

GYŰJTŐ: GELENCSEK SÁNDOR

GYŰJTÉS IDEJE: 1974.

TART.: TÁPLÁLKONÁS, KONYHA, KAMRA, CSERÉPEDENTEK  
(KEDDŐIU)

16 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: DOMBOVÁR ÉS KÖRNYÉKE

SZAKMUTATÓ: XII |  
XIII |

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



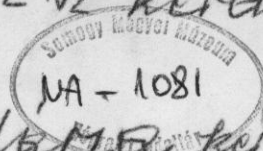
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRONÁS

ATUENETUE AZ EGYSÉGES LTK. 3088-as TÉTELE ALÓL



Budapesti Néprajzi Múzeumban 12 sz. kérdőív



Morvay Judit és Keresz Mária kérdőív

Táplálkozás Konyha kamra, leserpcedmények

Földolgozta Gyekes Sándor  
már ny dijas

Együttés keze ideje Gombóvár és környéke

1974 III-V. hónapokban

### A konyha kamra tárgyai.

A táplálkozással kapcsolatos tárgyakat, és eszközöket a konyhában, kamrában, spiciban tárolták.

Gombóvár csak most pár éve lett város, addig a szarvas-  
forrástól kezdve Tilmónián átrendás helyi lakosok  
váltak átalakítva. kiadó lakás volt.

Vasúti nagy göcporúti körjeg volt is így a földmű-  
ves parasztság már az 1914-es háborúig részben át-  
lakult városra.

A konyhaszűrés is már a pékségekben végzetették  
belső fejen a földművesek úgy innt ariparaszok,  
és a vasútosok.

A szomszédos Göbrököz ismét körjegekben is kútat-  
tak is csak megtartták a falusi jellegüket.  
ugyan úgy mint a szomszédos Somogyi Garanyai-  
körjegek is hasonló volt mindégük.

### Paraszi élet Gombóváron és környékén.

Az életmódvázataiban sokáigban istájmélóban a 30 km  
körzetben egyéves képet mutat a táplálkozás és az előál-  
litán is a földolgozói formák.

Az nagykitejedési mezőny folyóir és a szőlőhegy is a  
gyümölcs termelés és a konyhakert, állattartás és az ok-  
széri gardülkodása.

Dombóvárnak erdőbirtoka nem volt azonban a  
a szomszédos baranyai Tolnai körzethez kiterjedt er-  
dei erdő pótolták is az erdei gyűjtőgető munkában  
erő pótolták a dombóváriak, mert nagy számmal  
vint vettek az erdei gyűjtőgetőben.

A halászat is a horgászat is virágozott a három  
nagy patak ~~er~~ vizeiben a Kapos, Kondai és a Sándi  
árokjaiból. A földműves parasztság életmódja a  
szomszédos falvakéhoz viszonyul, csak már 40 évvel előbb  
alakiult át amikor a másik falvakban 25 évvel alakiult át.  
A házi-erközök így hamarabb kerültek fel a padlái szőnyegre  
A tejfeldolgozás is már a század elején megszűnt mert  
a vasutas fogasutak este- reggel elhordták a frissejt a ter-  
meléktől is még a házi keményíték is készítő péküzvegyestől.  
A fentemlített feldolgozási munkák erközei már bőve  
borotválva kerültek.

Sertést hizdalták házi szükségletre sőt még eladásra  
is az arcudás lakók is tulajdonosok voltak.  
Évek tároló is feldolgozó erközei ma is feltalálhatók ma is  
A lakás is a háziépítés elrendezése szűfolt volt min-  
denütt minden udvar mest arcudás lakóknak ad-  
ták ki háziéletre.

Kevés olyan parasztház volt ahol 2-3. vagy emelet több  
arcudás lakó nem lett volna és minden udvarban  
ragasztottak pár szoba-konyhai lakást, és ahogy a  
gazdálkodást, és több helyen még a szennközt levő udvar  
vára részt is beépítették arcudás lakóknak.

