  
ebéd: /tyukból / tésztaleves  
piritott hus savanyuval  
rétes  
vacsora: maradék.

Karácsony este: husleves / benne a tyukhus /  
rétes.

JELESNAPI SZOKÁSOK ÉTRENDJE

Korbácsolók: pálinkát kaptak.

Betlehemesek / katolikusok / jártak: pénzt kaptak.

Szilveszter este: baromfihusleves  
piritott hus paradicsommártással  
rétes  
tollas pogácsa.

Ujév napján: malacot vágtek, ha volt. - Mondták, hogy az szerencsét hoz. Hozzá savanyót, aprólékjából / "becsinyált levest", "édesleves" volt a legrégebb neve. Tojást is főztek bele, belevágták a sárgarépat, petrezselymet /tojást, petrezselymet karikára vágják /. Karikára vágják ma is. Csak a huslevesbe / "tésztaleves" / vágják kockába. Legtöbbször kövér libának a p rólékából levest készítettek, husos részét egyben megsütötték, pörccel és májjal.

TÁLALÁS MÓDJA

Levest tálban hozták be "paraszttál", később kék zománcu bádogtálban, vagy porcelántálban". / Ünnepkor, vagy vendégkor porcelán tál /.

Cseréptepsiben hozták be a rétest, tésztát, húst, a húst is kis kerek cseréptepsiben hozták be.

Pohárban hozta be /cseréppohár /, ha kellett még utánpótlást hozni, pl. mikor munkások voltak.

Mikor munkások voltak, a gazda velük evett. A férfiak belül, az asszonyok kívül ültek. A háziasszony nem evett velük.

Kalácsot, kenyeret csak az asztallapra tették le.  
Prószát, gánicát cseréptepsiben ettek. Tejeskását parasztálban.  
Villával kifőtt tésztát, rétest ettek. Csirkét kézzel.  
Salt húst, sonkát, stb. villával.

ÜLÉSREND AZ ÉTKEZÉSNEL

Csököly, XI.

Sarokpad volt, a szüle nem ült le, ~~talán~~ talán, csak mikor az utolsót is betálalta, akkor ült le az asztal szélére.



Ha vendég volt, akkor mi nem szoktunk odaülni. Az öregapa megmaradt a sarkon, belül mellette és fia mellett a vendégek /férfiakat előnyben részesítették, azok ültek belül/. A vendég asszonyok és háziak / nők kívül /. Gyerekek ilyenkor nem ültek az asztal mellé. Az eladó lány az asztalhoz ült.

Munkaképtelen öreg nem ült az asztalhoz, külön ült. Sokszor mondtuk édesanyámnak is, hogy üllön az asztalhoz, de azt mondta "minek mennék, itt jobban eszem." Mikor még kislány voltam, cseréptányérból ettünk. Szépök voltak: madaras, virágos, mindegyiknek külön. Gyerekes anya odaült gyerekével együtt.

"No öregaptya merétsen kénd " - mondta öregapám. De ő csak azt felelte " csak merétsetek, én ráérek ". Az öregapát kinálták meg először. Vendég esetén azt kinálták meg, odafordították a kanalat feléje.

AZ EBÉD MENETE

Református helen nem imádkoznak. Ha mezőn voltunk is, azt mondta: "mindenki imádkozza el magában" - pedig voltak katolikusok is. A gazdasszony, mikor odátette az ebédet, vacsorát, mondta "jó étvágyat kívánok a vacsorához", stb. A többi mondta "köszönjük".

AZ ÉTEL ELOSZTÁSA

Ahun nagyobb család volt, a férfiak kapták a combját, melle husát, sőt kitétték, hogy azt egyék. Mondták nekünk a munkások, - mikor kinnálunk, hogy vegyenek, - hogy "de előbb a gazda vegye ki a combját, mellét". De nálunk nem vettük ki. Egymás között a családban sem osztottuk ki.

Kenyeret régebben mindenki vágta. Az embörféléknek, - öregapámnak, édesapámnak, - jobb kése volt. Nem vetettek keresztet a kenyérre. Mindenki vehetett többször.

Az italt az öregapám kezelte, míg bírta magát. Étkezésnél beiktatott előre, de ha nem volt elég, mondta: "ergye anyja és hozzá még".

