

gyűjtő: STABÓ GÖRGETI
gyűjtés ideje: 1980.

TART.: ÁRU ÉS CSEKEKEKESK: KAPCSOLATOK

12 lap

Földrajzi mutató: GAMA'S

Stílmutató: IX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖMÉS

ÁTVEZETVE AZ EÖTS. LTK. 4387-es TÉTELE ALÓL

Szabó György

Gamás

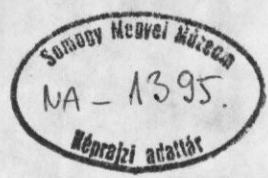
h387/1980

Néprajzi összefüggések községünkben és környezetében

11/11/39



Árú és cserekereskedelmi kapcsolatok



Eladás

- Az első világháború előtt Gamás lakosságának kereskedői főképpen: Balatonboglárra és Kaposvárra hozták eladni: gabonát, kukoricát, burgonyát, bort, gyümölcsöt, diót, mákot, tejterméket, baromfit és tojást.
- Legtöbbször Somogyvár, Kisbárapáti, Karád, Mocsolád vásárraira jártak eladni és venni egyaránt: lovat, marhát, borjút, hizlaltmarhát, disznót, süldőt, birkát, kecskét:
- A gazdák a legtöbb pénzt mezőgazdasági termények eladásából és állattenyésztésből nyerték. Már jóval kevesebbhez jutottak a gazdaasszonyok: tojás és baromfi - félék értékesítéséből.
- A falut leginkább a századforduló után 7-8 évvel kezdték járni a különböző felvásárlók: tollkereskedők - kisebb nagyobb településekből, falvakból

- | | |
|------------|----------------|
| meszesek | - Várpalotáról |
| tyukászok | - Polányból |
| cserepesek | - Alföldről |
| abroszosok | - Erdélyből |

- A két világháború között / 1925-ben / alakult meg a tejszövetkezet.
- A községben olyan iparosok is éltek:

kádárok
 kovácsok
 bognárok
 takácsok
 kutások - akik a környező falvak lakóinak is dolgoztak.
 Ezenkívül vásárokra jártak a megyében : Marcaliba, Buzsákba, Szőlősgyőrökbe, Somogyvárra, Osztopánba, Lengyeltóti, Somogyjádra, Mernyére, Felsőmocsoládra, Kisbárapátiba és Tabra.

a megyén kívül:

Veszprémbe, Zalába, Tolnába, Baranyába.

országhatáron kívül:

Horváthországba

Beszerzés

- A községbe más vidékről is jártak árusok:

üveges tótok) Szlová-
gyolcsos (kiából
vásznasok -Erdélyből
paprikaárusok:
Szegedről
Kalocsáról
hagymaárusok:
Makoról
fazekasok
korsósok - Alföldről
vándorárusok
bicskások -Olaszor-
szágból.

- De ugyanigy a környékről is bejártak: teknővájó cigányok
Jazvináról, Kölesdről
cserépedénykészítők: Fiadról
Vadéről
Ecsenyből
fonottedénykészítők: ~~Karadról~~
Karadról
kosarasok: Jazvináról
favillaárusok: Kisberényből

• A lakosság nagy része - a megyeszékhelyen / Kaposváron /
szerezte be : a butort, széket, női kontyot, ládát, ékszert,
kékfestő anyagot, bundát, szűrt, kalapot, csizmát,
bőrtarisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát.

- A községben: június 6-án és szeptember 18-án volt vásár.

A környék nagyobb településein: egy évben 3 szor is volt.

/ tavasszal, nyáron, ősszel /

Itt eladtak és beszereztek:

állatokat
ruhaneműt
élelmiszert
lószerszámot
és egyéb szükségleti cikkeket.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

- Az első világháború előtt ezeket a böjtös ételeket fogyasztották:

- savanyúkáposzta sültkrumplival
/ megsütötték a káposztát és a héjából kiszedett
sültkrumplival összekeverték, majd kenyérrel el-
fogyasztották./
- tejes leves
/ a tejet összeforralták vízzel és sóval és be-
főzték levestésztával /
- hetente kétszer ettek borsót:
- borsófőzelék
- borsóleves
- borsópempő
megfőzték a borsót, bekeverték liszttel, jól össze-
főzték, s mikor elkészült hagymával izesítették- /

- gyümölcsleves aszalt szilvával.

y Böjt alkalmával majdnem minden háznál szokásban volt:

vajjal, tökmagolajjal főzni
rántás helyett tejfölös lisztes vagy vajjas haba-
rást készíteni a levesbe / családonként változó /
a halat olajon sütni.

