



6210TÓ, SVELEI BALÁZSME

6210TÉS IDEJE: 1976.

TART.: MÉPRADI ÖSSZEFÜGGÉSEK KÖZSÉGÜNKBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN

16 lap

SÖLDRAOMI TITATÓ: STANTÓ-SOMOS

STAKMITATÓ: XXXIII, 1,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRONS

ÁTVEVETVE AZ ÉRTÉKES LTK. 3539-CS TETELE TÓL

depl!

3539

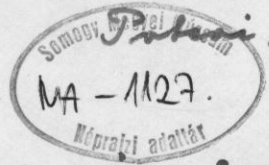


A Somogy megyei Múzeumok Kérdőívének 1. megválaszolása 1976-ban

3X16 oldal + kiegészítő és egy függelék.

ka. 3669.

Elaclás



gyűjtő: Fekete Balázs
Leányó - Somor

Milyen praxokba hozták gabonát, kukoricát, borsot, szümmölésőt stb. = Kaposvárra, Patacáról.

Lent, kenderet, gyapjút, vásznat? = Saját magukat szőtték, fonták, esetleg a gyapjút csirilték Kaposba, hise fonalra, vagy tutyira, mert tutyiba jártak. Szővárosszal fődorták meg, ha kilikadt a tőpna.

Tyrtmiket, baromfit, tojást szintén Kaposvárra hozták be a hetipiacra, gyalog, tizenket kilóimétert, oda, és onyit vissza. Hedden is szinteken volt hetipiac.

Lovat, marhát, sertést is Kaposi vásárra vitték eladni, a gardák abból pénzelték.

Az asronyok turo, tejfel, tojás, baromfiból. Milyen felvásárlók voltak? = Tojásmedőle Antibácsi Szerdahelyről járt gyalog is a hátán, kosárba vitte el az önevásárolt tojást.

A második világháború után lett tejcsarnok Patacán.

Szabók Tolnából jöttek felvásárolni a csikót, lovat, megmaradt olcsó nagyjórágot is elvitték máshova eladni.

Még Vásárosbieről is jöttek, mert olcsóbb volt.

Iparos nem volt a körszigben csak egy kovács.

Határon szilva nem jártak.

Másfeléba mentek iparoshoz, Seennába, vagy Szilvászentmártonba.

Másvidékről, Tolnából jártak a köröségbe, paprikaárnyok, hagymaárny, farskas, korszó.

A környékről teknővájáróigény, eszrepedény-készítő, koraras, favilla, versármnyel készítő.

Női konytyot Trigetvárról, más ruházatot bitort Kaposvárról szerették be.

Vásár a köröségben az első világháború előtt két vásárra volt, májusban és szeptemberben.

A második világháború után négy vásárra lett, a környéken szintén, - Silvásszentmártonba, Zsalkisfaluba, Kunnán, Patcán.

Itt szerették be az öltönyöket, lábbeliket, bitort is, itt adták el a jószágokat is.

Felkereti különbségek a táplálkozásban.

1. Milyen bűjtős iteleket fogyasztottak?

Patca református köröség, csak a nagyönteleket, de volt aki a nagyöntőrtököt is megbűjtölte.

Kohárba volt bűjt alkalomával tökmagolajjal főnni. Trifölös, lisztes habarást készíteni is.

Halat olajon sütni szintén. Néha hozott a II. ik világháború után egy halas csidó, és

bácsi, is kiabálva árulta a garda halat. Ez hosszú is kevésesontú volt. Hbraki, kukoricáé is adott.

Tökmagolajat világitásra, pipisbe is használták.



3.

Felkeresti külömbrigek a katolikusok,
reformátusok lakáskultúrájában a századfordulón.

1. Reformátusoknál nem voltak kegytárgyak.
Háriáldás, aranymondások voltak. Harafias
képeket is vettek nászajándékba.

Kossuth Lajos, Rákóczi Ferenc, Ferenc József,
Vilmos császár, Károly király képei voltak a
református lakásokban.

Az ablaknál volt felakasztva a tükör és a
családi fényképek.

Az ígyek fölött voltak a harafias képek,
katolikusoknál a szentképek.

Bajarat mellett rines kipszlopok a falon.
A konyhába stélársi, berakott spartelt, a
falon fogas, kanalas is fedőtartók

Pincei ~~szobába~~ - asztal, pad, poharak, a
falon fogas, tükör (lappátok) miesses.

Bücsük.

Patea tiszta református falu a eszlicségiben,
A nousid faluba, fele ref. fele katolikus.

