



gyűjtő: PONGRÁCZ VILMOS

gyűjtés ideje: 1976.

TART.: ARM ÉS CSEREKERESKEDELMI KAPCSOLATOK
CSÁKÁNY KÖZSÉGEBEN

21 lap

Földrajzi mutató: CSAKÁNY

Számlutató: IX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

RELTÁKORÁS

ÁTVEVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3670-es TÉTELE ALÓL



Áru és cserekereskedelmi kapcsolatok.

I. Eladás.

- 1.a/ Az első világháború előtt gabonát és kukoricát a Marcali piacra vitték eladásra. A két világháború között szintén, a "Futura" helyi beindításáig. Felesleges terményüket itt értékesítették hatósági áron.
- b,c,d/ Tárgytalan.
- e/ Tejterméket az első világháború előtt Marcaliban értékesítették, a két világháború között Nemesvidon, amíg megalakult a helyi tejgyűjtő szövetkezet. Ekkor Nagykanizsára szállították a tejet.
- f/ Baromfit, tojást Marcaliban értékesítették.
- g/ Tárgytalan.
- 2.a,b/ Lovat, marhát, borjút a Marcali, Nemesvidi, kiskomáromi és böhönyei vásárokon adtak el és vettek.
- c,d/ Tárgytalan.
3. A gazdák borju, tehén, ökör és ló eladásából, a gazdasszonyok tejtermék, tojás, baromfi értékesítéséből szereztek pénzt.
4. Ökör, tehén, borju felvásárlók Keszthely, Marcali és Nemesvidről, tyukászok Szőkedencsről jöttek. A rendszer változással mindez megszűnt, hatósági vonalra terelődött.
5. Igen. Kovács László kádármester. Nemesvid és Szőkedencs lakóinak is készített hordót, kádat. Vásárokra nem járt. és községeknek nem dolgozott mert ott is voltak kádárok.

II. Beszerzés.

1.a/ Üvegező, drótozó-foltozó tótok Trencsén megyéből jöttek, cserépedény /fazék, tál, korsó/ árusok sümegről, hagyma-árusok Nagykanizsáról.

b/ Teknővájó cigányok Nagyszakácsi és Szőkedencs községek-ből.

2. Marcali és Nemesvid boltjaiban.

3. Csákányban aug.15én volt és van bucsuvásár.Csizmát, cipőt, alsó és felsőruházatot, butorokat, cserép és bádog-edényeket vásároltak.Helyi eladó nem volt a bucsuvásárban 1950 óta a bucsuvásár csak csecse-beccék és édességek felhozatalára apadt.

4

Felekezeti különbségek a táplálkozásban.

1. községben csak rom.kat.vallásuak éltek és élnek. Bőjtös ételeik az első világháboru előtt:
 - Savanyu káposzta nyersen vagy főzve, tökmagolajjal leöntve.
 - Főtt burgonya olajjal leöntve.
 - Főtt aszaltszilva, alma./szükücs /
 - Tojással gyurt és sodort laskatésztát tenyérnyi darabokra felmetélték, tűzhelyen megsütötték majd szükücs levébe mártották és törött, cukrozott mákban megforgatták.
2. a/ Vajjal nem főztek.
 - b/ Tökmagolajjal igen.
 - c/ Rántás helyett tejfölös, lisztes habarást készítettek a levesbe.
 - d/ Halat olajon sütöttek.
3. Hamvazószerda és Nagypéntek.
- 4 a/ A szegényebbek nem bőjti napokon is főztek tökmagolajjal.
 - b/ Habart levest készítettek.
 - c. Halat kevesen fogyasztottak.

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

1. Csak katolikusok vonatkozásában, az ágyfejnél elhelyezett
imazsámoly.

a/ Krisztust, Máriát, Szt. Józsefet és Szt. Antalt ábrázoló
olajnyomatok.

d/ Zenélő képek " A keresztfához megyek " c. énekkel.

f/ Házi áldás; Hol hit ott szeretet,
hol szeretet ott béke,
hol béke ott áldás,
hol áldás ott Isten,
hol Isten ott szükség nincsen.

g/ Ferencz József és Vilmos császár arcképei.