- Reformátusoknál: a " Nagy Péntek "

- Katolikusoknál: a " Nagy Péntek "

m " Nagy Szerda " volt a böjti nap, és
természetesen a " Nagy hét ".

/ a Husvétot megelőző hét./

- A szegényembereknél nem böjti napokon is szokásban volt:

tökmagolajjal vagy vajjal főzni

- többféle habart és nem rántással izesített
levest készíteni

- valamint igen gyakori volt a halfogyasztás, amit
az utcán árultak.

Felekezeti különbségek a katolikusok, reformátusok lakás - kulturájá- ban a századfordulón

- A községben ezek a vallásra utaló berendezési tárgyak voltak is-
meretesek: szentképek, faragott ágyak, szekrények. Ezeket használ-
ták reformátusok és katolikusok egyaránt, a különbség csak annyi
hogy a reformátusok nem "imádták" Szűz Máriát, ezért a képet se
függesztették ki.

- Az üvegre festett képek, szenteket ábrázoló olajnyomatok, nyomtat-
ványok általában: Krisztust, Szent családot, Jézust-Máriát
ábrázolták, melyeket falra szoktak akasztani.

- A búcsúi kalváriák viaszfigurákkal üvegbura alatt:
a templomban voltak található Krisztus keresztútját jelképezik.
/ csak katolikusoknál/

ä Gyüdi - Mária képét viasz szoborral, falon üvegbúrában tartották.
/ katolikusok/

- Zenélő képeknek, zenélő képes óráknak, feszületeknek, talpas keresz-
teknek a hagyományos helye: az úgy nevezett első szobákban volt.
Ezeket a szobákat nem lakták, de bebútorozták és ünnepi ruhát tar-
tottak benne. / reformátusok, katolikusok./

- Búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók;
szekrények tetején, szobákban voltak elhelyezve.

- Házi áldások, diszes bibliaidézetek "aranymondások" a falra
kerültek. /katolikusoknál./

- Hazafias képek katolikusoknál és reformátusoknál is fellelhetők
voltak a hálószobák falain.

- Ezenkívül mindkét felekezetenél jelentős volt: az imakönyv, rózsá-
füzér, Biblia, Katekizmus/ mely vallásos történeteket tartalmazott./

- A két utcai ablak között álló sifonéron, ládán és fölötté a falon: Mária-képét, Szent-Antal szobrot helyeztek el.
- Az ágyak fölött: szentképek, hazafias képek, esküvői képek, családi képek függtek.
- A ház bejárata mellé, vagy fölé szarvasangancsokat akasztottak.
- A konyhában, a pincei szobában nem tartottak vallási jellegű tárgyakat, kizárólag a másik szobákban.

Búcsúk

- A községben a katolikus vallás az uralkodó, de található néhány református is.
- Leggyakrabban a katolikusok: Csatkára és Andocsra jártak el búcsúra.
 - családonként, csoportosan a község többi lakóival együtt leginkább a csatkai búcsút keresték fel.
 - gyalog és processióval Andocsra mentek.
- Ezekre a hagyományos rendezvényekre: ünneplő ruhákba jártak és különböző zászlókat, jelvényeket vittek magukkal.
- Ajándékba hozott kegytárgyaik általában ezek voltak: olvasó, imakönyv, feszület, szentkép, nyakláncon lévő feszület, kicsi szent-szobor.
- Különböző búcsúfiát is ajándékoztak:
 - asszonynak: bábokat, festett fakanalak
 - embernek: árvalányhaját, kalap diszítésére nyakkendő-t, diszsebkenőt.
 - fiúnak és kislánynak: mézeskalácsot, törökmézet.
- Búcsúba menetkor az útra: kalácsot, husféleséget, gyümölcsöt, bort, vittek - fonott kosárban.
- A faluban nem volt általános az, hogy a reformátusok is részt vegyenek a katolikusok szervezte búcsún.
- Azonban a reformátusoknál egyénenként változott, hogy elmentek-e más községek búcsúira.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején.