A katolikusok Andocsra, is Szegedre jártak
bücsükre. Családonként 1-2 személy.

Csoportosan, más körszig lakóival mentek.
Andocsra félnap gyalogoltak, Szegedre egy-egy
nap mentek. Itt útra, nem a legjobb ruhájukat
vették fel, csak egyszerűen de tisztán. A keresztet,
feszületet vitték.

Emeliktárgyakat, szentképeket, írmeket,
míreskalácsrívét, babét hoztak.

Aranyrak, embernek, írmek, szentképet kegy-
tárgyat.

• Hiszfiúknak, hiszlányoknak, labdát, babát.
útra, hiszhoarba, sáspozását, rirospozását
vitték.

Reformátusok a II. ik világháború után
kerdték a katolikusokkal biesuba menni.
Személn, úrnapi kömmenetre jőrt a szelieség.

Felkeresi külömbőség a viséletben,
a XX. század elején.

Patián nem volt külömbőség a viséletben.
A koros öregasszonyok birta fehérbe ögyásoltak.
úrvassziártak az I. világháború előtt.

Hontyot visáltak, a kontyra fejkendőt.
A szimplomba az I. II. III. padba, olisz kontyban,
pántlikában, hátrább már csak hiskontyban
ültek az asszonyok.

Égy padba csak 5-7 személy firt be, mert a
sok 5-6 szoknyának, sok hely kellett.

Hajukat köröspen vilantották. Homloktól
kétfele sűrűn befonna, hátul alulról keresztbe
fölköttek, erre sürték hajtükkkel a kontyot.

A szoknya bő, hirdköröspig irő, fiataloknál
simes, világos, harmine év után sötétebb,
legtöbbször fekete. Anyaga klot vagy szövet.

A bliz szinten, karesisított, szipkés köténg,
szegem rojtos vállkendő, fehér karesnya, fekete
filcipő füzös.

A hisbunda, kacabajkó szabása szinten
karesisított szabású, rövid derekú, alja fodroz-
san, oliszitese fekete szegem szinű a karesisító
szabásoknál is, alapsíne fekete.

☉ A férfiak viséletibe eltérés, hogy a katolikusok

ripét, a reformátusok esirását hirdták. 5.

Az elvini katolikusok, felekezeti rejtem kendöt viselték kikeményítve, külömbörö simü orralaggal is az a fejkendő viselt a református asszonyoktól.

Az mellény szabása sima, anyaga szövés.
A dolmány sima szabású, sűrű anyag, felekezeti prím diszítéssel.

Trüsz, leginkább paródiszkosok hirdták. Bokát tokaró hosszú, sime barna, nagy gallérral, ami kik megilyel volt diszítve.

Holnapot hirdték. Eltérés, a katolikusok laposabb tetjüt, a református magasabb tetjüt viselt.

Nem ütöttik be annyira.

Építkezés.

Patán a Mike bási háza Fő u. 13 sz.

Köröshégyen van 1868-as ivóvíz háza, Petöfi u. 65 sz. Szuppstetjü már nincs.

Pitaros, fabázis öreg háza volt Bone Fesenelek, de ma már nincs.

Jövinyház szalmatetővel nagy kisért, hogy a talpfába vékony oszlopokat állítottak be, körülvet befonyták rekettye sövénygel, majd jobbról, balról becsaphodták szalmászárral.

Virtfal volt még rohasban.

A. B. c. d. szavakat nem ismerik csak a szalufát. Az első tiglatház Baloghi volt Patán jelenleg Thourád F. háza, a szaradfordulón isült.

A szaradfordulón még több szabadkéményes ház volt, ma már csak kettő k. b.

(Patán - Zókánini)

Település.

1. Rígen a pajták a lakóipületken kívül voltak sorba, mint a hársak, nem csoportosan.

Varróból volt a faluk fova is csoporttal. Jobbigr településre nem emlékelek. Ezeket a pajtákat a második világháború előtt lehellett bontani mindenkinek.

Talan Zsórák Boros jáno pincéje a Patai högybe, a másik Dávidé „borospince” a Horri högybe, amik nagyon régiek.

Patainak csak egy utája van, elkötönülés nincs.

Haporfön voltak elkötönülve a reformátusok a katolikusok utariszitól, mert a reformátusok gazdagabbak voltak.

Patain egy esőrház, ill. pártorház áll kütön, fönt a Patai dombon, kítlakáros.

