

betűtő, ZAMÁRDI HELYTÖRT. SAJKÖR

BETŰTÉS IDEJE: 1979.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK KÖZSÉGÜNK BEN  
ÉS KÖRNYEZETÉBEN

---

16 lap

---

FÖLDRAJZI MUTATÓ: ZAMÁRDI

SAJKÖR MUTATÓ: XXXIII, 6,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁKONÁ'S

ÁTVEVETVE AZ EGYS. LTK. 4388-AS TÉTELE ALÓL

T/45 / 66



4388



NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK

KÖZSÉGÜNKBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN

A ZAMÁRDI HELYTÖRTÉNETI SZAKKÖR  
MUNKÁJA

1979.



## ÁRU- ÉS CSEREKERESKEDELMI KAPCSOLATOK

### I. Eladás az első világháború előtt és a két világháború között

Zamárdi lakói a siófoki piacról, illetve piacból éltek. A tehetősebbek lovaskocsin vagy 1862-től vonaton tették meg ezt az utat, a szegényebbek gyalog. Itt gabonát, kukoricát, gyümölcsöt, diót, mákot, tejterméket, baromfit, tojást adtak el. Burgonyát nem igen vittek piacra, inkább az állatokkal etették meg. A bort helyben értékesítették. A lent, kendert, gyapjút, vásznat a község takácsai feldolgozták.

A siófokin kívül a tabi, füredi, zalai és enyingi vásár vonzotta a lakosságot. Tabon a lókereskedelmet bonyolították, Siófokon, Füreden és Zalán pedig a marha, - illetve borjúkereskedelmet. Birkát, kecskét nem adtak el, nem is nagyon vettek. A gazdák a marhaeladásból tettek szert nagyobb összegre, a gazdaasszonyok tejből, baromfiból. Külföldi felvásárlók rendszeresen jártak a faluban: Bécsből tyukászok, Itáliából állatkereskedők. A gyógynövények közül a mályvát hazai felvásárlók vették meg. A két világháború között - 1930-ban - alakult egy tejcsarnok. Olyan iparos, aki más községek lakóinak is dolgozott, nem volt. A helyiek igényeit elégítette ki az itteni bogár, suszter, kovács és takács.

### II. Beszerzés.

Milyen árusok jártak a községbe?  
Üveges tótok, vásznas erdélyiek, gyölesos tótok a Felvidékről, paprika árusok Szeged és Kalocsa környékéről; ez utóbbi helyről hagymát is hoztak. Fazekasok Szentgálról jöttek, korsósok Veszprém mellől. A bicskás bosnyákok emlékét versike is őrzi:

Bosnyák gyerek,  
magyar lány,  
ritkán válik  
abból pár.

A környékről teknővájó cigányok, cserépedény-készítők, favilla és szerszámnyél-készítők, seprűárusok jöttek. A község lakói a butort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szűrt, bundát, csizmát, kalapot, bőr- és szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát a siófoki vásáron szerezték be. A községben nem tartottak vásárt; a környékben Andréden, Köröshegyen, Tabon, Siófokon.

## FELEKEZETI KÜLÖNBSÉGEK A TÁPLÁLKOZÁSBAN

Zamárdi lakossága az első világháború előtt katolikusokból állt. Egy zsidó családról tudnak, így felekezeti különbségekről beszélni vagy írni túlzás lenne. A továbbiakban a katolikusokról lesz szó.

Böjtös ételük a kukorica / prósza, görhöny / volt. Böjt alkalmával részben vajjal, melyet kisütve cserépbögrében téve tároltak, részben tökmagolajjal főztek. A levesbe rántás helyett tejfölös, lisztes vagy vajjas habarást tettek, a halat pedig olajon sütötték.

Böjti napjaik: minden péntek; ezek közül a legszigorubb a husvét előtti nagypéntek.

Böjti időszakok: Advent, mely karácsony előtt négy héttel kezdődött és az un. Nagyböjt, mely husvét előtt 7 héttel.

A nem böjti napokon is főztek - a módosabbak - tökmagolajjal, vagy vajjal. Csak a bablevest készítették habarással, nem pedig rántással. A Balaton - adta lehetőséggel élve gyakran fogyasztottak halat.

May. 6.