2. a/ Gipsz szobrok, szentképek, családi fényképek.

b/ Ágyak fölé esküvői vagy katonai szolgálatom emlékére
fényképek.

c/ Bejárat mellett szenteltviztartó volt.

6

Bucsuk.

1. A községben csak rom.kat.vallásuak laknak.
2. Segesd, Sümeg, Andocsra Mária nevenapja bucsura, Nagyszakácsiba Szt.István napi bucsura és Keszthelyre Szt.Teréz bucsujára.
 - a/Némelyik család szekéren.
 - b/Többnyire azonban csoportosan gyalog.
 - c/ Nem.
 - d/ Nagyszakácsi községbe.
 - e/ Ünnepi öltözékben, templomi zászlókkal, kereszttel. Mezitláb mentek, cipőt, sarut a község szélső házaihoz érve huzták fel
- 3.a/ Szenteltvizeztartót, olvasót, szentképet, 0.5 l.kis korsót /cserépből/ és mézespogácsát.
 - b/ Férfinak kis korsót, asszonynak olvasót, fiúnak mézespogácsát lánynak szintén és szentképet.
 - c/ Kis kosárban vagy kenyeres ruhában sült hus, kalács vagy kőtestészta, gyümölcs, olyik-másiknak kis üveg bor.
4. Tárgytalan.

7

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején.

A községben csak rom.kat.vallásu lakósság él.

1. a/b/ Hajviselet: fonott haj, kontyba felcsavarva. Asszonyok fejkendőket kötöttek.
 - c/ Lányoknak rózsaszín vagy égszínkéék bluz, zöld vagy világosbarna alj. Asszonyoknak szürke vagy fekete alj, fekete bluz.
 - d. Kisbundát nem ismerik. Felső kabát /bekecs/ szürke vagy fekete posztóból szabva díszítés nélkül.
 - e/ Tárgytalan.
2. a/ Szürke vagy fekete mellény vékonyabb posztóból, díszítés nélkül.
 - b/ Kis kabát barna vagy fekete posztóból díszítés nélkül.
 - c/ Szür, bunda viselet nem volt.
 - d/ Szürke, barna vagy fekete széles karimájú kalap.
 - e/ Tárgytalan.

Régi ruházati darabokat nem őriztek meg, fényképet sem tudtam felkutatni.

Építkezés.

1. Kompetár Ferencz erdős, fő utca 55 sz. alatti és Horváth Imre Kossuth utca 11 sz. alatti lakóházak.
2. Zsupptetejü, mestergerendás lakóházak ma már nincsenek.
3. A vertfal és a vályogtégla. Istálót vertfakkal készítették, a pajta favázás, deszkával borították, zsuppal tetőzték, az első világháboru után tűzveszélyessége miatt cseréppel váltották le.
- 4 a/ A szalufákat alátámasztó vízszintes gerenda.
 b/ X alakban kapcsolt két szalufa.
 c/ Nem ismeretes.
 d/ Két vagy három ágban végződő tartó oszlop.
 e/ A lécezetettartó, csucsba futó tetőgerendák.
5. A fő utca 55 sz. alatti lakóház, amely a község első jegyzőjének Hertelendy Gyulának épült 1885-ben. Északi szárnya jelenleg bontás alatt áll.
6. A fő utca 11 sz. alatt lévő épület. Szabadkéményét égetett téglából építették 1890-ben.
7. Füstökonyha több volt.

Szivafajtákból a sárga szilvát és a besztercei kék magvaválót ismerik, ez utóbbit aszalják.

Szőlőfajták közül ismerték a fehér és fekete nobát, fehér és piros delaverát, Otellót, Izabellát, Mándor Izabellát. Ez utóbbi fekete rizling volt, borok festésére használták. A XVIII. század első felében telepítették a szőlőfajtákat a somogyzsitfai szőlőhegyen, Zókedencs, Csákány és Somogyzsitfa /régen felsőzsitfa és fehéregyház / gazdái.

Barackfélékből a sárgabarack, fehér barack, kajszai és francia barackot ismerik. Régi fajta a sárga és fehér barack.