Egyik felibe a pártor, másik felibe a kanász család lakott.

Milyen növényfajtaikat ismertek?

Nova, Stello, Juhfarkú - az hosszúfűtű, apró - szemű fehér borsólló. Tulipiros, vagy vörösdinka, ennek csak hírit hallották, fehete dinkát ismerték. Kadarka - igen, fehéte.

Keszkeszörni - az ics vót az öregánnak.

Ökösörni - az ics vót, nagyörni, vastagörni.

Stello - igen fehéte

Isabella - az ics vót, fehéte rövidebb fűtök.

Fehete nola - az is

Fehete delavera - az is.

Mires fehéte - az is vót.

Ismeret volt még.

Burgundi

Risling

Elvira

Blankamente - Ezek itt is ismeretesek.

Lokanini, Flóvátinini
Körönini, Major bási

Milyen almafajtákra emlékszel?

A legrégibb „korai fajták.”

Nagy nyári „pozási” alma = sárgára értek,
piros círommal.

Újakat nem ismerlek.

Szentivóni - apró, korán ért a meggel egy
időbe, halvány sárga színű.

Huna napi - nagy alma, piros

Fehér pozásra - orotásra érik, savankás.

Láncsörű - ismert

Hüalma - "

Husviti - "

Kanypálma - ősi

Kanissai alma - igen sárga, nagy, édes.

Birsalma

Egyéb Tili alma - ródszínű, jéges belsejű, kásás.

Tili pozási

Nyári pozási - csekét asalták.



Milyen kőrtiket ismertek?

Laffantós = ha lésik, szilvolygunk.

Flibiz = igen, nagy kőrté, egészen aszalták

Szörfűkőrté = piros, kicsi, ides is jóraqui

Criszárkőrté = fele piros, fele sárga

Vilmos kőrté = jó, korai, egészen aszaltai jó.

Egyéb: Agostusi = nagy kőrté

Vörös kőrté = nyári

Alekszander kőrté = ha kérik, sárga, puha.

Milyen szilvafajtát ismertek?

Legrégibbi a hosszi szilva = lekvarnak jó, kék, sűrű, szeptemberre érik.

Egyéb: Apró szilva

Margarit szilva = sárga.

Sárga szilva = igen.

Hosszi szilva = sárga is van.

Piros szilva

Zöld ringló

Piros ringló

Milyen barackféléket ismertek?

Sárga boroc = apró sárga

Várboroc

Rózsaboroc = piros a belsége

Fehér boroc

Kajsei boroc

Őszi boroc

Egyéb: Duráncai boroc

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

Fekete meggy

Csigány meggy

Hólagos meggy

egyb: Vörös meggy = ez hiszen írt.

Céjott meggy

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak?

leginkább a:

Roposós

Hólagos - sárgás.

Borizs cseresznye.

Milyen ripszféléket ismertek?

Fehérripa = savanyítani szokták.

Sárgaripa = főzni csak levele.

Fehér ripa = cukrot kisírték beléle.

Levesbe, húsavara, jó volt a köthetősbe, mákkal összekeverve.

Mióta termelnek paradicsomot?

Mindig, mióta csak vizet tud említeni.
Tartósították cseréptepsibe sültve kemencébe
sáritva, Párisban.

Az első világháború óta „nyelge” vadugva
kukoricacsutával, a kukorica csomót meg-
vizesítve, lehötörve spagettá, (spárgával)
forró vízbe rakva, kemencébe kigőzölték.

Milyen babfajtákat ismertek?

Futót, spagorát!

Köztudott, kukoricatővébe a futót ültették.

Külön, csak spárgaborsót ültettek.

Iszella köre, „tűke ligába” ültetik.

Sárga vajborsót, cifra borsót termesztetik,
mint guggost.

Lapos fehérborsót - kukorica köre ültetik

A sajhaborsót, - fele fehér, fele fekete, - nem-
szertetik, mert a leve nem volt szép.

Tej, tejtermékek.

A tej sziradikját tejsínnak nevezték.

Tejcsarékba alvasztották.

Füstölt túrót így készítik, hogy a tejet
kiöntölik egy tálba megaludni. Hútsón
egy tálta fehér ruhába öntöttek is fel-
akasztották, hogy a leve kiszorogjon. A túrót
sóval, paprikával öregyűrték, kis apró
gombócokba egy deszkára rakták is fölrakták
a füstre 1-hetig.

Savóval elvölóra kell megaludni túró-készí-
téséhez. Palacsinta túróhoz gyöngy, májara
altatják. Káráz túrónak nagyon kellemes melegíteni.