*zamárdi Housmeresi Székely: Vallásos szokásait Zamárdiban*

### Felekezeti különbségek a katolikusok, reformátusok lakáskultúrájában a századfordulón.

Vallással kapcsolatos butor a néhol még ma is megtalálható imázsamoly. A katolikusok használták imádkozásra. Hagyományos helyen az első szobában volt - így nevezték a tiszta-szobát -, az utcára néző valamelyik ablak mellett, a sarokban. Az egykori zsidókereskedők vallásos tárgyu butorait, berendezési tárgyait nem ismerjük, mivel ők a falu egyéb közösségeitől elzárkózva éltek, lakásukba sem szívesen engedtek be másokat, csak hit-testvéreikkel jártak össze.

Szenteket ábrázoló olajlenyomatok minden lakásban voltak. Ezek Jézust, Szűz Máriát, Szent Családot és Kis Szent Teréziát ábrázolták, helyenként a lourdesi Madonnát. Az első kettő gyakran párban, azonos méretben, egymás mellett volt. Több helyen kitették a Sixtusy Madonna színes reprodukcióját is. Ebben a században már gyakran elhelyezték a falon vagy a sublóton / suglaton / az éppen uralkodó pápa fényképét. Üvegúra alatt legfeljebb lourdesi Madonnát láthattak. Gyüdi Mária-kép visszabórral nem volt. A zenélő talpas-feszületek az "A keresztfához megyek" kezdetű ismert ének dallámát játszották. Elvéve akadt zenélő képes óra is. Szinte minden házban megtalálható volt az andocsi kegy-kép, az andocsi templom képe, melyet a sublóton tartottak. Színes üveg poharak nem igen voltak, díszes gyertytartók inkább. A Házi áldást szinte minden katolikus lakásban kitették; a bejárati ajtó fölé kívülről vagy belülről. Bibliai idézetekkel, aranymondásokkal nem találkozhattunk.

Hazafias képeket ritkábban tettek ki, viszont jóformán mindenütt volt egy-egy katonakép a család valamelyik tagjáról. A két utcai ablak között állt a sublót, szegényebb helyeken a tulipános nagyláda, fölötte lógott a nagytükör, mellé tűzött árvalányhajjal, remetecsokorral. A szóben forgó butor darabon a kegy-tárgyakat helyezték el. Az ágyak fölé kerültek a szentképek, esküvőképek, néhol hazafias képek. A bejárat mellé az üveg- vagy procellán szenteltvíztartót függesztették. A szoba más falaira szentképeket tettek.

## B ú c s ú k :

A község döntő többsége katolikus, de ma már jelentős a reformátusok és evangélikusok részaránya; mindkét felekezetnek van már imaháza is.

A katolikusok csaknem kizárólag az andocsi búcsúra jártak, de néha egyes családok ellátogattak a sümegire és máriabesnyőire is. Ez utóbbi két helyre családonként mentek, Andocsra általában csoportosan, mégpedig kizárólag a község lakóiból alakult csoportban, gyalogosan.

Félig hétköznapi, félig ünnepi öltözékben mentek: könnyű nyári ruhában. Az asszonyok, lányok kötött vagy posztó tutyiban, gyakran a férfiak is; ők még félcipőben vagy saruban. A csapat után az un. butyros-kocsi vitte az eső elleni nehezebb ruhát, esernyőt. Búcsús jelvényük az itteni templomból elhozott embermagasságu feszület volt, melyet a menet élén egy legény vagy leány felváltva vitt. A feszületet mezei virágokkal díszítették fel.

A zamárdiaknál ősi szokás volt, hogy hazafelé, Andocs-Pusztaszemes között kb. féluton lévő Madarászi erdőben hosszú mogyorófa botot vágtak, ennek barna bőrét körbefutó hullámvonal mentén mintegy 1 cm szélességben kivágták - néha más díszítést is tettek bele - és belevésték a megajándékozandó nevét. Ezt ugyanis ajándéknak szánták, többnyire gyerekeknek, akik ezt féltő gondnal őrizték. Szokás volt a botot a nádtető ereszébe dugni, hiszen egy kicsit szkrális tárgyként tartották. Ez volt az un. "cifrabot".

Kegy-tárgyként a Fekete Szűz Anya képét hozták, esetleg a templom fényképét. A búcsúfiát többnyire gyerekek kapták: báb-olvasót, bábhuszárt, mézeskalácsot. A választott mátka tük-rös bábszívet kapott.

Az enni-innivalót a hol a menet előtt, hol a menet után bal-lagó butyroskocsi szállította. Két napra való élelmet vittek: sült kacsát, libát, köveztett vagy nyers sonkát, kolbászt, sült tésztát és üvegben vagy kis demizsonban bort. Az enni-innivalót füles kosárba vagy tarisznyába rakták.

