

A kupuszinai rétes és a mákos édességek

Kupuszina település

A Bácska nyugati területének Duna menti magyarok lakta települése Kupuszina. A hagyományait évszázadok óta őrző település a vajdasági tömbmagyarságtól, azaz Zentától, Szabadkától, Topolyától távol fekszik. Nyelvjárását, viseletét, gazdálkodását, akár őseitől örökölt szokásait máig őrzi.

Az országban, ma már Szerbiában, legutóbb a vajdasági Magyar Nemzeti Tanács törekvései nyomán több vajdasági magyar település visszakapta magyar nevét a 21. század elején. Így a mai szóhasználatban Kupuszinát Bácskertesként is emlegetik, habár az ott élő falusiak kupuszinaiaknak vallják magukat.

A falut ma többségében katolikus magyarok lakják. 1751-ben telepítették ide őseiket feltételezhetően Nyitra, Pozsony és Heves vármegyékből is. Ezzel magyarázható a falusiak jellegzetes palóc tájszólása.

A falu szokásvilágának jelentős elemét képezi a táplálkozás. Az étrend sokáig változatlan formában élt, ahogyan azt továbbörökítették a falu szokáshagyományával együtt. Az 1960-as években bekövetkezett gazdálkodási és piacozási változás következtében a falusi táplálkozásba is bekerültek az újdonságok. Korábban jelentős mértékű volt az endogámia, amelybe az említett korszak hozott változást. Ez az az időszak, amikor a konyhakerti növényekkel távoli városok piacaira is eljuthattak a falusiak. Így kerültek el Zágrábba, Szarajevóba, Tuzlára és más, az akkori Jugoszlávia területén lévő városok piacaira. A táplálkozás változásának másik oka a környező települések más nemzetiségű lakosságával való sekély, de mégis létező kapcsolat: szerbek, horvátok, bunyevácok, sokácok, németek, romák éltek s élnek a szomszédságban.

Talán éppen ez a sokszínűség az, ami hozzásegített a jellegzetes kupuszinai nyelvjárás fennmaradásához. A kupuszinai nyelvjárás a magyar nyelvjárások egyik, belső migrációval keletkezett nyelvjárásszigete. Kizárólag az ebben a faluban élők használják. A magyar nyelvtudomány és a dialektológia igen későn fedezte fel. Benkő Loránd írta 1961-ben a *Magyar nyelvjárások atlaszának* kutatópontjául kijelölt Kupuszina nyelvéről: „...a felgyűjtött jugoszláv kutatópontoknak talán legérdekesebbike, [...] archaikus nyelvjárást képvisel, a nyelvész a helybeli beszélőket hallva sokszor szinte a kódexek korában érzi magát” (BENKŐ 1961; 408). A kupuszinai nyelvjárás egyedisége a tájnyelvi szókészletben és a hangkészlet köznyelvtől való eltéréseben mutatkozik meg. A szókincs és a mondatszerkesztés ugyan hajlik az új hatások befogadására, a hangállomány viszont sokáig bántatlanul él tovább. A nyelvjárás különlegessége mellett, a sokáig zárkózzott lakosság szókészlete is a környezetétől elkülönülő jegyeket mutat.

A falusiak fő foglalkozása a mezőgazdálkodás. A gabonatermesztés, a konyhakerti növények termesztése és a napjainkra vezető ággá vált gyümölcészet jellemzi.

A kupuszinai szokásvilág

A falu hagyományvilága igen színes. Különleges nyelvjárása mellett folklórhagyománya is kiemelkedő. Az 1980-as években itt még balladát lehetett gyűjteni (SILLING 1989), ma archaikus népi imádságokat (SILLING 1989) és népdalokat (SILLING 1992) találhat a kutató. Már ezekből az adatokból is látható, hogy a falu szokásvilágának egyik jellegzetes eleme a népi vallásosság. A faluban található kültéri szakrális építmények is erre utalnak (SILLING 2001b).

Archaikus elemeket lelhetünk fel nagyobb ünnepek alkalmával is, mint amilyen a karácsonyi kántálás és a karácsonyi asztalhoz kapcsolódó szokások, a húsvéti locsolás vagy akár a falu templomának Szent Annanapi búcsúja.

