

Összeállító: LAKY KATALIN

Összeállítás ideje: 1976.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZETÜGGÉSEK KÉTHELY KÖZSÉGÉBEN

18 lap

Földrajzi mutató: KÉTHELY

Szakmutató: XXXIII. t.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3599-es TETELE ALÓL

Néprajzi összefüggések községünkben és fin.
környezetében

Adattár: 3599/1977
QRM: III/11/24.

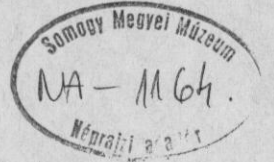


a község neve: Kéthely

adatlépték: Slavicki János 65 evs.
Laló Lajos 92 evs.
Slavicki János 73 evs.

Áru- és kereskedelmi kapcsolatok

I. Eladás:



- 1, a gabonát, kukoricát és burgonyát
Marsaliba vitték a piacra.
a bort a községben élő zsidókereske-
dők vásárolták meg.
Gyümölcsöt, diót és mákot a helyi
piacokra hozták.
a tejet a csarnokba hozták, a csarnok
volt a tej összegyűjtője.
a Marsali piacra vitték még barom-
fit, tejterméket is.
a tojást tőrások vásárolták meg, akik
kocsival jártak a falvát.
Kéthelyről a kőfaasszonyok Pestre is hozták
fel tojást eladásra.
Fonyódi halasok árutár a faluban a
halat.
- 2, állatvásárok Marsaliban, Kéthelyen
és Balatonszentgyörgyön voltak.
Itt lehetett venni lovat, marhát, bor-
jút és birkát.
Marsaliban ezenkívül minden pénteken



disznó piac is volt. Ide csoportosan hajtották az állatokat.

A faluban olasz és német markakereskedők is vásároltak (†) szarvasmarhát.

3) A gardák sok állatot tartottak, valamint sok gabonát termeltek, s ezek eladásakor jutottak pénzhez.

A gardaasszonyok gyümölcs eladásából szereztek pénzt.

Ottan túró, sajtot és vajot készítettek, baromfit neveltek és ezeket a helybeli kisebb piacokon eladták.

4) A faluba csak az I. vh. után jártak állatkereskedők és tirások.

↓
német és olasz

A tirások a szomszéd községekből jöttek, pl: Balatonújfaluról és Marcaliból.

Az 1940-es években a csarnokban túró tejfölt készítettek, ezeket kordókba gyűjtötték össze, majd kihordták a vasútállomásra, onnan pedig vitték értékesíteni.

5) A falu iparosai közül a kőművesek, asztalosok, ácsok és bográrok vállaltak munkát a szomszédos falvakban is.

Nemcsak környékbeli piacokra jártak, hanem elmentek Kaposvárra, Szakácsi-
ba, Lengyeltötiba és Somogyvárra is a vá-





sarokra. Az 1. vh. előtt gyalog jártak el
Horvátországba.

II. Beszerezés

- 1, a községbe más országrészből is jöttek áru-
sok. Így pl: Erdélyből — gyolcsosok, vásznasok
a környékről teknővájó cigányok, tótok jöt-
tek. A tótok bádogosok, foltozók voltak.
Olcsó yancsir (a nép neverte így őket, mert
mindig azt kiabálták az utcán, hogy ők
olcsón adnak mindent), — ők türröt, ollót,
birkát, borotvát árultak.
Tüvesasszonyok is járták a falut. A deve-
csi erdőből hozták az eresző fűvet.
- 2, az asztalossal készítették a bitort, bá-
dát és székét.
Cirknót és „lábbelit” a szektornál, cipész-
nél vették, vagy a piacon, vásáron.
A kályhát a boltban vásárolták.
- 3, a községben minden hétfőn volt piac.
Ősszel és tavasszal is egy alkalommal
vásárt is rendeztek.
Marszaliban márc-, május-, július-, és októ-
berben nagyobb vásár volt. Minden
pénteken pedig disznópiac volt. (Ez még
ma is szokás) Keszthelyen és B. Szentgyörgy-
győn ősszel és tavasszal volt nagy vásár.
Keszthelyen havonta is szoktak vásárt tar-
tani. Itt lehetett venni edényeket, cipőt,
ruhát és természetesen különböző állatot is.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