Nem ritka helyen 6-8 lakó is volt és ez a lakómoz-  
galom magában megváltoztatta a régi paraszti éle-  
tet ugyan úgy a különálló paraszti életet.  
Dombóvár jó felvevő és fogyasztó piac volt és a piac-  
ra ternefték sőt még a környező közelekközégek is  
és minden lehető a piacra vittek és megváltoztatta  
a paraszti életmódot.

A paraszti életmód így hamarabb átalakult a közeli falvakban mint a várostól távolabbi községekben.

A szabadkiszécsényi boltoratos konyhák itt már a század elején jórésben megszűntek és a tűs-füstölést, vagy erre külön kisfűlkében végezték, vagy biofűstölőhöz vitték és füstöltették.

Nem ritkán helyen 6-8 lakó is volt és ez a lakómozgalom nagyban megváltoztatta a paraszti életmódot.

A falunépe így gazdagabbak voltak és műsoribbák.

A földműves parasztság a 30-as évekig paraszti életmódot tapasztalkozásban is népszerűtlen a gyakori étrend kifőlt-töltött pépet étel gáncsa paprika krümpli felék kukoricás étel kása próza stb.

Az 1950-es évek közepén a termelőszövetkezetek megalakultak. Erőst emellett a városiaskodás is rajuk ragadt. A paraszti hájadonok igyekeztek városiaskodni és így megváltak a paraszti munkát és munkát folytató a paraszt ifjak igyekeztek a közeli falvakba parasztlányt hozni a hához és a paraszti munkát ezzel tudta folytatni mert a városi parasztlány már régelt a paraszti munkát.

Az 1956 után a termelőszövetkezetek megalakultak és a jórészt is bevitték a köröbe. emellett az istállókat átalakították árendás lakóháznak.

A paraszti lakóépületek ugyan olyan típusra épültek mint a szomszédos falvaké. azaz két szoba, konyha és kamra. A felszabartulások még paraszti lakások voltak 60/70-es években már akkor is sokkal kevesebb a gyapjas röp és nyárfateknyő felé erkély volt használatban mint a más falvakban. Az Ódon régi 12 utcája még ma is őrzi a paraszti jellegét az aronban az itkerés és ezek tárgyai már mind az átalakultai jellegét mutatják és ilyeneket már itt ritkán találunk.

## Dombóvár paraszti lakónegyede.

A paraszti lakóházak 1890-1912 között épültek, aramban vannak régebbiek is és későbbiek is.

Ezek többször lettek renoválva a tetők, ablakok is cserélve, padlóra és a konyha, és a tűzhely cserélve és a pitvarát speiranak alakították át.

Tulajdonosok részben a kerítést is aszfalttal cserélték át, és erektől függetlenül a hári házművelati erkélyek is megváltoztak de leginkább a szoba berendezés.

A paraszti lakóösszegyűlési ház itt is megváltozott úgy mint máshol. Az elléből körépparant lett és a vagonosabb parasztokból elvezényelt szellő lett.

A régi hágyominyos megéltak itt már ritkábban találhatók. A mezőn való főként itt nem végezték, mert a mész közel volt a fatűszélen keréve 5-6 km távra és a szélénél 2 km is itt a csőzkünyhöz kívül semmi fél épület nem volt. A fatűs kívül 300 méterre a sertés és a marhaháziak is, itt 2-3 lakótanya épület volt azt nevezték „Pecsekac-nak” és ez egyben disznó legelő is volt.

A kültelki tanya a kaposzekői szőlőhegy, a város szél szelkőst átellenben a kaposfőző tútra és ez már háza ma még volt most már <sup>Telma megélt</sup> van utolva. A dombóvár paraszti lakóösszegyűlési szőlőhegyen van is itt tereszertü szőlő és gümölcs termelést végeznek.

A szőlőhegyi tanya élet itt is olyan forma mint máshol, és szelkőstől sok telepes hegyi lakóélt és most ott hagyták a hegyi tanyát és ezek a hegyaljánál falu telepítést létesítették és ott hagyták a hegyi tanyát amef szelkőstől épült. A szőlőhegyi présházakban él a hágyominyos kültanyai élet, háris közel van a fatűshez mégis gyakran többeknél gyakran itt tanyáznak éjjelre is és itt főznek és rendszer konyhai főzést végeznek



Szép esimes prisharakat épi tettek és itt jó néha éneknek  
szekh a prishara mint a lakóháza.