A falusi szokásvilág kiemelkedő részei a keresztelő, a lakodalom és a temetés, mint az emberi élet fordulópontjai. A falusi szokásvilág leglátványosabb eleme ma is a lakodalom. Szekvenciái az évtizedek során keveset változtak. A lakodalom mindenütt az ünnepek mintája, így az ott felvontatott menü is az. Kupuszinán ez a menü, a ma még élő generációk emlékezete szerint, csak nagyon keveset változott. Itt jelentős helyet foglal el a rétes, a már évszázadok óta legrangosabb ünnepi sütemény.

A rétes az édes, cukros, krémes sütemények, a grilláztorta előtt képezte az ünnepi étkezések zárópontját, a desszertet. Magyarországon a 16. században bukkant fel, 1549-ben említik először (KISBÁN 1997).

A 19. század második felében jellegzetes nagyünnepi parasztsütemények között már szerepel a rétes, a béles, a fánk és a forgácsfánk a kemencében sült kalács mellett (KISBÁN 1997).

A rétesnek a szokásvilágban elfoglalt helye

A máig legkedveltebb kupuszinai rétesek közül a mákost már Alexandar Hankony kupuszinai jegyző is megörökítette az 1859-ben megírt kisebb falumonográfiájában, amely az ismert Ormós-gyűjtemény része. „Élelmiszerek [...] a tészták általában túróval, vagy mákkal hintett nudli, vagy túrós, vagy mákos rétes, mindezek mézzel, vagy zsírral...” (SZIKORA 2010; 29).

A rétes azóta is jelentős helyet foglal el az ünnepi táplálkozásban. Ahogyan a lakodalmi szekvenciák meghatározzák az ünnepek rendjét, úgy a lakodalmi menü is alapját képezi a falusi ünnepi étrendeknek. Lakodalmakban a legújabb, a legfinomabb, a legrangosabb ételek kerülnek az asztalra. Kupuszinán sokáig a legünnepibb édesség a rétes volt. A rétesek sorából ki kell emelnünk egyet, melyet csak két alkalommal készít(h)ettek. Ez a komaasszonyos rétes. Lakodalmak alkalmával ezt készítette a komaasszony a menyasszonynak, és keresztelő után is ezt vitte, amikor gyerekágyat vitt az ifjú anyának. A leggazdagabb rétes külső tekerse mákos, a belső pedig diós.

A komaasszony a menyasszony keresztanyja. Ő viszi keresztlányának ajándékba az esküvőre és komatálként a rétest. Korábban ő maga készítette kétlevélnyi rétestésztából. Az igazán gazdag komaasszonyos rétes egyik fele mákos, a másik pedig dióval volt töltve. A két csigaszerűen összetekert rétest egy kerek tepsibe helyezik egymás mellé. Ennek a rétesnek vastagabbnak kellett lennie a többinél. Azt mondták, hogy akkor szép, ha olyan vastag, mint a komaasszony felsőkarja. A kerek tepsiben megsütött rétest a komaasszony erre a célra hímzett, négyszögletes kendőbe köti bele. Ezt a kendőt hívják komaasszonyos kendőnek, ami visszakerül tulajdonosához. A rétes, ma pedig a torták ajándékozásához hozzátartozik, hogy a lakodalom másnapján illik a tepsit, a tálcaikat a torta egynegyedével együtt az ajándékozónak visszavinni.

A komaasszonyos kendő funkciója nem csak a lakodalmi ajándékozásra terjed ki. Rétest visznek benne, amikor a keresztlányunk gyermeke születik. Ilyenkor Kupuszinán azt mondják, hogy gyerekágyat visznek. A keresztanya keresztlányának ebédet visz. Az ebéd legrangosabb tartozéka korábban a mákos rétes volt. Ma már tortát, esetleg édes krémmel töltött süteményt visznek ajándékba.

A mák a kupuszinai hiedelemvilágban

A karácsonyi ünnepkörhöz tartozó hiedelmekben is szerepel a mák. Kupuszinán úgy tartották, hogy a lucaszékét készítő legény az éjféλι miséről kijövet hazafelé futtában, hogy a boszorkányok utol ne érijék, mákot hintett maga után. Ezt a misén meglátott és felismert boszorkányoknak, akik őt üldözőbe vették, kötelezően fel kellett szedniük. Így a legény egerutat nyerhetett, s otthon a lucaszékét a forró kemencébe dobhatta, hogy még a nyomára se bukkanhassanak.