Az öregapám mondta: "Ügyetök, ne vigyázzatok énrám, mert ti dolgoztok".

Egyszer olyan tésztát sütött az öreganyám, amit addig nem szokott. Nagyon vittük, mint afféle gyerek. Akkor mondta a szüle, hogy "ezeket a gyerekeket nem győzöm ennivalóval". Öregapám megtiltotta, hogy ilyet mondjon.



AZ EBÉD VÉGE

A használt edényt az öregasszony szedte össze elmosogatni.

A fiatalabbak, a menyé, vagy a lánya inkább az állatokat / disznót, baromfit / segített ellátni. A kislányt nem fogták be törölgetni.

Reggelinél, vacsoránál, ebédnél is ugyanugy terítették és ültek.

Este elmosogatott anyám, mert akkor már ráért.

ÉTELEK

"Vades". A hig vért a parasztfazékba feltették főni, kevés vízzel, véresebb szálkás húst, bele egy fej hagymát. Mikor főtt, még egy kis véres lisztes habarással behabarták. Olyan főzelékféle volt. Én már nem tudnám. Szabad tűznél parázson főgetött olyan lassan.

ÉTELEKOrgyaskáposzta:

Savanyukáposztát feltették főni, hagyma, paprika ment bele és orgyahusa. A végén berántották / hosszukásra, vékonyra vágta a hagymát, először a lisztet pirították meg, aztán rá a hagymát, végül paprikát, felengedték és berántották/.

KALÁKÁK ÉTRENDJE

Házépítésnél:

röggelire: sült káposzta, szalonna, sunka, bor.

ebédre: borsóleves, vagy káposzta, pogácsa, bor.

este: baromfi husleves "tésztaleves", piritott hus, rétes, bor.

Bor napközben is.

LENMUNKÁK, KALÁKÁK ÉTRENDJE

Lennyüvésnél összesegítették (hajnalban végezték)

Szalonnát, kenyeret, pálinkát kaptak a segítségük.

Száritás után

Bugázás: kiverték délután sulokkal.

Utána uzsonnáztak: tejfölös turót, zöld vöröshagymát, szalonnát, sunkát.

Áztatás: ez közösen ment, itt nem folyt vendéglés.

Áztatás után

Törés: közösen törték, leverték körül a tujét. /Sunkával, szalonnával kínálták /.

Mögszárogatták: babucákban.

Tilolás - vittünk vásárra közösen, néha 12-en voltak.

Tépögetést mi csináltuk.

Aki nem termelt, az tilolásakor másfél csomót kapott, az vót a legjobb napszám.

FONÓ ÉTRENDJE

Fonás: mindenki sajátját fonta.  
almát, szivát aszalva, cukros vízben megfőzték.

Káposztaszeléskor: diót, kenyeret, sült tésztát, bort adtak, délután. Vacsóra után végeztek.

Ugy taposták el. Édesapám tiporta el még a szomszédoknak is.

CSALÁDI ÜNNEPEK ÉTRENDJE

Csököly, XI.

Keresztelőkori:

kisebb lány koromban ebédt: "tésztaleves" tyukhusból,  
piritott tyukhus, savanyó.  
"Beccinyált leves" - tyuk  
parólékjából / be is van ránt-  
va / rétes.

Igen régen mind a kétféle leves volt ebédre. Még azelőtt disznó-  
husos káposzta.

Vacsora: tésztaleves,  
piritott tyukhus, savanyó,  
rétes,  
bor.



LAKODALOMKOR A TERITÉS

Parasztányérok, pléhkanállal és villa. Nem vót mindenkinek külön kés. Megmondta a bezsovice, hogy " kés, kalán, villa, éhes gyomor könnyid láb". Hozzanak magukkal.

Üvegek voltak, 4-5-nek vittek egyet / nem volt régen pohár még a körösztlésre./ Mikor a Búzsike született, akkor már volt pohár. Ugy kértünk kölcsön rokonoktól. / mikor kiürült, hoztak új üveget. /Mikor mentünk még régen körösztlőre nem mindenhol volt pohár, én nem tudtam inni, ha más ember beleivott/.