Akad olyan is, hogy itt baronfiakat nevel nyarra és  
michisre többeknek van és naponta ide járnak fog-  
halkozni és itt ételt főznek szalonmat tojást és keny-  
éret sütnek.

Domborvának ez a tanyai élete és a régi házi kom-  
hái használati eszközei itt találhatók.

A sükséger tüzelő anyagot a közeli szomszédos erdők-  
ben szerzik be. mert a háznál elavult sparherdeket  
is ide hozták. a régi bútorokat, függöny, fali képek, is  
itt nyerték elkezelet.

Sok öregeket a régi katonai emléktárgyait is ide  
hozták valamint a régi ima és olvasó könyveket kalenda-  
riumokat ide hozták. és a paraszti néphagyományok  
tárgyai is részben itt találhatók. és a bortermelési es-  
zközöket a régi bográcsot is itt használják. viret for-  
ralni és szilvaert is itt főzik bográcsban.

A korsók, kancsók demizsonok is itt vannak és disznó-  
vápai füstölt filesek is részben itt vannak tárolva.

A krumpli, zöldség hagyma felik itt teremnek és itt  
tárolják és immet viszik hara használatra sükséglek.

Azért sorolom fel mindereket, hogy a hagyományos élet  
eszközei tulajdoni részben itt találhatók és ezeknek a ta-  
nyai szokásnak a bevezetése, így, asztal székek, sparherd  
polcok kácsi fiókkal, szekrény.

Mertámban ma is a legtöbb cementlappal padlóra van  
Azonban alig van néha, ahol kút is van így a viret  
tárolásból hordogatják ide.

Amíg a parasztsok kerin lovasfogat volt, addig őrrel  
hordták ki a viret, pemetizni hordót forraszni stb.  
nyan akkor a tetőviret felhozják és cementkődben  
tárolják és ert használják. Az ivóvíz a főzőviret a kútrol  
hozják rurolva akasztott kámpóval vallon 3-400 méterrel

6.  
Az otthoni lakóházakban már korszerű feldolgozó eszközök megvannak pl különféle daráló, hűs, mik, díó és krémipáti törő, nyomó, kavó, tea főzők, kukta gőzfőző. stb

A szőlőhegyi tanyán a szükséges régi eszközök, mert itt feldolgozást nem végeznek és acéit nem is kell.

A fanyarok, tejestörőgök, régi talak, tringyrok evőeszközök, üvegpoharak, kanosok, a tojásműtő serpenyő, lábarok, fazekak. és a faaprító eszközök is a szőlőművelő szerszámok

Az edények itt is megvannak mint a régi lakóházakban és egyes újabbak is, izlésesen elrendezték a tanyaszobát

A présházak általában úgy készülték, hogy az udvar felől a főbejárat amel a présházba nyílik, és az egyik sarokból nyílik a tanyaszobába az ajtó. és a présházból jobbra vagy balra nyílik a korosprincébe az ajtó. így tehát a présházból nyílik kétféle mint átjáró (ajtó.)

A szobán vagy az udvar felől, vagy a hátsó felől nyílik az ablak egy vagy két ablak is, a szobához mértén

A pincia szellőződjük van egy, vagy kettő a szobába föl bűrőt, és a ház hátsó végén kis fűskamra vagy felszer

A lakóházak általában a csatolt rajz szerint készülték. körüpen a főbejárat az udvar felől a konyhába nyílik az ajtó, és innen egyik felől a szobába a másik felől a konyhába nyílik. aronban a legtöbb helyen a kamrát hátsószobának alakították mint lakószobának. ahhoz a hátsószoba mellé építették a kamrát az udvar felől külön bejárattal. és ez általában úgy van elrendelve 30 km körzetben.

### Paraszi régi konyhák adatai.

Régén egy családban többen éltek együtt és itt testvérek, unokatestvérek is egy családban laktak. és a háttartást veretést sütés-főzést a legidősebb anyagra

7.  
birták ha erre képer és alkalmas volt és emu<sup>7</sup>ka  
oldalán a legügyesebb fiatalok nő volt és ez vette át  
a főzőkanalat az öregasszonytól, amikor ez már kie-  
rett a munkából.

