

Grüssö, Simon József

Grüssö's ideje: 1976.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFOGÁSOK. B. Szent-  
GÖRÖG KÖZSÉGÉBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN

52 lap

Földrajzi mutató: BALATONSZENTGÖRÖG

Szakmutató: XXXIII. 1.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LENTÁKONA'S

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3524-es TETELÉALÓL

3524

II/7/50



**NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
BALATONSZENTGYÖRGY KÖZSÉGBEN  
ÉS KÖRNYEZETÉBEN**

N É P R A J Z I Ö S S Z E F Ü G G É S E K

BALATONSZENTGYÖRGY KÖZSÉGBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN.

1975. évi

Simon József

NEPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
BALATONSZENTGYÖRGYI ÉS KÖRNYÉKÉRI.

ÉLETPÁLYÁK ÉS KÖRNYÉKÉRI.

A néprajzi összefüggések vizsgálatánál adatokat szolgáltatottak:

Simon József 84 éves, Horváth István 74 éves, Horváth József 64 éves, Simon Józsefné 77 éves, Girikter Aladárné 71 éves, Ö. Szabó Ferencné 68 éves, Simon Jenőné 67 éves, Simon Antal 56 éves, László István 52 éves balatonszentgyörgyi lakosok, valamint családtagjaik és uton-utfélen még sokan mások.

Balatonszentgyörgy községről és környékéről összeállította  
1976. évben

Simon József .

NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
KÖZSÉGÜNKBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN.

Áru-és cserekereskedelmi kapcsolatok.

I. Eladás az első világháboru előtt és a két világháboru között.

1./a./ "Buzát, rozsot, meg kukoricát elannyi Kesztere (Keszthely) szoktuk vinni. Itt szerdán vót a piarc. De vittünk Marcaliba is pénteken. Attu függött, hogyan ment az ára. Eszt mindig hirü hoszták. Vót ugy, hogy Keszteren nem tuttuk elannyi, evittük Marcaliba. A keszteli piarc azér jobb szokott lenni."

"Mink meg nem vittük seháse. Csak marháink vótak, nem könyörögtünk senkinek, átvette a WIRT Ödön akármennyi vót. Valamivel ócsóbban, de nem vót rizigó, meg visszaszógányi való. Én aszondom, hogy a Wirt még háboru előtt is (I. világháboru), de azután is összeszedett itthun, meg a környékü annyit, mind amennyit hortak a piarcra. Teli vót a magtárgya a vasuton."

A harmincas években, a "bolettás világban" szünt meg a helyi gabonafelvásárlás. A tejcsarnokkal együtt a magtárt is elbontották. Ezután már csak a piac maradt.

b./ "Krumplival nemigen piarcoztunk, azt megetettük meg megettük. De azér, ha igen jó termés vót, vagy ha igen rossz és az ára főment, vittünk Kesztere is."

c./ "A bort világéletbe itthun attuk e. Gyüttek a kocsmárosok, meg a borkereskedők, borcenzárok, mintát kértek, asztán e-vitték háztu vagy pincétü, amennyi csak vót. Vittek Pestre, Kaposba, Dombóvárra, Csokonyába, meg a zisten tuggya még hová, Badacsonyba is."

"A háboru előtt Keszteren vót egy borkereskedő, annak szoktunk mintát vinni. Az mindig megvette. Aztán hun maga vitette e, hun mink vittük be kocsiva. Háboru után (I. világháboru) meg a Nagy Pista vitte e Pestre a legtöbb szegörgyi bort. Saját kimérése is vót, meg biztosan kereskedett is."

"Az első világháboru előtt még a fehér bor vót a több,

de aztán csak a vörös otelló, a huszas évekbe gyűtt a noha. Később azt is belekeverték az otellóba. A két világháború között evittek mindent, csak sötét legyen. Vörös vót a divat. Persze már a jó meg a rossz között árba vót ám diferencia, de a pestiek mindent megittak!" "Ómát, körtét, cseresnyét, meggyet, borocot, szőlőt, meg diót az ásszonyok horták a keszteli piharcra, fejkosárszám. Ez így vót mindig."

"Nyáron pedig a korai ómát, körtét, meg ami gyümölcs még vót, Berénbe vittük kocsiva a nyaralóknak. Ott is vót piharc. Az ármut telepen is sokat megvették. Mára ilyen má nincsen."

"Mákot csak a keszteli piharcra vittünk kicsinyesként. Nem is vót sok. Gesztenye se igen vót. Nem emlékszem, hogy attak vóna e."

d./ Lent nem termeltek, kendert, gyapjút, vásznat sohasem ádtak el.

e./ "Tejet jóformán csak nyáron hortunk Berénbe, ott is inkább biztos helekre. Téfőt, turót, vaját, amikor csak vót, Kesztere, nyáron Berénbe is."

"Kis tételekbe vittük, frissen, ide is, oda is, de Berénbe több tejet hortunk, a piharcon akármennyi lett vóna is, mindig efogyott."

f./ Baromfi és tojás piacozására ugyanaz jellemző, mint az egyebekre: kis tételekben Keszthely és nyáron a közelebb levő Balatonberény volt a felvevő.

g./ Babot főleg pénteken, zacskószám Keszthelyre vittek. Zöldségfélét csak ritkán, kicsiben értékesítettek. "Hajmát, borsót, /babot/ sárgarépát, zöccséget/petrezselyem/, paprikát, paradicsont, buborkát, tököt meg káposztát csak magunknak termetünk."

2./a./ "Vásároznai, különösen lovakkal messzi is ejártunk. Elannyi is, vennyi is. Vótunk Kanizsán, Komáronba /Kiskomárom/, Somogyváron, Curgón, Móröbe/Kaposmérő/, lejártunk Szigetvárig, meg még Murakereszturra is. Inkább a nehéz lovakat kerestük. Vót, hogy elattunk, meg vettünk is, de ez nem mindig sikerült. Ugy is vót, hogy potyára mentünk. Így vót ez háború előtt is, után is."

b./ "Marhákat, üszőt, tinókat, tehenet borgyujával a közeli vásárookra hajtottunk csak. Kesztere, Vörsre, Kéthelre, Marcaliba, esetleg Komáromba."

"A Lőw Soma az első világháboru előtt,-amikor még hizlaták ökröket, tinókat,- 10-15 párt Bécsbe is hajtatott."  
 "A mi marhavásáraink Keszten után Vörsön, meg Kéthelen vótak."

"Ide jártak a berényiek, vörsiek, holládiak, tikosiak is. A vörsiek ritkán, a holládiak meg a tikosiak a sámsomi vásárt se mulasztották el."

c./ "Disznónál más vót a helzet. Disznót vásárra sohase vittünk, csak heti piharcra. Emmeg szerdán Kesztenen, pénteken Marcaliba vót. Ha elannyi akartunk, akkor Kesztere, ha vennyi, akkor meg Marcaliba mentünk. Miuta emlékszem mindig, sőt máig is így van."

d./ Birkával, kecskével a környék lakói nem foglalkoztak. Gabonahordásra, cséplésre és leginkább szüretre a bari birkástól /a battyáni uradalomból/ szereztek egy-egy bárányt.

3./ "Minálunk mindig az emberé a bor, a gabona, marha, ló, meg a disznó./Pédig a disznóval csak az asszony foglalkozik!/ Az asszonyé a baromfi, tojás, tej, gyümölcs, /szőlő csak kicsiben!/ borsó, mák meg a kert. Kiki ebbü pénzül. De a zember füzeti az adót, ruházza részbe a családot; az ü gongya az épületek, fölszerelés beszerzése, javítása, pótlása. Aztán ha tud féretennyi és jól gazdákodik, fődet szerez szerencsével. -Az asszon a konyhára fordét be, meg a fehérnépek ruháját, gyerekeknek egyet-mást vesz, amit tud. A bótra sok emegy, ruhára is több köllene, de lehet spórónyi, fótoznyi, fonnyi, szüjetnyi meg varnyi."

"Hát sokat köllött gürcünyi, hogy az embernek valamije legyen. Gyalog hortam el fejen Kesztere a tehénhasznot, gyümöcsöt, ahogyan érett, meg amit csak lehetett pénzzé tettem. Récét, ludat hizlatam, abbu kerüt csak egy-egy ringy-rongy a családnak. Az aptyuk még cüpöre se tudott annyi. En tartottam ki a családot. Máma meg má csak vagyok."

4./ "Tikászok mindig jártak, de hogy hunnajt gyüttek, nehéz megmondanyi. Még békébe vót egy Fukász nevü, de hogy Keszteni vót-e marcali vót-e nem tom. Még a Pandur Józsi bácsira jól emlékszem, ü itt lakott, Eccer aztán szegén tönkrement. Bécsbe agyonlütték a taknyos lovát, a kocsiját is elégették."

"A két háboru között Marcalibu jártak a tikászok. Egy meg itt lakott Barba, Meggyesi nevezetű."

"Ne felejtsük ki a Tárnokit se, ő Érdről járt ide. Vonattal együtt 2 nagy karkosárral járt mindig. Tojást, csirkét szedett. A szép ómát, gyümölcsöt is elszállította. Vonatra attá föl. A felszabadulás után már nem láttuk. Zsidó, de rendes ember volt. Ő mindig drágábban vett meg mindent, de azt meg kell hagyni, hogy csak szép árut vitt el."

"A tollat azelőtt a Keszteli rongyos zsidó szette össze. De a két háboru között má gyűttek a kolompár cigányok is, aszonták kanizsaiak, de fenye tuggya há valók vótak, tollas nagy bugyrokkaal járták a falut. Fétek a csöndé-  
rektű. A kocsi a disznócsapásba várta őket."

/Ezek már végben ruhákat, zománc-edényeket is hoztak. A Beszerzésnél lesz róluk szó./

A két világháboru között tejgyűjtő Péter Imre volt, aki aki a lakásán gyűjtött. A harmincas években újra megnyílt a tejszarnok, amikor az OMTK tejüzeme megszűnt. A vajmester /Horváth Lajos/ kicsiben folytatta, amit a tejszövetke-  
zeti üzemben abbahagyott.

1923-ban tejüzem alakult a vasutállomáson és 1933-ig működött. 10 ezer liter tejet dolgoztak fel naponta. Ezt a mennyiséget a környék közel 40 községéből szedték össze "tejeseik" útján. A fölöző tejszarnokok mind szüneteltek, csak ennek bukása, felszámolása után éledtek újra. A tejüzem a pasztörözött, feldolgozott tejet, tejszint, vaját, joghurtot, sajtót naponta hűtővagonban szállította Budapestre.

5./ Volt olyan iparosunk a két világháboru között, aki környékelieknek is dolgozott, mint Pflanczer Imre kádár, Máté Jenő bognár, és utóbb Kaltner Gyula szövő-  
mester, de vásárra nem jártak. /Kaltner Gyula vásárolt csak néhány évig a felszabadulás után./



## II. Beszerzés

1./a./ "A világháboru előtt Trencsénbü gyűttek az üveges, meg a dróos tótok. A Lukács drótost megemlegetjük. Igen szerette a bort, mindig avva gyűtt, hogy itt ollan fődek vannak, hogy hármát keresztü ugrik belülük. A kissomosokná szokott az árok parton, a szederfák alatt pityókásan megpihenni."

"Szegedrű, meg Kalocsáru gyűttek a paprikások. Hátukru bugyorbu áruták a törött paprikát. Piros vót mindenük, pedig fekete ruhába vótak és mind papucsba csattogott. Má békébe is gyűttek. Eccer, talán 25-be vagy 26-ba? az egyik paprikás fölőtőztetett bennünket. Szegedinek monta magát, de se azelőtt se azután nem láttuk, - téglaporrall, meg füstékkal kevert paprikát adott el. Sokan vettek tüle, mer a szüne ölég jó vót és ócsóbban is atta bádoggját. Ollan pici bádoggpohárral mérte, mind a többiek. Nem lehetett elhasznányi. Attu fogva aztán fétünk paprikát vennyi ismeretlentü."

"Bosnyákok kiabáták, hogy "amérika, bamérika, kés, olló, borotfa". Tülük lehetett legjobb meg legócsóbb bicskát vennyi. "Ócsó Jancsi-"nak hituk csak üket. Miuta eszemre emlékszem mindig gyűttek, hármát is ismertem. Háboru után az egyik, a nevét má efelettem, jó darabig itt is tanyázott. Csak miuta az oroszok begyűttek, azuta marattak el. Hát én má csak így mondom. Ollan szegletes, lapos kosárba hoztak mindent, szijjon lógott a vállukon és a hasukon tartották. Ha megátak, a botjukat tették alája."

"Na, meg még a horvátok szoktak ómát hoznyi az első világháboru előtt. Vasómának monták, apró vót és pohárra mérték. Egy pohár óma, egy pohár rozs vót."

"A két világháboru között jártak az erdéli abroszárulók. Ezektü szoktunk vennyi szövetet meg más ruhákat, abroszt, ágyteritót. Fődön-árulóknak montuk üket."

"Sümeegről járt ide az első világháboru előtt, de még utána is a Hencz nevü fazokas. Korsót is ő hozott, ugy montuk, hogy "hernádi korsó, meg csörgő korsó".

"Kanizsáru, jobbanmondva Kiskanizsáru gyűttek a "sáskák", azoknak csufútuk mindig a vöröshajma meg a palánta áruló kofákat. Meg az edényárulók is kanizsaiaknak monták magukat. Mindenféle zománcos edényt hoztak a

két háboru között és azokat tollér, dióér, mákér, borsóér atták."