Kalácsot fölrakták kerek négy részre vágva, só, borosüveg. Aztán a levest nagyobb " levestálban hozták ", a becsinyált levest kisebb tálban, a tésztalevest nagyobbba. 4-6 emberre esett egy tál, zománcos kanál. A főtt húst paraszttányérokba tették, a fokhagymás marhahúst mélyebb paraszttálba, a sávosaságot is paraszttálban hozták be.

LAKODALMI ÉTREND

Esti vacsora:

marhavágás ~~vált~~ és disznóvágás volt előtte 3 nappal. Előtte nap főzték a kocsonyát, kalácsot, kuglit, tésztalevest.

"Husleves " / marhahusból/.

Főtt hus kaláccsal.

" Becsinyált leves" / baromfi levesben benne maradt a hus /

"Fokhagymás marhahus ". / Megsütötték tepsiben a húst zsirban, aztán fazékba tették - alulra csontot tettek, hogy oda ne égjen. Rétegekben tették le, közben fokhagymát egész apróra elszeleteltek és magyarborsot tettek bele, a levet ráöntötték. / Lassu tűzön átsütötték/.

Savanyupaprikával és céklaré-pával ették.

Rétes.

Délben: marhahus leves  
főtt hus  
piritott baromfi  
kalács.

Másnap reggel: pálinka  
kocsonya,  
kugli.

LEVESEK

Marhahusleves: zöltség, hagyma, magyarhus , csontosabb részből nagyobb darabokban.

BEOSZTÁS A FŐZÉSNEÉ

Amig bírta, mindig a legidősebb főzött. A szülő főzött, édesanyám fát vitt be neki, vizet vitt be és a baromfit megpucolta. Tésztát segített neki készíteni, rétest elnyujtani, hintelléket készített. Kenyérsütésnél tüzet rakott, vizet készített - ott állt és töltögette édesanyám a szülének a vizet. Betevésnél kisegítette a szobából hordani a kelő kenyeret, ráöntötte a lapátra a szaksztóbul.

Vót olyan, hogy haragudott ha segített a lánya, vagy a menyé. Az én szülém szerette, ha segíttek neki, mondta is, mikor öregedett, hogy "gyere, tanuld meg már te is!" Édesanyám már asszonykózában tanult meg főzni.

Férjhezmenő lányt megcsufolták, ha főzni tudott, mondták, hogy "torkos fehérnép, mert főz".

Az öreg mamák voltak otthon, a fiatalok mentek dolgozni, - nem tudtak megtanulni főzni, csak mikor meghalt az öreg.

Az edények mosása, elrakása is az öregmama dolga volt.

A terítést a fiatalasszony végezte hétköznap.

Vasárnap, mikor templomban voltunk, mire megérkeztünk, a szüle megtérített.

Az öreganyám, anyám is megkérdezte, hogy mi legyen az ebéd, vacsora.

KONYHAPÉNZ, ÉLELEM BEOSZTÁSA

Beosztani a gazdaasszony szokott.

Termelték a lent, amit vásáron eladtak, tojást, baromfit. Ez az asszonyoké vplt.

Hallottam róla, hogy mindent beadtak a szüléhez.

Anyám, ami az ő öröksége volt, azt is beadta - együtt művelték, - a közös kasszába is ment.

Beosztotta: nyáron vágott baromfit, a téli disznóvágásból tartalékolták nyárra.

ÜNNEPI ÉTREND - JELES NAPOK ÉTRENDJE

Farsang: fánkot sütöttek vasárnaponként / rétes nem volt /.

Csököly, XI.

- 46 -

ÜNNEPI ÉTREND - JELES NAPOK ÉTRENDJE

Nagypénteken : böjtöltek, délbén: " mácsik" cukros vízzel,  
vagy mézzel meglocsolták, má-  
kot rá; bableves habarva,  
/ tejfőléssen csináltak mi/.

este: tojás.

ÜNNEPI ÉTREND - JELES NAPOK ÉTRENDJE

Husvétkor: reggel reformátusoknál kocsonya: fonyott pereccel.

délben: baromfihusleves "tésztaleves"  
→ piritott hus savanyuval  
→ fonott perec / kelt tésztából két ágból fonva  
15-20 cm-es átm. két ujjnyi széles  
fonás /

este: maradék.

Husvét hétfőn hasonlóan - néha marhahusleves "tésztaleves".