1, az I. vh. előtt a böjti napokon kívül, tökmagolajjal vagy vajjal főzött ételleket ettek. Ezek közül most néhányat felsorolok. Különböző tésztafélék, vajjal sült oldalas, kurovia prósa, kurovia gánica, tejes metelt leves, tejfőlés krumpli leves, krumplis gánica, sóbaborsóba leves, savanykásoséta sültkrumplival. ?

E néhány adatból is láthatjuk, hogy a böjti ételér egyszerű, szegényes ételér voltak. Sok tejes ételt fogyasztottak ilyenkor.

2, a község lakói túlnyomórészt katolikusok, s így csak ezek böjti napjait sorolom fel.

A legszigorúbb böjt a nagyböjt volt.

vagyis: karvária-szerda

nagy csütörtök (torhos, uszka)

nagy péntek

nagyszombat

Böjti nap volt még: minden szerda és péntek

A böjti napokon nem ettek húst, zsíros ételleket, csak sóbaborsóba levest esetleg halat és a már előbb leírt böjti ételleket.

A nagyböjt alkalmával tejes ételt fogyasztottak. Karvária-szerdán zsíros kávéval

ételt sem fogyasztottak.

pl: it húshagyó kedden készült fánkól ha maradt, azt csak torros sütőtörőn ették meg, vagy pedig csak a nagy böjt után vasárnap fogyasztották el.

Felekezeti különbséget a katolikusok, reformátusok lakáskultúrájában a száradfordulón.

1) A katolikus vallásra utaló berendezési tárgyak voltak a környéken. Ilyenek pl: zenélő kőper, Szűz Mária, vagy a Szent család képével bírsói hegytárgyak, szinesüvegphatár, díszes gyertyatartók a templomban vagy szobában találhatóak meg.

Házi áldást a falra arasztották. Jézus szíve képét (háziáldás) az ajtó fölé tették. Itt feszületet, talpas keresztet is a szobában helyeztek el.

2) Két utcai ablak között a falon szentképét helyezték el. Ezek Szűz Mária, Mária Magdolna, és a Szent családot ábrázolták. Az ajtó fölé feszületet, kisragyabot és szentképet tettek.

A bejárat mellett szenteltvíztartó volt. A konyhában szentes falvédőket tartott fel a falra. Ezek ruhából készülték és volt rajta valamilyen irás is.

Bücsük

1) A községben csak egy fajta felekezeti élet volt.

2) A katolikusok csoportosan a község többi lakóival együtt jártak a bücsüre.

Még a távolabbi helységekre is gyalogmenter processióval. Gyakran más községektől is csatlakoztak hozzájuk, egészen úton évekkel, imádkoztak.

A menet elején szentszászok voltak.

A következő bücsüre jártak el:

Szeged, Andócs, Kéthely és Siineg.

Ezek elég távol esnek Kéthelytől, ezért már pénteken el szoktak menni és csak kétfelőn jöttek haza erejük a bücsüről.

A faluban is volt bücsü, ahova természetesen mindenki a családjával ment el.

A faluban nem akarták ki a községre jellemző népviseletet, s ezért a bücsüre is mindenki olyan ruhában ment amilyen volt. Sem a nőknél sem a férfiaknál nem volt egységes öltözet.

A nők általában kontyba tűzték fel a hajukat, bőszoronyát, alsószoronyát kötötték. A férfiaknál szoros volt a mellény viselet.



3) A búcsóból keletkezett, olaszt, külön-
féle szentes tárgyakat hoztak.

Gyerekeknek hoztak hoxni nőréskalács-
húsdot, bábrát, bábszövet, nőréska-
lácsot és bábbabát, édessegeret.

