

ÖRÜSTŐ: KRUSHÁZI ATTILA

ÖRÜSTÉS IDEJE: 1976.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZETÜBBÉSEK ~~az~~ SOMOGYJÁRD
KÖZSÉGÉBEN

18 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: SOMOGYJÁRD

SAK MUTATÓ: XXXIII, 1,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRBA'S

ÁTVEVETVE AZ EGYSEGES LTK. 3589-es TÉTELE ALÓL



Adattár: 3589/1977.
RM: W/60/3



Néprajzi összefüggések községünkben és környezetében

A kérdőív a Somogy megyei Múzeumok Igazgatósága néprajzi sorozatának előkészítését szolgálja. A több kötetes sorozat a megye néprajzának alapvető összefüggéseit kívánja bemutatni, s a táji néprajzi kulturális csoportokat körülhatárolni, mindezek történeti tagolódását is jelezni.

Somogy jelentős önkéntes néprajzi gyűjtőgárdával rendelkezik, mely az elmúlt 10 év alatt egyre nagyobb segítséget nyújtott a tudományos feltáró munkában. /helynévgyűjtés, tematikus gyűjtések, település, építkezés, lakáskultúra, szakrális emlékek, gyermekjátékok, pásztorélet, temetkezés és gyász néprajza, katonadalok/.

A következő években is számítunk a megyében folyó néprajzi kutatásokban önkéntes munkatársaink segítségére, de már azzal a céllal is, hogy együttműködésünk eredményeként megfelelő összefoglaló kézikönyvet kapjanak kézhez a Somogy néprajza c. sorozattal.

Jelen kérdéscsoport-összeállításunkban számos jelentős összefüggést faggatunk, lényeges feltevések igazolását vagy tagadását várjuk, mintegy hangosan gondolkozunk és vitatkozunk. Akit érdekel és velünk együtt izgat megyénk népének múltja, jelenének gyökerei, s a mi tevékenységünkben szívesen részt vállal, egy-egy községben e kérdőív lelkiismeretes kitöltésével nagy mértékben előremozdítja eredményeinket. A kérdőív kitöltése lesz az egyik néprajzi pályázati tétel 1975/76-tól. 1000 Ft. körüli díjösszeget lehet vele nyerni. Több község feldolgozása esetén több díjat is!

A községek kiválasztásánál az eredményesség érdekében vegyük figyelembe a Megyei Múzeum javaslatát, de a javasolt községeken kívüli helységek feldolgozását is elfogadjuk.

Lesznek témák, amelyeknél 3-4 adatközlő megkérdezése is elegendő, másoknál több is kell, s a megfelelő adatközlő kiválasztása esetleg gondot okozhat /búcsúk, vásárok, iparosok kérdése, hiedelem, szokásanyag/. A munkákat három példányban kérjük!

Fokozott figyelmet fordítsunk az időbeli változásokra, az egyes társadalmi rétegek, vallási csoportok közötti különbségekre, községek egymásközötti kapcsolataira, kisebb és nagyobb táji összefüggésekre.

Kaposvár, 1975. november 3.

Dr. Knézy Judit
múzeológus

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

I. E l a d á s

az első világháború előtt, s a két világháború között.

A két időszak feltüntetése szükséges, amennyiben eltérés van, különösen Dél-Somogy területén az országhatár megváltoztatásával.

1./ Milyen piacokra hordták

a/ gabonát, kukoricát

b/ burgonyát : *Kaposvár, Asszonypiacra*

c/ bort, gyümölcsöt, diót, mákot, gésztenyét : *Asszonypiacra*

d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat

e/ tejterméket

f/ baromfit, tojást : *Fényes, Tartai tojásgyűjtő, Kőntön tyúkász*

g/ egyéb

*kisobb Futina
(Borbás)*

Ezek helyben voltak.

2./ Milyen vásárookra jártak eladni, venni

a/ lovat

b/ marhát, borjút, hizlalt marhát

c/ disznót, süldőt

d/ birkát, kecskét

*Ménye, Somogyvár, Kaposmérő
Tapolcán, és helyben*

Kaposvár

3./ Főképp minek eladásából szereztek pénzt a gazdák?
miből a gazdaasszonyok? Részletezzük!

