



Ötlető: PONGRÁCZ ULMOS

Ötletés ideje: 1975.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK KÖZSÉGÜNKBEN
ÉS KÖRNYEZETÉBEN

27 lap

FOLYÓIRATI MUTATÓ: CSAKÁNYT

SAK MUTATÓ: XXIII, 6,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

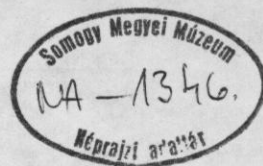
ÁTVÉTELE AZ EGYS. LTK. 4326-os TÉTELE ALÓL

4326 / 1980 adattár



III/4/42

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! H.ú. szept. 30.

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

Isak helyi viszonylatban!

2.

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 hordtak

a/ gabonát, kukoricát

b/ burgonyát -

c/ bort, gyümölcsöt, diót, mákot, gesztenyét -

d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat -

e/ tejterméket

f/ baromfit, tojást -

g/ egyéb -

2./ Milyen vásárookra jártak eladni, venni

a/ lovat

b/ marhát, borjút, hizlalt marhát

c/ disznót, süldőt -

d/ birkát, kecskét -

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

4./ Milyen felvásárlók, honnan és mióta járták a falut?
/pl. tyukászok, 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.

I.Éladás.

- 1.a/ Az első világháboru előtt gabonát és kukoricát a Marcali piacra vitték eladásra.A két világháboru között szintén, a "Futura" helyi beindításáig.Felesleges terményüket itt értékesítették hatósági áron.
- b,c,d/ Tárgytalan.
- e/ Tejterméket az első világháboru előtt Marcaliban értékesítették, a két világháboru 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,borjut a Marcali,Nemesvidi,kiskomáromi és böhönyi 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. Más 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 községekből.
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.

3,

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, korsós, vándorárus, bicskás/

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?

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

1./ Milyen bűjtös ételeket fogyasztottak leginkább az első világháboru előtt? Irjuk le részletesen.

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

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

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

Lámpaszerda és Nagypéntek.

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

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

4

Felekezeti különbségek a táplálkozásban.

1. A községben csak rom.kat.vallásuak éltek és élnek. Bőjtös ételeik az első világháború előtt:
 - Savanyu káposzta nyersen vagy főzve, tökmagolajjal leöntve.
 - Főtt burgonya olajjal leöntve.
 - Főtt aszaltszilva, alma./szükücs /
 - Tojással gyurt és sodort laskatésztát tenyényi 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. Hamvazószerdá és Nagypéntek.
- 4 a/ A szegényebbek nem böjti napokon is főztek tökmagolajjal.
 - b/ Habart levest készítettek.
 - c/ Halat kevesen fogyasztottak.

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

1. Csak katolikusok vonatkozásában, az ágyfejnél elhelyezett
imázsámoly.

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 szenteltvíztartó volt.

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 ismeretesek?

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?

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

b/ búcsúi kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral

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

e/ búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek "aranymondások"

g/ hazafias képek

h/ egyéb

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/

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.

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,keresztrel.Mezitláb mentek,cipőt,sarut a község szélső házaihoz érve huzták fel
- 3.a/ Szenteltviztartót,olvasót,szentképet,0.5 l.kis korsót /cserépből/ és mézespogácsát.
- b/ Férfinak kis korsót,asszonynak olvasót,fiunak mézespogácsát lánynak szintén és szentképet.
- c/ Kis kosárban vagy kenyeres ruhában sült hus,kalács vagy kőtestészta,gyümölcs,olyik-másiknak kis üveg bor.
- 4. Tárgytalan.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX.század elején.

A községben csak rom.kat.vallásu lakosság él.

- 1.a/b/ Hajviselet: fonott haj,kontyba felcsavarva.Asszonyok fejkendőt kötöttek.
- c/ Lányoknak rózsaszín vagy égszínkék bluz,zöld vagy világosbarna alj.Asszonyoknak szürke vagy fekete alj,fekete bluz.
- d. Kisbundát nem ismerik.Felső kabát /bekecs/ szürke vagy fekete posztóból szabva diszítés nélkül.
- e/ Tárgytalan.
2. a/ Szürke vagy fekete mellény vékonyabb posztóból,diszítés nélkül.
- b/ Kis kabát barna vagy fekete posztóból diszítés 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.