"Kanizsai vót az öreg "piókás" néni is. Piókája nem sok fogyott, mer az itt is vót minden házná üvegbe, de köpölözött is, meg minden bajra hozott valami orvosságos füjet. Soknak segített abba az időbe, pénzt se kért, csak ennyi meg innya attak neki, esetleg még valamit, de pénzt nem fogadott el a vonatköccségen föllü. Aztán, hogy hánytu kapott vonatköccséget, azt nem tudom."

b./ "A környékü fakalánt, teknyőt, vállut Vörsrü, Sávóru /Sávoly/, Holládru hoztak a cigányok. A harmincas évekbe osztották el a cigányokat, akkor gyutott nekünk is két család. Azelőtt Szentgyörgyön nem vótak cigányok." "Keszthelyről gyütt a "Hosszi Jóska", csak így emlegették az öregek, az mindent árut." "Keszterü késes járt, de csak a második világháboru előtt, inkább csak bucsu, vásár alkalmával." /Ma is itt van minden bucsun a keszthelyi Mezits./

"Alighanem Keszterü hozták kocsival a favellát is. Az első világháboru után má bótokba is lehetett kapnyi. A negyvenes évekre aztán végleg eltűnt. Hama törött az ága, különösen a berekbe, a vasvella má jobb, csak furcsa vót elősször, mer favellához vótunk szokva."

"Kosarasok utóbb Lengyelótibu jártak, ollan cigánynépség vót, de itt nem igen ment nekik. Egpár buréttót attak csak e, kosarat a szentgyörgyiek is csinyátak, meg gyékén szatyrot, cekkert, sás mazzagbu meg csumábu is."

"Szerszámnyelet ide sohase hoztak. Amellik gazda röstet csinyáni, vagy nem tudott, az a bognárt u vagy valamellik csinyágalódó szomszédjátü kapott borér, napszámér, vagy valamiér. A gráblával is így vótak. Hozzávaló fát az erdön mindenki szerzett. Ez ojan megszokott vót, hogy ezért még a csósz vagy erdős se szót."

"Elvétve szakasztóvékát is hoztak kocsival. Hogy hunnajt? Azt nem tuggyuk, de biztosan Zalábu, mert úgy monták, hogy "viékát vegyenek". Szép szóma vékákat csinyát hasétott vesszővel itt a Szabó Káró bácsi, meg a Benke Jóska, az isten nyugosztajja őket."

Keszthelyi halas kofák járták a két világháboru között a falut. Minden pénteken jöttek, pénzér t, de leginkább lisztért adták a keszeget, gardát.

2./ Butort csak asztalossal csináltattak. A kihalt Lippicsék dolgoztak szebben ember- emlékezet óta. Az első-szobák berendezései legtöbb helyen tőlük származik. Székeket már inkább vásárokon szereztek be, mert azokat a székesek olcsóbban adták. Legközelebb Somogysámsonban volt székes, aki vásárolt is.

Kontyot vásáron vettek, valamint csizmát, kalapot, tarisznját. Szórtarisznja az első világháboru után már kiment a divatból.

"Föstökéket a marcali föstő csinyát kedvünkre, azt inkább Marcaliba vettünk. De vót a keszteli bótokba is."

Szüre idevaló embernek nem volt, bunda csak félbunda volt, az se mindenkinek. Vásárokon árulták.

Üvegárut, kályhát Keszthelyen szereztek be.

3./ Országos állat- és kirakodó vásár Balatonszentgyörgyön 1940.április 25-én volt először,majd 1944-ig április 25. és október 10-én tartották meg.A háborus években nem tudott nagyobb hírnévre szert tenni,mert hiányoztak a zsidó kereskedők.1949-ben,majd 1954-től 1959-ig próbálkoztak még,aztán végleg megszűnt.

A környékben régi vásárok a vörsei,kéthelyi,marcali,keszthelyi,somogysámsoni voltak.Zalavárra,Zalaapátiba és Nagykanizsára is eljártak egyesek állataikkal,vagy befogat vétele céljából.

A vásárokat -emlékezet alapján- a következők szerint tartották:

Vörsön április 3.és július 5.utáni hétfőn,  
Kéthelyen is hétfői napon,márciusban és júniusban,  
Marcaliban március 25,május 1,és szept.4-én.  
Keszthelyen március és október kivételével  
minden hónapban,csütörtöki napon.

Kiskomáromban Szentgyörgy-napkor és Péter-Pálkor,  
Zalaváron februárban (Mátyás napján) és nyáron.  
Zalaapátiban József-napkor és nyáron.

Nagykanizsán minden hónap első péntekjén.

Az állatvásárban (lovak és marhák voltak csak) a férfiaké, a "partéka"vásárban a nőké volt az alkudozás.Állatok eladása és vétele,kevés kivétellel, csak vásárokon történt.Ugyancsak vásárban öltöztették fel a családot ruhával,lábbelivel.

A falusi vásárok 1960-ban,a tsz-ek alakulása után szüntek meg. A keszthelyi vásárok ma is látogatottak.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban.

Községünket és környékét szintiszta katolikusok lakták. (Ez a megállapítás a következő községekre érvényes: Balatonszentgyörgy, Balatonberény, Balatonkeresztur, Balatonujlak, Kéthely, Horvátkut, Somogysámsón, Somogyzsitfa (Somogyfehéregyház+Felsőzsitfa), Sávolly, Főnyed, Tikos, Szegerdő, Hollád, Vörs.)

Szőkedencs a legközelebbi, tulnyomórészt református község.

A táplálkozási szokások a környékre jellemzőek.

- 1./ Régen, az első világháború előtt, a böjtöt szigorubbán tartották mint később. Böjti napokon és az egész nagyböjtben, hamvazószerdától húsvétig, még zsirral sem főztek, disznóhúst sem ettek. A nagyböjt egyetlen napja a csonkacsütörtök, amikor megehették a hagyókeddi maradékot. Egyes házaknál az edényeket is kihamuzták, csak vajjal, tejjel, tökmagolajjal sütöttek, főztek. Ez a szigorúság az I. világháború idején szűnt meg. A két világháború között már csak egy-két magányos öregasszony tartotta fogadalomból.

A következő böjtös ételek voltak:

Krumpli héjában sütvé, főzve.- Csak sózva, paprikázva és olajjal, vajjal egyaránt.- Hozzá tökmagolajos, vöröshagymás nyers savanyókáposzta vagy savanyópaprika.

Paprikáskrumpli olajjal főzve, hozzá fenti savanyúság.

Sült káposzta vagy répa.- Vöröshagymát szeltek olajba és a hordós savanyókáposztát (savanyórépát) abban sütötték meg.

Kukoricakása.- Vizben főzték fokhagymával, törött paprikás forró olajjal öntötték meg.

Kukoricaprósza.- Tejjel, vajjal, olajjal is sütötték. Tetejét tejföllel öntötték meg és szilvalekvár darabkákkal szórták meg.

Kukoricagánica.- Vizben babérlevéllel főtt kukoricalisztet a fazékból kanállal szaggatták ki és vöröshagymás, paprikás olajjal tették csuszósabbá.

Sterc.- Lábasban piritott sózott lisztre forró vizet öntöttek, elkeverték, majd forró vajjal (esetleg olajjal) leöntve keverték széjjel és tetszés szerint sütötték lágyra, vagy jól piritottra. Helyenként ehhez is ettek savanyót.

Száritott vagy friss hal.- Főzve, csak sózva, paprikázva, vagy dinsztelve fokhagymás lében. Friss halat olajban, ritkán

vajban sütöttek.

Főtt tojás.- Inkább betegeknek.Általában kevés tojást ettek, inkább eladták.

Kelt tészták tejjel,vajjal.

Bubuta. - Kockára vágott kelt tésztát forró vízzel vagy tejjel leöntve lábasban,tálban még átforrósították,mákkal vagy tejföllel meghintve ették.

Főtt aszalt gyümölcs.

Levesek: "sóba-borsba krumplileves" -A vízbe csak hagymát,sót, paprikát és apróra vagdalt krumplit tesznek.

Mutymurutty leves. - Reszelt tészta leves,hagymás,olajos rántással.

Borsó (bab) leves.- Tejfölös: tarka babból habarással.

Rántott: fehér babból,olajos rántással.

Tejfölös krumplileves.

Tejleves.Reszelt tésztával.

Rántott leves.Köménymaggal,beleszelt kenyérrel.

Paradicsom-leves.-Aszalt vagy üveges paradicsomból csipkedettel,vagy reszelttel.

Savanyókáposzta leves.- Tökmagolajos rántással,tarka babbal vagy anélkül.

Ezek voltak a főbbek.

Kimondottan bőjti ételnek tartották a szárított halat,olajos káposztát és olajos retket.

Karácsony bőjtjén a sült tök,bab,aszalt gyümölcs,főtt szemes kukorica volt a szokásban.

2./"Ha bótótünk,bizon csak tökmagolajja főztünk.A jobb móduak vajjal is,de mink nem is szerettük a kifőtt vajat".

"Bótbe is csak abba habartunk,amibe máskor is szoktunk. Csak tejfővel,szükibe alutt-tejje.Tejfölös borsóba,meg savanyó krumplilevesbe habartunk,másra nem is emlékszek. Na meg a keszócébe,de ezt má kevés helen főzték."(Aszalt szilva leves.)

"Halat,főleg a kiszet szerettük olajba sütnyi.Én vajon sütötet nem is ettem,de akinek sok vaja vót,ahhó szokott,az vajat hasznát halsütéshő is."

3./ A legnagyobb bőjti napok a hamvazószerda,nagypéntek,fájdalmas péntek,a nagybójt péntekjei,karácsony bőjtje és a mindenszentek vigiliája voltak.

"Szigoruan bótótünk még a nagyhét minden naptján,meg a fogadott bótön.Igen soknak vót ijen.Én a kántorbótöket is igen megtartottam."

Pénteken senki sem evett húst. Igen megemlegetik a vörsei papot. A huszas években elterjedt a híre, hogy az öspörös úr pénteken is megesszi a húst. 1926-ban, valamelyik nevezetesebb pénteki napon (nem nagypénteken) az egyházközségi előljárók a templom-építést tárgyalták az iskolánál a kántorral és a vörsei plébánossal. Amikor a tárgyalást befejezték, mindannyiójukat behívta uzsonnára a mester. Kacsapecsenyét ettek. Az előljárók eleinte megbotránkozva szabadkoztak, de amikor az esperes úr jó étvággyal megnyugtatta őket, hogy "nem az a nagyobb bűn ami bemegy az ember száján, hanem az, ami kijön", nekiláttak, ettek amíg volt. - A szóbeszéd beigazolódott, azután már se a szentgyörgyiek, se a vörsei nem vették komolyan a böjtöt. Csak az asszonyok tartották. Talán beléjük nevelt szokásból és talán a szegénység miatt is, megnyugtatóan. Nagypénteken reggel a férfiak mindig bepálinkáztak.

- 4./ Nem böjti napokon is használtak tökmagolajat, mert szerették, de vajjal már nemigen főztek. A habarással készülő tejfölös bableves és a tejfölös krumpli-leves se volt csak böjti étel. Halat igen gyakran ettek a szentgyörgyiek, berényiek és vörsei, mert a századforduló után is halásztak még, a két világháború között pedig orv-halásztak.

Felekezeti különbségek a katolikusok, reformátusok lakás-kulturájában a századfordulón.

Mivel a szókedencsi lakáskulturát nem állt módomban tanulmányozni, a környék katolikus házaival foglalkozom.

- 1./ Ha az ember belépett valamelyik házba, mindjárt látta, hogy annak lakói mennyire vallásosak. A szenteltviztartó, feszületek, képek, porcelán szobrocskák, szentelt gyertyák mutatták. Az is kitűnt, hogy a házban mennyire tudnak olvasni: házi-áldás, imakönyv, Szentek Élete árulkodott, vagy csak olvasó (rózsafüzér) lógott az ágyfejnél.
  - a./ Minden háznál volt Jézus és Mária kép. (Jézus szive, Mária szive.) Minden kép csak színes nyomat. A keretek egyszerű keskeny feketétől a széles "aranyozott"-ig, a módot, tehetőséget, esetleges igényességet is jelezték. Mindjárt azt is meg kell jegyezni, hogy Balatonszentgyörgyön cifra bronzeret tudtommal 3 háznál volt csak, ebből is 2 iparos. Sok helyen lógott a Szentcsalád, Szent Antal, Szent József, Szent Ferenc, Szent Anna, lurdi Mária. Legtöbbször a védőszentjük képét igyekeztek beszerezni. Ez az Istvánoknak, Sándófoknak, Lászlóknak nem sikerült. (A Mihályok órangyal vettek.) Nekik a Jézus születése, az Olajfák hegye és az Utolsó vacsora maradt a Szentcsaládon kívül.
  - b./ Néhány háznál üvegburás bucsui kálvária, egy háznál igen ügyesen, fehér szükszajú üvegben összerakott, fából finoman faragott kálvária is volt Balatonszentgyörgyön.
  - c./ Gyüdi Máriára nem emlékeznek.
  - d./ Egyetlen óra nélküli zenélő kereszt (kálvária) került elő. Feszületek, talpas keresztetek ugyyszólván minden háznál voltak.
  - e./ Gyakoriak a bucsui emlékként kapott vagy hozott Fájdalmas Szűz (Sümegről) és Lurdi Mária porcelán szobrocskák, festett üvegpoharak, porcelán csészék, üveg és réz gyertyatartók.
  - f./ Házi áldás is van, de bibliaidézset egészen hiányzik.
  - g./ Hazafias kép is ritka, Rákóczi volt csak egy-két helyen.
  - h./ Ezeken kívül általános volt a szenteltviz-tartó és a látható helyre helyezett nagy, kapcsos imakönyv és a rózsafüzér.