4./ Milyen felvásárlók, honnan és mióta járták a falut?
/pl. tyúkászok, gyógynövénygyűjtők, állatkereskedők, stb./

Milyen begyűjtők alakultak a községben a két világháború között
és mikor? /tejszövetkezet/

5./ Élt-e a községben olyan jelentősebb iparos, aki más községek
lakóinak is dolgozott?

a/ Soroljuk fel:

b/ Milyen körzetben árusítottak?

c/ Milyen piacokra, vásárokra jártak a megyében, a megyén kívül,
országhatáron kívül /pl. I. vh. előtt Horvátország/ az iparosok?

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

II. B e s z e r z é s

1./ Más vidékről milyen árusok jártak a községbe

a/ más országrészből /üveges, vásznas, gyolcsostót, szegkovács, cseregő- és kolompöntő illetve pörgőkészítő kovács, paprika-árusok, hagymaárus, fazekas, kórsós, vándorárus, bicskás/,

*/mészes
Várpalota/*

b/ a környékről /teknővájó cigány, gyógynövény-áruló füves aszszony, cserépedénykészítő, fonott-edénykészítő, kosaras, favilla illetve szerszámnyél készítő/

2./ Hol szerezte be bútort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szűrt, bundát, csizmát kalapot, bőrterisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát?

3./ Mikor volt a községben és környékén vásár? *1932-ben bezárt előt -
háború utániig*

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

1932. Március 14. én hóesés volt. Ingyen vendégelték meg a környék népét a falu lakói. Hócsin vitték a kalácsot és a bort, osztogatás. Községi ünnep volt.

Első vándorú nap.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

1./ Milyen böjtös ételeket fogyasztottak leginkább az első világháború előtt? Irjuk le részletesen.

2./ Szokásban volt-e böjt alkalmával? Huzzuk alá az igen vagy a nemet.

a/ vajjal főzni	<u>igen</u>	nem
b/ tökmagolajjal főzni	<u>igen</u>	nem
c/ rántás helyett tejfölös, lisztes, vagy vajas habarást készíteni a levesbe	<u>igen</u>	nem
d/ a halat olajon vagy vajon sütni?	<u>igen</u>	nem

3./ Melyek - felekezetenként - a legfontosabb böjti napok?

4./ Nem böjti napokon is szokás volt-e pl. szegényebbeknél

a/ tökmagolajjal, vajjal főzni?	<u>igen</u>	nem
b/ többféle habart és nem rántással izesített levest készíteni?	<u>igen</u>	nem
c/ gyakran halat fogyasztani?	<u>igen</u>	nem

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

1./ Milyen - a vallásra utaló, azzal kapcsolatos - szoba, konyha, stb. berendezési tárgyak, bútorok voltak a községben ismeretesekek?

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?

a/ üvegre festett képek, szenteket ábrázoló olajnyomatok, nyomtatványok, Ezek kiket ábrázolhák?

b/ búcsúi kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral

d/ zenélő képek, zenélő képes órák, feszületek, talpas keresztetek

e/ búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek "aranymondások"

g/ hazafias képek

h/ egyéb *forogott lóda 1836-beli*

Földt. Könyvt. Borsod-A. 10

2./ Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcai ablak között álló sifonéron, ládán és fölötte a falon /üvegtárgyak, családi fényképek, kegytárgyak, szentképek, tükör, háziáldás/

b/ az ágyak fölé /szentképek, esküvői képek, hazafias képek/ *reformát. családi képek*

c/ a bejárat mellé

d/ másutt a szobában, v. konyhában

e/ pincei szobában

B ú c s ú k

1./ Milyen vallási csoportokra oszlik a község?

2./ Milyen búcsúkra jártak el a katolikusok?

a/ családonként

b/ csoportosan a község többi lakóival

c/ más községek lakóival együtt

d/ hova jártak el gyalog, processióval

e/ milyen öltözékben mentek,
milyen búcsús jelvényeik voltak?

3./ Mit szoktak ajándékba hozni a búcsúról?

a/ milyen kegytárgyakat

b/ milyen búcsúfiát - asszonynak, embernek,
fiúnak, kislánynak?

c/ búcsúba utra milyen ételeket és miben vittek?

4./ Reformátusok mikortól vesznek részt a katolikusok szervezte
búcsún?

Más községekbe is eljárnak?