A fiatalasszony vitte a merőre az ebédet, fejen ke-  
tek renőkorában, neve „Ébédővika” szélis függőleges  
oldallal és fenékkel. hímes vászonkendővel letakarva  
ebédővika takaró, csipő poharakban „ebédőpohár”  
nak nevezték. Ezt elosztják az ebédelők közt kisebb  
poharakban tányiába. A leveses fazék tetejére hebesítik  
a tisztas-tálat, és néha még az egyik kerében kéri kora-  
rat is vitt az ebédhor<sup>o</sup>dó asszony és több mint 10 kilós  
romagot vitt a merőre, és ez az asszony gyakran kint  
maradt a merőn dolgozni, de délután hamarabb  
haza ment a jószághoz és a vacsora elkészítéséhez.

Ha a konyhát kint volt a merőn, akkor haza haj-  
tottak vele és az ebédet konyhán vitték ki és frissviret is vit-  
tek, és a lovakat itatták otthon.

Éz már a módosabb parasztoknál volt így, alkalmas-  
va, és a népesebb családoknál is.

A reggelit, és a vacsorát együtt evett otthon a család az  
asztalnál. Az öregek és a gyerekek a loján, kisasztalnál  
a konyhában vagy a szobaszegletben az ajtó mellett.

27. A tisztát a kisasztalon gyúrták, krümplit, zöldtőpet,  
hagymát is itt tisztították. A vágott, tisztított baromfit  
is itt szedték szét és osztályozták a húst.

28. A lisztet, szót a gardaasszonyok intérték és osztották  
be a készítéshez.

A sütes-főzésen kívül mást is végeztek a konyhában  
19 fontak varrtak foltortak is és egyéb apróbb házi munkát  
is végeztek itt.

29. A konyhában csak konyha eszközöket tároltak esetleg aprított  
húrfát a türeléshez, inkább a kamrába került más romot-  
kozain tárgy



30 Voltak-e a hártól független az udvaron különálló kamrák?

Igen voltak sok helyen kis nyári konyhák kiskamrával ered. leg a végében feltűtős vágottfa és szék az üresen. Ez már a nagyobb családoknál volt. és ezt egy lakodalom hozta létre a kemence és a konyha erközökayaga is itt volt

31 A konyhán szobán kívül még hol sütöttek-főztek?

Itt végeztek nyári időszakban a süti-főzést is ez a lakásny. igen hasznos kis mellék-helyiség volt mert menterítette a lakásrenyeredést. Itt tartották a moslékos dezzát és a baromfi elcséget.

A táplálkozási tárgyainak csoportjai:

1 Egyes munkafolyamatokhoz kapcsolódó tárgyak?

Régen kérihajtású, vízintéren forgó örlőkö. ezt a daráló váltotta fel. Famoszár, törővályú, ebben főttkrumplit szőlőt, gyümölcsöt törték, döngölőfával és ezzel káposztát is döngöltek a besaranyítóbordóba.

Olajütő. itt csak vízemelésre végezte ezt.

A kenyérsütés eszközei: pl. tekno sütőtekno, szita sütőlapát kovászkeverőfa, kovász takaró vedőrácsfa. (létra alakú) szakajtó, szalma és vesszőből. szakajtórúha, szénvonyó, ke-nőtoll, kenyértartó.

A lisztá hészítés eszközei.

Sodrófa, gyürő tábla, dagasztó tekno, és kalászgörőtál.

Tejfeldolgozás eszközei:

Köpülő, sajtar, túróstekno, tejmerő, vajastál túróstekno

Sajtkészítés eszközei. A déli limán túlon túrilag sajtot nem készítették. és így itt ez ismeretlen.

Disznóölés eszközei:

Kés, bárdok, hisbatta is, hűsvágók, bon tósik, akasztó reudfa ideitő, abalóvilla, kúra, és zúró keverőfa, sózó tekno, akasztókanyó

Csetkészítés eszközei: Törővályú, törődöngölőfa, csetprís, erjento kád.