## 2./ A vallásos jellegű tárgyak helye:

- a./ Az utcai két áblak között a kászlin közepén állókereszt, mellette porcelán emlékszobrocskák, gyertyatartók poharakkal körülvéve, és az imakönyv rózsafüzérrel. Esetleg egyéb vallásos könyv. A kászli fölött a megdöntött "tiker", alatta apró emlékképek /szentképek, egy-egy fénykép is akad./ Erre a falra került a Jézus és a Mária kép is az ágyak vége fölé.
- Másik elsősobai elrendezési mód az volt, hogy a tükör az udvari áblak mellé került a falra /alatta az apró képekkel/, az utcai áblakok között a legbecsesebbnek tartott szentkép a kredenc, kászli, sublát vagy divány fölé. Sifonért nem tettek ide. A kép mellett színes, szalagos szentelt gyertyák lógtak.
- B./ Az ágyak fölött rendszerint Jézus és Mária, de mindig szentkép volt. /A feszület ágy fölé helyezése később jött divatba./
- c./ A bejárat mellett volt a szentelt-viztartó, de majdnem kivétel nélkül belül a szobában.
- d./ Több háznál égettek pipicset/örök mécsesnek mondták/ télen a lakószobában a Szentcsalád szobra vagy kis képe előtt a sublóton. Ez gyakorlati célt is szolgált. A pipicsben tökmagolaj égett, beszélgetéshez nem kellett lámpa-világ és éjjel sem kellett a sötétben tapogatózni. A szentelt vizet üvegben a konyha kászliban tartották elzárva. Szentelt **bapka** /cicamaca/ a ház bejárata fölött, ott volt az üstök alá dugva.
- e./ A hegyen a pincékben feszület sohase volt, de egy-egy füstös, otthonról már kiselejtezett szentképet lehetett találni.



Bucsuk

1./ Annak ellenére, hogy itt csak katolikusok éltek, megosz-  
lottak buzgó vallásosokra és kevésbé buzgókra, közömbö-  
sökre. A férfiak között volt néhány istentagadó, aki  
sohasem járt templomba. A vallásosok Rózsafüzér társu-  
latba tömörültek, külön csoportot képeztek, szavuk és  
tekintélyük is volt, pedig nők voltak benne többségben.  
Ez a társulat 1894-ben a község közepére a legnagyobb,  
legszebb, többalakos kőkeresztet állítottatta. Rózsafüzér  
tag halála esetén temetésén gyertyázó lányok voltak és  
fekete zászlóval kísérték ki a temetőbe, koporsóját  
rózsafüzér koszorúval ékesítették.

"Csak a diszes temetés miatt is, sokan iratkoztak be,  
jártak a "bokrok"-hoz titokcserére még akkor is, ha nem  
imádkozták le a tizedeket: Mink meg sokszor többet is  
imádkoztunk, hogy a mennyei csokornak ne hiányozzon levele."  
Ez a társulat szervezte a zarándoklatokat is.

2./ A sümegi, segesdi és andocsi bucsura gyalog mentek, zász-  
lóval, csoportosan. Sümegre 40-50-en, még Andocsra is  
20-25-en gyalogoltak el, a segesdi bucsusok száma a kettő  
között váltakozott.

Kisebb létszámú csoport Bucsuszentlászlóra is elgyalogolt.  
Csoportosan mentek még Máriapócsra, Gyüdre, Csatkára és  
Vasvárra. Ezek a csoportok utjuk nagyobb részét vonattal  
tették meg.

Családonként külön nem szoktak menni, de olyan eset több-  
ször fordult elő, hogy betegek vonattal mentek és csak a  
zarándokhelyen csatlakoztak a csoporthoz.

Más község lakóival sohasem társultak. Sümegi bucsu alkal-  
mával Szentgyörgyön vonultak át a kisebb létszámú ujlaki  
és kéthelyi bucsusok. Tiszteletükre mindig harangoztak,  
amíg csak a faluból ki nem értek.

A saját csapatot is kiharangozták, visszaérkezéskor is  
harangoztak. Az utra "félünneplőben" mentek, mezitláb.  
Lábbelit batyuban vagy vállra vetve vittek és csak a  
kegyhelyen huzták fel.

Az asszonyok, férfiak sötét ruhát viseltek, lányoknak sem  
lehetett feltűnően kiöltözni. /Már csak az út pora miatt  
sem./

"Mink, asszonyok, meg lányok fékékösarat, meg szatyrot vittünk fejen, a férfiak meg, ki szatyrot, ki bugyorról, ki tarisznyával gyűtt."

"A Sándor Mária negyvenkilenszer ment el Sümegre gyalog."  
/Rózsafő és előénekes volt./

A bucsusok mindig zászlóval különböztették meg magukat. A szentgyörgyiek zászlója fehér volt, egyik oldalán Jézus, másik oldalán Mária kép. A zászlót mindig férfi vitte.

3./a./ "Bucsuru mindig köllött valami bucsufiját hozni, tehetőség szerint. Ha mást nem, szentképet. Szoktunk hozni Sümegrü kis porcolán fájdalmas szüzsobrot meg üvegezett kis képet, Andocsru Máriát. Olvasót is hozattak velünk. Ezeket ott mind megáldattuk, úgy hoztuk haza." Sümegi emlék a legtöbb. Onnan hozták a festett üvegporharakat is.

Segesdről nem jellegzetes apróságokat hoztak, Andocsról viszont "Andocsi Máriaképet". Segesdrőb és Vasvárról vizet hoztak a szent kutból. Árulták is Vasváron kis fekete korsóban.

b./ "Hogy kinek mit szoktunk hozni, nehéz vóna megmondani. Ki ezt, ki azt kapott. Gyerekek cukrot, bábót, sipot, nagyobbak brostut a kalapjukba, nagy lányok bábót, pántlikát, olvasót, kendőt, az emberek szipkát, dóznit, pipát, asszonyok is cukrot meg valami bábos sütemént. Inkább mink asszonyok hoztunk valamit. A fiatalok nem igen. Azok jobban tikres szivet vettek egymásnak a bábostu."

Én a huszas évek második felére emlékszem. Mi gyerekek bábhuszárt, cukorsipot, ólomkatonát, labdát, szájmuzsikát kaptunk. A kis hugunknak gingallót /gumis bábót/, kicsi porcelán babát, bábbabát, játékolvasót, apró cserépedénykéket hozott édesanyám. Édesapán nem emlékszem, hogy egyszer is kapott volna valamit, a mama se.

Amikor meg már magam mentem, 15 éves voltam, senki se várta tőlem bucsufiát, mert pénzem is csak annyi volt, hogy egy lánnyal márcot ittunk és este moziba mentünk, hárman legénykedő kamaszok. 2 fillérrel, egy csomó sárguló árvalányhajjal gyalogoltam haza Sümegről.

c./ Utra sült csirkét, kövesztett hust, kelt tésztát, főtt tojáást, kenyeret vittek általában. Régebben elvitték a

füstölt turót is. Hal, pohárba lekötött tejfölös turó, szalonna is volt egyeseknél a sarkánál fogva összekötött szakasztóruhában. A férfiaknál egy üveg bor, az asszonyoknál egy üveg víz egészítette ki az utielemezsiát. Pálinka is akadt. Ezt igen emlegetik. "Bazsi felé közeleztünk, a Mária énekbe kezdett. /Előénekes volt./ Láttuk, hogy csöpög valami a fején levő kosárbu. Hátturu sugdosták neki, hogy Mária folik a pálinka. A Mária fő se vette, énekét tovább, a többiek utána. Eccer aztán má megunta a macerálást, ének közbe éneküve felet: Nem folik ki, be van dugva... Boldogságos Szűz Mária... /Turó leve csepegett./

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején.

- 1./ A katolikus környék viselete egyforma. A legközelebbi, többségében református község Szőkedencs. Bár viseleti eltérés van, az nem a vallás miatti. Sávoly és Szőkedencs az a két közelebbi falu a megye szélén, amely viseletben átmenetet képez a zalai viselethez. A különbség rövidített szoknyában, a gombos harisnyában és a gyöngyös fejkötőben nyilvánul meg a nőknél.
- a./ A konty általános. Az asszonyok fejkötővel, később fekete "hátrakötő"-vel erősítették meg, kötötték be a kontyukat. Ez volt az asszonyi megkülönböztetés. A kontyra fejkendő került, áll alatt megkötve. Munkában gyakran hátra is kötötték, főleg a menyecskék.
- A lányok is fejkendőt viseltek, de amíg az ő kendőjük le-simuló, az asszonyoké a fejen a fejkötő és hátrakötő miatt szegletes volt.
- b./ A nők csak hosszú haját viseltek. 2 copfban háromágra fonták be. A két oldalt lógó copfra kislányoknál pántlikát, szalagot kötöttek, általában serdülő korig. De már iskolás korban is volt, akinek a feje bubjára tekerték. Hajtüvel, csattal, kontyba a haját. Nagylányok, asszonyok csak kontyot hordtak.
- Kibontott, leeresztett hajjal senki nem járhatott. Kurva jelző illette az ilyent.
- c./ A szoknya félszáron alul ért, ünneplő bokáig. Anyaga kasmir, bársony és szövet. Csak az alsó vászon. 3-4 szoknyát vettek fel egyszerre.
- A szoknya felett klott, selyem, gyolcs vagy karton bluz vagy rékli. A szoknya elől elmaradhatatlan a selyem, klott, vagy liszt er kötény.
- Nyakra való /vállkendő/ a háromszögletűre hajtott "beliner" és esőben, hidegben a posztó "nagykendő".
- A színek fekete, égszínkék, rózsaszín és mintás. 50 éven felüliek csak sötétszínű ruhát viseltek, leginkább feketét.
- A lányok szabott piros "pruszlék"-ot /puruszlit/, alatta rövid és bő ujjú inget, rá "kasmér" kendőt hordtak ünnepen télen, nyáron. - Hétköznap rékli minden színben, nyakra való posztó kendő. Később "bongyor"-kendő.
- d./ A báránybélésű kisbunda fekete posztóból készült, testhez álló /karcsura szabott/ alul bő. Gombos és fekete zsinor-

diszítésű volt. Nagyjából minden ötödik asszonynak volt csak kisbundája.

A "kacabajka" olyan volt mint a kisbunda. Csupán abban különbözött, hogy még testhez állóbb és anyaga "brüss", bársony és szövet. Ez is csak sötét színben /sötétkék és fekete/ készült.

e./ Sávolyon és Szókedencsen: gombos harisnya sárga, rózsaszín és fehér.

Az egyszerre felvett szoknyák száma: 5-10.

Fejkendő nélkül is járnak gyöngyös hátrakötővel.

Ismétlem, ez nem felekezeti különbség.

2./ A férfiak viselete a környéken /Sávolyt és Szókedencset is beleszámítva/ teljesen egyforma.

a./ A mellény dísz nélküli fekete szövet, hátul selyem.

De minden faluban volt a jobbmóduaknak buzakék vagy sötét posztó mellénye, fényes "gömbölyű pitykés gombokkal".

3-4 ember hordott csak ilyen falunként, a pásztorokat is beleszámítva. Ezzel csak paraszti és pásztori rangot akartak mutatni.

b./ A "dómán" szövet és posztó. Gombos, egyszerű, sima szabásu, akárcsak a posztó "köpönyeg". A szín sötét, barnás és inkább fekete.

c./ Bundájuk csak a vasutasoknak volt. /Egészbunda/. A parasztok félbundát viseltek. Derékig, derékon alul ért, posztóból készült báránnyéléssel. Sima, diszítés nélküli, lapos fekete gombokkal.

d./ A kapap fekete és kávészínű kerek volt. Az öregek a karimát kétoldalt felhajtották, a fiatalok pedig az elejét hajtották le. Fekete, báránnyél bundasapka és "siltes" lehajtható posztósapka volt még a fejfedő. A bundasapkára vigyáztak, hogy meg ne ázzon, merttakkor lemegy a szőre.

e./ Csizmája általában minden felnőttek volt télre.

Bocskor az öregeknek.

Nyárra bakancs, majd a 10-es években cugoscipő is divatba jött a pantallós ruhával.

Ekkor hagyták el a "bőgatyt" /1905-től 1914-ig/, de minden faluban volt olyan 3-4 ember /Szentgyörgyön is/, aki haláláig /a 20-as évek első feléig/ kitartott a bőgatya mellett.

A pantallót a századfordulón az iparosok kezdték hordani először.

Hosszu haja csak egy-két igen öreg embernek volt, szakállá senkinek.