A. 2. és 3. kérdésekre részletes leírásokat kérünk.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején

- emlékezésanyag, meglévő darabok, régi fényképek alapján -

1./ A község különböző felekezetű asszonyainak viseletében milyen különbségek voltak? Vegyük figyelembe a vagyoni tagozódást is.

a/ konty, fejrevaló, általában fejviselet

fekete gyöngyös kontykötő

b/ hajviselet *font konty*

c/ szoknya, vállkendő, blúz anyaga vagy színessége

d/ kisbunda, kacabajkó /felső kabát/ színe, szabása, formája, díszítése

e/ egyéb *puszli, blumpa*

2./ A község különböző felekezetű férfiainak viseletében megmutatkozó eltérések jellemzése, leírása:

Az öltözködésben nem mutatkoztak meg a felekezeti különbségek

a/ mellény anyaga, szabása, díszítése

b/ dolmány /kis kabát/ anyaga, szabása, díszítése

c/ szür vagy a bunda szabása, színe, díszítettsége

d/ fejfedők, kalap különbségei

e/ egyéb.

A kérdésekre részletes leírásokat kérünk lehetőleg magyarázó rajzokkal vagy fotóval. A még fellelhető darabok tulajdonosainak címét, nevét kérjük feltüntetni. Ha nem állnának rendelkezésre megfelelő darabok, régi fényképek vizsgálata szükséges. Amennyiben egy községen belül csak egyféle felekezet volt, úgy kérjük annak megjegyzését és a kért ruhadarabok leírását. Ha a környező községek között van más felekezetű, úgy avval hasonlítsuk össze kutatott falunk anyagát.



É p i t k e z é s

Emlékezet szerint

1. Melyek a község legrégebbi paraszti lakó- és gazdasági épületei?
2. Vannak-e mestergerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg zsuptetejü lakóházak? Melyek ezek? /utca, házszám, tulajdonos/
Jaranyi Vince Bocskói út
3. Milyen felrakási módok voltak a századfordulón a legáltalánosabbak?

	lakóháznál	pajtánál	istállónál	pincénél
a/ favázás, sövényfonásos				
b/ favázás, karók közé rakott un. "fecskerakásos"				
c/ boronafal				
d/ vertfal	<i>vertfal</i>			
e/ vályogtégla	<i>vályog</i>			

4. Ismerik-e a következő szavakat és mit jelentenek?
 - a/ szelemengerenda — *nyolcszögletű gerenda*
 - b/ ollóágas — *szekszereket erősítő*
 - c/ ragfa
 - d/ ágasfa — *szalufatartó*
 - e/ szalufa — *lécstartó*
5. Melyik lakóház lehetett az első téglából épült a községből?
Mikor?
6. Melyik volt az első szabadkéményes lakóház?
Az első szabadkémények égetett vagy csak szárított téglából épültek?
Melyik években?
7. A századfordulón szabadkéményes konyha, vagy füstökonyha volt-e több a községben?

Település

1. Emlékeznek arra, hogy a község belterületén kívül különálló pajták, vagy istállók, illetve mindekkettő voltak a község határában?

a/ egyeseivel vagy csoportosan voltak

Bence pajta, Taranyi pajta
Fekete pajta, Szász pajta, Sünös pajta

2. Volt-e a község belterületén nagyobb rendezés emlékenyeggel, családi iratokkal bizonyíthatóan

a/ a reform-korban

b/ vagy az 1850-60-as években

c/ van-e a községben olyan beltelek, mely jobbágykori állapotát, méretét, határait őrzi?

d/ van-e olyan lakóház, pajta, istálló, szőlőbeli pince, mely még - évszámmal, vagy más dokumentummal bizonyíthatóan - a jobbágykorban épült? /+/
farkasfalusi pince, musztuló pince
ideje ismeretlen

e/ van-e a községben olyan beltelek, melyen több régi lakóház helyezkedik el a hozzájuk tartozó egykori gazdasági épülettel? /+/
Taranyi Veneze

3. Elkülönült-e a községben egyes társadalmi rétegek település része

a/ nemesek fundusa

b/ módosabb parasztek lakótelkei

c/ summások, kisföldüek falurésze

d/ iparosok falurésze

1926 után nagyatádi Szabó földosztás után épült rész

/+/
A kérdéses telkek, épületek pontos címét, tulajdonosát kérjük feltüntetni.



Milyen szőlőfajtákat ismertek?

Ezek mikor voltak általánosan ismertek?

Emlékeznek-e a következő nevű szőlőkre?