Nem tudunk róla, hogy reformátusok részt vettek volna az andocsi búcsún.

### A búcsújárás indítékairól és annak lefolyásáról.

A Zamárditól egy napi járóföldre / 30 km-re/ lévő Andocsra, az áldozócsütörtöki búcsúra - a zamárdiak és a kalocsaik búcsúnapja volt ez - az emberek több okból mehettek. Egyeseknek valami vezekelni valójuk volt, mások fogadalmat tettek - ha az Isten ezt megadja, ezt elengedi, ha a harctérről vagy fog-ságból hazasegít, ha kigyógyít betegségből - akkor elmennek Andocsra. Kedveseiért, szeretteiért is sok ember vállalta a két napos ut fáradalmait. Szokás volt, hogy a jegyben járók együtt mentek a búcsúra.

A búcsúsokat az ünnep előtti szerda reggelén a közösen meghallgatott mise után a község lakói - elsősorban a hozzátar-tozók a pappal együtt - a faluvégi keresztségig kísérték; ott a csapat különvált, és énekszóval elindult. A hosszú uton vé-gig csak Mária-énekeket énekeltek, élőénekes után. Minden faluban harangoztak eléjük, s ők minden falu templomába be-tértek egy rövid imára, énekre. Elmenetelükkor újra meghuz-ták a harangokat. Andocsra érve a csapat bevonult a templomba, és leborult a Szűz Anya szobra előtt. Fáradtak, porosak, el-gyötörtek voltak, a hőség után a templom hűvös csendjében testüket, lelküket megnyugvás töltötte el; sokan sirtak, mások csak ültek magukba roskadtak.

Ezután elhelyezték holmijaikat a barátok pajtájában, amely szállásuk is volt éjszakára, majd tisztálkodásuk után gyónás következett. Másnap a nagymisén együtt áldoztak, mise után pedig azonnal hazaindult a csapat. Este 8 óra körül érkeztek Zamárdiba. A falu népe a pappal együtt ismét várta őket a keresztnél, s középre fogva a búcsúsokat, énekszóval vonultak a templomba hálaadásra. Az ének, amit ezen az utszakason énekeltek, igen régi, s már nagyon kevesen emlékeznek rá. Első versszaka így hangzik:

Atyaistannek leánya, Mária, segíts!  
Fiuistennek dajkája, Mária, segíts!  
Téged voltunk köszönteni,  
Méltóztassál meghallgatni -  
Mindennemű szükségünkben,  
Mária, segíts!

Az ének több versszakos, utolsó négy sora refrén.

#### Felekezeti különbségek a viseletben a XX.sz.elejen

Mint említettem, Zamárdi lakóit a katolikus vallás jellemezte, a katolikusokon kívül elenyésző volt a más felekezetűek száma; egy-két református és zsidó családról beszélnek az idősebbek. Ezeknek öltözéke - elsősorban utcai viselete - nem különbözik a község többi lakóiétól.

A lányok diákkorukban egy vagy kétágu fonatba fésülték hajukat, az iskola padjaiból kikerülve kontyot hordtak. Fejükre kendőt kötöttek; sapkát, kucsmát nem viseltek. Minden asszony kontyba fésülte haját; a rövid haj nem volt divat.

#### Öltözékük:

Az ünneplő szoknyát szövetből, a hétköznapit barchetből /pargitból/ vagy kékfestő anyagból varrták. A bluz rendszerint a szoknya anyagából készült; ünnepi alkalmakkor gumirozott csattos öv került a derekukra. Vállukra berliner / beliner/ kendőt terítették, melyet üzletben szereztek be. Kevés volt azoknak a száma, akik maguk kötötték.

A fiatalabb nők tarafában jártak, a középkorúak egyszínűben, az idősebbek feketében.

A hideg ellen kacabajkó / kacamajkó/ védte őket, ennek anyaga szövet volt. Télen hosszú ujjasat hordtak, tavasszal és ősszel újatlant. Az idősebbek sötétkék vagy fekete színűt hordtak. A kacabajkó szabása karcsusított, alul kerekített, általában gallér nélküli volt, elől fém, csont vagy fagombokkal. A jobb-móduak prémmel diszítették.

#### És miben jártak a férfiak?

Jellegzetes ruhadarab volt a mellény, mely szövetből készült. Enyhén karcsusítotttra, hegyes végűre szabták, elől gombolták. Hidegebb időben dolmányt / dómányt/ viseltek. Ezt szövetből varrták, szabása hasonló volt a maiéhoz; általában nem diszítették. Egy vagy két sor gombot tettek rá. Ünnepi alkalmakkor keskenyszélű kalapot tettek a fejükre. Ha elhasználódott, kopott lett, hétköznapi viseletté vált. A ház körül un. süldős sapkát hordtak.