19  
Építkezés

- 1./ Legrégibb paraszti lakóház a Csillagvár u 68 sz. alatti tájház, hasonló koru a Csillagvár u 67 sz. alatti nádas, tornácos ház. Legrégibb istálló-pajta a Csillagvár u 88 sz. ház udvarán van.
- 2./ Csak a tájház mestergerendáján szerepel "1836" évszám.
- 3./ A századforduló legáltalánosabb falazási módja a vértfal. Melléképületeknél /pajta/ a nádfal is előfordult /sározva és sárzás nélkül/.
- 4./ Szelemengerendás épületeket a balatonberényi szőlőhegyen lehet még találni. Ezek pincék, de istálló-pajta is van itt. A "szelemengerendát" "ollógerendák" tartják, szalufáit durván ácsolták.
- 5./ Az első téglából épült lakóház a Lőw féle ház lehetett. /Csillagvár u 22./  
A századforduló előtt már megvolt.
- 6./ Az első szabadkéményes lakóház 1865-70-ben épült, szárított és égetett téglából.
- 7./ A századfordulón már a szabadkéményes konyhák voltak többségben.

Település

- 1./ A község /községek/ belterületén kívül környékükön nem volt különálló pajta vagy istálló. A szentgyörgyi "pajták" is belterületen voltak, csak a lakóházaktól 150-200 m-re, de ugyanazon a telken.
- 2./ Belterületi rendezés nem volt.  
1836-ban /mestergerendára bevágott évszám/ épült a tájház. Hasonló koru /jobbágykori/ a még jelenleg meglévő Csillagvár u 67 szám alatti ház is.  
Jobbágykori pince a balatonberényi szőlőhegyben még több is akad, de évszámot, egyéb bizonyítékot nem találtam. A hagyományt az építkezési formák, anyagok erősítik csak meg.  
/Pl. Derékhegy 1. szám, tulajdonos balatonberényi./
- 3./ Elkülönülést csak 1922 utáni "poletár" utca jelent.

A település, építkezés és lakáskultúra a századfordulón c. témát 1971. évi pályázatomban feldolgoztam.

### Szőlők.

Területünkön a következő általánosan ismert szőlőfajták voltak:  
(kiejtés szerint)

csabagyöngye, Budai ződ, burgundi, delovera (fehér és ~~fekete~~ piros)  
elvina, ezerjő, hárslevelű, izabella, kadarka, kardinál, kecskecsöcsü,  
kocsisirma, kövidinka, löncse szőlő, madling, mézes, milkovec, mucskuta,  
noha, oportó, otelló, pannaszöllő, paszatuti vagy feketenoha,  
rizling (bánáti, olasz és rajnai), rizlingszilványi, sasla, sárfehér,  
százsoros, szejber, szlankamenka, szőlőskertek királynője, tök-  
szöllő, vékonhéjju, zalagyöngye.

Ezek közül újabb fajták: otelló a századforduló óta.

csabagyöngye, delovári vagy delovera,  
madling, noha, paszatutinak csufolt  
fekete noha, százsoros - a huszas  
évektől.

Legújabbak: kardinál, Kocsis-Irma, Rizlingszilváni, pannónia-kincse,  
szőlőskertek-királynéja - a negyvenes évektől,  
szejber - a 60-as évektől,  
zalagyöngye - a 70-es évektől.

A századfordulón külön fehér bort szürtek mindig a rizlingből,  
vöröset a kadarkából. Néhány szőlősgazdának volt mézes, sárfehér  
és ezerjő bora. Ritkán, akadt sasla és izabella külön szüretelt  
fajta is. A többfajta fehérből általában egybeszüretelt "hazai"  
bor készült.

A századforduló után általános szentgyörgyi (Berényi- és Bari-  
hegyi) borfajták: otelló, rizling, vegyes hazai, majd noha,  
delovári, újabban rizlingszilváni kisebb tételben.  
Otelló közé szüretelték az izabellát, pannaszöllőt, százsorost,  
fekete nohát. A rizlingbe nemigen keverték mást. A delovári  
közé szedtek mindenfajta fehérret, a rizlingszilváni közé csak  
a korai fajtákat.

A zalagyöngye a 70-es évek szőlője. Nem kényes, bora, szőlője jó.  
Jelenleg mindenki ilyent akar telepíteni. Ugy látszik ez lesz  
az a szőlőfajta, amelyik a nohát teljesen, a delovárit igen nagy-  
arányban, az otellót is részben kiszorítja.

Ezerjőt régóta termesztettek, az 50-es években is volt még  
említésre méltó tételben.



A kérdezettek felsorolásából az ismertek leírását az alábbiakban adom:

(Csókaszőlőt és piros bákort csak egy gazda említette, közelebbi ismertetés nélkül.)

Sárfehér = közepes fürtű, sárga, közepes gömbölyű szemű szőlő. Enni is igen jó. Szeptemberben érik. Az ötvenes évektől nem termesztik.

Budai ződ = kissé hosszukás, közepesnagy zöldesfehér, pettyezett bogyóju, lazás nagy fürtű, bőventermő szőlő. Jó bort ad, szeptember végén érik. Régi fajta, a huszas évek közepén termelt összefüggő kisebb területen utóljára.

Dinka = (kövidinka, pozsonyi pirosnak is mondják) = nagy fürtű, bő termő, piros bogyóju, de világos levű, kissé savanykás, étkezésre is jó szőlő. Későn érik be egészen. Bora gyenge. A két világháború között a noha szorította ki. Elvértve régebbi szőlőkben, kertekben lugasként előfordul.

Kadarka = Sötétkék tömött fürtű, gömbölyű szemű, későn érő szőlő. Bőtermő, siller vörös bora van. A századfordulón az otelló szorította ki.

Kecskecsöcsü = Későn érő, nagy laza fejű szőlő. Van sötétkék, piros és fehér fajtája. Jó izű, de bornak nem sokat érő. Télre szokták inkább eltenni. Csemegeszőlőként ma is akad néhány tőke a szőlőkben, mert bőven is terem. Inkább a bogyója alakja miatt maradt fenn.

Otelló = bőtermő fekete szőlő. Középnagy bogyói sötét piros levét adnak. Igen elterjedt, de nem nemes vörösbor fajta. A századforduló óta termesztik. A két világháború között ez adta a borok 80 %-át. Ma is vezet még a környéken. Októberben érik.

Izabella = Régi fajta szőlőnek tartják. Laza sötétkék fürtjein a kissé hosszukásan gömbölyű szemek belseje világos színű. Festőanyagot csak a héja tartalmaz, otelló közé ültetik. Szagos, zamatos, de nem nemes zamatu. Ma is van. Külön bornak nem vált be. Szőlőjét inkább felkötözik, télre szokták eltenni.

Fekete noha = paszatutinak hívják, az igazi paszatutit nem is ismerik. Sötét színű, kék viaszbevonatu, erősen szagos és zamatos, otellóéhoz hasonló bogyóju és fürtű, direkttermő szőlő. Szaga miatt jó festékanyaga ellenére sem kedvelik. Néhol található még az otellók között.

- A nohával együtt jött, a 30-as években terjedt, de nagyobb mennyiségű termesztését hamarosan el is hagyták.
- Fehér delovera** = kissé tömött fejű, közepes nagyságú, gömbölyded sárgás-zöld színű, enyhén pettyezett bogyóju szőlő. Jó közepesen terem és nem kényes. Zamata és roppanós bogyója miatt étkezésre jó, szívesen kötözik fel télire. Bora megfelelő. Szeptemberben érik. A huszas évek végén kezdett terjedni, majd a felszabadulás után kapták fel. Ma is kedvelik.
- Piros delovera** = valamivel apróbb fejű és bogyóju, mint a fehér fajta. Bogyója színe piros, sima és lágyabb. Inkább bor-  
nak való. Réz-színű bort ad. Egyebekben megegyezik a fehér delovárival.
- Sasla** = Több fajtája van. Világos és sötétebb piros, valamint fehér. A fehérnek világos zöldes-sárga, szinte áttetsző színe van. Valamennyi kellemes ízű étkezési szőlő. Enyhe muskotályos ízű is előfordul. Közepesen terem, szeptember elején érik. Valamennyi fajtának kissé laza, középnagy fürtje és középnagy gömbölyű bogyója van. Régi fajtának tartják. A századfordulótól eladásra, piacra termesztik. Mennyiségben az étkezési szőlők között ma is első helyen áll. (1894-ben a Gergye családnak volt tiszta sasla bora.)
- Mézes** = Szeptember elején érő, bő-termő, laza, de közepesen nagyfürtű, gömbölyű zöldes-fehéres-sárga színű, szép közepes bogyóju szőlő. Enni is kiváló. Régi fajta, jó bort adott. A filoxéra járvány után, századunkban összefüggő, nagyobb területen már nem termesztették. A két világháború között még minden szőlőben volt jónéhány tőke, ma már ritkaság.
- Megemlítendőnek tartom még:
- Vékonhéju** = szeptember végén, október elején érő, fehér közepes bogyóju, tömött nagy fürtű, jól termő szőlőfajta volt. Bora nem volt igen erős, de jól szaporította a "hazait". Ma már nemigen látni, a huszas évekig tartotta magát.
- Százszoros** = igen sötét színű, apró szemű, közepes tömött fürtű, félvad szőlő. Október végén érik. Festésre használják. Borát egyesek az otellónál jobbnak tartották. A mezei szőlőkkel terjedt el, azokkal is mult ki.

A múlt századvégi (1885) nagy filoxéra járvány után, a századforduló előtt, a huszas években, és a 30-as évek végén (a mezőn) volt nagyobb arányú szőlőtelepítés. Az egyes fajták elterjedése és megszűnése ezekre az időpontokra esik nagyjából. A felszabadulás után a mezei szőlőket felszámolták (1960-65), a kertekbe, telekekbe kezdtek telepíteni. A zártkert rendezés óta (1972), ma már a szőlőhegyi kukoricások között egyre több 3-400 négyszögöles szőlőparcella, rendbehozott és újonnan épült pince tűnik fel újra.

Ezekről a fajtákról...  
 A szőlőtelepítés...  
 A szőlőhegyi kukoricások...  
 A zártkert rendezés...  
 A négyszögöles szőlőparcella...  
 A rendbehozott és újonnan épült pince...  
 A szőlőtelepítés...  
 A szőlőhegyi kukoricások...  
 A zártkert rendezés...  
 A négyszögöles szőlőparcella...  
 A rendbehozott és újonnan épült pince...

Almák.

Környékünkön a következő almafajtákat sorolták fel:

Téliak: piros pogácsa, fehér pogácsa, eperóma, benkő óma, vasóma, masáncki, batul, tökóma, bőróma, csucsosóma, láncsöcsü óma, ~~ez~~ anypármin, piros óma, édes óma, citromóma, ordas óma, birsóma.

Nyáriak: szentiván óma, vajóma, jeruzsálem óma, rétes óma, párizs óma, cigánóma.

Ezek régi fajták.

Ujabbak: Hunyadi aranka, sárga aranka, szörcsike, husvéti rozmóring, kanadai ranett. - Ezek az I. világháború utániak.

Legujabbak: jonatán, starking, delicesz.

A kérdezett almafajták leírásánál bajban vagyok, mert a meghatározások nem egyöntetűek. A többség véleményét hozom, de ez nem biztosítja a helyes azonosítást, csak az itteni elnevezésekre jellemző.

Tökóma = nagy, gömbölyű, kissé lapított, zöldes színű, napoldatalán kissé piruló, savanykás izű, későn érő fajta. Állásában igen porhanyóvá válik.

Fehér pogácsa = tökalmához hasonló, csak laposabb és nincs pirnyagossága még a naptól sem. Zöld színű, kemény, kései. Leszedéskor igen savanyó, nem is élvezhető. Amikor néhány hétig áll, megsárgul és porhanyodik, akkor jó izű.

Láncsöcsü = Közepesnagy, csucsoskás alma. Fehéres-zöld, sima. Nyár végén, ősszel érik, édeskés izű.

Szörcsike = közepes nagyságu, kissé tojásdad gömbölyűségű, zöldes sárga, éretten tiszta sárga, édeskés izű, kemény husu alma. Bőre aprón pontozott. Szeptemberben érik, állandós fajta.

Piros pogácsa = októberben beérő, lapítottan gömbölyűded, nagy és közepes nagyságu. Legnagyobb része piros, de mindig van kis sárgás-zöld része is. Savanykás, jól elálló, legáltalánosabb alma-fajta.

Masáncki = zöldes-fehér vagy sárga, egyik fele pirnyagos, közepes nagyságu, gömbölyűded savanyu alma. Októberre érik be. Elterjedt fajta.

Csucsos óma = Hosszukás, csucsos alaku, sárga, piros csikozásu, kellemesen savanykás, jóízű alma. Szeptemberben érik.

Nyári óma = több fajta van amit nyári almának neveznek. Ezek mind savanyó, augusztusban érő fajták.

Egyik fajta igen nagy, kissé lapított gömb alaku, zöldes-fehér piros csikozással. Ezt már rétesómának is mondta valaki. - A másik ugyanilyen alaku, nagyságu, de nagyobb része sötétebb piros és sima, stráf-nélküli. - A harmadik szakaszosan érik augusztus végéig, még szeptember elején is. Ez zöldes, majd sárga, lilás csikozással. Nagy, de az előbbieknél valamivel kisebb és alakja is változó lapított gömbtől, kissé hosszukásig egyazon fán. Bőre vastag, fanyar. - Negyedik kissé hosszukás, csucsos felé barázdált, karmin-piros, viaszos. Középnagyságu, jóízű. Augusztus végéig szakaszosan érik. (A vajóma és cigánóma izét, színét egyesíti magában.)