Akkorokat és emberket külön ajándéket
nem hoztak (adta) adni.

Ha búcsúba mentek, mindig vitték ma-
gukkal egy kis enivalót a társaságban,
szatyorban. Vitték pl. szalonnát, gyümöl-
vöt esetleg még csirkét is, kenyert.
Az enivalót kulacsban vitték, or le-
hellett víz vagy bor.

Építkezés

1) A község legrégebb lakóháza emlékeret
szent a mai Tsz. uoda épülete, amely
a kunyadi (Karlack) gróf kastélya volt,
és a Krausk-ház: Arany János u. 9. sz.
Ez a ház is a gróf tulajdona volt.
Pontosan nem tudják a korát, de kb. 100
évesen.

A Hegyalja utcában is van egy nagyon régi
ház, melynek még tömés falai vannak,
de már nagyon felhagyottak, s így már
nem látni, hogy régi.

A volt tulajdonos torona még él és ő

mondta el.

Színtén régi ház a Kunyadi utca 12. alatti házban, mely a falu első házaik közé tartozik.

A száradfordulón gyakoribb volt a füstös-konyhás ház a faluban.

A községben nem alakultak ki a társadalmi réteget különböző falusi részek. Mindenki oda épült, ahol kapott telket. Így a faluban nem volt elkülönülve a leggényesebb és gazdagabb, iparos réteg.

Milyen szőlőfajtákat ismertek?

A követreői szőlőfajta az 1900-as években volt az ismert.

Bajorszőlő - fehér, tökszőlő - fehér, burgondi - fekete és kadarka.

A követreői szőlőre emlékeztek még. Ezek még jellemző is vannak.

Sárfehér szőlő a termesztés ideje XX. sz. eleje. Budai zöld, vörös dinka, kadarka, kecske-csü, öröszemű, Otello, Szabella, Terete noka, Terete- és pítos delavera, Saszla, léres — még ma is vannak ezek a szőlőfajta.



Milyen almafajtákat ismertek?

Piros - fehér pogácsa alma, kecskerösti alma (helyi elnevezés), Kanadai ranett, borsalma, tökalma; Ezek régebbi fajták.

A következő fajták újabbak, már a II. v.h. idején ismerték őket.

Batul, jónatán, hissvéti rozmaring, deli-cess, starking, kondon pepi, arany pameen.

<u>neve</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érsi ideje</u>
Tökalma	— cipa	kissé savanykás	november
szentiványi ? alma	— fehér apró	savanykás édes	júni 23.
borsalma	— sárga	fanyar	november
hissvéti rozmaring ?	— fehér	édesrís	szept. okt.
pogácsa alma	piros, fehér	fanyarítás	november

És édes almát aszalták.

Milyen körtéket ismertek?

A következő körtéket ismerték.

Héber körté, Kálman körté, Auror körté, füge-körté, árpás körté, búzai körté, szegfű körté, téli körté, vassárv körté, vajkörté és Sándor körté. Ezek közül nagyon sok még ma is van.

<u>Leírás</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érés ideje</u>
Sárgakörte —	sárgásbar- na	édes lédes	július és szeptember
Árpás —	fehér	édes	július
Héber —	zöldes	enyhén fojtós v. édes	augustus
Pergamenkörte —	vörösa barna	kamatos lédes	július
Cukorkörte —	sárga, piros	édes arórizú	augustus sept.
Füge körte —	halvány sárga;	édes, apró;	augustus
Biraérokörte —	barnás;	édes, apró;	július
Szegefűkörte —	sárga;	kamatos, apró;	július
Vajkörte —	sárga;	édes, lédes;	aug. 15 körül és októberben
Nagyaranykörte —	sárga kissé piros	édes;	augustus 15.
Császárkörte —	sárga, piros,	kamatos,	ősszel

A biraérok- és arpaérok körteket szőlővel asszal-
li.

Milyen szilvafajtákat ismerlek?

