



GYŰJTŐ: KNEZT OSO W

GYŰJTÉS IDEJE:

TART.: BARÓCSA ÉS KÖRNYÉKE MÉDI TÁPLÁLKOVÁSA

19 lap

FŐLORRÁSI MUTATÓ: BARÓCSA ÉS KÖRNYÉKE

STRAZIMUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

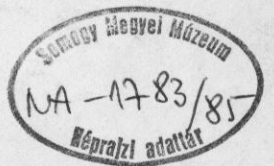


KISKUNHALASI GYÁRA

LEKTÁROKÁS

ATVÉNYELVE A NA-218/85-Ö TETELE ALÓL.

Knézy Judit,

Babócsa és környéke népi táplálkozása
=====

Témánk gyűjtése és feldolgozása során az a szempont vezetett, hogy a Drávamenti Somogyaracstól Berzencéig tartó szakaszának néprajzi helyét megállapítsam és táplálkozásuknak a XX. század elejére és első felére vonatkozó sajátosságait kiemeljem.

E községek /Bolhó, Heresznye, Vizvár, Berzence, Babócsa/ lakói részben vagy egészen horvát eredetűek és katolikusok. A Környező helységek inkább magyar eredetűek, részben katolikusok /Péterhida, Somogyaracs, Somogyudvarhelynek pedig csak egy része/, vagy reformátusok /Rinyaujnép, Komlós, Csurgó, Somogyudvarhely/. A XIX. sz. végén Komlósdon és Rinyaujnépen gazdag parasztok éltek, akik jó és viszonylag sok földdel rendelkeztek. Ezért itt a földművelés jelentősebb volt, mint az állattartás.¹ A délebbre fekvő drávamenti községekben az állattartásnak még a XX. sz. első felében is nagyobb szerepe volt. A folyó szabályozásáig sok nehézséget jelentett a földek művelése a Dráva kiöntései miatt. Egy 1802-ből való jelentés szerint: ² "...a Dráva vidék, mint egyebütt is nagy részben homokos, s oly összetételű, hogy a gazda munkáját csak csekély haszonnal jutalmazza, sőt még ezt is a folyamnak dühe, melyet a homokos part föltartóztatni s megakadályozni nem képes, sok helyen nem ritkán elrabolja." Ekkor még általában a megye községeire az állattartás tulsulya, amit a viszonylag magas kuko-

rica és szénatermés eredmények mutatnak szemben a csekélyebb buza-, rozs-, kétszeresterméssel. Már ekkor /1790/ kiemelkedett kukoricakészletével néhány dél-somogyi község: Somogyudvarhely/1141 p.m./, Vizvár/1047/, Babócsa /1466/, ezeknél más vidékeken csak Taszár, Buzsák, Lengyelóti, Karád, Cölle és Szulok lakossága termelt többet vagy ugyanennyit.³ Később a folyó szabályozása után a kukorica vetésterülete annyira megnőtt a Drávamentén, hogy a rozs-, buza-, burgonyaföldek kiterjedése jelentéktelenné sorvadt.⁴ Csak az első világháború után kezdett az utóbbi növények vetésterülete nőni. A kukorica jelentőségét tükrözi az a szokás, hogy a heresznyei bucsuba, mely augusztus 20.-án a kenyérünnepén tarttatott, a szomszédos helységekből kukoricával feldiszitett kocsikkal jöttek az emberek. Az ünnep neve is "pecsenyák"/kukorica/-bucsu volt.⁵

Egyes községekben /Babócsa, Bolhó/ nem alakult ki gazdag paraszti réteg. A két világháború között a 10-20 holddal rendelkező családok nagycsaládi szervezetben éltek 10-16-an és együtt és így gazdálkodtak.⁶ Keresetkiegészítésül el kellett járniuk a családtagoknak erdőtelepítési, facsemetegondozási munkákra, vagy kukorica- és répaföldek művelését vállalták el harmadába.

