



GYŰJTŐ: KNEÉZY JUDIT 1971  
GYŰJTÉS IDEJE: 1975.

TART: Táplálkozási, textil- és viseleti, lakáskultúra,  
alkattartására vonatkozó dolatok gyűjtése

18 lap

TÖLDRAJZI MUTATÓ: POGÁNYSZENTPÉTER

SZAKMUTATÓ: XII )  
XIV )

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHÁLASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSEGES LTK. 2857-16 TÉTELE ALÓL

~~Katalógus~~ 2857

RIPPL-RÓNAI MŰZELUM KAPOSVÁR

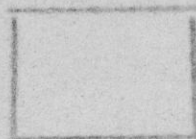
Adatközlő: Mitnyek Ferenoné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy JuditVetőabrosz

A vetőabroszt szoktuk karácsonykor az asztalra tenni, alá széna, kosárba kukorica, buza fölébe, kaszakó és kalap az asztalra. Ha beteg volt az állat azzal huzzák le őket. A kalapot, hogy akkora tökök legyenek, a sibárt is az asztalra tették, meg énekes könyvet. Mikor elmúlt a két karácsony közti kivitte az uram az istállóba. Mindegyik jószág övött belőle. A sibárral is aprószentekkor végig huzzák az állaton.

Vetőabrosznak négyzetes formájúnak kellett lennie

64,5 szél + 64,5 cm. 12 réfet mértünk

Sz.: 132 cm.



Virágos kender szálából - az vékonyabb

A másik kenderkóc magos kenderből /tovább is ázik/ 64 + 64 cm.-es.

Vékony szálából kendercérnából volt fonal.

VA-1024

Adatközlő: Mitnyek Ferencné  
 Pogányszentpéter, 1975. III. 21.  
 Gyűjtő: Knézy Judit

Len és kendermunka

Fehér virágu lön is volt - ez volt a jobb,  
 Kék virágu is volt - ez gyengébb fonalat adott.

16-os erős bolti fonal köllött fölvetőnek - "vörös fonal"-nak hívtuk.  
 1 szál lön 1 szál 16-os.- fölvető } két dísztrölközőjén is  
 bevetője 16-os, rojtot maguk szőtték

"Körösztős varrás" /mindenember kötése/ - illeszti össze az abrosz két  
 részét. Több esetben másképp szőtt betét van a két szél között.

Nem gyári szövés az az abroszbetét, amivel összevarrták.

"Csik" - mindegyik teritőn lehetett. Nem minden asszony tudta szőni.



2857

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPOSVÁR

Adatközlő: Mitnyek Ferencné  
Pogányszentpéter, 1975 III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

H á z i f e s t é s : vásznat feketére.

Gubacsot főztünk, abban 4 napig állt, a gubacslében, gombolittón fontuk a fonalat 4 orsóval 2 marok gubacsot /kettős marok/ 3 liter vízben.

Kiöblítettük fekete humuszos pösébe volt 7 talajréteg posványos - egy likat ájtam 3-4 nap. Megfogta, kimostam, olyan volt, mint a bogár.

Vászonszoknyát is festettünk.

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPOSVÁR

2857

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Táblás szövés: lassabban ment.

Deszka szövés: hosszú, tenyényi széles deszkát tettünk a fonál közé azt forgatták, volt egy bot, annak végébe fűzték a szálát, felszedték, kihúzták, megemelték a táblával és kettőt rászűttünk.

2857

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁN

V/22/36

Adatközlő: Mitnyek Ferencné  
Pogányszentpéter 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

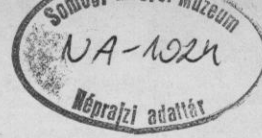
Horvátországi kapcsolatok: viselethez anyagok beszerzése

Toplica - nagy város vót - híres fürdővel, oda átjártak: lovat, bársonyt, atlat selymet, kásmért vettek, onnadjd kásmérkendőt. Butort nem tudok. Nyakláncokat, tüket. Magyar lakosság vót.

Táplálkozás

2857

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR



V/22/23

Adatközlő: Mitnyek Ferencné  
Pogányszentpéter, 1975. III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

H u s felhasználása

Hus lesítése: Az én nagyszüleim lesítették: sonka: forgója, csontja

ódal

hasaalla

nyula

ódalas főfüstölük

csánkját "

fejit "

lapockahusát "

Pásztorpecsenye: - sózás után, fokhagymával megtűzdeljük és úgy füstöljük fel /karaj/ - ezt tudták virni mezőre.

Sonka felhasználása - sunkát nem szoktunk, csak a katolikusok - főlfüstölni.