Mérs szilva, ringlő szilva, dobzó, hosszú szilva,
sárga szilva, aprószilva. Ezek voltak a
régibbi fajták, de sokat még ma is ismernek.
A következő fajták az újabbak: vörösszilva, tö-
rök szilva és besztencei szilva.



Milyen barackféléket ismeretek?

Régibbi fajta barackok a követrezők:
rózsaboroc, ananászi, kajsi, franciaboroc
sárgaboroc, vörboroc.

Milyen meggyfajták voltak a leggyarab-
sabbak?

Sárgos meggy, cigánymeggy, pándorfi (pándoli)
meggy, fekete meggy.

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak
leginkább?

Hólyagos cseresznyét, májusi cseresznyét és
topogós cseresznyét ettek. A topogós cseresznyét
tették el télire is.

Milyen répa-féléket ismeretek?

Burgundi — savanyítottár	} ezeket használták fel táplálkozás- ra.
Karórépa	
Kerekrépa — savanyítottár	
Sárgarépa — leveles, főzelék	
Cuorrépa	
Céklarépa — savanyítottár	

Paradicsomot már az 1900-as években
is termeltek, és befőzték üvegekbe.

Tej, tejtermékek

1, Az édes tej tejelel összegyűlt csiradék a tejszín.

2, A tejet tejesfazékban oltasztották.

3, Füstölt túró készítették.

A készítés menete: a túróval összegyűjtött a hőmélyt, papírrát, só. Majd állni hagy-
ták, addig amíg (~~az~~) nem kezdett keseredni.
Aztán csomó aláruva formálták, és fel-
sázták a füstbe. 2-3 napig füstölték.

4, A túróhoz májassa kell megalkodnia a tejszín, a füstölt túróhoz szintén és az aludt tej fogyasztásához is.

Télen is és nyáron is ha megfelelőke-
lyen volt a nap alatt megalkudt a tej.

5, Amikor túlalszik a tej, igen savanyú
lesz, akkor szokták azt mondani, hogy
megsárgorodik a tej.

Hárasságkötésér — anyaggyűjtés vizsgálata
alapján

1, Hárassági kapcsolatok %-os megoszlása 100 adat alapján.

1780 — 1810 között 1-2 éven vizsgálva

másfalubelivel, sajátfalubelivel kötött hárasságok
30% 70%

1840 — 1850 között 1-2 éven vizsgálva

más falubelivel, saját falubelivel
35% 65%

1900 — 1910 között 1-2 éven vizsgálva

más falubelivel, saját falubelivel
42% 58%

2, Hárasságkötésér időpontja, a fenti körök
időmetszetben 2-3 év adatait figyelembe
véve.

1781-83. összesen 66 hárasság köttetett
a legtöbb februárban, januárban
kevésbé márciusban, júniusban és
novemberben. A többi hónapban nem kö-

töttek házaságot. A házaságok kora nincs feltüntetve.

1840-42. Összesen 125 házaság volt.

januárban : 35	februárban : 38
márciusban : 1	áprilisban : 4
májusban : 19	júniusban : 1
augusztusban : 1	szeptemberben : 3
októberben : 5	novemberben : 18

1908-1910. Összesen 178 házaságot kötöttek.

januárban : 20	februárban : 35
márciusban : 6	áprilisban : 23
májusban : 36	júniusban : 17
júliusban : 4	augusztusban : 1
szeptemberben : 10	októberben : 8
novemberben : 17	decemberben : 1

3) A községben belül tapasztalható elkülönüléset?

A községben nem voltak olyan falusiasztatok
amelyek egymás között nem házasodtak.

Névadás

- 1) Keresztneve, névgyaroriság keresztelő anyakönyvek
alapján, férfiaknál és nőknél melyek voltak
a legtöbbször előforduló keresztnevek.
Korok adat alapján kell vizsgálni.