Lekvár főzés eszközei:

üst. vagy nagylabas 15-20 l keverőkanál, sűrőtál, poharak szilke

Pálinka készítés eszközei: Itt állami illeték alatt áll. (Zúptanige

portaroló edények: pl. Bertályos egy fülű dezza. Karmentő dezza

csépre mericsgélő kanyira nyírfa serpenyő, horvók, kannó, cüttora tüber, lopótök üveg, cserép, és tők

2. A tűzhely szerszámai:

Szénvonal, piszkavas, csipővas, hammlapát.

3. A süti-főzés (erkőrei) tárgyai: Három lábú öntöttvas-

lábú, három lábú öntöttvas farik, bogrács, farik, cserep, zomác, palacsinta-sütő, tepsi, cserep, bádogból, rézbogrács üst réz, vas) pecsenye forgató villa, tűsredő villa, kavaráskanal, lapát, serű is, főzőkanál, abalóvilla, habaró, és törőkanál, mész, függertett üst alakú fazekak, a préshárban tárolva. A háznál laposteknő farik

4. A konzerválás tárgyai: pl. Káposztás-hordók, paprika és dísz

savanyító dísz, káposztás-kő, (nyomó) lekváros edények szilva, szőlő, bodza lekvárnak könyögök üveg, uborka-nak, uborka savanyító farik, cserepből sütnivaló ribli, száritott kovásznak száritó ritka növényzauko, tekno.

5. Tartó és tároló edények, hűszóhoz:

Zsirnak, bödön, zomác, bádog, és dísz, bödön fedéllel cserep fazekak, topótyúnak és bödönök, lerütött hűszó és lisztnek, szakajtó doboz, cserepkötlő farik, rakajtóhomlok, sonak, kisteknő, asztali sötartó, fali sötartó.

Aszalt gyümölcs: tekno, kiscsering, szakajtó,

Dió-nak: Kovás tekno, zauko,

Lekvár: Lekvároskönyög (fületlen) üveg befőttes,

Túró: Nagytál tekno.

Vaj: Sikefál.

Kovás: kistányi, vászonzauko.

Fűszer: Doboz, régen cserepedény

Együta: Szarapott gyufatartó.

Érőerkör: A fiokban tartva.

Sodrófa: A kamrában vagy a szobában felakasztva vagy a gyűródeszkához erősítve

Folyadék tartó edények: vaskanna, kamra, tej, könyögben

Téjtel: bográcsban szilka.

Sócs: üvegben



5. Fogadók taroló edények. Taroló edények,  
Rész: Olhoni fogasztásra Korsó, üveg, kishordo  
uszojó sütora és boroskaúna

6. A fogasztás tárgyai: Tál, tányér, sikésvótál  
- cserép, fa, porcellán, és bádogyból, is és zománból  
- Kis villa, kamál, merőkanaál  
- Poharak, csészék, fiudrak, butjkovok, kanusok  
korsók, kishordók.

7. Ételszállítás tárgyai:  
A mezőre való szállítást már az előbb említve.  
Komaebéd, "Parita", népi nevén Ébédővéka kerak-  
verszőköns fejen horolva, és kiritkorarak, korrok, ku-  
lacsok, és szép hímzésű szon-kendővel letakarva.  
Gyümölcs szállító-korarak, egy fülű karon vagy kistésbord-  
ra, verszővékiak, fedelekorarak 90-30 közt volt szá-  
kában, úti sötétű ökösrarvból, vagy fából. Gyufa tartó  
doboz - kiritfaragvány.

A cserépedények:

A főzés főerköze a farék, négyen cserépfarék  
szabadhűméi kemence előtt vagy bent főték benne  
Egy fülű, köblös, a kettőfülű a lakodalmas farék.  
Nak-on, és Gjöllén, vendégségös nagyfarék, farékvilla  
háromlábos, öntéttarvból, volt ilyen lábas is.

Milyen ételket főték ilyen nagyfarékban?  
Gulyáslevest, tyuklevest, hínorkáposztát, egyéb húslevest és  
kocsonyát. Ezekre cserépfedőt is használtak, kiritbádogyból  
lakodalmas, eljegzés, díruótos, halotti tortán, rüvet al-  
kalmasával több vendégszolgálatok stb

A nagy farékok mérete, és a nagylábasoké:  
A legnagyobb ilyen cserépfarék 12-25 literes, a bádogyfarék  
20-40 literes. A cserép nagylábasoké 10-15- zománccal 12-25 literes  
Ezek taroló-hefe?