A háziállatokkal kapcsolatos az a hiedelem, hogy a macskáknak nem volt szabad a maradék mákos tésztából adni, mert nem fogják látni az egeret.

A rétesek hierarchikus rendje

A rétesek között – ahogyan már említettem –, az első helyet a mákos foglalja el. Az ünnepi táplálkozás részét képezi. Hétköznapokon nem készítettek, ma sem készítenek ilyen rétest. A mákos után a diós következik. Azt mondják Kupuszinán, hogy az az igazán gazdag lakodalom, ahol a mákos mellett még diós rétes is volt. A diós rétes ritkábban fordult elő mint a mákos az ünnepi táplálkozásban. A dió drágább volt, kevesebb volt belőle, és nem is volt minden családban. A két rétes minősége között a különbség az, hogy a mákos rétesbe a cukrot a mákkal együtt törik, és nem ropog az ember foga alatt, míg a diósba a darált diót kristálycukorral keverték, és abban a cukorszemcsék ropogósak maradtak. Mindkét rétesfajta rendkívül tömény és laktató.

A lakodalmakhoz kapcsolható a harmadik rétesféleség a sorban, a túrós rétes. Néhány évtizeddel ezelőtt a kupuszinai lakodalom majdnem egy hétig tartott. Az előkészületek már a hét közepén elkezdődtek, és a szombati esküvő és lakodalom után még vasárnap, sőt hétfőn is tartott a mulatozás. A lakodalom előtti napon, vagy azok egyikén, a nap folyamán túrós rétest is készítettek, de csak a gazdagabb lakodalmakban. Más alkalmakkor túrós rétest már gyakrabban készítettek, mint mákosat és diósat, de még az ünnepi rétesekhez sorolható. Olyan házaknál, ahol tehenet tartanak, egyszerű köznapon is előfordul. Mindig nagyon finom és értékelt édességnek számít.

Almás rétest leginkább vasárnap sütnek. Napjainkban már az év bármelyik szakában készülhet, ugyanis az almát hosszú ideig tudják tárolni. Jobbára mégis vasárnapi eledel. A tökös rétes sütése az őszi időszakhoz köthető, amikor a sütőtök beérik. Szívesen fogyasztják vasárnap és hétköznap is. Az almásat és a tököset is fahéjjal ízesítik.

A grízes rétest csak vasárnap készítik, az ebéd befejező fogásaként. Közepébe szilvalekvárt vagy meggybefőttet tesznek.

A káposztás rétes szintén őszi rétes, amikor már a káposzta befejelt és fogyasztható. Ízlés szerint készíthetik édesen és sósan, borsozva is, jobbra hétköznapi étek. Ma sincs, és korábban sem volt nagy becsben.

A tejfölös-tojásos rétes régebben a szegényebb házakban készült. Általában amikor nem volt elég túró, a maradék tésztába ezt kenték. Összehabarták, és azzal töltötték meg a rétestésztát. Tejföl híján tej is megtette.

A maradék rétestésztát, amibe nem jutott töltelék, megszírozzák vagy megolajozzák, megsózzák, összetekerik és megsütik. Ez az üres rétes a táska, sülve fogyasztják.

Amikor a háziasszonynak több ideje volt, akkor készített rétest. Ilyenkor a délelőttjét teljesen a rétes készítésére kellett áldoznia. Attól függően, hogy a házban milyen alapanyag volt, olyan rétes készült.

A rétesek rétese: a kupuszinai mákos rétes

A kupuszinai rétes receptje nem hagyhatja el a falu határát. Különlegessége talán éppen ebben rejlik. Nagymamák, édesanyák adják át a réteskészítés tudományát a család nőtagjainak. Nekem is ehhez kell tartanom magamat.

Két levél rétes elkészítéséhez 1 liter lisztre van szükség. A lisztből legjobb az előző évi, a tavalyi. 500-as fehér lisztre van a réteshez szükség, mert az jól nyúlik. A finom fehér kenyérliszt nem jó erre a célra. A faluban sokáig működött a Szalay malom, itt vásárolták a háziasszonyok a lisztet. Kérésre az őrlésre vitt búzát a malom tulajdonosa, Szalay Feri bácsi rétes készítésére külön készítette el a lisztet. Ezt a lisztet kizárólag réteskészítés céljára használták egész évben. Ma már a malom nem működik. A lisztet ma a boltban vásárolják.