1780 - 1810. körött 1-2 ében

~~nővér~~
 Anna
 Katalin
 Erzsébet
 Júlia

~~férjaraál~~
 János, József
 István
 Mihály

1810 - 1850. körött 1-2 ében

Júli
 Anna
 Rózi
 Erse, Teréz

József
 János
 István
 Ferenc

1910 - 1920. körött 1-2 ében

Mária
 Blona
 Teréz
 Margit, Júlia

István
 János
 Ferenc
 Gyula, Pál

2) A keresztnevéadás szokásai a községben.

Előszülött gyermeket apja vagy anyja nevéből neverték el.

Másodszülött gyermeket keresztneveiből vagy a nagyszüleitől.

Itt többinél a kaptári időpont szerint a születéskor közeleső névből neverték el. Mindegyik esetben a katolikusorvossal védőszentje nevét is bejegyezték az anyakönyvbe. (f)

Halál okai

1820-as évekből egy évben } nem volt jele
1840-as évekből egy évben }

1900 körül egy évben hivatalosan a halál okai: a leggyakoribb volt a vesecünettel gyengeség, tüdővész, tüdőgyulladás, tüdőgumórot

emeren kívül: sorvadás

végelgyöngülés

gyermek arszály

melhártyagyulladás

viskót, vérhas, hasmenés

görsök

gyermekragy kór

Bejegyezve találta a halál okai közt a gyomorrágot és májrágot is.

Temető helye, részei, beosztása

- 1, a temető valamilyen a község belterületén, pontosan a templom körül volt.
- 2, a község határában ma már egy másik temető van ez egy kiemelkedésen, magasabb helyen fekszik. A régi temetőt ma már nem használják. Az új temetőbe is már több mint 100 éve temetkez, a sírok többsége K-Ny. irányban van.



- 3, A falu határában egy kiemelkedő má-
gaslaton található a kisdó temető.
Ide csak a kisdókat temették el. Ez a
temető is már nagyon régi, de még a
krok megvan.
- 4, A temetőben volt az főhely, ide a gar-
dagok temették el egész családjával együtt.
A papokat, egyházi előjárókat is ide
temették.
- 5, A szegényebb körében nem volt olyan törek-
vés, hogy az egész család, sorozás egymáshoz
közel legyen eltemetve. A gazdagabbak, ^{pedig} főmódu-
s arud már igen.
- 6, A gyermekeknek külön nem volt temetőre,
csak mindig ha gyermeket temettek, akkor
egy új sorba temették, mert a felnőtteknek
a koporsója nagyobb helyet foglalt el
mint a gyermekeké. S így egységes volt
a sor is.
- 7, A szegényeket a temetőbe temették. Az
öngyilkosokat a temető árkába, a gyepűbe
temették el, és nem is határozották ki
őket.
- 8, A temetőt sövénykerítés vette körül.
A sövény lehetett orgonaborsóból, puspámból.
- 9, A temetőn kívül nem temették el.

10. A temetőben nem voltak gyümölcsfák, csak gesztenyefák voltak. A halott lábához szelencét, sószafát, puskánt és szomonifűzetet kötöttek ültetni.
11. A sírok mindenképp olyan virágot ültetnek amelyeket arany. pl: Aroácska, krizantém, öszirózsa, szegfű, muskátli, kardvirág.
12. A temetőben található régi sírok, sírmelekek, kesztyűk. Ezek kb. 100 évesek lehetnek.

Síjél, sír

1. A halott feje fölé fejfát tesznek. Férfi és nő síjél között nem volt alanyi-
lag különbség.
A gyermek fejfája kisebb volt a felnőtté-
ténél, de nem különbözött meg, hogy
fiú vagy lány.
A halott foglalkozására a fejfán semmi-
féle jellel nem utaltak.
A fejfára nem kötöttek verses feliratokat
ism, csak a sírmelekre. Ezek 2-3 soros
feliratok.
A síjéleket nem festették, sőt a koporsót
sem. A faluban volt hivatalos sírásó, ahol
nem volt, ott a rokonság ásta meg a sírt.