## É p i t k e z é s

A község legrégebbi paraszti lakóházai és gazdasági épületei:

a mai TSZ istálló

Horváth-féle ház

Szabó Bözsi néni háza: Fő utca 124.

a Tájház, melyben 1870 előtti évszámmal is találkozunk, 1847-ből számozóval.

Felrakási módok a századfordulón:

A lakóházakat faváz, sövényfonás, vertfal és vályog-tégla jellemelte. Az istállókat és pajtákat vertfallal építették, utóbbiak lábukat vályogtégglából. A pincék boronafallal készültek. A szelemengerenda, ollóágas, ragfa, ágasfa, szalufa kifejezéseket ismerik, jelentésükkel tisztában vannak.

A szelemengerenda hosszan futó gerenda, melyre az oldalgerendák mentek.

Az ollóágas - két nagy gerenda - /V alakú/ a szelemengerendát tartotta.

A ragfa vízintesen került a falra.

Az ágasfa a legrégebbi házaknál az ollóágast helyettesítette; a ház felében állt, ezért nem kerülhetett középre az ablak.

A szalufa ferdén menő gerenda, melyre a zsup került.

A községben először - 1785-ben - építettek téglából lakóházat, mégpedig a plébániaházat.

Az első szabadkémények égetett téglából készültek. A századfordulón több volt a szabadkéményes konyha.

## T e l e p ü l é s

A község belterületén kívül különálló pajták vagy istállók nem voltak. Nagyobb rendezésre - emlékmennyel, családi iratokkal bizonyíthatóan - 1741-ben került sor. 1848-ban tűzvész pusztított a faluban.

A községben van olyan beltelek, mely jobbágykori állapotát őrzi: Matyikó József. / Fő utca 86. /

Jobbágykorban épült pincékkel is találkozhatunk: az un. Zsirai-féle pincével és Bozsoki Lajos asztalos pincéjével / Hársfa u. 3. / melyben még az eredeti tulajdonos neve is látható: Tóth Vendel. Olyan beltelek is van Zamárdiban, ahol több régi lakóház helyezkedik el a hozzájuk tartozó egykori gazdasági épülettel:

1./ Csákovics-féle ház / Fő utca 8. /

2./ Hegyi-féle ház

A községben vagyoni megoszlás, társadalmi rétegződés szerint 3 település-rész különböztethetünk meg:

1./ A templomtól keletre a módosabbaké

2./ A templomtól nyugatra a szegényebbeké

3./ Az un. ujsor a zselléréké.

M E Z Ó G A Z D A S Á G

S z ő l ő t e r m e s z t é s :

A felsorolt szőlőfajták közül a kéknyelüt, sár-fehért, juhfar-  
kut és törökbajort kb. 1910-től 1928.-ig termesztették, a tuli-  
pirost vagy vörösdinkát 1900-tól 1928.-ig.

A kadarkát, kecskecsöcsüt, ökörszenüt, otellót, izabellát, a  
fehér és piros delavarát, valamint a saszlát ma is megtaláljuk  
a Zamárdi kertekben, szőlőkben. A fekete noha termesztésével kb.  
1940-ben hagytak fel. A felsoroltakon kívül ismerték még a pre-  
kozdit, mellyel itt-ott még találkozhatunk, és a század elején  
kedvelt un. somogyit.

A TSZ szőleijében a listán szereplők közül csak a saszlával fog-  
lalkoznak.

A l m a , k ö r t e , s z i l v a :

Az almák közül ismerték a láncsöcsüt, pogácsalmát, nyári almát,  
szentiványi almát, husvéti rozsmaringót, birsalmát. Ezeken kívül  
termesztették még az un. arany-almát. A nyári édes almákat aszal-  
ták.

A felsorolt körtefajták közül ismerték és termesztették a junius  
végén érő sárga színű édes árpáskörtét, az augusztus végi sár-  
gás-piros, édes héberkörtét, az ugyancsak augusztusi szögfükör-  
tét, mely szintén piros-sárga színű és édes ízű. Még két augusz-  
tusi körtét termesztettek: a sárga színű édes császárkörtét és  
vilmoskörtét. A téli körtét is kedvelték, mely fanyar ízű és zöld  
színű. Ez utóbbi kivételével minden fajtát aszaltak.