A tésztához kell még egy kevés só és langyos víz. A víz akkor jó, ha állott. Leginkább a faluban található artézi kútról hozták a réteshez a vizet. A kút vizét már évek óta a falusiak fogyasztják. A házaknál műanyag flakonokban áll ez a víz néhány napig. Ezért alkalmas a rétestészta gyúrására.

A tésztát addig kell gyúrni, amíg egyenletes és szép fényes nem lesz. Ezek után két gombócot kell készíteni belőle a két levélnek. Ezek tetejét nem árt enyhén megszírozni vagy megolajozni, hogy ne száradjanak ki. Ez a mozzanat teszi majd lehetővé, hogy könnyebben lehessen nyújtani a tésztát, akkor nem szakad ki. Az így elkészített tésztát legalább negyed óráig állni kell hagyni.

A rétes készítése közben nem szabad sem ajtót, sem ablakot nyitogatni, mert akkor nem jól nyúlik, és megkérgesedik a tészta.

A rétes nyújtása házi vászonabroszon – a legjobb a kendervászon – történik. A tésztát nyújtó asszony a kezét is meglisztezi, hogy ne ragadjon hozzá, és így nem szakad meg a tészta.

A háziasszonyok ma már többfajta lisztet kipróbálnak. Amelyik jól nyúlik, abból több kilónyt is vesznek, külön a réteskészítés céljára. A rétes nyújtásához mindig jobb az öreg, előző évi búzából készült liszt, mert az jobban nyúlik.



A tésztát egy asszony nyújtja, a szélén fennmaradó vastagabb részt leszakítja. Legtöbbször ebből a fennmaradó részből lesz a táska.

A rétes tölteléke mák és cukor. A mák és a cukor aránya a készítőtől függ. Ez az ő titka. A mák kupuszina mosott mák kell, hogy legyen. Jobb a szürke mák, az könnyebben törik. A mákgubó törése és felvágása után a mákot mossák. A legmelegebb nyári időszakban zajlik ez a munkafolyamat. Ilyenkor hat, esetleg hét vízben is újramossák a mákot mindaddig,

amíg csak tiszta nem lesz a víz a tetején. Ezt a mákot több napig szárítják, majd kis vászonzsákokban tárolják egész évben.

A meghatározott mennyiségű mákot famozsárban, ami kb. 80 cm magas, máktörő vassal törik, többnyire a férfiak. A két levél réteshez szükséges mákadagot két-három részre kell osztani, s úgy törni. Leginkább három merőkanálnyi, mintegy félliternyi mák és a hozzá való cukor fér el egyszerre a mozsárban. A máktörő vassal annyit kell ütni rá, ahány nap van az évben, azaz 365-öt. Ha erősen ütik, akkor elég a 300 is. Közben kevergetni kell, lekaparni a mozsár széléről. Meg kell nézni, hogy összetört-e minden szem a mozsárban, ha nem, akkor legalább még 50-et, 100-at kell ütni. A mozsarat a máktörő vasra borítva, falhoz támasztva tárolják, száraz helyen. Esetleg papírral betömik a mozsár száját, hogy ne hulljon bele a por. Az elkészített mákot olajjal átdörzsölik, és már el is készült a töltelék.



Az elnyújtott rétestésztára egyenletesen rászórják a mákot. Ezután a szélét óvatosan felhajtják, erre kerül a kupuszinai szilvalekvár. Azt mondják, hogy minden rétesbe kell lekvár, mert „lekvár nélküli nincs rétes”. A mák tetejére mazsolát szórnak, meghintik tej, tejföl és olaj keverékével, majd feltekerik. A tejföltől, tejtől puhább marad a rétes. A töltés után a vászonterítő szélét megfogva feltekerik. Megzsírozott tepsibe helyezik a rétest, miután négy részre vágják. Előmelegített sütőben sül, amíg enyhén barnás színű nem lesz a teteje. Amikor kihűl, felvágják, megszórják porcukorral. Egy levélből negyven szelet rétes lesz.

A mákos rétesnek ma turisztikai jelentősége is van. A Kupuszinára látogatók körében ez a legkedveltebb és leginkább kívánt, már-már elvárt édesség, desszert.