Szalonna eltevése:

Szalonnát megkövesztették a hátszalonnáját, akkor kockákba elvagdaltuk, megsóztuk, /3x3 cm.-es kockákba, mint két kockacukor/ - kisvándóba lenyomkodtuk és fagyos zsirral lefedtük, - bürke nélkül.

10-12 cm.-es darabokra is felvagtuk bürkével együtt, s az is benne maradt. A többit megfüstölték.



2857

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

V/22/24

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975. III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Lakodalmi étrend:

Lakodalom éjszakáján a menyasszony nem küldött be diót, almát, mogyorót.  
Esti étrend: husleves, főtt hus, mártás, rétes, kása, /hajdinkása tyukpörkölttel - aprólékja/, pecsenye, pirított tük, patkó /diós, mákos/ kugli.  
Éjfélkor: husos káposzta, menyasszonynak oda adták a malac farkát, masnit kötötték rá.

Hajnalban: feketekávé Frank-kávéból, Kugli.

Reggelire: kocsonya meg pörkőz, pálinka.

Másnap délre: tejesleves, tük aprólékjával, fokhagymát belevágták, tejfellel behabarták, paprikászsírt sütöttek rá.



2857 RIPP-ROHAI MÚZEUM KAPOSVAR

V/22/25

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Szilveszteri étrend:

Szilveszterkor arra disznót vágunk.

Szüret, kukoricakapálás étrendje:

Mikor szüret, kukoricakapálás volt vékát borítottak fel, arra a tálat, egy tálból ettek, az én szüleim göröncséres tányérból ettek.

2857

RIFFL-RÓNKI MÚZEUM KAFÓSVÁR

V/22/26

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Az ülés érendje az asztalnál

Az asztalhoz csak konfirmálás után ültek a gyerekek.

Padra csak az öregek ültek - betálatuk az öregasszonyok - megették a levest, kiszá'tak az öregasszonyok és hozták be a "szárazat".

Mindegyiknek meg volt a helye: Az ajtóval szemben ült a gazda, a gazda-asszony széri ült az ajtó mellett, Gazda, felesége, amellet a legidősebb fia, annak a felesége, a következő fia, stb.

Ha munkások voltak, a gazda maradt ki.

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975. III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Nagypénteken az étrend:

Röggelre kövesztett tojást,

délre: aszat szivaleves, tejfölle behabarták,

paprikás pogácsa: viz, paprika, só, liszt, kis-tenyérnyi nagyságu, ujjnyi vastag,

estére: itt inkább mácsik,

ugyanaz.

Van aki 3 csöpp vizen, egy szem buzán járták be a napot.

Habart borsólevest - 1 tojással és ecettel.

Ujévkor volt tollaspogácsa.

2857

V/22/28

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Tejtermékek:

Füstölt turót vittek favágáskor az emberek, kis csucsosba - /mint a szentiványi alma akkora/ fokhajmát, paprikát, sót bele, - mögfüstölték szép pirosra. Téltre kifagyott.

Sajtot nem csináltak.

Vajat se igen. Üvegbe rázták. Volt kisebb házivaj készítő - pörgetős.



2857

V/22/29

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVAR

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975, III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

B é l z s i r

Bélsírt sütöttünk ki, azzal kenték a szerszámot /ló/, bakkancsot szombat este, jó beitta. Mőntek zsiros nő, bakkancsba, meg calgnadrágba a templomba.

2857

V/22/30

KISPEL-ROHAI MŰZEUUM KAPOSVAR  
téli étrend:

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975. III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Kukoricakása

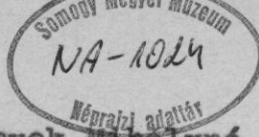
Télen rögge egy nagy tepszi kukoricakását sütött anyám, odatette az asztalra, abbu ettek, a dödölle. Hurkába kukoricakását töltöttek, meg hajdinkását. Régen egy zsurma bélt sem dobhattunk el.

Télen ē röggelizett 8 órára a család, rántott krumplileves, tojásleves, kukoricakása, prósza, dödölle.

Vittek szalonnát, hagymát, débe azt ették, mi asszonyok sütt tököt. 8-9 órára vót meleg étel. Utána szüttünk, fontunk, az emberek gombolitották. Este 11-1/2.12-ig pipicsné danolgattunk.

2857

RIPPY-KÖNYV MŰZSEUM KAPOSVÁR



V/22/31

Adatközlő: Mitnyek Mihályné  
Pogányszentpéter, 1975 III.21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

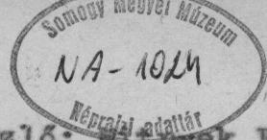
Háj felhasználása

Hájat összegyurták, frisséből leszedjük a hárttyáját, paprika, törött magyarbors, só, gömőbe /öklömnyi/ hárttyába mazzaggal bekötik, a pincénél tartjuk. Mőgfüstözzük. Kenyérre keni. Egy helyen kibontja, megkeni, visszaigazitja. Fokhagyma megsavanyodik benne. Hájas pogácsa - háj, liszt, só - apró, kiszaggatták.