A felsoroltakon kívül ismerték még a torzsátlan vagy kálmánkör-  
tét, vöröskörtét és a rozssal érő körtét.

A legrégebbi helyi fajták: a vörös, árpás, rozssal érő, torzsát-  
lan és héber.

1945 óta termesztik az un. cukorkörtét és császárkörtét.

A felsorolt szilvafajtákat mind ismerik: az aprószivát, hosszú szí-  
vát, sárga szivát.

Régóta ismert és kedvelt szilvafajta volt az un. kékszilva, újabb  
keletű a ringlőszilva.

B a r a c k , m e g g y , c s e r e s z n y e :

A felsorolt barackok közül csak a fehér barackot nem ismerték,  
a többi régóta termesztették is.

A francia barack itt őszibarack néven ismert.

A leggyakoribb meggyfajták a cigánymogy és hólagos / hollagos/  
mogy.

A három cseresznyafajta közül a <sup>o</sup>pogóست fogyasztották legszí-  
vesebben. A hólagos cseresznya itt szőládi néven ismertebb.



Répa, paradicsom, bab, borsó

A burgondi répát takarményozásra használták fel, a karóréápt nemcsak állatok etetésére, hanem emberi fogyasztásra is, de csak főzelékek készítették ebből.

A kefékrépa tarlórépa néven ismertebb. Felhasználása hasonló a karórépához, azzal a különbséggel, hogy ezt még télre is eltették savanyítva.

A sárgarépa levesbe kerül, a fehérrepa szintén.

A paszternákot csak bablevesbe főzték.

~~PAR~~

Paradicsomot már a múlt században is termeltek, befőzésre is kerül. A rostán átnyomott, cseréptepsibe öntött és kemencében szárított tartósító eljárásuk ismert.

Az augusztus közepén termést hozó futóbabot és az un. guggos babot egyaránt termesztették, bár ez utóbbit jobban kedvelték a könnyen szedhetősége miatt. Önállóan nem vetették, szőlők közé sem, hanem kukorica közé.

A guggosnak nevezett bokorbab változatai közül a fehéret szerették legjobban, utána - kedveltségben - a cifraborsó néven ismert tartkabab következett.

A század elején borsónak hívták a babot, és több holdnyi területet bevetettek vele. A termés színe és formája alapján különböztettek meg fehérborsót, cifraborsót, sárgaborsót, gömbölű borsót.

A felsorolt borsófajták közül ma a fehérborsó a legismertebb.

T e j , t e j t e r m é k e k :

Az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot tejszínnek nevezték. A tejet cserépköcsögökben alvasztották; állítólag ebben volt a legfinomabb.

Keserű turót nem készítettek - legfeljebb egy-két helyen - , mert nem szerették. A füstölt turót annál inkább. A turót vejdlinbe tették, meggyúrták, sóval, paprikával összekeverték, majd pogácsát formáltak belőle. A szabadkéményre két deszkát fektettek keresztbe, ezeken füstölődtek a turópogácsák.

A füstölt turóhoz és a "közönséges" turóhoz savótól elvált aludttejet használtak. Közvetlen fogyasztásra a lágy vagy májas aludttejet szerették. Nyáron két napig altatták a tejet, télen 3 napig. A szerdek és vert-tej elnevezést nem ismerik, aggot tejnek a tulajdolt tejet / sok savójut/ hívják.

A "megzsugorodik a tej" kifejezést akkor használják, ha a tej már nem édes, de még nem is aludt meg.

Füstölt turót használtak, reszelt formában tésztára. Kemencében piritott turót is fogyasztottak.

A savóból készítettek levest, kudarinak hívták, de ismert a többi elnevezés is: habarék, katrabonca, gudari.

Sajtot tehéntejből készítettek; nemcsak a család szükségletének kielégítésére, hanem eladásra is. Az oltó házilag készült.

A vajköpülés általános volt a két világháború között. A faköpülő volt az elterjedtebb.