Egyéb mákos ételek a kupuszinai népi táplálkozásban

Kupuszina azon falvak közé tartozik, ahol nem volt szokás a karácsonyi mákos bejgli készítése. Helyette mákos gubát készítettek, helyi néven pupácskát. A „pupácska édes kelt tészta vékony rudakban, pálcákban megsütve, apró darabokra összevágva, leforralva tejjel, vagy vízzel, aztán cukorral tört mákkal és mézzel behintve” (SILLING 2007; 296). Ezt fogyasztották szentestén a bableves után. Ma már jobbára halpaprikást főznek és metélt, főtt mákos tésztát esznek utána, amit szintén meghintenek mézzel. A mézes-mákoszt csak kimondottan ezen a napon fogyasztják. Az 1950-es évek végéig szokás volt a halottas háznál a koporsó kikísérése után a gyerekeket egy marék főtt mákos tésztával megvendégsélni.

A főtt mákos tészták közül igen finom, de elkészítésében időigényes a mákos derelye, helyi néven mákos pörka. Ebbe is szilvalekvárt tesznek, és a megfőtt tésztát mák és cukor keverékében forgatják meg, ugyanolyanban, mint amilyen a mákos rétesbe kerül. A főtt tészták sorába tartozik még Kupuszinán a mákos gombóc. A krumplis tésztából formált gombócokat szilvalekvárral töltik. Kifőzésük után a fentiekben már említett tört mákos keverékben forgatják meg.

A kelt kalácsok közül a legkedveltebb a mákos kalács. Ennek a közepébe is szilvalekvárt tesznek. Vastag tészta jellemzi. A tepsiibe úgy fektették, hogy könyököt formáztak annak egyik végén. Így kevesebb vége volt a kalácsnak. Kelt tésztából készül a mákos lepény is, amelynek tetejére lekvárt kennek, majd azt gazdagon meghintik a Kupuszinára jellemző tört mákkal, s ezután sütik. A kedvelt palacsinták közé tartozik a tört mákkal, cukorral ízesített palacsinta.

Rétestésztából készült más ételek

A réteséhez hasonló tésztából készült ételek újdonságként jelentek meg a kupuszinai konyhában. Gyakoribbak ezek az ételek a kupuszinai asztalokon azóta, amióta a boltban lehet már kész rétestésztát, illetve gibanicatésztát vásárolni.

A gibanica nevű sült tésztaféleség vékony rétestésztából és leginkább tehéntúróból készül úgy, hogy a tészta lapjaira sós túróból és nyers tojásból és tejből kevert masszát öntenek, majd föléje is ilyen tésztalapokat helyeznek. Mindezt meglocsolják étolajjal. Tepsiben vagy lábasban sütik. Általánosan elterjedt a vajdasági magyar falvakban is. Nem főétel, hanem napközben fogyasztják, vagy előételként gazdag, többfogásos ebéd, illetve vacsora előtt.

A gibanicához nagyon hasonló az albán vagy muszlim pékektől ellesztett burek. A szó nyújtott tésztából készült sült terméket jelent, leginkább túróval töltik, bár tölthetik vagdalt hússal, belsőségekkel, zöldségfélékkel vagy gyümölcssel, leginkább almával.

Hasonló vékony tészta az alapja a baklavanak (baklavé) is. Ez a sült tésztaféleség az édességet igencsak kedvelő boszniai törökök kedvelt finomsága, az ő specialitásuk. Leveles tésztából, dióval vagy mandulával meghintve készül, de lehet mákos is. A sütőbe már felszeletelve teszik. Sütés után felolvasztott cukorból készült sziruppal leöntik. Ennek a süteménynek táji változatai is léteznek már, ilyen a szarajka, amit Szarajevóban készítenek. A falusi háziasszonyok ritkábban, csak ünnepi alkalmakkor tesznek ilyen édességet az asztalra, mert elkészítése munkaigényes.

Az újítások

A réteseknek mindig az ünnepi asztalokon van a helyük. Azonban a cukor megjelenésével és elterjedésével a parasztháztartásokban az ünnepi édességek összetétele, jellege is megváltozott. A komaasszonyos rétesen megjelent a vastagon szórt porcukor. Erre már csak akkor volt lehetőség, amikor a cukor elérhető áron és megfelelő mennyiségben lehetett jelen a paraszti háztartásokban is.

A magyar cukoripar a kiegyezés után kezdett nagymértékben fejlődni. A hazai répacukorgyártás a 20. századra felerősödött. Az addig mézzel édesített ételekben vagy ételeken megjelenik a cukor. Kezdetben csak kiegészítésként és jól láthatóan, később teljesen kiszorítja a hagyományos édesítőket.