Leírás	Termesztés ideje	utolsó évei
Kéknyelű		
Gilicelábu v. kolontár		
Somszőlő		
Szigeti		
Sárfehér		
Juhfarku		
Fehér Bálint		
Budai zöld		
Zöld-fehér		
Rák-szőlő		
Vadfekete v. csókaszőlő		
Piros bákör		
Fekete gónér szőlő		
Fürjmony v. törökbajor		
Kékkuti bajor		
<u>Tulipiros v. vörös dinka</u>		
<u>Kadarka .</u>		
<u>Kecskecsöcsü .</u>		
<u>Ökörszemü /szilvaszemü/</u>		
<u>Otello .</u>		
<u>Izabella .</u>		
<u>Fekete noha .</u>		
<u>Fehér delavera .</u>		
<u>Piros delavera .</u>		
<u>Saszla .</u>		
<u>Magántermő .</u>		
<u>Mézes .</u>		

Az alábbiak ismert szőlőfajták.

A szőlőforduló idején próbálkoz-
tak nemerített szőlőfaják termesztésével,
de a filoxera (ami a szőlő gyökérzetét támad-
ta) fellépésével az igénytelenebb faják ter-
mesztésénél maradtak.

Milyen almafajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

jonatón, a szőlőfordulótól

Hallottak-e a következő almafajtákról? Melyik milyen színű, ízű, mikori érésű?

Tökalma v. fehér pogácsaalma, láncsöcsü, szörcsike alma, pogácsa alma /piros/, masánszki, nyári alma, szentiványi alma, karikós edesalma, husvéti rozsmaring, tengelitik alma, aranpálma, kanizsai alma, párizs alma, pirsalma.

szentiványi alma más néven: csörgő alma
parizsi alma

Egyéb. Bőradalma: sötét színű

Melyik fajtákat aszalták?

nyári édes alma

Milyen körtéket ismertek?

téli körte, héber körte,

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

olivelvaj körte szőlőfordul.
vajszőlő, zsemelatos, fűszeres ízű

Hallottak-e a következő körtefajtákról? Irják le színét, ízét, érési idejét.

Macskefejű vagy zsömlekörte, lappantós vagy leffantys, árpás, héber vagy bárányfarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmoskörte, Sándor-körte,

Egyéb:

Melyik fajtát aszalták?

héber

Milyen szilvafajtákat ismertek?

besztercei, zokény szemű (gömbölyű)

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

"aprósziva" /rózsaszín és fekete, nem magvaváló/,

sárga, zöld

hosszi sziva

sárga sziva

Milyen barackfélét ismertek?

/sáfránboroc, sárgaboroc, vérboroc, rózsaboroc, fehér boroc, kajszi,
francia boroc / szecseméti boroc, ?

Melyek a régi fajták?

borog, kajszi

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

/fekete mogy, cigánmogy, hólagos mogy / préndi

főrsiza mogy
májusi mogy - édes

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

/májusi, ropogós, hólagos / germesdorfi
badacsonyi őri cseresznye

Milyen répafélét ismertek? /helyi elnevezéssel/

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

Burgundi répa

Karórépa

Kerékrépa

Sárgarépa

Paszternák, paszternác

Fehérrépa

János répa
(hússal)

Petes répa

Cukorrépa

Munkás répa (csizó) } talánmogy
Menek répa } répósz
(mónodvetés)

Mióta termelnek paradicsomot?

emlékezem óta

Tartósítják-e rostán átnyomva, cseréptepsibe öntve és kemencében keményre megszáritva?

igen paradicsomot készítették : kemencés
utófonalással
is.

Mióta főzik be üvegekbe?

Kb 1920-tól

Milyen babfajtákat ismertek? /"borsó"/ Melyik milyen növésű, milyen külsejű?

Köztesnek vagy önállóan vetik? *önállóan és közteshez*

Szőlő közé vetették-e? *igen*

a./ "Guggos" növésű /"fehér, vajborsó, sárga borsó, gömbölyű, cifraborsó vagy kataborsó"/

b./ Futóborsó - /szajheborsó, lapos borsó, fehér borsó, békahátú stb./

*szpárga bab
szárnyas bab
bütykös bab
(szőlőben)*

*cusor borsó
expressz borsó (zöld)
viktória (sárga)*

*petiborsó (alacsony)
csillagborsó
(tökannyomány)*

T e j , t e j t e r m é k e k

1./ Hogyan nevezték az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot?
/tejföl, tejszín/

2./ Milyen edényben alvasztották a tejet? *eserék (szűk torkú)*
/tál, tejesfazék, sajtár/

3./ Készítettek-e a/ füstölt túrót? /Hogyan?/ *igen, megaltatták a tejet, limelegítették, mévelték, sórták, érlelték, füstölték.*
b/ keserű túrót? /diólevéllel/
nem

4./ Mennyire kell megaludnia a tejnek: lukacsosra, szivacsosra ~~szavó-~~
től teljesen elválóra v. lágyra /"toplós, májas"/ kenhető,

a/ túróhoz /rétesre, tésztára, palacsintára/

b/ aludt tej fogyasztásához - *májasra*

c/ füstölt túróhoz - *szavótól teljesen elválóra (oltó)*

d/ keserű túróhoz

e/ hány napig altatták télen, nyáron

az a levegő hőmérsékletétől függően.