A táplálkozásban megnyilvánuló azonosságok részben nagyobb táji /Belső-Somogy egész déli fele/, másrészt kisebb táji egyezésekre nyulnak vissza. A múlt század

ban Belső-Somogy /és Zselic/ a megye többi vidékéhez képest hagyományőrzésével tűnt ki /gazdálkodásában az állattartás elsődlegessége, viseletben a házivászon ruházat fennmaradása, táplálkozásában igénytelenség: buzakenyér helyett rozs-kukoricakenyér, kukorica- hajdínakása ⁷, krumplis és káposztás ételek gyakorisága/. A Drávamente ezen az egységen belül még elmaradottabb, szegényebb volt, viszont a szomszédos drávántuli területekhez képest valamivel fejlettebb. Ez magyarázza, hogy az első világháború előtt mind a kisiparosok ⁸, mind a terményeiket, állataikat eladni szándékozó parasztok szívesen járták a horvátországi piacokat, vásárokat. A horvát községek egy része /Ikcócsa és környéke, Heresznye, Bolhó/ rokonsági kapcsolatban is állt drávántuli falvak népével. Az országhatár megváltozása megszakította ezeket a kontaktusokat. Ebben az időben Belső-Somogy nyugati és központi része mind az intenzívebb állattartás /Csurgó, Alsók, Csokonya/, mind a korszerűbb földművelés terén előrehaladt /nagyarányu burgonyaeladás pesti piacokra Darány, Szulók, Kálmáncsa, Lábod../⁹ A déli sáv gazdaságilag elszigetelődött, s itt a lényeges változások lassabban érvényesülhettek.

Már a gazdasági adatok alapján is valószínűnek tűnik, hogy a Drávamente népe Somogyaracstól Berzencéig táplálkozásában az arcaikusabb, szegényesebb, egyszerűbb elemeket őrizte meg a XX.sz.elejére, szemben a környe-

ző gazdagabb vidékekével.

Ha módunk lett volna a Dráva szabályozása¹⁰ előtt végezni vizsgálatainkat, mikor a horvát lakosok még erősebben ragaszkodtak nemzetiségi sajátyságaikhoz, őrizték anyanyelvüket¹¹, szorosabb kapcsolatban álltak más horvát községek lakóival, az itt élő magyar és horvát népesség táplálkozásában az eltéréseknek szélesebb skáláját tudtuk volna felderíteni. A terminológiák kutatása sokat segíthetne az egykori eltérések felfedezésében, azonban az így is megállapítható, hogy a táplálkozás rendszere alapvetően nem tért el ezekben a helységekből.

A XX.sz. elején fő ételalapanyagként a kukoricalisztet és kását használták fel. Sorrendben és fontosságban a káposzta, burgonya, bab majd a tejtermékek követték. A legfontosabb és leggyakoribb készítmények a kenyér, pépek, kásák, levesek. Szokatlanul kevés volt a zsír és husfogyasztás. A XVIII.sz. végén XIX.sz. elején - a terméseredmények alapján valószínű, hogy - búzát, rozsot, kétszerest is vegyítettek a kenyérhez, s a kásához jelentékenyebb mennyiségben használtak fel kölest, mint később.¹² A XX.sz. elején - néhány családot kivéve - csaknem kizárólagos a kukoricakenyér. A kukoricát a drávai folyami malmokban, vagy a rinyai és más patakalmokban őrlötték. A gőzmalmok térhódítása előtt a drávai folyami malmok nemcsak a közvetlen környék, de a fél megye gabonáját őrlték.¹³

A rozsliszttel kevert kukoricakenyér az első világháború után általánossá vált Babócsa környékén. Pozsos

és búzas kenyérbe főtt burgonyát is keverték. A sütnivaló "lice" kenyérhéj megáztatásával, komlólével való leforrázásával készült. A lepénykenyér¹⁴; az u.n. szárazpogácsát korábban kukoricalisztből, vízből, sóból gyúrták 1 ujjnyi vastagra, 15-30 cm átmérőjűre, /Bolhón 15-20 cm, Babócsán 20-30 cm/, és tetejét kockásra vagdalták be. Az 1920-30-as évektől kezdtek rozs- és búzalisztet is felhasználni a szárazpogácsához /u.n. "pogácsa"/. Könnyebb mezeli munkák idején kenyér helyett fő fogásként fogyasztották. Máskor a leves után következett a kenyérlepény. Diós, paprikás, krumplis és kelt pogácsát /h. "dignéna pogácsa"/ is gyakran sütöttek, de zsirt nem vegyitettek bele. A jobbódu magyar helységeiben a "sospogácsát" - emlékezet szerint - már csak buza- vagy rozslisztből gyúrták, a kukoricalisztesbe pedig mindig keverték zsirt /"görrhöny"/.