4

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején

- emlékezésanyag, meglévő darabok, régi fényképek alapján -

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

a/ konty, fejrevaló, általában
fejviselet

b/ hajviselet

c/ szoknya, vállkendő, blúz anyaga
vagy szinessége

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

e/ egyéb

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

a/ mellény anyaga, szabása, díszítése

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

c/ szűr 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 felekezeti, 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 zsupptetejü lakóházak? Melyek ezek? /utca, házszám, tulajdonos/
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				
e/ vályogtégla				

4. Ismerik-e a következő szavakat és mit jelentenek?

- a/ szelemengerenda
- b/ ollóágas
- c/ ragfa
- d/ ágasfa
- e/ szalufa

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?

8

Építkezés.

1. Kompetár Ferencz erdős, fő utca sz. alatti és Horváth Imre
Kossuth utca 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
világháború 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. Szabadkémyényét égetett
téglaból építették 1890-ben.
7. Füstökonyha több volt.

9.

T e l e p ü l é s

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

a/ egyesével vagy csoportosan voltak —

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

a/ a reform-korban

Neu volt

b/ vagy az 1850-60-as években

Neu volt

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

Neu

d/ van-e olyan lakóház, pajta, istálló, szőlőbéli pince, mely még - évszámmal, vagy más dokumentummal bizonyíthatóan - a jobbágykorban épült? /+/

Neu

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

Neu

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

a/ nemesek fundusa

b/ módosabb parasztok lakótelkei

c/ summások, kisföldüek felurésze

d/ iparosok felurésze

} *Neu.*

/+/ 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 góhér szőlő		
Fürjmony v. törökbajor		
Kékkuti bajor		
<u>Tulipiros v. vörös dinka</u>		
、 Kadarka		
、 Kecsecsöcsü		
<u>Ökörszemü /szilvaszemü/</u>		
、 Otello		
、 Izabella		
、 Fekete noha		
、 Fehér delavera		
、 Piros delavera		
、 Saszla		
、 Magántermő		
、 Mézes		

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

Szőlőfajták közül ismerték a fehér és fekete nohát, fehér és piros delaverát, Otellót, Izabellát, Nándor Izabellát. Ez utóbbi fekete rizling volt, borok festésére használták. A XVIII. század első felében telepítették e szőlőfajtákat a somogyzsitfai szőlőhegyen, Szőkedencs, 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.

Imsert 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 turó készítése; turót tejfőllel összekeverték, só és 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. Ujabbak a jonathán, delicesz, aranyparmen, husvéti rozmaring. Ezeket a fajtákat 1932-ben telepítették. Pajzstetű érzékenyek, szakszerű gondozást, permetezést igényelnek, míg a régi fajtáknál csak metszeni és kérget kaparni kellett.

A fehér pogácsa alma szeptemberben érik, citromsárga színű, erős husu, savanykás ízű.

A piros pogácsa alma csak színében különbözik.

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

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

A batul októberben érik, citromsárga színű, kemény husu, savanykás.

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

A birsalma szept.-ben érik, sárga színű, bolyhos felületű, kemény husu, fanyar ízű.

A pogácsa almákat szokták aszalni.

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

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

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

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

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

Milyen almafajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

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 édesalma, husvéti rozmaring, tengelitik alma, aranpálma, kanizsai alma, párizs alma, birsalma.

Egyéb.

Melyik fajtákat aszalták?

Milyen körtéket ismertek?

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

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

Macskafejű vagy zsömlekörte, lappantós vagy leffentyus, árpás, héber vagy báránnyarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmoskörte, Sándor-körte,

Egyéb:

Melyik fajtát aszalták?

Milyen szilvafajtákat ismertek?

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

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

hosszi sziva

sárga sziva

Milyen barackféléket ismertek?