5./ Ismerik-e a következő kifejezéseket:

a/ szerdék

b/ aggot tej - *bojzardás előtti tej*



- c/ vert tej - vajköpülés
 d/ megszugorodik a tej - nizor savanyú tejet
fonolnak.
- 6./ Füstölt túrót használtak-e megreszelve tésztára, vagy friss túróval keverve? nem használtak
- 7./ Fogyasztottak-e kemencében piritott túrót? nem
- 8./ Készítettek-e sávból is levest? Mi ennek a neve /habarék, katra-bonca/, kudari, gudari? igen, de csak a bregnyet.
- 9./ Készítettek-e házilag sajtot? Hogyan állították elő?
 a/ tehéntejből
 b/ júhtejből
 c/ házilag készült-e az oltó is?
 d/ csak saját használatra vagy eladásra is?
- 10./ Általános volt-e a két világháború között a vajköpülés?
 a/ az egész faluban
 b/ csak katolikusoknál
 c/ Cserép vagy faköpülő volt az elterjedtebb?

S e r t é s f e l d o l g o z á s

1. Pörkölték vagy forrázták a századfordulón a disznó bőrét?
2. Hasonfekve vagy hátonfekve./ill. függesztve/ darabolták-e a disznót?
3. Volt-e bontószék minden családnál, /csak egyeseknél/ vagy földön "zsupra ültetve" bontották a századfordulón?
4. Volt-e külön elnevezése a disznóbontást végző személynek? /bontó, disznóbontó, vagy böllér/. Vagy maga a gazda végezte a bontást? disznóölő
5. Él-e annak az emléke, hogy valamikor pásztort kértek fel a disznó bontására? nem
6. Milyen testrészek elnevezésére emlékeznek, melyik mit jelent?

/sódarab, láb, sunka, csánk, comb, top, takarója, szalonna, hát vagy zsirszalonna, oldalszalonna, hasaalla, bürkéje, pásztorpecsenyéje, fehérpecsenye, hosszúpecsenye, orgya, fősőfej, álla vagy alsófej,

osonk - sonka

top - húsdarab;

(sertésnél)
 nyarnd, combnál
 található

torka, alla-torka, ódalis, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese, bélzsir, tüdő, máj, sziv, nyúlakása, háj, hájkebel, fejcsont, fej-bőr, véri, pacal, katakönyeke,

Óra, szöme, foga, nyelve, torka, füle lépi, malactartója, töki vagy monya, vaszorája, hólaggya, meleggyürüje, farka.

nyúlakása - hájzsem, katarzönyöke - vaskél
pacal - gyomor,

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely ke-nésére használták-e?

8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?

9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?

bonzát, szalonnát, kolbászt.

10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik szalonnarészt? A húsadlyát

a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták?

b/ füstölték?

c/ sózták?

d/ kövesztették?

e/ kövesztették, vándóba tették és zsirral leöntötték?

11. Mióta készítenek lesütött húst? 30 éve

12. Mit töltöttek a disznó vékonybelébe?

a/ zsiros hagymás hajdina, kukorica lisztet. Ennek neve pl. lisztes csurka, tyurka,

b/ véres, zsiros kását,

c/ husaprólékot fűszerekkel, /paprika, fokhagyma, stb./

13. Készítettek-e májeshurkát? Mikor terjedt el? Készítettek, 30 éve terjedt el

14. Kérünk részletes leírást a liszteshurka, véreshurka, kolbász készítéséről: mi kerül bele, milyen fűszerekkel izesítik?

liszteshurka töltelése: liszt, zsír, magoránna, só
borjú, bors.

véreshurka töltelése: vér, paprika, só, magyarbors,
abólébe főzve

kolbász töltelése: vagdolt hús, fokhagyma, só
paprika, szarvas és őz
hús.