- Magyaránú különbség a viseletben a két felekezetenél nem volt, inkább csak foglalkozásonként tért el.
- kontyot majdnem minden asszony viselt, kivétel ez alól az iparosok felesége volt.
Azonban volt aki rövidre vágott haját vagy hosszú kibontott haját viselt.
iparosok/felesége / parasztasszonyok

- szoknya szűkebb bő
- vállkendő drágább olcsóbb
- blúz igényesebb egyszerű, cifra

- A kisbunda és kacabajkó : általában - barna, sárga, prüssel diszített, karcsusított ruhadarab volt.

- A falu férfiainak viselete sem tért el egymástól felekezetenként.

	anyag	szabás	diszítés
mellény :	posztó	testhez álló	zsinor és himzés
dolmány :	szövet	szűkített	

szür v, bunda: vastag, bunda bő

Fejrevalók: kalap, kucsmasapka.

Építkezés

- A község legrégibb lakóházai a XVIII.sz. végén épültek, de márnem lakhatók.

- Ezeken az épületeken már nem fedezhető fel évszám, mert már dűledeznek, s tulajdonosaik is "elhagyták őket".

- A legáltalánosabb felrakási módok a századfordulón a következők voltak:

- lakóháznál: favázás, sövényfonásos
- pajtánál: favázás, karók közé rakott un. "fecskerakásos"
- istállónál: vertfal
- pincénél: vályogtéglá

- Az itt lévő szavak a következő jelentéssel élnek a nép körében.
szelemengerenda : pillérek között lévő gerenda, melyen a szalufák vannak.

- ollóágas : ollóágak tartották a szelemengerendát.
- ragfa : vízvezető, ez tartotta a gerendák alsó végét.
- ágasfa : építkezésnél nem, inkább csak gémeskuthoz.
- szalufa : tetőtartó, melyre a cserepet rakták.

- Azt, hogy melyik az első téglából épült ház nem lehet megállapítani.

- Az első szabadkémények égetett téglából készültek: 1941-42-ben.

- A községben a századfordulón füstös konyha volt a legtöbb.

Település

- A község belterületén kívül, különálló pajták, istállók is voltak, de ezek egyesével helyezkedtek el.

- Egyes társadalmi rétegek településrésze a következőképpen tért el.

- nemesek fundusa : a falu központjában, központjához közel,

- módosabb parasztok lakótelkei: szétszórtnan

- summások, kistöldek: központtól távolabb

- iparosok falurésze: nem különült el.

- Szőlőfajták közül ezek váltak általánossá 1900 körül, olaszrizling, otteló és izabella.

- Így emlékeznek egyes fajtákra.

Leírás

termesztés ideje

Kéknyelű	1920
Gilicelábú v. ledontár	
Somszőlő	
Szigeti	
Sárfehér	1920

Juhfarku
Fehér Bálint
Budai zöld
Rák-szőlő
Vadfekete v. csóka
Piros bákör
Fekete góhér

<u>Leírás</u>	<u>termesztés ideje</u>
Fürjmony v. törökbajor	
Kékkuti bajor	
<u>Tulipiros v. vörösdinka</u>	
Kadarka	
Kecskecsöcsü	
<u>Ökörszemü /szilvaszemü/</u>	
Otello	1900 előtt
Izabella	"
Fekete noha	"
Fehér delavera	"
Piros delavera	"
Saszla	"
Magántermő	"
Mézes	"

- Almák közül ezek váltak ismeretessé : jonatán, aranypármins, pogácsa, cigány, szentivány.