Tizen 5 nap is altatták, nyáron csak 1-2 napig
tartották meleg helyen. Hagyott tej sötét ismerték
Vast tej sötét is. Füstölt túrót tisztára nem
ették. Piritott túrót nem ettek.

Hundarit. A savóból levest idestéjjel be-
habarva a rigiele szokták. A neve „krampfica”
Sajtot nem szokták készíteni.

Sajkőpulis a két világháború között
szokás volt Kiskörpádán, Patsán, nem.

☉ Csirpfasékba verték ki. A sziradik kivált,

hidegvízbe tűve, majd hit kőről roktáké
dolgozni össze laposra, is kisimitották a vaját,
zöld tomalevélbe sakargatva árulták a vaját,
a piacon.

Tertisfeldolgozás.

A száradfordulón porították a dió bört,
szalmával. Flasonfelve, majd hátanfelve
darabolva bontották a dió bört.

Bontószék csak egyszékű volt, kölesön
roktáké kőről. Fiskorpadon a bontószéket
"haszoknak" is nevezték.

A dió börtöt maga a garda vezette.
Pártot nem hírték fel soha, se Pátán, se
Fiskorpadon. Ismert neveket:

Sunka = sonka.

Csinek = kőről rize a lábna.

Comb.

Top = hátró láb, rombesont.

Flasaalla = vékony rize a szalmánál.

bürkeje = bört

pártorpesenye = orjomellett felier pesenye
vagy karajhús

Orga = vigig a hátán

fösöfej = rőme rize

asófej = álla

alla torka = ádalas, sziganya = nyula esont

a hasa "allánál" a nyulaszalonna = dagadó

lapicka, vese, bírsir, südő, máj, rív, nyula-
húsa, háj, fejcsont, parac = pucor v. gömbör,

katakönyöke = kisvártlinale tötteni.



Óra, söme, monya, vasorája, söme, foga, sorha, füle, lepi, malactartója, söki, - ezt kikkell vágni vágás előtt két hittel, másnap bűdös lesz a hús.

Hólagya = azt fölfűjjük dudának, megsáritva ráhúzzuk egy hörsőgre, ez lesz a höppögető.

Svörtli = disznórajt

Melgyürüje = a hörső. Pörköléshez ha levesik a disznóról, a sprekkel melegen a rajt újjaikra húzzuk föl jötiknek.

A hájat egy nagyobb vékony trályba gyűrték, ömlesztették, esetleg füstölték is kicsit, de előbb forró vízbe mártogatták is főtették, ill. akasztották száradni. Őszel is jó volt még "bekapáláskor" (möllőfadiskor) a pirított keményet megkenték vele is ezen dolgoztak.

(Zókanini Patai
Zókan)

Flamarosan, füstölis nélkül az orjót, háposzába, südőt savanyú levesnek, májat sütni sepribe disznóvágáskor ebédre használták el. A többi húst fölfüstölték, ha kijött a sóliból.

A salonna vastagot meghövesztették a székkel is kisütötték zsírba. Zsírsalonnának a vékonyát sósták le is kisőbb fölfüstölték.

Zsírnak, diónagyragura vágta is készítették. Mióta készitenek lesütött húst?

A II. ik világháború óta Pateán, Kiskorpádou nagyon ritka.

Vékonybille hurkát, kolbászt töltöttek. Hojdinás, kukoricakásás, véres, zsíros káros hurkát készitettek.

II. ik világháború előtt nem is ismerték a

májás turkát.

A kolbászhoz apróra vágott liszt, paprikával
sűrűt borssal, sóval, fokhagymával készítették.

A lisztos turka készítése. = Aprótöportyút öre-
keverünk liszttel, sóval, piros paprikával, borssal
másnap a fodor vastagbélle töltötték, kifőrték,
félüstölték. Örzig is elállt, befedésig.

Vörös - vöröshagymás sűr, magyar bors,
majoránna, só, víz, sűrta lukoricoliasa, vagy
trajdina, piros paprika örszekeverve.

A kását előbb kirostálmi, kimosni sok vízbe,
A rakajtókása egy disznóhoz, megfürni de nem
nagyon gánicsára, hosszú telnöbe hűtik,
artán keverjüke.

A gyomrot vagy a vastagbél végét hűtik
megtöltve kőgömböcsék.

A disznórájtot bürkivel, liszttel, vassal
megtöltve készítették, de májat nem tettek bele.