A konyhában a nappalban, a kamrában, vagy a padláson  
A tálak és tányérokban használt való fölére szolgált selyesfeűkű  
cserépfarékot minck neverték

A szilveszterekről és a cserep-farokról.  
 A szilveszterekről és a cserep-farokról. totya farok ifjú lábas totyalábas  
 Az érzékelés farok, érzékelés, a zomancos zomancos farok  
 zik lábas „Omnia, is, ezek váltották fel a cserep-farokat  
 Lakodalom alkalmával résztvettek-e férfiak az ételke-

szítésben?  
 Itt csak a vidéken a főreit csak nők végezték, a férfiak  
 csak a hársok szilveszter-hozsárában vettek részt. Azonban  
 ritka helyen előfordult, hogy a körelálló, volt katona szilveszter-  
 csak résztvettek a főzésben vagy ezek irányításában.  
 A házilag vegyett állatvágást is a férfiak végzik ifjú-  
 erőkben

Használtak-e bográcsot háiban főzésre  
 Igen a szabadkéményes boltosok, konyháiban, itt a sarok-  
 ban, téplélő rakott kámban használtak. A takarmány krumpl-  
 lit naponta itt főzték, disznóvágáskor mindent.

Használtak-e tisztafőzésnél cserepsűrőt?  
 Igen régen használtak, de amikélt a fém és a zomancos  
 kapható volt rögtön átállottak erre, mert a cserepsűrő  
 gyorsan eltört, és drága volt, az ára  
 A szilveszter eljén hallottam, hogy ritka fonalvaszorból is  
 készítették tisztasűrőt, melyre keretet erősítettek és erre  
 erősítettek a ritka vasakat sűrűség megakadályozásért

A süti eszközei:  
 A tepsi tepszi néven a csereptepsiben, pecsenye, próssa  
 rétes pogácsa tepsiskrumpli, jött szű ha kemencében sült  
 Altalánosra ma is a bádogy tepszi a használati tárgy  
 A zomancos tepszi még nem annyira elterjedt tárgy  
 A cserep keréktepsit kúplós leping keltetés és hársok  
 kalbánsok részre használták.

A kemencében vagy a sütőben való süti eszközök műtechnikája?  
 A kemencében vagy a sütőben való süti eszközök műtechnikáját  
 az szilveszter meg, hogy, mi fenn forró tűrőn süti eszköz az  
 szilveszter meg. A kemence süti eszköze, csak elkelt találni a  
 forrólyat a pecsenye malac, kacsa, sertés kalbász hársok  
 nagyon isletések ha keretik, locsolják zsírral, tejföllel stb  
 A próssa féle is a pogácsa is finom, ha kemencében sült  
 Milyen mintái alakú kalács, és kúplós sütőt is megnevez?

A kalácsütő, és a kuglófsütő gerendés alakút ismernek, más figurális alakút itt nem ismernek Ezeket a különleges sütőfigurákat hol tárolták?

pl A különleges sütőfigurákat az előszobában vagy a kamrában a polcon tárolták ötelek tárolására és szellőztetésre használt edények?

Mázas farokak cserep és román poharak, (szilke) hövi-gök, bödönök, tejcsarek, ma román edények. lisztbödön ritka helyen volt, szakajtó, dobok, kádophöl, szakajtó, szakajtórúhával letakarva terménytartó szakajtóhas fedett, lisztnek is.

kisebb mennyiségű zironak cserep vagy román bögre Az ételolajat cserepkorsóban tárolták. cserepedényben húst lesütve vagy román farékban tartósítva. Szeptőt is szoktak lónteni forrózsóban tartósítani.

Az ételolajat cserepkorsóban szokták tárolni

A Mesőre ítélt mázas farékból itt is vitték pártorok-nak átkötve kúntármadrappal egy, és kétliteres cserep-pohárban is. tányók nők, férfiak is hozták és gyerekek

A parasztság ezt kevésnek tartotta, mert több felit vitték és ezt ebédővékában, és még az uradalmi családok is vékában hozták az ebédet.