A legrégebbi hazai fajta a pogácsa alma
Újabb fajta: jonatán / 1920 /

- Azonban ezek a fajták is ismeretesek

<u>Leírás</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érés ideje</u>
tökalma v. fehér	fehér	édeskés	kora ősz
fehér pogácsa			
láncsöcsü	pirosas	borizü	aug. szept.
szörcsike			
karikós édes sárgás édes		édes	jul. vége - aug. eleje
pogácsa	piros	savanykás	szept-október
szentivány	sárgászöld	édes	jul. vége
masánszki			
nyári	sárga	édes	julius vége
husvét-i rozm.	zöld és pir.	savanyu	október
tengelitik			
aranpálma	piros	édeskés	julius
párizs	s. piros	édes	aug. - szept.
birs	n. sárga	fanyar	késő ősz

aszalták : szentiványit és a párizs almát.

- A körték legrégebbi helyei fajtái: hébér, vörös, árpaérő és a cukorkörte.

És a még emlékezetükben élő körték jellemzői.

<u>Leírás</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érés ideje</u>
macskafejü			
macskafejü	zöld	édes	kora ősz
v. zsömlekörte			
lappantós v.			
laffantus			
árpás	sárga	édes	augusztus

hébér v. bárány	sárgás	kicsit fanyar	julius
szögfűkörte téli	sárga zöld	édes kellemes	jul.v.-aug.eleje szeptember
császár Vilmoskörte Sándorkörte	sárgáspiros	édes	julius

Aszalták: hébér és szögfűkörtét.

- Régi szilvafajták: kékszilva, magbaváló, pálinkaszilva

- S a még közismert fajták:

" aprószilva" mely fehér, édes és kora ősszel érő.
hossziszilva : kék, édes ízű, aug, szept, ben érik.
sárga szilva: sárga, szinte mézédés, szeptember.

- Régi barackfajták: kajszli, sárga, kora őszi, késő őszi.

Azonban voltak aki ezeket ismerte:

sáfránboroc:

sárgaboroc :

vérboroc :

rózsaboroc :

fehér boroc :

- Leggyakoribb meggyfajták : fekete meggy, cigány, hólyagos meggy.

- Leginkább fogyasztott cseresznyék : májuai ropogós és a hólyagos.

• Ismert répafélék / helyi elnevezéssel/

- takarmányrépa
- sárgarépa
- kerékrépa

- A következőket 1900-1920 között így használták fel.

- burgundirépa - állatok etetésére
- karórépa " "
- kerékrépa
- sárgarépa levesbe, főzelékbe
- fehérrépa levesbe,
- paszternák - állatoknak

- A paradicsomot 1900 körül kezdték el termelni.

Régebben tartósították: rostán átnyomva, cseréptepsibe öntve és kemencében keményre megszáritva.

Majd 1920 után vált általánossá az üvegekbe való befőzés.

- Babfajták:

<u>Leírás</u>	<u>növése</u>	<u>külseje</u>
tarka	1,5 m	barnás cifra hüvely
fehér	1,5-2 m	világosbarna "
spárga	30-40 cm	sárga
zöld	30 cm	zöld

Önállóan vetették: zöldbabot

Szőlő közé vetették: spárgababot



Tej termékek

- Az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot: tejszinnek hívták.
- A tejet tejesfazékban olvasztották
- Készítették: füstölt túrót, a túrót összegyúrták sóval, paprikával apróravágott fokhagymával, majd pogácsa alakú formába öntve füstre rakták.
 - keserű túrót /diólevéllel/ a túrót összekeverték sóval, paprikával, diólevéllel s egy fazékban pár napig érlelték.
- A tejnek a következőképpen kell megaludnia:
 - túróhoz : lukacsosra
 - aludttejhez: lágyra
 - füstölt tur: szivacsosra
 - keserű tur: "

ХАМІЯН:

télen: 5-6 napig
nyáron: 2-3 napig altatták a tejet.

- Ritkán használt kifejezések jelentése:
 - agótt tej - olyan tej, amelyik még nincs megaludva, de már nem is édes : un. másnapos tej.
 - vert tej - a tejfölt kiköpiük vajnak, az utánnamaradt tej a vert tej vagy túró.
- megzsugorodik a tej - összemegy.
- Füstölt túrót csak kenyérral szoktak enni.
- ä-Kemencében piritott túrót igen kevesen fogyasztották.
- A savóból készült tejet: katraboncának hívták.
- Sajtot házilag nem készítettek.
- A két világháború között általános volt a vajköpülés. A cserép-köpülés volt az elterjedtebb.