15. Ismerik-e a gömböc kifejezést? Mit jelent?
 a/ a gyomort, vagy a katakönyökét, vastagbél vége, kövesztőlében főtt kásával megtöltött ételt,
 b/ a gyomort kövesztett bürkével, hussal, szalonnával, esetleg májjal, vesével megtöltve, mindez füstölve.
16. Főztek-e levest a disznóölési kövesztőléből? *főztek: bawanyui levest*
 Mi ennek a neve? Gornyasztó, gornyadó.
17. Hívták-e pecsönyének a nyárson sült szalonnát?
nem
18. Mikor kezdtek rántott húst, fasírtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először?
19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjúhúst? Vegyítették-e a kolbászban vadhússal a húsaprólékot?
igen, őz és borsos hússal
20. Általános volt-e a községben a birka hus fogyasztása?
igen, soz volt a birka

H á z a s s á g k ö t é s e k - anyakönyvek vizsgálata alapján. /+/

A kiválasztott községekhez meg kell nézni annak a plebániának anyakönyveit, melyhez tartozott a XVIII-XIX. században. A házassági kapcsolatok feltárására három időmetszetben loo-loo adat szükséges. Saját falujabeli-jeésmás falubelivel kötött házasságok aránya szükséges.

1./ Házassági kapcsolatok %-os megoszlása loo adat alapján egy plebániához tartozó községekben:

saját falubelivel /endogámia/, más falubelivel /exogámia/ kötött házasságok, községenként sorravéve

- a/ 1780-1810 között 1-2 évben
- b/ 1840-1850 között "
- c/ 1900-1910 között "

2./ Házasságkötések időpontja a fenti három időmetszetben 2-3 év adatait figyelembe véve /pl. 1781-83, 1840-42, 1908-10/

a/ melyik hónapban, hány házasság kötött?

b/ milyen koru a legtöbb házasságkötés?

3./ Községekben belül tapasztalható elkülönülések?

a/ emlékeznek-e arra, hogy egy községen belül voltak-e olyan falurészek, amelyek egymás között nem házasodtak?

Ennek oka: gazdasági, vallási, egyéb?

b/ Mely községekben jelentett gazdasági emelkedést a férjhezmenés, vagy vónak menés?

/+/ Az első két pont adatainak megválasztásához annak a plebániának vagy perókiának az anyakönyvét kell megnézni, amelyhez a XVIII-XIX. században tartozott. A vizsgálat egyben azokra a községekre, pusztákra is kiterjed, melyekkel a község kapcsolatot tartott házasságkötések révén.

N é v a d á s

- 1./ Keresztnév, Névgyakoriság keresztelő anyakönyvek alapján katolikus, református, evangélikus lakosságnál 100 adat alapján három időmet-szetben férfiaknál és nőknél
 - a/ 1780 - 1810 között 1-2 évben
 - b/ 1840 - 1850 között "
 - c/ 1910 - 1920 között "
- 2./ Melyek voltak a községben a keresztnévadás szokásai?
/emlékezet szerint/

	első szülött	másodszülött	a többinél
a/ apja vagy anyja nevéreől	apja		
b/ nagyszülei nevéreől			
c/ keresztszüleiről		keresztelő	
d/ naptári időpont szerint a születéshez közeleső névnap választása			
e/ bibliai név /mely vallás- nál/			
f/ szentek neveiről /mely vallásnál/			
g/ egyéb			egyéb

H a l á l o k a i

Anyakönyvi bejegyzések alapján /parókiákon, plebánián/ három év kiválasztásával kérünk felsorolást /általában 1820 után jelzik a halál okait/

- a/ 1820-as évekből egy évben
- b/ 1840 körül "
- c/ 1900 körül "
- d/ bejegyzések az anyakönyvben vagy más egyházi iratban járványokra vonatkozóan:

Temető helye, részei, beosztása

1./ Él-e annak emléke, hogy valamikor a temető a község belterületén, vagy éppen a templom körül volt?

A temető most is a község belterületén van.

2./ Van-e jelenleg több temető a község határában?

A község határában 2 temető van.

a/ Ezek milyen korúak?

Az egyik új, a másik régi.

b/ Magaslátón, kiemelkedésen helyezkednek-e el? igen

c/ Milyen tájolásuk a sírok?

Észak-dél, kelet-nyugat.

3./ A különböző felekezetűeknek külön temetője vagy külön temetőrésze volt-e?

Külön temető van: református, katolikus

4./ Voltak-e a temetőben un. főhelyek? Melyek ezek?

voltak, kripták

Kik temetkeztek ide? /jómódu vagy őslakós családok, nemesek, előljárók, vagy akik meg tudják fizetni/

5./ Volt-e olyan törekvés, hogy egy családhoz, egy rokonsághoz tartozók egymáshoz közel meghatározott rendben temetkeztek?

családtagokhoz fenntartott hely volt.