## S e r t é s f e l ű o l g o z á s

A századfordulón a disznó bőrét szalmával pörkölték. Pörkölés után hátonekve darabolták. A legtöbb helyen a bontószék szerepét a konyhaasztal töltötte be. A disznóbontást végző embert kaszagnak vagy böllérnek hívták. Ritkán, de előfordult, hogy a pásztort kérték fel e művelet elvégzésére. A felsorolt testrész nevek közül a következőket ismerték illetve értelmezték:

sunka	= sonka
csánk	= lábszár
comb	
szalonna,	
hát v. zsirszalonna	
oldalszalonna	
pásztorpecsenye	
v. fehérpecsenye	= gerinc melletti izom
hosszpecsenye	= " " rész
orgya	= fejrész
álla	= alsó álkapocsrész
torka	
oldal	= oldalas
lapicka	= lapocka
vese	
bélzsir	
tüdő	
máj	
sziv	
nyulahusa	= dagadó
háj	
hájhere	= hájkebel
fejcsont	
fejbőr	
pacal	
kata	= patkóbel
foga	
nyelve	
malactartója	
töki v. monya	
vaszorája	
hólagja v. dohánytartó	
farka	

A hájat nem füstölték; zsirnak olvasztották vagy eltették hájastésztának. Az un. fályolt fagyott testrész vagy haj kenésére használták. A századfordulón a sonkát, oldalast, orgyát, körmöt, szalonnát, sajtot, kolbászt, májashurkát füstölték. Sózás után vagy anélkül a velőcsontot, orgyát, szalonnát főzték meg.

A szalonnát tartós tárolásra a következőképpen dolgozták fel: az oldalszalonnát előbb sózták, majd füstölték. Zsir is olvasztották a szalonnából, melyet 3x3 cm-es darabokra vágtak és úgy sütötték ki. A köveztést csak friss fogyasztásra alkalmazták. A hús lesütése kb. a 20-as évektől vált szokássá.

A disznó vékonybelébe elsősorban kolbásztöltelék került: darált hús, paprika, só, bors, fokhagyma, fehérbor.

A vastagbelet véreshurkához használták fel, mely a következőket tartalmazta: hajdinát, kölest, kukoricát, darált, főtt tüdőt, paprikát, borsot, babérlevelet, sót, majorannát, köményt, párolt hagymát. Ez nem került füstre, mint a kolbász, hanem frissen sütvé fogyasztották.



A májashurka készítése - a 30-as években kezdődött.

A liszteshurkát nem ismerik, nem csinálják.

A "gömböc" helyett a disznósajt vagy svártli kifejezést használják.

A gyomrot és a ~~kakót~~ katát töltötték főtt, darált fejhussal és bőrrel, sóval, borssal, paprikával, fokhagymával. Töltés után füst-  
re került.

A köveztőléből nem főztek levest; gornyadólének nevezték.

Szappanfőzéshez használták fel a megdermedt zsiros részt.

A rántott hus és fasirozott készítése a 30-as évek elején terjedt  
el.

A borjúhus disznóhushoz hasonló tartósítása nem volt szokásban.

A birkahus fogyasztása - Siófokról hozták - általánossá vált a  
faluban.

H á z a s s á g k ö t é s e k :

Az anyakönyveket átnézva igen szembetűnő az endogám és exogám házasságok alakulása.

1780-1810 között az 1786-as és 87-es évek adatait figyelembe véve a házasságok 61 %-a endogám, 39 %-a exogám.

1840-1850 között az 1840 és 41-ben kötött házasságok aránya: 50 % endogám, 50 % exogám.

Az 1900-1910-es időmetszetben az exogám házasságok javára billent a mérleg. Az 1904-es és 1905-ös év adatait nézve 33 %-ban kötött endogám házasság, 67 %-ban exogám.

Ha nem Zamárdiból, általában a közeli falvakból választottak élet-társat.

A legtöbb lakodalmat a téli hónapokban tartották.

Az 1786-87-ben kötött házasságok:

január: 3  
február: 4  
március: 1  
április: 3  
május: -  
június: 1  
július: 1  
aug.: -  
szept.: -  
okt.: -  
nov.: -  
dec.: -

Az 1840-41-ben kötött házasságok: január: 9  
február: 1

/ a többi hónapban nem volt esküvő/

Az 1904-05-ben kötött házasságok: január: 4.  
febr.: 5  
márc.: -  
ápr.: -  
máj.: 1  
jun.: 1  
jul.: -  
aug.: -  
szept.: -  
okt.: 1  
nov.: 3  
dec.: -

Az első időmetszet házaspárjainak nincs feltüntetve az életkora. 1840-41-ben a férfiak többsége 20-26 éves korban nősült; az átlagéletkor: 30 év.

A menyasszonyok átlagéletkora: 26 év; legtöbbjüket 18-19 éves korukban vezették oltár elé.

1904-05-ben 23-25 év között házasodtak a legények; átlag-életkoruk: 28 év.

A menyasszoké: 22; többségük 18 és 21 éves kora között ment férjhez.