/sáfránboroc, sárgaboroc, vérboroc, rózsaboroc, fehér boroc, kajszii, francia boroc/

Melyek a régi fajták?

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

/fekete möggy, cigánmöggy, hólagos möggy/

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

/májusi, ropogós, hólagos/

Milyen répaféléket ismertek? /helyi elnevezéssel/

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

Burgundi répa ✓

Karórépa

Kerékrépa -

Sárgarépa -

Paszternák, paszternánc

Fehérrépa

Mióta termelnek paradicsomot? .

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

Mióta főzik be üvegekbe?

Keserü turó készítése; turót sóval összegyurják, cserépfazékba beletömik és erősen lekötik. Időnkint megkóstolják, hogy mennyire keserű s ha már megfelelt, fogyasztották. Diólevéllel nem készítettek keserü turót.

4.a/ Turóhoz májasra.

b/ Aludt tejként kocsonyásra.

c,d/ füstölt és keserü turóhoz 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 megaldt utána erősen felmelegítették, buzaszem nagyságra összemorzsolták, lenvászonba 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 kupeket tettek amelyben a köpülőfa nyele le-föl húzható volt.

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

Köztesnek vagy önállóan vetik?

Szóló közé vetették-e?

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

b./ Futóborsó - /szajhaborsó, lapos borsó, fehér borsó, békahátu stb./

T e j , t e j t e r m é k e k

1./ Hogyan nevezték az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot?
/tejfől, tejszin/

2./ Milyen edényben alvasztották a tejet?
/tál, tejesfazék, sajtár/

3./ Készítettek-e a/ füstölt túrót? /Hogyan?/

b/ keserü túrót? /diólevéllel/

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

a/ túróhoz /rétesre, tésztára, palacsintára/

b/ aludt tej fogyasztásához

c/ füstölt túróhoz

d/ keserü túróhoz

e/ hány napig altatták télen, nyáron

5./ Ismerik-e a következő kifejezéseket:

a/ szerdék

b/ aggot tej

c/ vert tej

d/ megzsugorodik a tej

6./ Füstölt túrót használtak-e megreszelve tésztára, vagy friss túróval keverve?

7./ Fogyasztottak-e kemencében piritott túrót?

8./ Készítettek-e savóból is levest? Mi ennek a neve /habarék, katra-bonca/, kudari, gudari?

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?

5. Él-e annak az emléke, hogy valamikor pásztort kértek fel a disznó bontására?

6. Milyen testrészek elnevezésére emlékeznek, melyik mit jelent?

/sódarab, láb, sunka, csánk, comb, top, takarója, szalonna, hát vagy zsirszalonna, oldalszalonna, hasa^alla, bü^rkéje, pásztorpe^csenyéje, fehérpe^csenye, hosszupe^csenye, orgya, fős^őfej, álla vagy alsófej,

A köpülőfa lyukacsos korongba illesztett ujnyi vastag bot, le-föl mozgatásával a lyukacsos korong zubogtatta /keverte/ a tejet, ez által vaj képződött -majd altatták-/ 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 tehéntartó 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 miskárolt kan /ártány/ ha göbe, a hasaalla szalonnának nem alkalmas mert rágós. Megfőzve gömböcbe szokták belevágni.
 - Bürkéje; a zsirolvasztásra alkalmas vastag szalonnáról lehuzzák a bőrt mert azzal olvasztani nem szokták. A lehuzott bőrt /bürke/ közepe táján átlyukasztva hosszú pál-

cára fűzték, füstölték és káposztában, bablevesben megfőzve fogyasztották.

Pásztorpecsenye; a sertés veséjét kiveszik s az alatta lévő tenyérnyi hust mondják ennek.

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

Orgya; sertésgerinc fehérpecsenye nélkül.

Felsőfej; a sertés fejét az álkapcsok végződésében ketté vágják, alsó része volt az álla.

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

Oldalas; a szalonna lemetélése 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 gömbecnek.

katakönyöke; a vékonybél és vastagbél találkozásánál van.