6./ Volt-e a gyermekeknek külön temetőrésze?

volt

7./ Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosokat?

A temető szélére

8./ Mivel kerítették a temetőt /árok, lycium, orgonabokrok, gyertyánsor, stb./

9./ Temetkeztek-e a temetőn kívül is?

nem

10./ Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a halott lábához? /akác, ecetfa, bálványfa, szomorufűz, istenfa/.

11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?

néfelejcs, orgona, örvöska, bánsonyvirág

12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiiek?

nincsenek

S i r j e l , s i r

1./ Milyen sirjeleket ismernek? *kereszt, fejfa, sírba, kriptá, szíjafa*

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és díszítéseket.

a/ Hogyan nevezik a halott feje fölé tett jelet?
/sirkereszt, kereszt, fejfa, gombfa, fondor, sirkő, stb./

b/ Volt-e különbség a férfi és nő sirjele között?
szatolikusnak, reformátusoknak
/kérjük lerajzolni, vagy lefotózni!/
nem

c/ Milyen sirjele volt a gyermekeknek? Kisebb-e mint a felnőtteké, vagy ugyanakkora? Megkülönböztették-e, hogy fiúé, vagy lányé?

d/ Milyen elnevezései vannak a sirjel részeinek?

e/ Irtak-e, véstek-e olyan jeleket a fejfába, sirkeresztre, mely a halott egykori foglalkozására utal?

f/ Ismeretesek-e hosszabb verses feliratok, a fejfán sirjelen?

*nem, helyi fűfő
kabl. kereszt*

g/ Festették-e a sirjeleket- fejfát, sirkeresztet?

h/ Emlékeznek-e arra, hogy a koporsót valamilyen színűre befestették volna?
gyerekeknek: kék, öregeknek: fekete
fekete a tölgyszínt fenyertől

2./ Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

Rajzoljuk le méretekkel. Volt-e különbség másféle felekezetűek sirhantjai között?
A méretük különbözőes voltak.

3./ Emlékeznek-e arra, hogy korábban nem szívesen tetettek sirkövet, féltek attól, hogy azt hurcolja a halott a tulvilágon?

4./ Tettek-e a koporsóba örömvirágot? *nem*

5./ Kik ásták a sirt, volt-e ünnepélyes hivogatás erre a munkára? *nem*

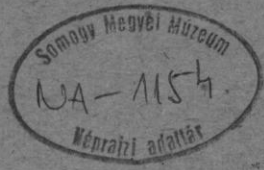
6./ Ástak-e házaspár esetén vagy közeli családtagoknál jobbra vagy balra mellékgödrot /kadar, gadar/ a sirba, hogy elférjen egymás mellett két koporsó? *aki kívánta*

Adattár: 3589/1977

RRM: IV/60/2.



51-32



Óroshegyi Attila
Jánoscsanak M. gimnázium II b.
Somogyjád



Fogy. ár: Ft 1,80

Áru és cserékesztésleltár kapcsolat



I. Eladás:

1. e.: A két világháború között
Szerecs tejgyűjtő (vegyesüzemű)
Fartói tejgyűjtő
Ezek helybéliek voltak.
Ezután jött létre a tejszövetkezet.
3. A férfiak gabona, burgonya
pálinka, ló, csikó, tehén, borjú,
dísznévadó eladásával, az
asszonyok tojás, tej, gyümölcs,
konyhabetéi vetemények elad-
ásával szereztek pénzt.
4. mézdarázók: Kaposvár és
környékéről, vágynyaló állat felv.
Szepcsek: Kaposvár és
környéke, igarond, tejelő,
és tenyésztő állatok felvásárlása

A közösségben volt Feltűnő, Tejszövet-
kezet, Pálinka főzés felében,
Ezenkívül még volt tyúkórák és
tejgyűjtő

2.

5,0, Dombai: tozácsmester
híres hímes vásznat szót

Szoda: butor és épület osztalos

Buzsázi János: bogár

Tardos István: bölcsész

Ozint

Papp

Keresztes

} községi zandcsók

Zrínyi János: bogár

Győr's Sándor (pótol): zöműves

Győr's Anna : zöműves

b, Ezek megrendelésre dolgoztak
a zöműző falvakban.

c, Az iparosok nem valószínű,
hanem megrendelésre dolgoztak.