Csereppohárban kúntármadrappal csak a pártoroknak és a szellőzőknek vitték az ebédet.

A kerék vesszőkoronákat fűzött vitték az asszonyok. Az egyfűlű kúntármadrappal kúntármadrappal vitték kúntármadrappal letakarva.

A melegfűtöttelt mindig jobban kedvelték a mező munkások mint a szarvas tarisznyás ítélt.

Ézen a vidéken mezőn nem főrték soha nem hallani. Használták-e mázas mázas farékokat étel tartására konyhában, kamrában?

Igen kisebb romános farékokat használtak vagy mázas cserep farékokat poharakat lábasokat

2. 89. újabb edény mikor került allando' használatra? <sup>13.</sup>

Amig avétábt egy új tárgy, akk~~or~~ ut márt allando' használatra kerül, egy díszesebb használati tárgy amig az eredeti szépségét tartja, addig dísz tárgy.

2. Hogyan viszonyulnak a kicsi csipedigek a porcellánhoz?

Az szett és drágább nagyobb becsben vannak tartva. Az unnepi ételszállítás kora arszomponak. Megyiben külön-külön a mezőre való ételszállítástól?

Az úgynevezett „Paszita szállítás” itt unnepi étel-italok porcellán poharakban, unnepi misés ruhákban, díszes hím párnákra szőve terítővel letakerve, fején vitték.

Az italt szip díszes üvegekben, díszeskiskorsóban szállították. Hol volt a hely ilyen díszes edényeknek?

Az első tiszta szobában, a szüblatán, vagy káoszlin tartották részletes leírás a paszita ételokről, szokásokról?

A legtöbb helyen bérszakácsnőt hoztak a városból, „étel”, húsléves, tyukléves, sült hús, főtt, rántott hús, mártások, rizsköröt sütemények, torták, főtt italok, és ezt három nap három arszom vitte, és a három napi menü változatos volt nagyon ad ismételve nem vitték.

A közeli rokonok is vitték valamilyen egyszer, amikor pár napos epokkagyas volt a fiatal arszom, és így egész halom finomság halmozódott fel a nagyteknő, aprított telt sütemények, hússal.

A terhesség felidején bejelentették, hogy kisbabát várnak, és megriták a komat. Attól kezdve pár hónapig készülték a paszita és ezt egy évig csinálták az ünnepeket mert anyagilag megviselte őket.

Ma kb 1968 óta Paszita nincs, a kereszt szülők megveszik a babakocnit paplammal, és vannak, akik sport és mélykocni is kész. A keresztelőlakomát tartanak, de ezt az új szülszűki tartják.

Az ilyen keresztelőlakomán a kereszt szülők és a szorosabb rokonok vesznek részt, de anyagilag nem járulnak hozzá, ently valamilyen ajándékot vesznek vagy olyan is van aki pénz ad a kisbaba javára.

Az utolsó keresztelőlakomája ma ez

## A Tejerköcsögök száma.

Az utóbbi időben a tehéntartók a Tejerköcsögökben nem tartanak feldolgozásra tejet vagy eladlnak csak a szorosabb házi szükségletre 1-2 köcsöggel csak.

A felszabadulás előtt dolgoztak fel tejet, pincera.

A Tejerköcsögök mennyisége a tejtermelés arányához mértén. Ma már köcsögfán köcsögöket kiralva nem kaptak Gombóvár környékén sajt készítéseit nem készítették háziak. A tejet felszűrték köcsögökbe telen a lakásban helytük el telen a lakásban helytük el legelőbör az 10 tista szobában nyáron a pince felekére, deska lapokkal leföldték és ott megfűtött tejet leföldték is vagy fazékban vagy a köcsögben megagastják és vászonzacskóban kiszűrték és a zacskóformájól kivett túrot széletelre eladták a piacon.

A tejfölt is eladták, vagy kiköprülve vaját készítették és ezt is széletelre eladták a piacon.