13. Májashurka készítés a negyvenes években terjedt el.

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

15.

torka, alla-torka, ód^alas, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese, bélzsir, tüdő, máj, szív, nyúl^ahúsa, háj, hájke^bél, fejcsont, fejbőr, véri, pacal, k^atakönye^ke, Óra, szöme, foga, nyelve, tor^ka, füle lépi, malactartója, töki vagy monya, vaszorája, hólaggya, meleggyürüje, farka.

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely kenésére használták-e?
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik szalonnarészt?
 - a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora derebokra vágták?
 - b/ füstölték?
 - c/ sózták?
 - d/ kövesztették?
 - e/ kövesztették, vendőbe tették és zsirral leöntötték?
11. Mióta készítenek lesütött húst?
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 májashurkát? Mikor terjedt el?
14. Kérünk részletes leírást a liszteshurka, véreshurka, kolbász készítéséről: mi kerül bele, milyen fűszerekkel izesítik?

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 бүrkével, hussal, szalonnával, esetleg májjal, vesével megtöltve, mindez füstölve.
16. Főztek-e levest a disznóölési kövesztőléből?
Mi ennek a neve? Gornyasztó, gornypadó.
17. Hívták-e pecsönyének a nyárson sült szalonnát?
18. Mikor kezdtek rántott húst, fasirtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először?
19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjúhúst?
Vegyítették-e a kolbászban vadhússal a húsaprólékot?
20. Általános volt-e a községben a birkahus fogyasztása?

7. hájat zsirnak kiolvasztották. Aocsitengely kenésre nem használták.
8. szalonnát, sonkát, fejet, lábakat és a bürkét.
9. Tüdő, máj, sziv, vesét.
10. A levágott sertés oldalából készítettek szalonnát. Besózták, teknőbe tették, itt naponkint megforgatták s a szalonna sós levével megöntözték. Ezt pácolásnak nevezték. két hét után-amikor a só jól felszívódott- kiszedték, madzagot 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 fek.
- 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 világháboru után.
12. Kolbászt, hurkát. A sertés szétbontásakor kisebb-nagyobb husokat szoktak külön tenni kolbásznak. Ezt husörlőn megőrölték, 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 borju vagy marhahust daráltak, hogy több kolbászt nyerjenek.
20. fogyasztottak birkahust de általánosanak nem mondható.

A választások pótlólag fegyveresküldési.

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 bizonyosságául, 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. A régi temető magoslaton van, a sírok kelet-nyugat fekvésűek.
3. Más felekezetűek nem éltek a községben.
4. A magaslát középpontján az uraságok temetkeztek.
5. Igen. 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. Őszirózsa, krizántém, szegfű, árvácska, boglárka.
12. Nincsenek.

Temető helye, részei, beosztása

- 1./ Él-e annak emléke, hogy valamikor a temető a község belterületén, vagy éppen a templom körül volt?
- 2./ Van-e jelenleg több temető a község határában?
 - a/ Ezek milyen korúak?
 - b/ Magaslapon, kiemelkedésen helyezkednek-e el?
 - c/ Milyen tájolásuk a sírok?
- 3./ A különböző felekezetűeknek külön temetője vagy külön temetőrésze volt-e?
- 4./ Voltak-e a temetőben un. főhelyek? Melyek ezek?

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?
- 6./ Volt-e a gyermekeknek külön temetőrésze?
- 7./ Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosokat?
- 8./ Mivel kerítették a temetőt /árok, lycium, orgonabokrok, gyertyánsor, stb./
- 9./ Temetkeztek-e a temetőn kívül is?
- 10./ Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a halott lábához? /akác, ecetfa, bálványfa, szomorufüz, istenfa/.
- 11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?
- 12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiek?

S i r j e l , s i r

1./ Milyen sirjeleket ismernek?

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?
/kérjük lerajzolni, vagy lefotózni!/
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?
- g/ Festették-e a sirjeleket- fejfát, sirkeresztet?
- h/ Emlékeznek-e arra, hogy a koporsót valamilyen színűre befestették volna?

2./ Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

Rajzoljuk le méretekkel. Volt-e különbség másféle felekezetűek sirhantjai között?