II. Beszekerés:

1. a, b, dinnye szoci, teendőjő cigány
Eddérd, Bogátról.

fontos kosarozó, ferező, szék,
jelenségek, fontos kitorozó, szék,
mordó; Búról

parvizás halas

hagyomány

• bicskás

bosnyák: barátság; nyakba
okozható árulészet

"Háromért, nem ötér, pedig üzénötöt ér
Háromézer korona az ára

Aki nem vesz, ne boldogja!"

(bicskás, vésésos
bosnyák árú vers)

"Légyen sógor!"

egy kintálta az
árúját a bosnyák
árú.

4.

2, Vásáron szerezték be: kolomp, csizma, papucs, kendő, csece-bevásár, képer, vízszű, ruha, méterrut, szobrok, ögyűrű, lónevelő, szabd és cipész druz, A kézfertő anyagot káposztáron szerezték be.

3, A községben március 14.-én, és júniusban és október 5.-én volt vásár

Vásári indéesség volt a daci zonyha, étel, ital drusítás,
(Sült húska, zollósz, hús, sör, bor),
(Terített asztalok, padok sötötök)

5.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban



1, Jörmag üdő volt helyben.

(Dönyei István munkás)

tejfölös borsólevés

tömör olajos étel

olajos köpöska

szaláta, krumpli olajjal

használtak: ropogtató és repce olajat

csináltak habarókat olajjal, vajjal

90% tehen volt a földben, vajot közül-

tek az országban

tejtölt, túrót, vajot használtak

a főzéshez.

3, Katolikusoknál: hánvazó szerda

nagy péntek

vigilia

minden péntek

a legfontosabb böjti napok

Reformátusoknál: nagy péntek

6.

Teológiai különbségek a katolikusok, reformátusok között - kultúrájában
a szócsoporton

A katolikusok és a reformátusok közötti különbségek a kultúrájukban is megmutatkoznak. A katolikus kultúra erősen hierarchikus és tradícióra épül, míg a református kultúra inkább a személyes vallásosságra és a bibliai alapokra épül. A katolikusok a pápát tekintik a földi egyház fejének, míg a reformátusok a bibliai tanításokat tartják a legfontosabbnak. A liturgia és az ünnepségek is eltérőek a két egyház között.

Az ünnepségek során a katolikusok a szentmise keretében emlékeznek meg azokról az eseményekről, amelyek a keresztény történelem fontos állomásai. A reformátusok pedig inkább a bibliai történetekre és a tanításokra helyezik a hangsúlyt. A két egyház közötti különbségek a kultúrájukban is megmutatkoznak, hiszen a katolikusok inkább a hagyományokra, míg a reformátusok inkább a bibliai alapokra épülnek.

Az ünnepségek során a katolikusok a szentmise keretében emlékeznek meg azokról az eseményekről, amelyek a keresztény történelem fontos állomásai. A reformátusok pedig inkább a bibliai történetekre és a tanításokra helyezik a hangsúlyt. A két egyház közötti különbségek a kultúrájukban is megmutatkoznak, hiszen a katolikusok inkább a hagyományokra, míg a reformátusok inkább a bibliai alapokra épülnek.



Bücsű

- 1, katolikusok, reformátusok, Jehovisták,
- 2, Andocs, Segesd, Sümeg, Gyüd.

A Bücsűra processiókkal, gyalog, kórszólókkal, pappal, köntörral elbocsátással mentek.

Ezek ünnepi öltözékben mentek.

Bücsűs jelvény a kereszt volt, s ezt legelől vitték.

- 3, Gyerekeknek bábolvasót, szentképeket szobrokat, szerszámokat, émezetet, autortát,

c, Az útra adott virsét, kuglófot, belt tértát vitték kosárban,

A Somogyjádi bücsű keletkezéséről:

A katolikus községekben, így Ósztatónban is volt bücsű. Jádán még nem volt. Egyik vasárnapra a bücsűs kirakodóház use nem volt hova menniük, mert csak egy hét múlva következett

8.

az osztályos bicsú, s ezért jaldon
 telepedez le. Az osztályos előjárók
 kérték őket, hogy pakoljanak ki, s ezzel
 szerezzék örömet a baktódnak.
 Az osztályos jól sikerült, hogy kérték őket
 minden évben az osztályos bicsú
 előtti vásárnap, szent Mihály előtti
 vásárnap, döröl - kora jöjjenek meg,
 ringlissel, állóval, sátorokkal, hogy
 jaldon is legyen bicsúja.

Bicsújáró divatos a rokonlátogatás,
 vendéglátás, bál, mulatók.