A számok közti látszólagos ellentmondást az okozza, hogy akad néhány idősebb korban kötött házasság.

Zamárdira nem jellemző, hogy a településrészek lakói elzárkóztak párválasztás szempontjából.

N é v a d á s :

1786-ban és 87-ben 50 gyermek született és kereszteltetett.  
A 29 fiu 7 keresztnéven osztozik, a 21 leány ugyancsak 7 néven.  
A megoszlás a következő:

Joanes / János/: 7  
Josephus/ József/:7  
Stephanus/István/:4  
Emericus/Imre/: 4  
Franciscus/Ferenc/:3  
Alexander/Sándor/: 2  
Michael/ Mihály/: 2

Catharina/Katalin/: 8  
Elisabetha/Erzsébet/: 3  
Anna : 3  
Eva : 2  
Juditha/Judit/: 2  
Susanna/Zsuzsanna/: 2  
Juliana/Julia/: 1

1840-41-ben bővült a nevek választéka: 31 fiu 11 név közül  
kapott nevet, 35 lány 8 közül:

Joseph: 7  
János: 5  
Istvány: 5  
Ferenc: 3  
Mihály: 3  
György: 2  
Imre: 2  
Benedek: 1  
Ádám: 1  
Arundiás:1  
Mártony: 1

Juli: 9  
Kati: 8  
Anna: 7  
Trézsi: 5  
Örzse: 3  
Rózsa: 1  
Aloysia: 1  
Ágnes: 1

A harmadik idömetszet 2 évében / 1904-05/ 78 gyereket tar-  
tottak keresztviz alá.

A 48 fiu 18 név közül "választhatott", a 31 leány 15 közül:

József: 8  
Lajos: 6  
Imre: 5  
János: 5  
Pál: 4  
Istvány: 3  
Mihály: 2  
Gyula: 2  
György: 2  
Jenő: 2  
Péter: 1  
Ferenc: 1  
Gellért: 1  
Alfréd: 1  
Sándor: 1

Máton: 1  
Antal: 1  
Kálmán: 1

Mária: 8  
Anna: 5  
Teréz: 3  
Erzsébet: 2  
Iren: 2  
Katalin: 2  
Piroska: 1  
Brigitta: 1  
Franciska: 1  
Aranka: 1  
Jolán: 1  
Marcella: 1  
Juliánna: 1  
Margit: 1  
Ilona: 1

A fiúnevek között a legidőtállóbb a József / 7-7-8/ .  
A lánynevek közt most tűnik fel először a Mária, s azonnal a legnépszerűbb lett. A fiúk nagyobb választékból kaptak nevet, mint a lányok.

A keresztnév adásnak nem alakultak ki szokásai. Tehát nem volt jellemző, hogy az elsőszülött gyerek apja vagy anyja nevét kapta. A másodszülött gyerek vagy a szülők vagy a nagyszülők nevét örökölte. Előfordult, hogy a harmadik, negyedik gyerek kapta a nagyszülő nevét.

### Halál okai:

Zamárdiban 1785-től van egyházi anyakönyvezés. 1844-ig a halotti anyakönyvekben a halál okát nem tüntették fel, és az anyakönyvezést latin nyelven végezték. Az 1852. évig halotti anyakönyvi bejegyzések már magyar nyelvűek, ezek a halál okát is feltüntették. 1852-ben 29-en haltak meg a következő okok miatt:

közönséges:	19
tüdőbaj:	2
hirtelen:	2
idő előtti szülés:	1
nehéz nyavala:	1
rohasztó nyavala:	1
belső nyavala:	1
vizi betegség:	1
"magát lövés által meggyilkolta a révbeli csárdában":	1

A bejegyzésekből megállapítható, hogy nagyon sok volt a csecsemőhalott -16 fő-, kik még az egy éves kort sem érték el. A csecsemőhalálózást minden esetben közönséges halál okkal jegyezték be. Az 1902-es évi halotti anyakönyvben 28 haláleset szerepel.

A halál okai:

végelgyengülés:	5
szívszegezés:	5
vele született gyengeség:	4
görcsök:	4
mellkór:	2
tüdő gümőkór:	2
hashártyagyulladás:	2
hökhurut:	1
tüdővész:	1
méhrák:	1
torokgyulladás:	1

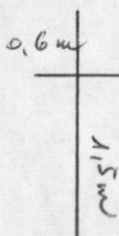
Járványos megbetegedés és emiatt haláleset nagyobb számban az 1860-as és 1880-as években fordult elő.