ÜNNEPI ÉTREND - JELES NAPOK ÉTRENDJE

Pünkösdkor, bucsukor - vasárnapi étrend.

GAZDASÁGI ESEMÉNYEK, KALÁKÁK ÉTRENDJE

Disznótorban

régebben reggel:pálinkát a disznólefogóknak.

"pörkölés", bontás után sült hus savanyuval.

délután: "káposzteleves".

" sütt máj"

kása / kukorica, vagy hajdina / - a kövesztőben főtt.

hájaspogácsa.

vacsorára: maradék.

Másnap zsirsütéskor: reggel maradék.

délben: kolbász, hurka, töpörtyü,  
vacsorára " vadas".

HETI ÉTREND, BÖJTÖS ÉTRENDEK

Katolikusoknál kedden és pénteken tésztás nap vót.

Reformátusok csak a nagypénteket tartják böjtnek. Reggelit nem ettek, ebédet zsír nélkül, kifőtt tészta tojással gyurva, cukros viz és mák volt rá szórva.

Bableves, - tojással volt behabarva.  
Vacsorára főtt tojás.

HETI ÉTREND, BÖJTÖS ÉTRENDEK

Katolikuskoknál szenteste előtti nap "karácson böttye". Egész nap nem ettek.

HETI ÉTREND, BÖJTÖS ÉTRENDEK

Régön emlegették, hogy böjtben husvétig lakodalmat nem tartottak reformátusoknál sem. / Akkor kedden, vagy csütörtökön volt - farsang utáni első kedd, vagy első csütörtök, vagy második kedd, második csütörtök. Katolikusok olajjal főzetek, tökmagolajjal.

TÖKMAGOLAJ FELHASZNÁLÁSA

Télen nyers káposztára tökmagolajat öntöttünk és sült kruplit.  
/ Megsült a szemeskályha renjében. /  
Vótak a faluban olajütők a Márkus Imre bácsiéknál / a csarnokkal szemben / és még öreg Márkus Istvánék. / azok elhaltak /. Lóval huzatták, járgányos volt. Márkus Imréék már megdarálták, kiszitálták és aztán a bélit megdarálták/.

Házilag senki sem készített.

Pirétos kenyérre - a hideg olajba beleforgattuk.

38- kat. holdas - néha 4-5 kocsira való.

Pipicsbe azt tették.

6 személyre kb. 10 liter.

LAKODALMI SZOKÁSOK ÉTRENDJE

Kéretni hajnalban mentek. 4-5-kor keltek. Édesanyám korában 8-10-en is. Minnél többen mentek, annál "hiresebb" volt. Ha szívesen fogadták is, először nem kínálták meg. De mondták, hogy "majd egyen kétek még". Másodszor, ha "biztosra ment a lány", akkor leüllették őket, kaptak pálinkát és utána almát vittek be. Egy hétig minden reggel mentek "bandában" kéretni. Talán a lány, vagy gyerek sose találkozott. A gyerek nem ment el. Meggyeztek, hogy jó lenne, ha összeházasodnának, akkor a lány szülei mondták, hogy "akkor már jó lenne, ha eljönne (pl) az a Jóska gyerek".

Akkor elmennek együtt, elmondják, hogy ha a jóisten egymásnak teremtette őket, lögyön meg az egyesség. Pálinkát, fonyott perccet is kapnak.

LAKODALMI SZOKÁSOK ÉTRENDJE

Az egyességet a gyereknél tartik, hogy mit vegyenek. A fiatalok nincsenek ott. Egyességnél "tésztaleves" "píritott tyuk", rétes. Itt csak az öregek voltak násznagyok. Hajnalban kocsonya volt.



LAKODALMI SZOKÁSOK ÉTRENDJE

Csökövendégség esküvő előtt egy héttel , pár nappal - a lánynál volt, a fiú közelebbi, a lány összes rokonával. Ugyanaz volt, mint lakodalom estéjén és hajnalán.

IV/10/291

LAKODALMI SZOKÁSOK ÉTRENDJE

Az én időmben első vasárnap volt több rokonnal nagyobb ebéd azoknak, akik elkisérték a fiatalasszonyt a templomba. "Hossziruhát a fiatalasszony hordta 30-35 éves koráig".