Meggyfajtákból a fekete, cigány és hólyagos meggyet ismerik.

Cseresznyéből a májusit, a hólyagost és a germesdorfit szeretik termelni.

Insert répafélék a burgundi, kerékrépa, sárgarépa, paszternák. A burgundi répából cukrot főztek, tarlórépát, sárgarépát nyersen ették.

Paradicsomot a XVIII. század második felétől kezdve termelnek. Csak üvegbe főzik be.

Babfajták közül ismerték a fehér lapos babot, tarka és sárga babot. /juliska bab./ Köztesnek vetették de szőlő közé nem.

Ismerték még a guggos növésű fehér és kataborsót.

Tej, tejtermékek.

1. Tejföl, tejszín.
2. Tejesfazék, sajtár.
3. Igen. Füstölt túró készítése, túró t tejfőllel összekeverték, só t paprikát tettek hozzá kellő mértékben, belegyurták és kis pogácsákat készítettek belőle. Ezeket kisebb deszkákra helyezték és a mestergerendához dugták be. A szabadtüzhelyből áradó füstben szépen megfüstölődött

A legrégebbi almafajták a fehér és piros pogácsa alma, szentiványi, rétesalma, batul, karikós édes és birsalma. Újabbak a jonathán, delicesz, aranyparmen, husvéti rozmarin. Ezeket a fajtákat 1932-ben telepítették. Pajzstetű érzékenyek, szakszerű gondozást, permetezést igényelnek, míg a régi fajtáknál csak metszeni és kércet kaparni kellett.

A fehér pogácsa alma szeptemberben érkezik, citromsárga színű, erős húsu, savanykás ízű.

A piros pogácsa alma csak színében különbözik.

A szentiványi alma világos sárga színű, édeskés, szintén szeptemberben érkezik.

A rétesalma aug.-szept.-ben érkezik, halványpirosan csikozott, savanykás, kásás.

A batul októberben érkezik, citromsárga színű, kemény húsu, savanykás.

A karikós édesalma szept.-ben érkezik, színe sárga, édes ízű.

A birsalma szept.-ben érkezik, sárga színű, bolyhos felületű, kemény húsu, fanyar ízű.

A pogácsa almákat szokták aszalni.

Héber körte, szegfűkörte, téli körte, Vilmos körte ismeretesek.

A héber körte hosszú nyakú, zöld színű, októberben kezd érni de ekkor le kell szedni és lédáznia mert a fán nem érkezik be teljesen. /Lehull./ Ize édes.

A szegfűkörte közepes nagyságú, sárgás-pirosas, szept.-ben érkezik, édes ízű.

A téli körte októberben kezd érni, ezt is le kell szedni és lédáznia mert a szára hamar beszakad és lehull. Erve narancssárga színű, puha húsu, nagyon édes.

A vilmos körte aug.-ban érkezik, sárga színű, fűszeres ízű, puha húsu. A téli körtét szokták aszalni.

Keserű túró készítése; túró t sóval összegyurják, cserépfazékba beletömik és erősen lekötik. Időnkint megkóstolják, hogy mennyire keserű s ha már megfelelt, fogyasztották. Diólevéllel nem készítettek keserű túró t.

4.a/ Túróhoz májasra.

b/ Aludt tejként kocsonyásra.

c,d/ füstölt és keserű túróhoz szivacsosra.

e/ Télen meleg konyhában 3-4 napig, nyáron 2 nap is elegendő.

5.a,b/ Nem ismerik.

c/ Nem ismerik.

d/ Igen. 1-2 napos borjas tehén sárgás színű teje

forraláskor összemegy, spongyaszerűvé válik, nem lehet

szétmorzsolni. Ha a forralatlan tej 2-3 napig áll a

tejesköcsögben s azután akarják felforralni, összemegy.

/zsugorodik/ Ez a folyamat áll be akkor is ha nem tiszta edényben akarják forralni.