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

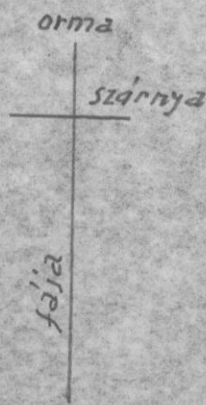
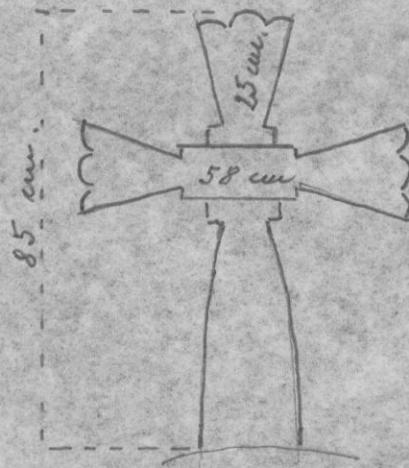
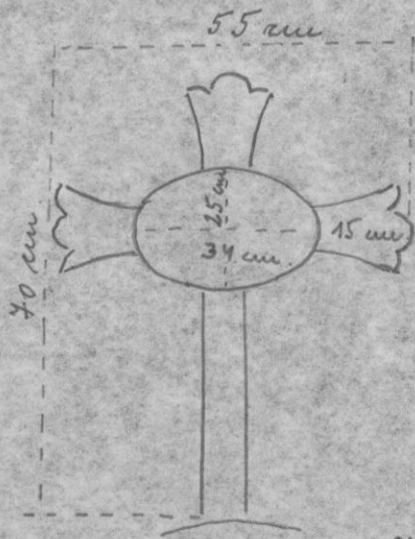
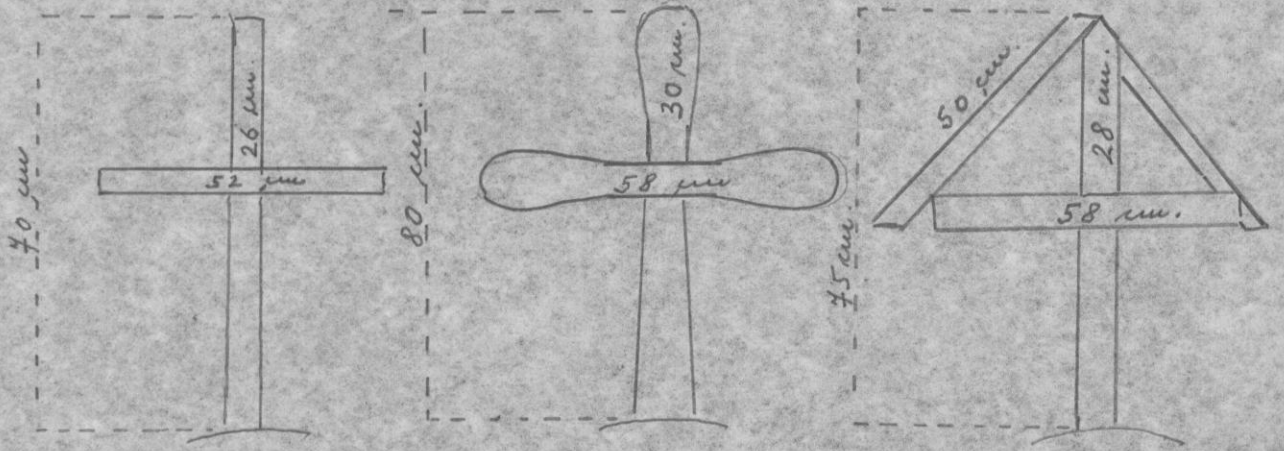
4./ Tettek-e a koporsóba örömvirágot?

5./ Kik ásták a sirt, volt-e ünnepélyes hívogatás erre a munkára?

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

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 alaku. 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 besegítették. Ünnepeles hívogatóra nem emlékeznek.
- 6/ Nem ástak.



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

Muzsiriszulus

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