112 – A lakodalom – mint az emberi élet egyik legnagyobb fordulópontja – nagy szerepet játszik az ifjú pár életében. Az ünnepi alkalmak közül

talán ez az, ami leginkább a közösség érdeklődésének és ellenőrzésének központjában áll (KISBÁN 1963; 194).

Az ünnepen, ahol a legfőbb célt az ifjú pár közösségnek való bemutatása jelenti, a táplálkozás az, ami még az ünnep fényét emelheti, és a lakodalmat rendezők gazdagságát bemutathatja. A rétesre is így került porcukor, és így szorítják ki lassan a grillázstorták és az édes torták. A grillázstorták egyik legelterjedtebb formája a birka. A birkát Kupuszinán a koma ajándékozta a vőlegénynek. Az ifjú pár és az örömszülők fogadják a komákat, násznagyokat, s táncolnak egyet a tortával, így bemutatva azt a jelenlévőknek. Nemcsak a koma birkája érkezik ma így, a habos torták és a hagyományörző családoknál a komaasszonyos rétes is.

A birka következő szereplése az étkezés menüsorának utolsó pontja, az édességek között az első helyen áll. Az öregvőfély, aki a felszolgálatot irányította, és a fogásokat beköszöntötte (leginkább egy legény vagy nős férfi a rokonságból), az ifjú pár elé helyezi a *birkát*. A vőlegény feladata a birka levágása, vagyis egy erre előre elkészített nagy késsel a birka fejének leütése. A vőlegény kezét foghatja a menyasszony is a „levágás” alkalmával. Egy csapással az egész fejet le kell vágniuk, mert csak akkor lesz szerencsés a házasságuk. A bibliai bárányáldozatot engedí eszünkbe juttatni ez a mozzanat. Az édesség darabjait szétosztják a lakodalmas gyerekek között.

A fejlődés, az újítások, amelyek a lakodalmakat leginkább jellemzik, hozták magukkal az újabb és újabb édességeket, melyek legelőször ezeken az eseményeken jelentek meg. Kis jelentéstartalom-változáson mentek át a kalácsok, és legtöbbször más ünnepekben, végül a hétköznapokban maradtak meg.

Kupuszinán a réteseknek megmaradt hierarchikus rendjük. A mákos rétes az ünnepi táplálkozás legrangosabb édessége maradt, bár egyre nagyobb teret hódítanak az újabb sütemények. A faluba látogatókat mákos rétesrel kínálják, mert az ide érkezők ezt kérik.

Irodalom

- BENKŐ Loránd (1961): Új módszerbeli lehetőségek a magyar nyelvjárás-történeti vizsgálatokban. *Magyar Nyelv*, 57. 401–413.
- BODOR Anikó (1997): *Vajdasági magyar népdalok*. Lírai dalok. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- KISBÁN Eszter (1963): A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és Hagomány V.* 189–201.
- KISBÁN Eszter (1997): Táplálkozáskultúra. Sütemények = BALASSA Iván főszerk. (1997): *Magyar Néprajz III.* Anyagi kultúra. 514–533. Akadémiai Kiadó, Budapest

- MORVAY Judit (1950): Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethnographia* LXI. 148–171.
- SILLING István (1989): *Ismeretlen anyám*. Kupuszinai népballadák és balladás dalok. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- SILLING István (1992): *Boldogasszony ablakában*. Népi imádságok és ráolvasások Kupuszináról. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- SILLING István (2001a): A koma birkája a kupuszinai lakodalomban. *Létünk*, XXI. 1–2. sz. 152–153.
- SILLING István (2001b): *Megszentelt jeleink*. A 250 éves Kupuszina szabadtéri vallási emlékei. Petőfi Sándor Művelődési Egyesület, Kupuszina
- SILLING István (2007): *A kupuszinai nyelvjárás és szótára*. Loisir Kiadó, Budapest
- SZIKORA dr. István szerk. (2010): Kupuszina régi okmányai. *Kupuszinai Füzetek* 5. Petőfi Sándor Művelődési Egyesület, Kupuszina
- VAVRINECZ Gábor (1940): A cukorgyártás = *A kémia vármányai II*. Kir. Magy. Természettudományi Társulat, Budapest