1867-ben torokgyíkban 15 fő halt meg, himlőben 1869-ben 17 fő, 1887-ben 8 fő.

Az 1876-os évben vörheny halálokkal 8 bejegyzés történt az anyakönyvben.

### Temető helye, részei, beosztása:

A községben kereszt és sirkő sirjeleket ismernek. A keresztet legtöbbször keményfából /tölgy, akác/ készültek; függőleges száruk 1,050 m visszintes száruk 0,60 m. A szárat ácsolással illesztették össze. A visszintes szárba vésték bele, illetve festették rá a halott nevét és korát. Keresztet állítottak még betonból, műkőből és vasból is. A beton, műkő és vaskeresztekre táblát erősítettek, erre festették a nevét és a kort. A kereszteknek két változatát találhatjuk a temetőben.



A keresztet vízszintes szárának két végét és függőleges szárának felső végét gyakran hódfarkura faragták, gömbölyítették, a függőleges szár alsó végét gyakorlati célból hegyesre képezték. A sírkövek anyagai: márvány, mükő, kő, beton, Méretei különbözők: formáik: oszlop vagy tábla.

A sírkövekre általában szöveg is került a néven és koron kívül /Evangéliumi rövid idézetek, gyászolók megnevezése/.

A halott feje fölé tett jelet keresztnek vagy sírkőnek nevezik. Formát tekintve nő és férfi, lány és fiú, felnőtt és gyermek sírjelek között nem találunk különbséget. Foglalkozást ritka esetben véstek a sírkőre vagy irtak a keresztre./pélbános, tanító, kántor./A sírkövekbe olykor a halott fényképét is beépítették. Hosszabb verses feliratok a sírköveken:

Emléked e kőben,  
Otthonod a mennyben,  
Gyász a szívünkben,  
Lelkem Tehozzád vágy,  
Óh Istenem!

/ Rezi János és neje/

Dombóvár szülöttje  
Aranylelkű feleség  
Kismarton és Sopron  
Síríg hű szerelmese  
Balatoni naplementék  
Lelkes rajongója  
Isten veled, viszontlátásra

/ Fogarassy Jenőné/

Aranylelkű feleség!  
Számomra is ütött az óra  
Idejöttem Hozzád  
Örök nyugovóra  
Istenért, Hazáért,  
Hazáért és Te érted  
Síríg élt szívembe  
A hűség és szeretet

/ Fogarassy Jenő/

Kinek gyermekét nem fedi sírhalom,  
Nem tudja, mi a fájdalom.

/ Katus László/

A keresztet nem szokták festeni, legfeljebb szintelen lakkal pácolni. Régebben a gyerekek koporsója fehér, a felnőtteké barna, illetve az öregeké fekete színű volt.

A sírhint minden esetben koporsó formájúra készült.

Ezt néha fa vagy vaskerítéssel vették körül. Emlékezet szerint nem volt arra példa, hogy azért nem vettek sírkövet a sírra, mert azt a halottnak a tulvilágon hurcolnia kellene.

A koporsóba a halott rózsafüzését, imakönyvét tették.

A sírt a rokonok, illetve az 1920-as évektől az un. egyházi céh /temetkezési egyesület/ emberei ásták. Ünnepeles hívogatás nem volt, régebben a házapárok esetén ástak mellékgödröt /pandalló/, hogy a két koporsó egymás mellé kerüljön majd.



A temető emberemlékezet óta a község belterületén volt, illetőleg van. Hogy a templom körül temető lett volna, nincsen tudomásunk. A községhez tartozó két pusztán - Szántódon és Tóközben - a temető külterületi, és azokba már nem temetnek. A temetők általában magaslaton helyezkedtek, illetve helyezkednek el. A sírok rendszerint észak-déli tájolásuak. A temetői főhelyek, diszshelyek a temetői kereszt körül helyezkedtek el. Ide a község püébáncai, egyházközségi vezetők, őslakós családok kerültek.

Kisgyermeknek a temetőben külön sor volt. A szegények, öngyilkosok a szélső részre kerültek. A temetőt lyceiummal, később faoszlopos drótkerítéssel vették körül. Ezen kívül nem temetkeztek. A temetőbe diszcserjéket, orgonabokrot, fenyőfát tettek. A sírokra muskátlit, krizantémot, őszirózsát, árvácskát, fátyolvirágot és apróbb virágokat szoktak ültetni.

Ujabb szokás, hogy karácsonykor fenyőgallyal diszítik a sírokat. A temetőben különálló szobrok, corpusok nincsenek.