A kövestő levét nem ettik meg, disznónak
adták, az alját, sűrűjét a Tyikolnak. Gor-
nyadóli volt az.

Tütszalondát nem hűtik pöröngyének.

" II. világháború után kezdtek rántott liszt,
foszorosított készíteni lakodalomra a gazdag
pöregők."

Kolbászhoz sokas volt vadliszt vegyíteni.
Általános volt a birkaújs fogyasztás.

Régi somogyi gyermek vers:

His gömböccel mi történt?

Serpényübe sütötték.

Megették a rigányok,

Jögszakát kívánok.



Hárassághötések.Köröshegy község 2. kath. plebániá
adatai szerint.

1740 - A hárságok leginkább mástfalubelivel
hötteltek. 100 %.

Az adatok szerint Herceki és Puostaszemes volt,
ahol / endogámia / saját faluján belül hárságotok.

A lányok 16, a férfiek 23 évesek voltak leg-
többen hársághötésekor.

1700-as években ősszel is tavasszal, több volt
az esküvő.

1800-as években december-januárban.

A szaradfordulók körül - februárban volt a
legtöbb esküvő, 18-20 is, míg máshónapokban,
főleg nyáron csak 1-2.

1848 után a legtöbb hárságlónál a lányok
19 - a férfiek 30 évesek.

Református, katolikusokkal nem hárságotok.
Leírják, ha férfi ment vőnek gazdagabb
helyre, de ha lányt vettek mástfaluba gaz-
dagabb helyre, emelkedést jelentett.

Névadás.

1700-as években = Dávid, Éva, Julit, János,
Mihály név volt gyakori, a legtöbb Anna-János.

1800-as években = József, Teréz, Erzsébet, Katalin,
Terez, Juli.

1820 - Norbert, Bréta, Lidia, János, István
Anna, Mária

Elsőgyermekét legtöbbször, anyja, apja nevére,
a másodikot, keresztnevére keresztelték.

A harmadik gyermek kapta a nagyszülők nevét.
Bibliai nevek; Lázár, Rebeka, Ádám, Ábrahám,
stb. az 1700-as évek végéig volt szokásban.

A halál óta 1800-években leggyakrabban a
vilgöres, aszkori gyűgyerig.

A városforduló után a zék.

Temető helye, része, beosztása.

Rigen volt templomkörül temető skántód-
pusztán, de az Köröshégyen, az a szelvényben
Patakán nem a templom körül hanem a határba
van. Jelenleg egy temető van, elég régi szűk

Domboldalon vannak, kelet-nyugat tájolásúak.
Egy a temető, de külön hely van a katoli-
kusoknak, külön a reformátusoknak.

Főhelyek mindegyike. Öngyilkosokat rigén
a temetőszékebe (örkába) temették. Nincs
"fölkertve". Főt nem, de virágot, árvaskát,
nefeljezet, jármint, rózsát, ültettek rá vagy
mellé. Szobrok mindegyike, csak "küfejték",
rajta hely a reformátusoknak.

Az öngyilkosokat "nem harangosták ki."

Sírszék, sír.

Ref. nál fejtát állítanak, katolikusoknak
keresztet.

Nő is férfi sírjale között nincs túlműbség.
A gyermeké - kisebb. Itt nincs túlműbség
fin, vagy lány sírjale között. Versiket,

nem irtak rá, csak ijábban.

A fakereket, fejfákat, festették barnára. Kóporsót nem festettek sinesre, csak deska szinbe hagyták.

Sírhantkört sines külömbösig. Rígelben Patian a reformátusok magasabbra hústálcától a dombot, mint a katolikusok.

Csak a segétség miatt volt fa fejfa. Ürömvízígot nem tettek a kóporsóba.

Sírásásra ünnepelesen meglátják a rokonságot. Ha gyerek halt meg, a keresztapja „ájtá” ha fiatal volt, akkor a komák, jóbarátok. Kadart „kadrat” írtak Patian még most is. Köröshegyen nem.

— Gyűjtötte:

Hdathözölök voltak:

Öw. Zóka Mihályné
 Szántód (volt Patrai)
 Öw. Kőrö Jánosné
 Szántód (volt Nagybajomi)
 Vigh J. Iván Szántód
 Öw. Horváth Jánosné
 (volt Szántód-pusztai)
 Major Lajos Szántód.

Izeli Balácsi

8622 Szántód-Soros
 Flársta u. 5 sz.

Somogy megye,

Szántód 1976
 márc. 21.