Sertésfeldolgozás

A disznóbőrt pörkölték a századfordulón.

A disznót hátonfekve darabolták.

Általában minden családnál volt bontószék.

- Majdnem mindig, maga a gazda végezte a bontást. Ahol esetleg mást kértek fel, azt böllérnek hívták. De pásztort sohasem hívtak.
- Ezeket az elnevezéseket igen sokan ismerik :
 - láb: a sonka és akörömrész együtt.
 - sunka: le van vágva a lábról a köröm, tehát maga a comb.
 - csánk: combon aluli rész, ahol az izom jelentős része van.
 - com: sunka
 - tap: sunkából kivágott csontos rész.
 - takarója: bél szegélyező nyúlós hús.
 - szalonna: a bőr alatt lévő zsírréteg, egy kis hussal.
 - hát.v.zs.szalonna: hús nélküli zsírréteg.
 - oldal sz: szintén zsírréteg, ami füstre kerül.
 - bürkéje: télre felfüstölt bőr.
 - pásztorpecsenye: bél közötti szálkás hús.
 - fehérpecsenye: gerinc melletti hús.
 - orgya: hátgerinc
 - fősfőfej: a fej felső része/szem, fül, orr/
 - alsófőfej: alsó álkapocs
 - torka: szájon keresztül a gyomorba vezető nyílás.



ódalas 9 bordás hús
 lapicka : sonkából kivágott lapos csont.
 vese : a hasüreg hátsó falán a gerincoszlop két oldalán lévő bab alakú páros szerv.
 bélzsir: bélen lévő zsir / szappanfőzésre/ használták.
 tüdő: a légzés szerve
 máj: a hasüregben lévő belső szerv
 sziv: a kérdéses állat éltető szerve.
 nyulahusa: takarója
 háj: bél körüli erős hártvás zsiradék
 fejcsont: lefejtve a fejről a húst, megmarad a fejcsont.
 fejbőr: a fejet védő külső bőr
 pacal: gyomor / feldarabolva/
 katakönyeke: a vastagbél egyik sarka.
 orra: szaglós szerve
 szöme: látószerve
 foga: rágószerve / a szájban/
 nyelve: szájban lévő, nyelést elősegítő szerv.
 hólaggya: húgyhólyag
 meleggyűrűje: disznóköröm, mely pörkölés után leválik.
 farka: a gerincoszlop folytatása.

- A háj egy részét füstölték, másik részét kiolvasztották zsirnak.
 - A századfordulón a : sonkát, oldalast, szalonnát füstölték.
 - Az aprólékot belsőrészt, hamarosan megfőzték vagy lesózták.
 - Az oldalszalonnát úgy dolgozták fel tartós tárolásra, hogy először lesózták, majd felfüstölték.
 - Zsirnak a legkövérebb szalonnát szelték el: kb. 3 cm. élű kockákra.
 - Füstre vékonyabbat, és egy kicsit husosabbat raktak.
 - Sózták a legvékonyabbat.
 - Kövesztették a maradékot.
 - Kövesztették, véndőbe tették, és zsirral leöntötték a szép szálkásat.
 - Lesütött hust, már a századforduló előtt készítettek.
 - A disznó vékonybelébe: véres zsiros kását töltöttek.
 - Májashurka készítés a századforduló után terjedt el.
 - Így készült a véreshurka és a kolbász.
- Véreshurka: a rizsát, vért, sót, paprikát, borsot, csubrát, összekeverték, és darálták hozzá kövesztett aprólékot /nyelvet, tüdőt, vesét...../ és bélbe töltötték.
- Kolbász: a darálthust összekeverik: paprikával, sóval, fokhagymával, borsal és bélbe töltötték.
- A gyomrot kövesztett бүrkével hussal, szalonnával, májjal, vesével, megtöltve füstölve gömböcnek hívták.
 - A disznóölési kövesztőléből készült levest : gornydónak nevezték.
 - A nyárson sült szalonnát pecsönyének is szokták hívni.
 - Azt, hogy mikor kezdtek rántott hust, fasírtot készíteni, és kinek a lakodalmán volt először nehéz megtudni pontosan : még a századforduló előtt.
 - Tartósítani a borjuhust is szokták, de ez nem volt általános.
 - A faluban sokan fogyasztottak birkahust, melyet: pörköltnek és gulyáslevesnek készítettek el.