Ezek a nyári almák a két világháború közötti telepítésűek, 30-50 éves fák legtöbbszörre. Piaci értékesítésre szánták.

Szentiván óma = Van fehér és piros szentiványi alma. Korán érők, enyhén illatosak, zamatosak, alakra kissé hosszukásak, inkább kuposodóak, kicsi és közepes nagyságu fajták.

Jeruzsálem óma = Nyári, sárga, pirosan csikozott, lapított gömb alaku édes alma. Juliusban érik. Középnagy.

Pirosédes óma - lapított gömb alaku, középnagyságu, sötétpiros színű, émelegősen édes, szeptemberben érő alma.

Husvétí rozmóring = sárgás piros (fele sárga, fele piros), viaszos tapintásu, középnagy, keményhusu, picit savanykás, kései érésű, igen jól elálló alma.

Arany pármin = sárga, pirosan csikozott, kellemes zamatu, enyhén savanykás izű alma. Középnagy, kissé hosszukásan gömb alaku. Szakaszosan októberben érik.

Párizs óma = Juliusban érő, piros, alig látható csikozással, vagy csikozás nélkül, gömbölyű alaku, közepes nagyságu, kellemesen savanyu izű alma.

- Ordas óma = közepes-nagy, stráfos, bordópiros, későn érő téli fajta. Csipősen savanyó, kemény, jól elálló.
- Eper óma = közepes nagyságu, közepesnél kisebb is, gömbölyü, erősen csikozottan piros alma. Őszi érésü, kellemes ízü, picit savanyó, régi fajta.
- Benkő óma = közepes nagyságu, gömbölyü, zöldesen fehér, halványan pirnyagos, őszi, édes ízü alma.
- Vasóma = kisebb fajta, gömbölyü, zöldes színü, igen kemény, kissé savanykás, jól elálló téli alma.
- Batul = közepesnagy, sárga, felére megpirosodó, igen kellemes zamatu, leveles, savanykás ízü, keresett alma. Októberben érik.
- Bőróma = Bőrszerű bevonatu, zöldes, világos barnás, savanyó alma. Ize miatt szeretik. Nem kései, de télre is elálló.
- Citrom óma = közepes nagy, hosszukás, citrom alakra emlékeztető, zöld, kiérve sárga színü, kissé aprón pettyezett, kellemes savanykás ízü, jó zamatu alma. Szeptemberben érik. - Van aki sárga aránaknak mondta.
- Vajóma = közepesnél nagyobb, tojás alakú, majdnem egészen bepirosodó, savanykás, leveles, hamar porhanyodó nyári alma. Még a két világháború között is igen elterjedt volt, ma már alig látni.
- Cigán óma = közepes nagyságu, sötétpiros színü, augusztus végén, szeptemberben érő, izletes savanyu alma. Husa is a héj alatt sötét vörös, beljebb sötét pirosan érezett.

A felsoroltakon kívül még sokfajta régi 50- 80 éves fa található, de csak így nevezik: savanyó óma, édes óma, piros óma, téli óma, nyári óma.

Fajtákat megállapítani igen nehéz, szakembernek is becsületére válna.

Mindenfajta almát aszaltak, csak éretlent, kései télit nem. Szedett almát értékesítették, vagy télre tárolták, a hullottat, ütődöttet aszalták.

A félérett hulló almát tepsziben sütve is fogyasztották. Különösen a gyerekek kedvelték.

## Körték.

A következő körtefajtákat ismerték, illetőleg különböztették meg:

árpás körte, csirkelábu körte, vörös körte, buzás körte, tüskés körte, cukor körte, zöld körte, hébér vagy sas körte, muzsikus körte, szegfü körte (lehet, hogy előbbivel azonos), kálmán körte, torzsátlan körte, nagyasszon körte, pirosbélű körte, kétasszon napi körte, vajkörte, sándor-körte, bőrkörte, nyakas körte, mocskos körte, téli körte, birskörte.

(A felsorolásnál az érési idő sorrendjét vettem figyelembe.)

Hogy melyek voltak a legrégebb helyi fajták, megállapíthatatlan, mert a felsoroltak mind régiek (századforduló előttiek), talán a Sándor-körte (?) kivételével.

A körték legnagyobb részét, különösen az őszi, télieket, nem tudják megnevezni. Csak "körte", de milyen? Az öregek sem emlegették névről. Az öreg fák jó része névtelenül terem, mint az almák.

Az ismert régi fajták jellemzői:

Árpás körte = sárga színű, apró csucsos, édes, lisztesen kásás, legkorábban érő körte.

Csirkelábu körte = sárga, apró, hosszuszáru, előbbinél levesebb, korai körte.

Vörös körte = zöldes, barnásan vörös színű, igen jó zamatu, erősen leves, kedvelt korai fajta.

Tüskés körte = Alakra az árpás körtéhez hasonló, sárgás-zöld, fele barnás, zamatos, leves, de nem lotyhadó (mint pl. a vöröskörte), Gabonahordáskor, július-ban érik.

Cukor körte = hosszukás alaku, sárga, éretten barnás is. Igen édes, eléggé apró körte. Julius végén, augusztus elején érik.

Zöld körte = kerekded, sárgás-zöld színű, gyakran foltos, (varos), igen kellemes zamatu, augusztusban érő fajta.

Hébér körte = vagy sas-körte. Zöldes sárga, középnagy, szabályos körte alaku, fanyar ízű, csak egész éretten jó, augusztusi fajta.

- Muzsikus körte = egyesek szegfü körtének mondták. - közepes nagyságu, szabályos körtealaku, tetszetős, fele sárga, fele piros, teljes érés előtt fanyarkás, éretten zamatos, jó izü körte. Augusztusban érik.
- Nagyasszon körte = alakra, színre hasonlít a muzsikus körtéhez, valamivel később érik, alakhiba és foltosság gyakoribb. Ize mindig édes, jó zamatu.
- Kálmán körte = Hosszukás, zöldes sárga, közepes nagyságu, nem sima bőru, édes, augusztusban érő körte.
- Börkörte = Középnagy, oválishan gömbölyded alaku, sárgás zöld, napoldalon vörösre szineződő, keményebb, vakotás bőru, édes izü körte. Augusztusi.
- Császárkörte = Középnagy és nagy, sárga, kissé vastagabb bőru, totyakos alaku, augusztusban érő, leves, jó izü fajta.
- Kétasszon napi körte = van aki nagyasszon körtének mondta. - Igen leves, zöld, kásás, telt formáju, augusztus végén érő körte. Alakja börkörtéhez hasonlít.
- Pirosbélü körte = közepes nagyságu, sárgás-zöldes pirnyagos színü, piros bele miatt érdekes, enyhén édes, különleges zamat nélküli körte. Nyár végén érik.
- Vajkörte = szép nagy, éretten egészen sárga, kissé pettyezett bőru, igen leves és igen jó zamatu, édes körte. Szakaszosan érik augusztusban és szeptember első felében.
- Sándor körte = kissé szabálytalan alaku, nyultabb nyaku, zöldes-sárga színü, vakotás pöttyös bőru, szeptemberben érő, igen édes körte.
- Aszalni nem való a vöröskörte (az igen koraiakat sem szokták aszalni), és a tulérett, leves, laspanyó körték. Legjobb a tüskés-körte, de minden fajtát aszaltak a téliek kivételével, a keményebb hullottból.



Szilvák.

Csak a következő fajta szilvákat különböztetik meg:

hossziszziva vagy kékszziva, Margit-szziva, töknyaku szziva, sárga szziva, ringlő (piros és sárga) és lómonyu szziva.

Hossziszziva, vagy kékszziva = minden, ami csak hosszukás, kék-szinű és magvaváló.

Margit-szziva = apró, gömbölyű, sötétkék színű, júniusban érő, nem magvaváló, csipősen édes.

Töknyaku szziva = hosszukás kobakra emlékeztető, érdekes nyakas alaku, piros és kékes korai szilva.

Sárga szziva = Igy hívják az apró, gömbalaku, sárga nem magvaváló ringlőfajtát és a sárga színű, hosszukás magvaválót is. Ma már ritkák, az utóbbi mindig is az volt.

Ringlő = akár piros, akár sárga, zöld vagy nagyobb kék, csipősen édes augusztusban érő minden fajta, akár magvaváló, akár nem.

Lómonyu szziva = Hosszuszilvánál nagyobb, ovális alaku, sárga és pirnyagos, oldalt erősen bevágott, magvaváló ringlőfajta.

Régi fajta a kék-, Margit-, töknyaku- és a ritka sárga szilva.

Barackok.

Kajszi, sárgaboroc, rózsaboroc, francia boroc, ősziboroc, vérboroc, sáfrán-boroc, duráncki és kutyatöki fajtákat soroltak fel.

Csak a francia barack újabb fajta.

A kajszi elnevezés a harmincas évektől van. A kajszi fajták csak "sárgaborocok". Az utóbbi években különböztetik meg ezek közül a rózsaborocot.

Az őszibarackokból a "duránckit", a magvaváló "sáfrán-borocot" (sárga belü, leves, kissé fanyarkás izü) és a "vérborocot" (szép nagy, sárga-piros, igen leves, sötétpiros husu) nevezik külön.

A kutyatöki boroc duráncki fajta, vagyis nem magvaváló, zöldes-sárga, de legnagyobb része sötétpiros, sima bőrű, apró, bevágott alaku, izletes őszibarack fajta.

### Meggyek.

A gyakori meggyfajták:

Májusi meggy, (korai, világos piros, enyhén, édeskésen savanyó) sajtmeggy (piros, savanyó), spanyol meggy (piros, sajtmeggyhez hasonló, csak öregebb szemű), fekete meggy (sötét színű, erősen festő, édeskésen csipős), cigánmeggy (sötétpiros, apró, savanyó) hólagos meggy vagy ojtott meggy (szép öreg szemű, piros, kellemes édesen savanykás).

Ujabban terjed a Pándi-féle üvegmeggy.

### Cseresznyék.

A májusi, a hólagos, a ropogós általános fajtákon kívül, gyakori a fehér cseresznye, a fekete (kissé kesernyés) cseresznye, a félvad aprószemű, édes madárcseresznye és a világos pirnyagos, puha husu, leves, igen édes "fosóka". Igen kedvelt a szép, sötétpiros színű, félkemény, kicsit kesernyés-savanykásan édes borcseresznye.

### Répafélék:

Burgundi répa, kerékrépa, vörösrépa (a fiatalok már céklának mondják), sárgarépa, pazternác, petrezselem (az öregek petemzsirom-nak is mondják).

Karórépáról nem is halottak.

1900-1920 között a burgundi répát legyalulva savanyítóba is tették. Még hordóba is. Kerékrépával is szokták keverni.

A savanyórépát levesnek és sütvé egyaránt használták, éppen úgy, mint a savanyókáposztát.

A huszas évek körül már főzeléket is csináltak belőle. Nemcsak savanyóból, nyersből is. Legyalulták, kiszivatták, fokhagymás rántáson kicsit piritották és felöntötték vízzel. Amikor megfőtt, tejföllel habartak bele.

"Mink jobban szerettük mind a káposztát. De azért ez is jobb vót a hustu! E darab füstött hus má megbolondétotta! Csinyátuk mindennek."

A kerékrépát - különösen a gyerekek - meghámozva, nyersen ették.

Vörösrépát (céklarépát) savanyítva, savanyuságként fogyasztották. - A megmosott répát megfőzték, aztán lehúzták a bőrét (leválik) és felszeletelték karikós, vékony darabokra. Cserépfazékba, később már dunsztos üvegbe, úgy tették el, mint az uborkát. Az izlés szerint higitott ecetbe tormát reszeltek.

Sárgarépát csak levesbe használtak.

Pászternácot is csak levesbe tették, édes íze miatt már el is felejtették. Főzeléket, mártást is csináltak egy-két helyen belőle, de olyan émelygős zamatos volt, hogy a kérdezettek egyhanguan a tormát ítélték jobbnak.

Fehérrépát, petrezselymet is csak levesbe tettek, zöldjével együtt.

"Édesanyám szavajárása szerint a petemzsiromot máig is csak 'zöccség'-nek mongyuk. Nem is tudom mér. A menyem mongya is, hogy erü nem tudunk má leszoknyi. Ugy vagyunk vele, mind a borsóval."

Senki sem tudott választ adni arra, hogy paradicsomot mióta termelnek. A válaszok rövidek: "réguta".

Nyersen sohasem ették még. (Csak a felszabadulás után.)

Félbevágva főzték, majd szitán pászirozták át és tovább főzve, sűrítve, üvegekbe öntve tették el télre. Az üvegeket kukoricacsuta darabbal dugták be szorosan és hólyaggal, béllal, később hólyagpapírral kötötték le, ruhák között dunsztolták. Az üvegekbe egy késhegynyi szalicilt tettek.

Üveg azonban nem volt elegendő. Ami az üvegekbe nem fért, tepszibe öntötték és a kemencében megszállták. A keményre aszalódott, szárogatott paradicsom-lepényeket kissé megszirozták, hogy össze ne penészedjen és szoros tekercsekbe csavarták, összekötötték és száraz, levegős helyen - általában a kemence fölött - tartották. Használatra szükség szerint vágta belőle. Ennek az aszalástól, a cserép- vagy bádogtepszitől, valamint a zsirozástól, olyan mellékíze volt, hogy azt nem mindenki szokta meg egyformán. A huszas évek második felében, amikor már jobban tudtak üveget szerezni, az aszalást abba is hagyták.