Hájat fölfüstölték, hagymát parázson sítöttek, abba tették a hájat.

Lőrincz Katalin  
RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

2857



Adatközlő: ~~Károly~~ Ferencné  
Pogányszentpéter, 1975 III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Butorok készítői:

Itt a Horvát /Kósz/ híres asztalos volt, fia él.  
sifonér,

Tulipános ládát már nem csinát. Öreganyámét Kanizsa felé csináták.



2857

PIPL-RÓHAI MŰZEUM KAPOSVÁR

V/22/24

Állatvásárok

Adatközlő: Mitnyek Ferencné  
Pogányszentpéter, 1975 III. 21.  
Gyűjtő: Knézy Judit

Horvátországi állatvásárok

Árultak lovakat, marhákat, disznót - úgy hajtották le - elindutak rögge, mögpihentek Kotoriba, másnap rögge odaértek. "Ne ám ollan csucses valagura öltöztessed, mind a magyar csikókat, hanem szélösre, mint a muraközi vagy katori lovaké.



1975. március 21.-én gyűjteni mentem Dr Knézy Judit néprajzossal Csurgóra, Csurgónagymartonra, Pogányszentpéterre. Pogányszentpéteren felkerestük Mitnyek Mihálynét akitől a táplálkozással kapcsolatos szokásokat gyűjtöttük.

Nagypénteki böjt étrendje:

Reggel	: kövesztett tojás
Délben	: aszalt szilvaleves, tejföllel behabarva pogácsa
Este	: a déli maradékot fogyasztották

Disznóvágás után a hájat fel szokták füstölni. Ezt ugy esinálták hogy a hájat összegyurták sóval, paprikával, borssal.

Ezután hártýába tették és így került a füstölőre.

Favágáshoz a férfiak füstölt turót szoktak vinni.

Ennek az összetétele : fokhagyma, paprika, bors, só.

Mitnyekné nem csak az ételeket ismeri olyan jól hanem a babonák területén is járatos.



Utijelentés /1975 március 21./

Pogányszentpéterre népr. adatgyűjtés és gyermekgatyá megvétele céljából utaztunk ki. Mitnyek Ferencné, aki a gatyát ígérte, nyár óta nem volt Csurgónagymartonban rokonainál, s így nem tudta sem elhozni, sem levélben nem kérdezte meg, hogy megvan-e még egyáltalán. Tőle táplálkozási, szövés-fonás és butorokra vonatkozó adatokat gyűjtöttünk. Kiderült, hogy családon belül szenesviz készítésével, idegeknek viaszöntéssel is foglalkozik. Javós tudományát szüleitől örökölte. Megbeszéltük, hogy a szenesviz készítése és viaszöntés közben lefényképezzük. A dísznőlés folyamatának lefényképezésére is adódna alkalom, pl. a háj, füstölését manapság is végzi, ami egészen archaikus vonás. /Jövő héten végnak dísznőt/.

A leendő falumúzeum kérdésében megtudtuk, hogy Novák József félreértette Szabó Tünde telefonját, azt hitte, hogy a kolostorral történne valami - s erre mondta, hogy nem is hallott róla. A falumúzeumhoz a temető mellett választottak ki egy telket, de sajnos tulajdonosa Miszel Lajos nem akarja eladni. Pintér István egy másik telket is javasol, amely kijebb esik a falu területétől, de igen szép fekvésű. Novák József szerint ennek őrzése egy sokkal nehezebb lenne. A telek megvétele kerülne pénzbe kb. 25.000 Ft.-ba, ennek vételében, rendezésében kérnének segítséget. A faanyagot az erdészettől, a munkákat helyi erővel társadalmi munkával oldanák meg.

A szakkör működésében több tényező fennakadást okozott:

1/ Pintér István elköltözése, 2/ A helyi pártszervezet szóbeli kritikája, mind Pintér István, mind Novák József tevékenysége, magatartása, valamint Hegyháti János lelkész szakköri tagsága felett. 3/ Idősebb szakköri tagok -a tulajdonképpeni nótafák- kihagyása a járási seregszemléről.

Kár lenne, ha teljesen megrekedne ennek a néprajzilag különösen érdekes, jelentős községnek múzeumbaráti tevékenysége.

Csurgón megnéztük miként haladnak a munkák, akkor kezdték el a belső kiállítási tereben a linóleum ragasztását, a külsőben még nem. Elmondásuk szerint csak hétszó este tudják átadni.

Kaposvár, 1975 március 22.

Dr. Knézy Judit  
 múzeológus