Házasságkötések:

- A házassági kapcsolatok megoszlása:
saját falubelivel más falubelivel

	/endogámia/	/exogámia/
1780-1810- 1-2 évben	75 %	25 %
1840-1850- 1-2 évben	65 %	35 %
1900-1910- 1-2 évben	57 %	43 %

- A legtöbb házasságkötés 25-30 év körüli.
- A községben nem voltak olyan falurészek, amelyek egymással nem házasodhattak.

Névadás

- A községben a keresztnévadás szokásai a következők voltak.
 - első szülött: apja vagy anyja nevééről
 - második " keresztszüleiről vagy szentek neveiről.
/katolikusoknál./
 - a többi: naptári időpont szerint, a születéshez közel eső névnap választása.

Temető helye, részei, beosztása

- Emléke már nem él annak, hogy valamikor a temető a templom körül lett volna.
- Jelenleg a községben, két temető van, melyek a XIX. század végén jöttek létre.
Mindkettő ugyanazon domboldalon fekszik.
A sírok nyugat-kelet irányban helyezkednek el.
- Felekezetenként nem volt külön temetőrész.
- A temetőben un. főhelyek szintén nem voltak,
Csak 1927 óta lehet előre ~~meghatározott~~ elfoglalni.
- Természetesen volt olyan törekvés, hogy egy családhoz, egy rokonsághoz tartozók: egymás mellé meghatározott sorrendben temetkezzenek.
A gyermekeknek volt egy külön lévő temetőrészük, de most már a sírok számának növekedésével egyre közelebb került a másik részhez, és így később teljesen összeért vele.
- A falu szegényeit nem temették külön, csak az öngyilkosokat : mégpedig a temető szélébe.
- A temetőt orgonabokrokkal övezték.
- Temetőn kívül nem szoktak temetkezni.
- Gyümölcsfát nem ültettek, viszont a halott lábához nagyon ritkán: szomorufüzés.
- A sírra leggyakrabban : árvácskát, nefelejcsot, krizántént ültettek, de volt aki :tulipánnal, dáliával és egyébbel díszítette a sírt.

Sirjel, sir

- A halott feje fölé tett jelet: keresztnek hívták.
- A gyermekeknek kisebb sirjele volt, mint a felnőtteknek. Azonban a lányé és a fiué nem tért el egymástól.
- A fejfára, sirkeresztre nem vésték olyan jeleket, mely a halott foglalkozására utalt volna, esetleg a fényképét tették ki.
- Ritkán alkalmaztak hosszabb, verses feliratokat fejfán, sirjelen.
- Sirjeleket, fejfát, sirkeresztet, koporsót nem szoktak befesteni.

- Külömböző felekezetek sirhontjai között nem volt különbség.
- Nem sokat adtak arra a babonára, hogy a halott hurcolja a sirkövet a tulvilágon.
- Koporsóba nem tettek örömvirágot.
- Sirásásra a faluban voltak önkéntesek, s őket hívták, de nem ünnepelesen.
- Gyakran ástak: házaspár vagy közeli családtagoknál jobbra vagy balra mellékgödrt a sirba, hogy elférjen két koporsó egymás mellett.

I r o d a l o m

Ezeket az adatokat Gamás lakosságának egy része szolgáltatta:

Bene Lajos
 Bene Lajosné
 Bene Géza
 özv.Kovács Jánosné
 özv.Kovács József
 Gelencsér Józsefné
 Barbarits Ferenc
 Kirs Ferencné
 Szabó Gézáné
 Somogyvári József
 Somogyvári Józsefné

Ar 1980. évi XXVIII. törvényes Népszavazás és Melyezéséről
Gyűjtőpályázatát írt dolgozat című:

– Műve és cselekedeteinek köznevelési

A templom neve: Szabó György

Osztály: I. osztály

Iskola: Kossuth Tervező Gimnázium Fonyódon,
Hunyadi F. u. 3.

Tanár: Háydu Olivér