Hogy mióta főzik be üvegekbe a paradicsomot, arra is csak "réguta" a válasz.

A következő babfajták ismereteseek:

Fehér borsó, "uszós"-ban is, "guggós"-ban is.

Cifra borsó vagy tarka borsó, ugyancsak uszós és guggós,



Tej, tejtermékek.

- 1./ A tej felszínén összegyűlt zsiradék a leförlözéskor "téfő". Amig meg nem alszik, addig az csak a tej színe. "Ha má át a tej, vigyáztunk, hogy le ne öncsük a színet, ha köllött valamiér kiöntenyi belüle. Ijenkor megkevertük vagy megráztuk." Az édes tejszint nem vették le, nem is használták.
- 2./ A tej mindig tejesfazékban, cserépedényben aludt. Tálban vagy sajtárban nem altatták, mert arról nekéz leszedni a fölét. Tejesfazék hiányában cserép pohár vagy cserépfazék is megtette, mert a föl kisebb felületen, vastagabban, könnyebben leszedhetően gyűlt össze. "Vót ojan tejesfazék is, amellikbe nem atta fő a tej a fölét. Ujj is. Jába főztük ki többször is, abba má csak paprikát vagy legvártot lehetett tennyi."
- 3./ Füstölt és keserü turót (bár utóbbit kevesebb háznál) egyaránt készítettek.
  - a./ A füstölt turó készítése egyszerű volt: a gyenge turót sóval, paprikával jól összegyurták (mig sima nem lett), kis pogácsányi csomókban deszkára rakták és feltették a füstre. Ott jól kiszáradt, piros barnás színt kapott. Száraz turót nem jó használni hozzá, mert akkor "reszelős és fojtós" lesz. Száraz, szellős helyen (ne gyengüljön vissza, ne penészedjen meg) igen sokáig eltartható. A hegyi pincék emlegetett étele volt. Ma a füstölt "Bojtár sajt" ize emlékeztet rá.
  - b./ Keserü turó készítéséhez is gyenge turó kellett. Ezt sózva köménymaggal gyurták össze. Cserép fazékba letöltték és diófalevelet tettek rá. Nagyobb családoknál faedénybe is gyurtak le. - Nem mindenki szerette egyformán, hozzá kellett szokni. Ahol ezt nem szerették, ott inkább "enyekes turót" csináltak. Vagyis nem tettek rá diófalevelet és vöröshagymával ették.

- 4./ A tejnek mindig egyformán kellett megaludnia. Annak fölözés-kor májasnak kellett lennie.
- Amikor a tej megaludt, azt le kellett fölözni, a tejföl jósága miatt. A tejföl nem lehetett hig, savós, de kemény, darabos, enykes sem. Hogy a turó milyen lesz, azt a melegítés ("kimelegítés") szabja meg.
- Ha erősen melegítik az aludt tejet, a turó száraz, szivacsos lesz, ha csak gyengén melegítik, lágy lesz.
- Száraz turót tésztára, jobban mondva tésztába használtak. Csak friss (nem melegített), májas aludt-tejet fogyasztottak. Ha már tovább állt (több napig) az aludt-tej, megsavósodott, abból már csak turó készült.
- Nyáron a napon kimelegített aludt-tejből készült a legjobb gyenge turó.
- Füstölt és keserű turóhoz csak gyenge, de jól kicsöpögött turót lehetett használni.
- Télen 3-4 nap is kellett, amíg a tej megaludt, sőt néha egy hét is, attól függően, hogy hol tartották. Nyáron 2 nap is elég volt. Se hidegben, se igen melegben nem jó a tejet al-tatni, mert a tejföl keserű lesz.
- "Hogy mikor van megaludva a tej, azt kalán-nyéllal néztük meg. Ha a kalán-nyelet ledugjuk a fazék oldalán és tej gyün föl a nyomába, akkor még nem jó."
- ("Késse nem vót szabad a tejhő nyanyi, mer kisebesedik a tehén tőgyi." Levett tejtermékre ez a tilalom már nem vonatkozott.)
- 5./ Vidékünkön ismeretlenek a szerdék, aggot tej, megzsugorodott tej kifejezések.
- Itt a tej csak megsavanyodik vagy összemegy. Tulajdonképpen a föccstej is összement tej.
- 6./ Füstölt turót csak magában fogyasztották. Se friss turóval nem keverték, se le nem részelték tésztára.
- 7./ Kemencében piritott turót sem ettek.
- 8./ Inkább a szegényebb családoknál savóval töklevest és katrabocát (gyenge káposztalevél behabarva) főztek.
- Egyesek palacsinta-tészta keveréshez használtak savót.

9./ Házilag sajtot tehéntejből több helyen csináltak, de ritkán, mert borju gyomor kellett "ojtó"-nak.

Borju (oltó) gyomrot savóban áztatták, ez volt az ojtó.

A vele összerántatott tejet zacskóba öntötték, kicsepegették és kisajtolták.

Sajt csak házi használatra készült, eladásra nem.

10./ A vajkúpülés a két világháború között, bár egyre csökkent, még általános volt. Sokkal kevesebbet kúpültek, mint az I. világháború előtt, de már inkább csak piacra, eladásra.

A "fakúpüllők" a padlásokra kerültek, helyettük zománcos vagy bádogg tejeskannában és tejesfazékban kúpültek.

Még kisebb mennyiséget üvegben ráztak össze. A darabos irós vaját, amikor kásás lett, az üveg oldalán már lefolyt, zötyögött, az üvegbe már bele lehetett látni, tálba öntötték ki.

A kásászerű kis vajcsomócskákat fakanállal összeszedték és hideg vízzel telt tálban nyomkodták egybe, mint kúpüléskor.

Az irót megették, a "házi vaját" friss káposzta-levélbe csomagolva vitték a piacra eladni.

### Sertésfeldolgozás.

- 1./ A disznót mindig pörkölték, a századfordulón és azután is. Csak a hentes forrázott.
- 2./ A disznót előbb hátra fektették, a szegycsont felett kis kereszt-bevágást ejtettek (ezt akarták a háziak sóval meghinteni, de a disznóölő a nagykes lapjával odaütött a próbálkozó kezére), leszedték a lábakat lapockával és top-pal, levagdalták a csecsbimbókat, aztán hasra fordítva szedték tovább széjjel: levágták a fejet, a gerincen hosszan lefejtették egyben a hát és oldal-szalonnát, kivették két oldalt a fehérpecsenyét, majd az orját vágják ki tarjától végig a farokkal együtt, azután a belsőséget, gyomrot, beleket fejtették ki.

Rendfára függesztve csak a hentes darabolt. (Ma már, kb. a 60-as évektől egyre több disznóölő használ rendfát.)

- 3./ "Disznóbontó-szék" illetőleg "nagyszék" minden háznál volt, sok helyen asztalként is szolgált a konyhában. "Vót ojan hel, ahun szómán bontottam, mer a nasszék asztanak köllött."

- 4./ A disznóbontást végző személy a "disznóölő" volt. Böllér szót nem használták.

Minden valamire-való gazda tudott disznót ölni. Ölt és bontott is, ha arra szükség volt, de télen a hizókat általában disznóölőkkel vágatták le. Minden faluban volt jónéhány ember (Szentgyörgyön 10-12), aki ezt a munkát szívesen és gyakorlattal végezte sógornál, kománál, szomszédnál, jóbarát-nál.

A disznóölőt mindig meg kellett hívni, úgy kívánta meg az illendőség. (Nem lehetett "keresni" vagy "fogadni".)

A fizettség csak az volt, amit megevett, megivott és a közelállók körében szokásos kóstoló küldés.

"Débe guláslevest vagy káposztalevest, hun mit szoktak csinyányi, meg pörküttet küttünk. Este vagy másnap kását, csurkát, pörccöt, kis kóbászt, (ha tötöttek) meg egy darab nyers hust küttünk. A hust, kiló-másfél kilóra valót, mindig a szegyfejbü, orgyábu."

- 5./ Disznóölő pásztorokról a környéken nem hallottak. Állat-



gyógyításra felkérték a pásztorokat, de vágásra nem.

- 6./ A disznónak a következő részeit sorolták fel (nagyjából a boncolás folyamatát követve):  
 bürke, meleg-gyűrű (végbél-nyílás, amit csutával dugtak be),  
 körmök, első láb, csülök, hátulsó láb vagy zsunka, csánk, top,  
 lapicka, csöcsök, vaszora,  
 fej, füle, szeme, foga, álla, nyelve, takonycsont, velő, toka, gerinc,  
 csigola, hát, oldalszalonna, hátszalonna, tokaszalonna, fehér-  
 pecsenye, szegyfej, orgya, tarja, farka,  
 vese, belsőség, tüdő, sziv, zsidófüle (sziven), máj, epehólag, gége,  
 nyeldekklő, hashártya, végbél (valaga), gyomra, katakönyöke, ördög-  
 anyja, vékonybél, vastagbél, görgők, háj, hájkebel (bélen), fodor,  
 ódalas, nyula, nyulfej a két füllel, hasaalja szalonna, monya,  
 monya-hája, disznópicsája (pérája csak marhának, lónak!),  
 malactartója, hólagja, fátyol, állaszalonnában mandula, lépi,  
 pásztorpecsenye (porcogós), bélzsir (fodorzsir), vér.
- 7./ A hájat néhány helyen feltekerve, összekötve enyhén füstölték,  
 máshol füstölés nélkül külön fogyasztották. (Kráflit csak  
 hájjal csináltak. Kráfli = leveles tészta.) Volt ahol kiolvasz-  
 tották, de sohasem keyerték bele a vëndőbe, mindig külön tarto-  
 gatták.  
 A hájzsirt értékesnek tartották, a századfordulón kocsi kenésre  
 már nem használták. Erre a célra a bélzsir, fodorzsir szolgált.  
 (A huszas évektől kocsikenőcsöt vettek, az étkezésre alkalmat-  
 lan zsiradékból lugkövel szappant főztek.)
- 8./ A századfordulón az orgyát, fejet, állat, lapickát, topot, lábokat,  
 ódalast, szalonnát, bürkét és gyomrot füstölték.
- 9./ Legelőször az "apróságot" és nyulát főzték meg, használták el.  
 A nyula feje legtöbbször véres is volt, nem állt el.  
 A fej feléből karácsonykor, másik feléből husvétkor főztek  
 bőrkével kocsonyát.
- 10./ Általában a hát- és oldalszalonna volt a zsirszalonna. Ezt  
 apró (kb. 2 cm élű) kockákra vágva sütötték ki. A zsirt vëndőbe  
 öntötték (egész fej fonnyasztott vöröshagymát is szoktak bele  
 tenni), a pörccöt (töpörtyüt), ha több volt, cserépfazékba zsiroz-  
 ták le.  
 A hasa-alja szalonnát "táblák"-ra vágták, 1 hétig sóban tar-  
 tották és 2 hétig füstölték.

A tokaszalonnát legtöbbször kövesztették, sokan még füstölték is. Volt olyan módosabb ház, ahol az egész fél-szalonnát egyben, rudra helyezve, alul átkötve, hogy le ne csusszon, sózás után a füstre tették. Füstölés után vagdosták igen apró darabokra és vendőbe döngölték le. Egy-egy nagyobb darabot is tettek bele. Az alapos ledöngölés fontos volt. A vendőből használtak aztán szükség szerint, sütéshez, főzéshez. Azt mondják, ez volt a legjobb szalonna.

Köveszteni csak friss, sózatlan szalonnát szoktak, azt hamarosan el is fogyasztották. Utólag sózták, paprikázták.

Egyesek kövesztett szalonnát is füstöltek fel és nyárig eltartották. "A küseje megpenészledett, de a beseje jó vót."

Kövesztett szalonnát és sült szalonnát a huszas évektől öntöttek csak le fazékban zsirral. Ekkor már sült hussal együtt.

11./ A századforduló után, talán csak a huszas évek körül, kezdték a lesütött húst készíteni. Eleinte cserépfazékba öntötték le, de mindig kapott valami "stichet", nehéz szagu, avas-penészes mellékizt. Amióta zománcozott fazekakba teszik, többször felmelegítik, átforrósitják, azóta nincs hiba.

12./ A disznó vékonybelébe (kukorica)kásás csurkát töltöttek csak. Később (az első világháboru után) egy vagy két szál "kóbászt" is.

Hajdina kása már a századfordulón is ritka volt.

Véres hurkába rizst és tésztát a 40-es évektől tettek.

(Rizskásás és tésztás csurka.)

13./ Májashurkát általában vastagbélbe töltve, csak a felszabadulás után készítettek.

14./ Lisztes-csurkát csak vastagbélbe töltöttek, illetőleg tömtek.- Kukoricalisztet leforrázva sóval, paprikával, törött magyarborssal, sült vöröshagymával, bőven zsirozva keverték össze, majd jól meggyurták és főzőkanál nyelével vastagbélbe szorosra tömködték, majd kifőzték a kövesztőlében. - Erős volt, kissé fojtós, ha nem volt benne elég zsir, de igen sokan szerették, különösen a férfiak.

A kásás csurkához kövesztőlében megfőzték a (kukorica, rizs) kását kevés magyarborssal, fokhagymával, babérlevéllel, majoránnával és összekeverték sült vöröshagymával és vérrel, úgy töltötték vékonybélbe.