A házi használatra sóval paprikával ömve gúrra a túrot, alma naggyú gombókat kimenttek és ezt den szőlőbe vitték ebédre, uzsonnára. és otthon bogyós eledelként fogyasztották.

A Tejfeldolgozás ebben állott 1944ig.

## A szilvaiz edényei.

Öserépedények, poharak és fűketlen köcsögök (ez szilvalekváros köcsög) ezek mindegyikében edények szilvaiz és bodralkvás rézére.

A lekvárt jó keményre besűrítették és a teleköcsögöket a forró kenyérbe tették és ekkor a teteje szárazra hűvösödött és pergament papírral bekeztették, néha vászon darabkával kötötték le fonállal. és így elállt cirkor nélkül is és nem penészedett.

A vótartó falra akasztható fából vagy porcellánból, az 1944-ig vótartó üveg, porcellán volt utoljára fából.

víz, bor, pálinka számára készült merépkorsók  
 ételajos merépkorso, csörgőkorsó. Előre

Merőre vitték a korsót fáján, kérsen nők, a férfiak  
 vállon botra akasztva

A gyűdi búsnijáró kegyhegről hoztak fekete, alapon  
 szeptarkas szines mintás szivókás csörgős korsót kegyhegy  
 vízzel 10-15 deci tartalommal. itthon boroskorsó a merőre  
 is vitték. Gyűdi csörgős csörgős korsó.

A falusiak korsóból ittak ki a viret-bort. A szivóka nélkü-  
 li korsót neverték „bűgyögős korsó”, mák a szivókát „csörgőnek”  
 A csörgőt csörgős korsónak.

Az ivépből vagy kulacsból körvethen is ittak a csutorából,  
 ezeket az edényeket hármálaton kívül a pabláson  
 vagy a kamrában tárolták esetleg az előszobában.

A tálas edények hefe a falon a szobában vagy a konyhában  
 a falon is. A párja vertett tányerok a konyhában vagy a  
 hátró szobában és a silányabb kivitelűek is itt.

A pitvarfalra itt nem láttam akasztva falitányirot.  
 Ide inkább lavult képet láttam kifüggesztve -

A márolatlan tálat, tányirot, fatálat, tányirot a kony-  
 hában a polcon tárolták és a szárad elején más rit-  
 ka hefen volt még látható.

Csintányirot más itt a szárad eleje óta nem használtak.

Étherő családok 1914 előtt.

A szárad elején még gyakori volt az egytálból étherő-  
 család. A penpöt, hársat később is köröstálból itták.

Különben a szegény zsellér, pártor, béres nagy családok  
 a felszabadulásig is étkertek

A falusi körépparant családok a felszabadulásig a  
 sarokasztalnál, az asztalfőn a család fő, mellette a felesége  
 utána a gyerekek kisebbek és utána az öregek ülték

A köröstálból való étkerés, ille delmes volt és leginkább  
 főzések felét kifőlt tésztát és egytálból levedették  
 egytálból.



16.

Az egytől levett kenyérrel ették és minden kanálhoz  
haraptak kenyeret és a kanalat a sikertől szélehez  
húzták, hogy csippenjen le így ették a népes családok

Hétköznapon nem terítették le az asztalt abronccsal  
csak úgy kopaszasztalnál ették

A hétköznapos abroncs silány avitt. Az ünnepi tiszta  
és szép hímcs pamútkosváson abroncs és ez nagy ünnepi  
napon, bűnni vendégség, és halotti torban terítették le

A karácsonyi és a húsvéti (egyen) abroncs a legszebb  
volt és ez alatt volt silányabb abroncs és az előnapon  
felvett terítve, másnapos ünnepen már a silányabb  
maradt és az előbűnvetést ezzel kerítették  
meg ebből szórták a vetőmagot.

A halotttörő alkalmával a halott tányóját is a  
hefőre teszik és néha ételt is tesznek bele a halott ré-  
szére és ezt az ételt a szegényeknek adják a háraló  
koldúsoknak vagy az inséges nagy családoknak, és az  
edényt is néha odacidták.

A hirdőív ezzel befizerve  
négy szolatkörző. Zombóvár vidékére

Zombóvár 1975. II. 26-án

Cselenyi Sándor  
mesterművelő

maiolat