6. Nem használtak.

7. Nem fogyasztottak.

8. Nem készítettek.

9 a/ Készítettek. Fris tehén tejet beoltották, amikor megalvadt utána erősen felmelegítették, buzaszem nagyságra összemorzsolták, lenvászónba majd formába tették és lepréselték, hogy a savó kicsurogjon belőle.

b/ Juhtenyésztéssel kevesen foglalkoztak, inkább gyapjáért tartották.

c/ Igen.

d/ Csak házi használatra,

10. Igen. Köpülő köcsög tetejére lyukas kupakot tettek amelyben a köpülőfa nyele le-föl húzható volt.

cára fűzték, füstölték és káposztában, bablevesben megfőzve fogyasztották.

Pásztorpecsenye; a sertés veséjét kivesszük s az alatta lévő tenyérnyi húst mondják ennek.

Fehérpecsenye; a sertés gerincén végighuzódó karvastagságú hus, amelyet kézzel szoktak kitépni.

Orgya; sertésgerinc fehérpecsenye nélkül.

Belsőfej; a sertés fejét az álkapcsok végződésében ketté vágják, első része volt az álla.

Alla-torka; az alsó állon a nyak körül mutatkozó kövérebb rész. /torka/ Régen ebből is hagytak szalonnát bár csak 1-2 tenyér nagyságú volt az egész de nagyon izletes.

Oldalas; a szalonna lemetéltése után az oldalbordákon és közöttük lévő kevés hus pácolva, füstölve.

vese, tüdő, máj, sziv, értelem szerint.

Háj; a bél alatt, hasi tájon gyarapodott zsirtömeg. véri; értelem szerint.

Pacal; emésztő gyomor, gondosan lepucolva, többször átmosva apró husdarabokkal, bürkével megtöltik gömbecek.

katakönyöke; a vékonybél és vastagbél találkozásánál van.

13. Májashurka készitén a negyvenes években terjedt el.

14. Hurkának szükséges mennyiségű vért sertésöléskor edénybe felfogták. Lábosban rizsát főztek, ezt összekeverték a vérrel majd sót, kevés borsot, paprikát, majoránát és apróra vágott vereshagymát tettek hozzá, összedolgozták és töltötték. Kolbászhoz a kiválogatott és felszeletelt husokat megderálják, sót, borsot, paprikát, bizonyos mennyiségű apróra zuzott fokhagymát tesznek bele és összedolgozzák.

- 16
7. Háját zsírnak kiolvasztották. Aocsitengely kenésre nem használták.
 8. Szalonnát, sonkát, fejet, lábakat és a bürkét.
 9. Tüdő, máj, szív, vesét.
 10. A levágott sertés oldalából készítettek szalonnát. Besózták, teknőbe tették, itt naponkint megforgatták s a szalonna sójával megöntözték. Ezt pácolásnak nevezték. két hét után-amikor a só jól felszívódott- kiszedték, mázragot kötöttek rá és a füstre akasztották. 3-4 napi füstölés után a padláson a macskafára kötözték. Tavasszal am meleg idő beálltával papirba csavarták és betették a hombárba a zab közé, hogy meg ne avasodjon. Ahol hombár nem volt a kamrában kötözték feké.
 - a/ A hátán lévő vastag szalonnából zsirt olvasztottak. Négy-öt kockacukor nagyságu darabokra vágták.
 - b, c/ Igen.
 - d/ Nem általánosan.
 - e/ Nem.
 11. Az első világháború után.
 12. Kolbászt, hurkat. A sertés szétbontásakor kisebb-nagyobb husokat szoktak külön tenni kolbásznak. Ezt husörlőn megörölték, só, borsot, paprikát, zuzott fokhagymát tettek hozzá, összedolgozták és vékonybélbe töltötték.
 15. A gömböcöt ismerik.
 - a/ Nem szokták.
 - b/ Igen.
 16. Nem főztek.
 17. Nem.
 18. A század elején már ismerték.
 19. Nem tartósítottak, azonban a kolbász töltelékhez borjú vagy marhahúst daráltak, hogy több kolbászt nyerjenek.
 20. Fogyasztottak birkahúst de általánosan nem mondható.

Válaszokat pótlólag fogyni beküldeni.