A tésztás csurkába apró kockákra szelték a száraz kalácsot, zsemlyét, forró kövesztőlével leöntötték, izlés szerint fűszereztek sóval, borssal, sült hagymával, majoránnával és vérrel összekeverve vékonybélbe töltötték.

A kalbászba való husokat, szalonnát nagykéssel igen apróra összevágják. (Később husdarálón darálták.) Összegyurták sóval, apróra vágott vagy szétnyomkodott fokhagymával, törött paprikával és vékonybélbe töltötték. A kalbászt nem főzték ki, mint a hurkákat, szikkadás után nyersen került a füstre. Májashurkába máj, hus, szalonna darabokat megkövesztették, aztán ledarálták, sóval, kevés töröttborssal, sült vöröshagymával fűszereztek és vastagbélbe töltötték. Majd kifőzték.

A svábhurkába (májashurkával együtt, felszabadulás után készítik) kövesztett és ledarált tüdő, hus, szalonna kerül ugyanugy fűszerezve mint a májashoz, csak még piros paprikát is tesznek bele. Kifőzés után a májashurkával együtt, rövid ideig füstölik. (Egy napig.)

- 15./ A gömböc kifejezést csak a 20-as évektől kezdték használni. A gyerekek az iskolában mesekönyvből tanulták meg. Homályos értelmezéssel a megtöltött disznó-gyomrát ("svártlit", "prezborsot") értették alatta.

A katakönyökét kigömböcnek és ördöganyjának mondták.

A disznósajt elnevezés csak a 40-es évektől van. A boltoktól vették át.

A disznó-gyomrába, ördöganyjába kövesztett és leszelt bőrkét, szalonnás husdarabokat, egyesek vesét, nyelvet, szívet tettek. Sóval, magyarborssal, fokhagymával, paprikával fűszereztek. Kifőzés után hegyes villával egy-két helyen megböködték és nyomtató alá (deszka közé, káposztáskövet a tetejére) tették, hogy lé ne maradjon benne. Aztán kócmadzagból kantárt csináltak neki, úgy akasztották fel a füstre.

- 16./ A kövesztőlevet általában a disznókkal szokták megetetni. A szegényebb családok szoktak belőle kérni, krumpli-leveshez. Később egyre többen használták belőle, különösen kocsonyának. Bürkével, babérlevéllel, egész borssal, fokhagymával, egy fej vöröshagymával összefőzték és finom kocsonya lett. A kövesztőlevet "fonnyadó"nak, "fonnyadó-lé"-nek nevezték.

- 17./ Nyárson, vagy lábasban fokhagymával süített szalonnát "pirétott szalánnának" hívták.
- 18./ Rántott hust, de csak csirkéből, a századforduló táján készítettek először.  
Bucsukor csináltak először borju és disznóhúsból is kirántottak az 1920-as évek elején. Ekkor jött divatba a fasirozott is.  
Lakodalmakban még a 30-as években sem volt fasirozott és rántott hús, csak a 40-es években kezdődött.  
(Tejfölös paprikás csirkét 1918-19-ben kezdték, de ez hamarosan helyet kapott a lakodalmi ételek sorában.)
- 19./ Borju és marhahust (kényszervágottat), ha nem tudtak gyorsan értékesíteni, éppenny tartósították, mint a disznóhúst.  
Kalbászba a harmincas évektől szívesen keverték borjuhust, marhahust. Sőt vadhust is, bár ezt csak most vallják be, mert a vadorzást szigorúan büntették. - Ezek azonban nem voltak általánosak.
- 20./ Birkahust ritkábban fogyasztottak, általában szüretre szereztek be. Marhahus meg birkahus kb. egyenlő arányban szerepelt bucsuk, lakodalmak és nagyobb munkák idején.  
Birkából gulyást és pörköltet készítettek, erősen fűszerezve.

Aprilis

Május

Június

Július

Augusztus

Szeptember

Október

November

December

Január

Február

Március

Április

Május

Június

Július

Augusztus

Szeptember

Október

November

December

### Házasságkötések.

A vörsi plébánia anyakönyveit vizsgáltam Balatonszentgyörgy, Balatonberény, Vörs, Hollád, Tikos és Főnyed községekre vonatkozóan. A megállapítások mindegyik községre és erre a területre egyformán jellemzőek.

1./ A megkötött házasságok százalékos aránya:

	saját falubelivel:	más falubelivel:
1809 - 1810 években	48 %	52 %
1841 - 1842 "	36 %	64 %
1908 - 1909 "	60 %	40 %

2./ December hónapban egyetlen házasságkötés sem volt 1910-ig. Házasságot -időpont (hónapok) szerint - a következő megoszlásban kötöttek:

	1808-1810	1840-1842	1908-1910 években
Januárban	39,1 %	40,6 %	23,2 %
Február	41,3	26,5	31,9
Március	-	-	1,4
Április	-	1,6	1,5
Május	4,3	15,6	17,3
Junius	2,2	3,2	8,7
Julius	4,3	3,1	-
Augusztus	2,3	-	4,4
Szeptember	-	-	4,3
Október	-	1,6	1,5
November	6,5	7,8	5,8

A legtöbb vőlegény életkora: 20      20-22      24-27 év  
 " menyasszony " : 18      18-19      19-24 "

3/a. Olyan elkülönülésről, amely községeken belül házassági akadályt jelentett volna egyes falurészek között, nem hallottunk.

Szókedencsen volt csak vallási akadálya a reformátusok és katolikusok házasságkötésének.

b./ Gazdasági felemelkedést, legalábbis javulást jelentett a házasság a más faluba kerülő asszonynak vagy vőnek. Így tartják, de sok igazság van benne, hiszen a vőlegény-, menyasszony-

-"szerzés" (ajánlás) az öregek részéről ezt célozta.

Névadás.

1./ A keresztnéveket, azok gyakoriságát az 1780-82, 1841-42 és 1908-10 években vizsgáltam.

Az összes keresztnév előfordulást az 1.sz.melléklet mutatja.

A leggyakoribb nevek %-os megoszlása:

	1780-82	1841-42	1908-10 években
Anna	7 %	<u>14,2 %</u>	6,5 %
József	<u>10,7</u>	9	7,3
Erzsébet	9,6	1,7	2,9
György	8,5	5,1	4,4
János	7	<u>12</u>	<u>10,9</u>
Julianna	6	9	4
Katalin	<u>12,2</u>	5,6	∅
Mihály	6,3	2,1	0,7
Ferenc	6	3,4	7,3
István	4	4,7	6,6
Rozália	0,7	9	0,7
Mária	0,4	0,4	<u>13,1</u>
Margit	∅	1,7	7,3

2./ A keresztnévadás szokásai:

	elsőszülött	másodszülött	többi
apa,anya nevéből elnevezve:	60 %	40 %	20 %
nagyszülők " " "	10	15	20
keresztszülőkről " " "	5	5	5
naptári időpont szerint " " "	10	25	40
bibliai névről " " "	1	1	1
szentek neveiről " " "	10	8	10
egyéb	4	5	4

Ezek az adatok csak hozzávetőlegesek.

A XIX.század közepén feltűnően gyakori a naptári időpont szerint adott keresztnév. Ebben a plébános szerepe, ésszerű ajánlása látszik, a sok hasonlónevű megkülönböztetése ~~xxxx~~ céljából. (Igy is pl.a 25 Simon családban 7-8 József, 6-7 István, 4-5 János és György van, a női azonos neveket nem számítva. Még ma is.)

### Halál okai.

A halál okának bejegyzése itt csak 1853-tól szerepel az anyakönyvekben. A legtöbb bejegyzés "febris" (láz).

1855-ben van tömeges kolera feltűntetés. A járvány felismeréséig (július) igen sok a "febris", amely már kétségtelenül kolera volt. (16 temetés is volt egy napon. Legtöbben Balatonberényben és Vörsön haltak meg, Balatonszentgyörgyön aránylag jóval kevesebben. A területen közel 400 a kolera áldozatainak száma.)

A halál okok között tüdőgyulladás, tbc, gyengeség szerepel többször.

(A halál okának megállapítása - még orvos által is - kétséget hagy. Pl. 1918-ban Balatonszentgyörgyön a helyi anyakönyvek szerint nem volt spanyol-járvány, csak több mint 30 "tüdőgyulladás" egy-két hónap alatt. Pedig a spanyol-nátha miatt a községnek 1918 őszén több fiatal vesztesége volt, mint az egész 4 éves világháború alatt.)

### Temető helye, részei, beosztása.

1./ A Balatonszentgyörgy községi temetőben "régi nagy templom" volt. (1816-ban fundamentumából 32 öl követ szedtek ki és a battyáni magtár építéshez használták fel a vörsi Kövér-krónika szerint. Sirásáskor téglák, falmaradványok is kerültek elő.) A hagyomány szerint a templom környékén volt a falu is a középkorban.

Sirok, csontok kerültek elő a Petőfi és Virág utcában az épületek alapozási, pinceásási munkálatainál. A középkorban megvolt Besenyő (-Szentgyörgy) valószínűsíthető helyén.

Balatonszentgyörgyben a templom körül is voltak sirok.

Somogysámsomban a falu közepén, a posta környékén temető volt valamikor.

A jelek szerint alapos okkal tételezhetjük fel, hogy a középkorban területünkön a községekben vagy legalább közvetlen mellettük voltak a temetők.

A falutól távolabb a XVII-XVIII. században kerülhettek.

2./ Balatonszentgyörgy határában 2 temető van. Az ősi a község közepétől (Csillagvár u) keletre kb. 300 méterre kissé

magasabb helyen. Bővítették keleti irányban 1890 körül és északi irányban 1965-ben.

A másik Battyánpuszta déli részén, csak a battyánpusztaiak részére, szintkülönbség nélkül. Ide a századfordulón kezdtek temetkezni. A régi battyáni temető a battyáni csárda (később Szaller-ház) mellett volt. (Ma már mindkettő nyomtalanul eltűnt. A Balatonszentgyörgy-Hollád-i út és a "köz" /földút/ találkozásánál, a "közön föllü vót a csárda, allu meg a temető". - A fő, föl É-i, a le, al D-i irányt jelent.)

A balatonberényi temető is hasonló elhelyezésű volt, mint a balatonszentgyörgyi, csak most már körülépülték.

2 temető van még Somogysámsonban is. A falu temetője kb. 1 km-re keletre, magasabb részre, a templom szomszédságából (vizenyős helyről) került a XVIII. században. A másik hasonló koru temető a falu északi szélén van, ide csak marótiak temetkeztek.

A sírok tájolása mindenhol kelet-nyugati irányú. Ez alól kivétel a somogysámsoni temető és a balatonberényi temető újabbkori része.

3./ A tiszta katolikus környék egy-egy protestáns uri halottját a temetőben külön helyre, de sohasem az öngyilkosok gyepű melletti részébe temették. Ez az egy vagy két sír általában a bejárat közelében, a katolikus soroktól kissé távolabb, a gyepű mellett, de főhelynek számító helyen van. Ez a felekezeti megkülönböztetés ma már eltűnt. A második világháború után temetett másvallásúak, mind megkülönböztetés nélküli főhelyekre kerültek.

Zsidó vallásút sohasem temettek katolikus temetőbe.

Külön zsidótemető Balatonberény határában volt.

4./ Minden temetőben fenntartott főhelyek (disz-sírhelyek) voltak az urak (pap, mester, jegyző, intéző stb) és a gazdagabbak részére. Ezeket a helyeket a "köztisztviselőként álló" egyházhoz hű urak ingyen kapták, mások megváltással (pénzzel) szerezték meg. Ingyenes volt a fenntartott hely a volt urbéreseknél, az általuk 1890-ben adományozott új temető-részben, de ilyen címen a 60-70 évesek közül egyik sem vette igénybe.

Földesur egyik közeli temetőbe sem temetkezett.

A főhelyektől meg kell különböztetni a sorban kihagyott helyeket, mert ezekért nem kellett fizetni. Főhely (disz-sírhely) ára mindig elég drága volt. Minden főhelyre síremléket állítottak már a múlt század második felétől kezdve.

Régebben a vasutasok nem temetkeztek a parasztok sorába.



5./ Egy-egy család, különösen férj és feleség, a sorba temetkezésnél is igyekezett egy helyre, egymás mellé kerülni. A sorban házastárs részére kihagyott hely ingyenes volt. Ezeket a fenntartott (kihagyott) helyeket fű és gazmentesen tartották és igénybevételekor a legtöbb esetben bekerítették vasráccsal, léccel, kővel, újabban betonnal. Ilyen sírok a leggyakoribbak. Rokonság, illetve család részére főhelyen 4-5 síros helyek is vannak.

A gyereksírok kivételével alig van egyedülálló sír a századforduló óta.

A családi sírok legnagyobb részét a huszas évek végéig vaskerítéssel vagy faragott kővel, azután alacsony léccel, majd a felszabadulás után betonnal kerítették és borították is be.

6./ A gyermekeknek külön temetőrésze, sora volt a felnőttek sora mellett.