14.
köpülőfa lyukacsos korongba illesztett ujnyi vastag bot, le-föl mozgatásával a lyukacsos korong zubortatta /keverte/ a tejet, ez által vaj képződött -majd eltatták-/ a köcsögöt enyhén jobbra-balra mozgatták / s a vaj a köpülő tetejére feljött. Ezt leszedték, hidegvizbe tették s ebben a vaját átmosták. /A még benne lévő savót mosták ki belőle./

- a/ Vajköpülés a tehen tartó gazdák között általános volt.
- b/ A községben csak katólikusok laknak.
- c/ Cserép köpülőben.

Sertésfeldolgozás.

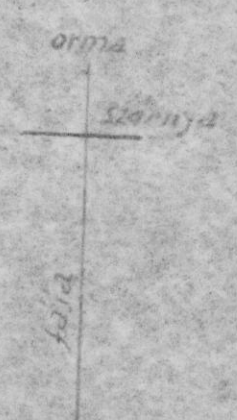
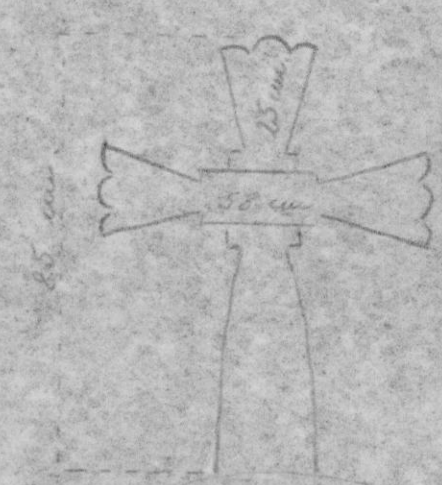
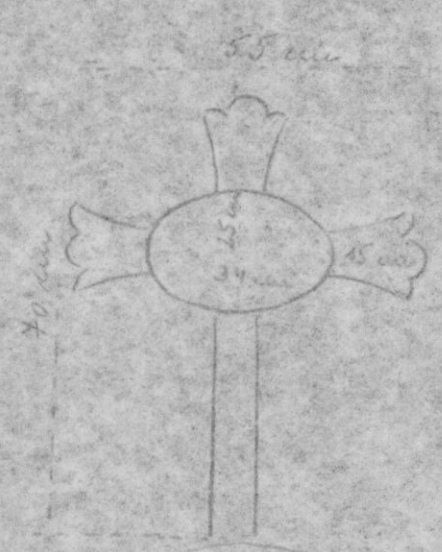
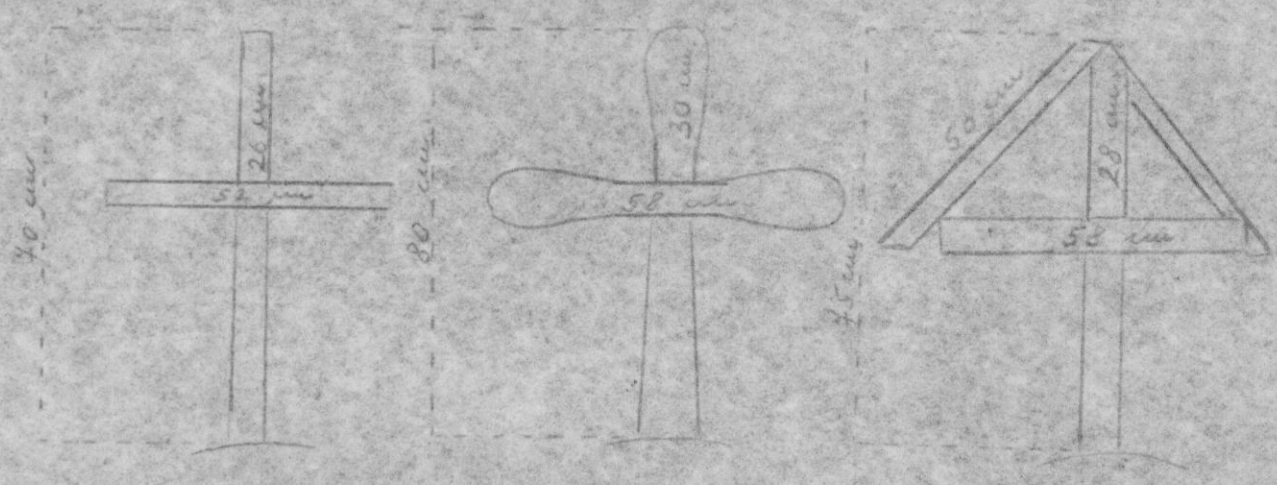
1. Pörkölték.
2. Hasonfekve.
3. Bontószék csak módosabb gazdáknak volt, nagyobb részben földön, szalmára téve bontották.
4. Igen; böllér. A gazdák közül többen értettek a disznóbontáshoz.
5. Nem.
6. Láb; csánkon alul levágott rész, kocsonyát főztek belőle.
Sonka; első és hátsó combok pácoltan, füstölten.
Csánk; hátulsó láb és comb között kiugró csontos rész.
Szalonna; a sertésen lévő, bőrrel borított vastag zsirréteg.
Zsirszalonna; általában a vastagabb szalonnából olvasztottak zsirt.
Oldalszalonna; ez vékonyabb lévén szalonnának hagyták meg szintén pácolva, füstölve.
Hasaalla; ha miskarolt kan /ártány/ he göbe, a hasaalla szalonnának nem alkalmas mert ragós. Megfőzve gömböcbe szokták belevágni.
Bürkéje; a zsirólvasztásra alkalmas vastag szalonnáról lehúzzák a bőrt mert azzal olvasztani nem szokták. A lehúzott bőrt /bürke/ közepe táján átlukasztva hosszú pál-