"Két gyereksort is hajtottunk valamikor, azoké előbb betellett mind a nagyoké. Mára má' ijén nincs, mer' nincs gyerekhalott." Ezek a sorok kisebbek, keskenyebbek voltak, a sírhalmok is kicsik, kőemlék nélküliek. A gondozottak között is, csak egyetlen ilyen kis síron találtam márványtáblát. Néhány gyermeket külön, kivételes helyre is temettek, de kis sírhatjukon hatalmas puszpáng bokron kívül egyéb jel, emlék nincs.

7./ A falu szegényeit a sorba temették, de a faluban meghalt csavargóknak, "kódisok"-nak, "vándorlók"-nak a temető-gyepű mellett bűl, az öngyilkosok tájékán adtak jeltelen helyet. Balatonszentgyörgyön a temető déli oldalán, a gyepűnél 10-15 sírból álló sorban az "idegenek" részére. Ez a sor azért érdekes, mert a sírok a többivel ellentétben észak-déli tájolásúak. A temető árkába, a gyepűn kívül ásták el a halvaszületett (megkeresztelt) csecsemőket. A két világháború között aztán már ezeket is, mint az öngyilkosokat, "belopták" (lopva temették el) a gyepűn belülre. Ha már eltemették, senkit sem hantoltak ki, csak büntetést emlegettek.

Később az öngyilkosokat is a hívók sorába temették, azzal az indokolással, hogy ilyen tettet csak beszámíthatatlan állapotban, pillanatnyi elmezavarban lehet elkövetni.

8./ A temetőt árokkal kerítették körül és az árok belső partjára vegyes sövényt eresztettek. Ebben a sövényben volt orgona, fagyal, kökény, mogyoró és egyéb cserje is.

9./ Temetőn kívüli temetkezés (temető-árkot nem számítva) nem volt.

Egy zsidó asszonyt és gyermekét nem vittek el a zsidótemetőbe, hanem a Banács-lapon, a dögkert közelében, külön nyárfákkal jelölt szabad helyre temettek a századfordulón. Több temetés oda nem történt, a huszas években a halmok is eltűntek nyomtalanul.

10./ A temetőben gyümölcsfa is volt: 4-5 meggyfa, 2 diófa, 1 almafa és a gyepűben 1 cseresznyefa.

A temető fája a kiirthatatlan bálványfa, amelyet ma már sohasem ültetnek, csak csapzik kelletlenül. Ezenkívül 2 fenyőfa, 1 szomorufűz, valamint cedrus és "puspáng" bokrok tették a helyet beláthatatlanná.

Ma már a bálványfákon, 1 kőrisfán, néhány cédruson és puspáng bokron kívül mindent kiirtottak. Színes mai virágokkal tarkított néma cement és kőkeret lett a temető az árnyas, zöld csöndesség fakeresztés szomorú hangulatából. (Viszont a buvóhelyek is megszüntek.)

11./ A temető virágai a fátyolvirág (fátyolka), krizantémok, őszirózsák, szegfű-bokrok voltak a lilán nyiló boncsok között. Ma a szalviák pirossága uralkodik.

12./ Szentgyörgyön a temető közepén magasodik a leggazdagabb (egyetlen nemesnek tartott) parasztcsalád hivalkodó mészki emléke. Gergye János 1887-ben állíttatta a hatalmas kőkeresztet. Mögötte a család egyszerű, kővel határolt sirkertje.

A temetőkapu közelében, a főuttól északra, magas karcsú oszlop tetején kereszt, 1801-ből. Az út déli oldalán ugyancsak magas málladozó, barokk díszű oszlopon Szent József szobor. Semmiféle felirat nem látszik már rajta, hasonló kora, inkább korábbi lehet. Egészen mellette, közvetlen az út szélén, 1850-ből való kőemlék láthatóan sokkal későbbben, annak már eltűnt sirdombja után tolakodott oda.

Korábbi emlékek nincsenek.

48.

Sirjel, sir.

- 1./a./ A halott feje fölé "sirkeresztet", "keresztet", "fake<sup>re</sup>sztet" tesznek. A három megnevezést egyformán, jelentés különbség nélkül, általánosan használják. A fejfa szót is ismerik ("jobban a nótábu"), sirkeresztre is mondják, de inkább a sirások. Itt nem is értenek mást alatta.
- A szentgyörgyi temetőben egyetlen faragott, régi sir- emléket utánozó fejfa van (nem régi) az elkorhadt fakereszt helyén, ezt is csak "faragott fakereszt"-nek mondják. A fakereszten kívül, amelyet kivétel nélkül minden sirra elhelyeznek, a sir fejéhez ~~állított~~ állított emlék "sirkő" és "siremlék". Anyaga kő (ujabban téglá, beton is előfordul), alakja változatos a keresttől a márvány obeliszkiig. A temetői rangot a fekete és szürke márvány adja.
- A siremlék nélküli sírok tönkrement fakeresztjét ma már ~~igen~~ sok esetben azonos méretű, egyszerű, tető nélküli "cement-keresztel" pótolták.
- b./ Férfi és nő sirjele között semmiféle különbség nincs.
- c./ A gyermekek sirkeresztje valamivel kisebb, anyaga puha fából is előfordult és könnyebb, vékonyabb. Alakra egyébként megegyezik a felnőttekével.
- d./ A fakeresztnek "lába", "keresztfája" (ritkán "karja") és "teteje" van. A sirkőnek "alaptya", "tapa" és csak "eleje" "hátujja", "ódala" van.
- Az ujabban betonnal fedett sirt "cement-sir"-nak hívják.
- e./ A sirkeresztre csak a nevet és életévet vésik be. ("Itt nyug-szik Simon Ferenc élt 82 évet".)
- A siremléken a név, asszonyoknál a leánykori név is, a születés és halál éve van feltüntetve. Nem marad el az állítottatok rokoni kapcsolatának megjelölése sem.
- A foglalkozás körjegyző, gyógyszerész, orvos sirkővén bevésve (felirattal) szerepel.
- Stilizált méh alakja Vörsön, az egyik 1834-ből való kőkeresztben van. (Nem parasztcsaládé!)

- f./ Hosszabb verses felirat Balatonszentgyörgyön egy újabb állított síremléken van.
- g./ Festett sirjel nincs.
- h./ A szegényebbek deszkakoporsóját régebben mindig feketére, a gyerekekét fehérre festették.

Itt említem még meg, hogy Vörsön két szentmihály-lova volt. Egy felnőttek és egy kisebb, a gyerekek részére. A felnőttekét feketére, a gyerekekét zöldre festették. "Azért zöld, mert az a remény színe."

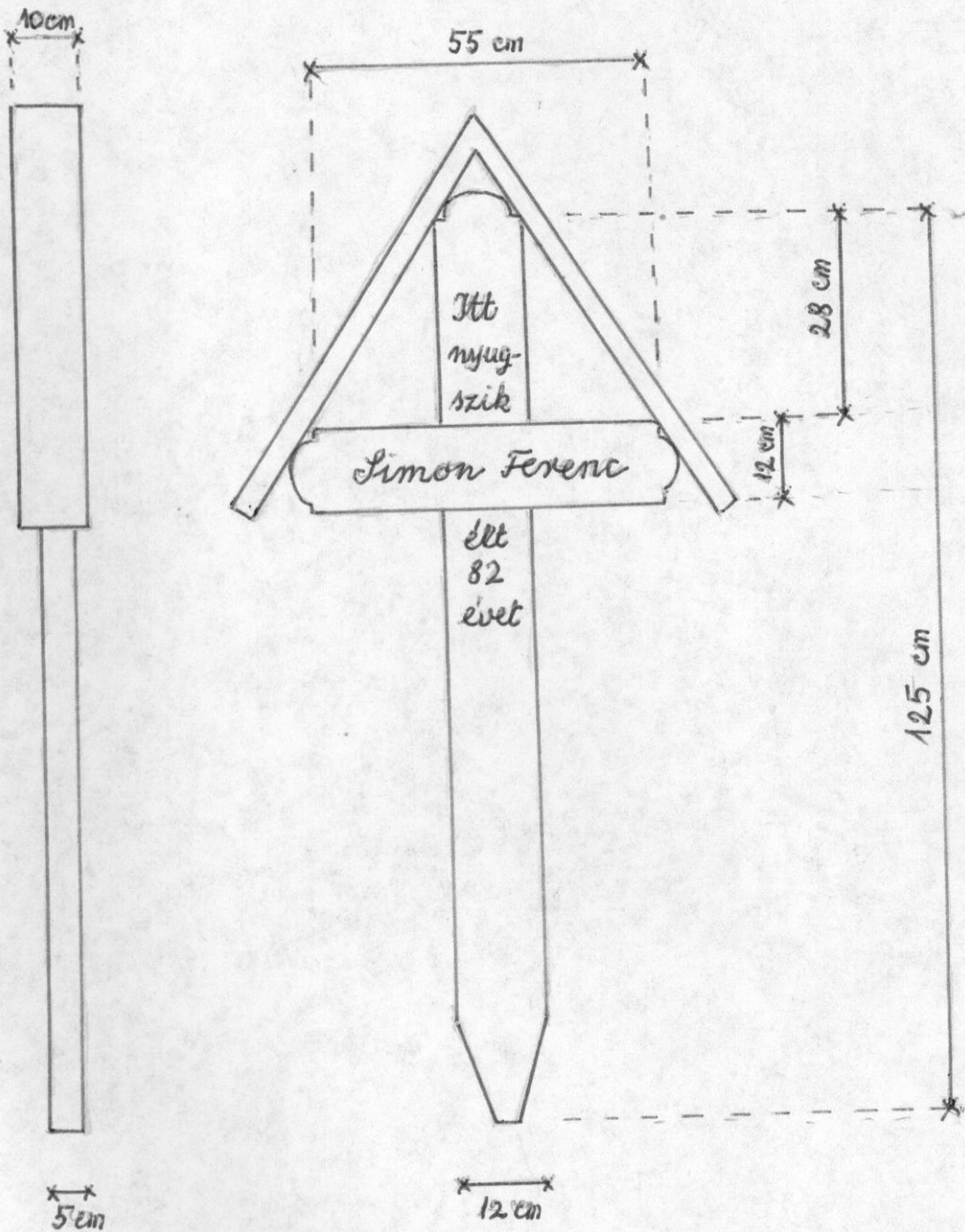
- 2./ A sirhant formája mindig 1x2 m téglalap alapú csonka gúla.
- 3./ Arra a kérdésre, hogy régen miért nem állítottak sírköveket, általában az volt a felelet, hogy "nem volt miből". Azt is mondták, hogy amikor már állítottak, sohasem tették a kőemléket a sírra, hogy a halottat ne nyomja a nagy súly, hanem mindig eléje. Egy idős asszony említette: "ugy mondták, hogy a halott a másvilágon nehéz keresztet visz, ha a sírgyára kőkeresztet tesznek. Még a régiektől hallottam, ez is csak ojan, mind a pénz a koporsóba." Az igaz, hogy az emlékeket, sírkövet nem tették a sírdombra, mert a meglazított föld süllyed és a síremlék eldőlt volna. A szűkösebb paraszti viszonyok oknak elfogadhatók, hiszen a tehetősek állítottak kőkeresztet a múlt században. A XVIII. században viszont, kőemlék hiányában a babona is közrejátszhatott, az igénytelenség mellett.
- 4./ A koporsóba tett örömvirágról nem hallottunk. Pénzdarabot még a két világháború közötti időben is szoktak a halott mellé tenni, hogy a másvilágon legyen pénze, a kapun beengedjék.
- 5./ Általában voltak sirásók, akik ezt a munkát szokták elvégezni, de nem hivatásosak. Századunkban is külön kellett hívni temetésre sirásókat. Ennek emléke ma is él, mert a sír megásásánál, valamint a sírgödör betemetésénél a meghívott halottvivők mindig segítkeznek.



A keresztnévek gyakorisága.

	1780-82	1841-42	1908-10		1780-82	1841-42	1908-10
Ádám	1	-	-	Jenő	-	-	5
Ágoston	-	1	-	József	29	21	10
András	1	3	-	Judit	4	-	-
Anna	20	33	9	Julianna	16	21	6
Antal	4	5	-	Károly	-	-	1
Bálint	-	2	-	Katalin	33	13	-
Boldizsár	1	1	1	Kelemen	-	-	1
Borbála	6	11	-	Lajos	-	-	4
Cecilia	-	2	-	László	6	10	-
Dónát	-	1	-	Magdolna	-	1	-
Dömötör	-	2	-	Mária	1	1	18
Eleonóra	-	1	-	Margit	-	4	10
Elek	-	1	-	Márton	8	4	-
Erzsébet	26	4	4	Máté	-	1	-
Éva	6	1	-	Mihály	17	5	1
Ferenc	15	8	10	Pál	7	4	-
Gábor	-	1	-	Péter	2	2	-
Gergő	-	1	-	Rebeka	1	-	-
Géza	-	-	2	Rozália	2	21	1
Gizella	-	-	3	Sándor	-	-	1
György	23	12	6	Sarolta	-	-	1
Gyula	-	-	1	Simon	-	1	-
Ignác	1	-	-	Teréz	-	6	5
Illés	-	1	-	Vendel	-	2	-
Ilona	8	1	8	Veronika	-	2	-
Imre	1	-	3	Viktor	-	1	-
Irén	-	-	1	Vilma	-	-	1
István	11	11	9	Vince	-	2	-
János	20	28	15	Zsófia	-	1	-

2.sz.melléklet.



Oldalnézet

Előlnézet

HAGYOMÁNYOS SIRKERESZT

Méret = 1 : 100