Temető helye, részei, beosztása.

1. templom déli oldala mellett van az általános iskola, 1912-ben építették. Az alap kiásása alkalmával sok emberi csont került felszínre annak bizonyosságul, hogy a XV. és XVI. századba ide temették halottaikat a ferences kolostor mellé.
2. Csak egy temető van a község határában de ezt régi és új temetőként említik. az új temetőbe 1941 óta temetkeznek. A régi temető XVII. századbeli. régi temető magaslaton van, a sírok kelet-nyugat fekvésűek.
3. Más felekezetűek nem éltek a községben.
4. A magaslat középpontján az uraságok temetkeztek.
5. Egyen. Kettő sőt három családtagot is egy sírba temettek, hogy holtukban is együtt legyenek.
6. Nem volt.
7. A temető sarkába.
8. A temető nyitott volt, csak 1941-ben készítettek drótkerítést
9. Nem temetkeztek.
10. Fenyő és akácfa.
11. Ószirózsa, krizantém, szegfű, árvácska, boglárka.
12. Nincsenek.

Sirjel, sir.

1. Fa és kőkereszteket.
 - a/ Sirkereszt, fejfa, sirkő.
 - b/ Nem volt különbség.
 - c/ A gyermekek keresztje azonos volt a nagyokéval, nemenkénti megkülönböztetés nem volt.
 - d/ Rajzon jelölve van: fája, szárnya, orma.
 - e/ Nem irtak.
 - f/ Verses feliratok nincsenek.
 - g/ Nem festették.
 - h/ Asztalossal készített koporsót barnára vagy feketére festették.
2. Téglalap alakú. Rajzok alatt a méretek fel vannak tüntetve.
- 3/ Nem emlékeznek.
- 4/ Nem tettek, de szt.olvasót, imakönyvet sőt kedvenc pipáját is.
- 5/ A sirt általában a rokonság ásta, jó szomszédok besegítettek. Unnepélyes hívogatasra nem emlékeznek.
- 6/ Nem ástak.



A sirhantok formája téglalap alaku. Szélességük általában 80-100 cm., hosszúságuk 180-190 cm. között váltakozik.

Kérdezettek:

Darabos János 78 éves fm. Tsz. járadékos

Marton Lajos 76 éves fm. " "

Bereczk István 61 éves ipari nyugdíjas /tejüzemi/

Kelemen Ferencz 77 éves fm. Tsz. járadékos

Szita Istvánné 62 éves htb.

Nagy Jánosné 69 éves htb.

Pintér János 72 éves fm. Tsz. járadékos.