Babócsán és környékén a finomabb kelt vagy keletlen tészták általában csak nagyobb ünnepek alkalmából szerepeltek az étrendben: a rétes bucsukor, kelt pogácsa aratáskor, fánk újévkor és gabonabehordáskor. A bolhóiak bucsuját "tökös-buc u"-nak nevezték, mert itt ilyenkor a bucsui rétesbe tökös-mákos Mintelléket tettek. A karoka alaku fonott kalácsot lakodalomkor a nász-nagyok és a pásztorok is kapták. Vizváron ezt két, máutt három ágból fonták. A kisebb méretűt Bolhón "ple-

tenyica"-nak, a nagyobb méretűt "marenica"-nak nevezték. Lakodalomkor erre a fonott kalácsra tésztából maradarat is formáltak. A "hintellákos" kalács hosszú és patkó alakban karácsonykor, torban, lakodalomkor, keresztelőkor került asztalra. Kedvelt, bár ugyancsak ritkán fogyasztott tésztaféle volt az olajos kelt rétes a "masanica". Az asszonyok telepakolt fejkával vitték árusítani Horvátországba a masanicát.

Belső-Somogy déli felének református magyar falvaiban csaknem minden családi ünnepen, jeles napon általános volt a rétes szegényeknél, módosaknál egyaránt. A kelt, rétes viszont a két világháború között csak elvétve ismert e községekben.¹⁵

A XX. század első felében Babócsa környékén a hétköznapi ételek közt gyakran fordult elő kása és pép. A kása /h. Kása/ leginkább kukoricából¹⁶, ritkábban kölesből készült, s csak módosabbeknél hajdinából. Hagymás vagy tejfölös zsirral öntötték le. Lakodalomkor sült hús mellé tálalták huslével vagy zsirral izesítve. Kedvelt volt a kásaleves és tejbekása mindhárom alapanyagból, de hurkába csak hajdina vagy kukoricakását töltötték. Hus hiányában és büjtben kása helyettesítette azt a savanyu káposzta vagy répalevesben is. A kukoricaliszt-pép /m. gánica, h. sgance/ - sós vízben megfőzve, galuskákra szagatva, tejes, zsiroszagymás, tejfölös, mákos izesítés-

sel délben, este sokszor került asztalra. A krumplisgánica - a főzelékpépek egy fajtája ¹⁷/m. dödölle/ szintén általános hétköznapi étel volt.

Az északabbra fekvő homokos határu magyar községekben a XX.sz.elejen a kásafélék jelentőségét minimálisra csökkentette a burgonyás ételek sokfélesége. A kása leginkább, mint lakodalmi vagy aratási tejbekása, vagy disznóöléskor a követztőlében főtt kása vagy mint hurka-töltelék él a mai öregek emlékezetében -, kukoricából, hajdinából egyaránt. A kukoricagánica és krumplisgánica ezzel szemben a hétköznapiakra korlátozódott, s mint ilyen gyakrabban készült, míg a babpép az aratási ebéd második fogásaként a legismertebb. A kukoricalepény tejjel kikeverve és tepsiben megsütve egész Somogy megyében ismert a XX.sz. elejen. A Drávamentérről már 1857-ben azt írta Csorba, hogy a leginkább kását fogyasztó vidék ¹⁸, s ezt a sajátosságát a XX.sz.elejen is megőrizte.

E vidéken nem találjuk a levestésztáknak azt a sokféleségét, mint módosabb református községekben. A huslevesbe metélt, becsinált levesbe kockatészta, böjtös levesekbe /tejleves, zacferta/ tojás nélkül lisztből, vízből, sóból morzsolt "morzsókát" vagy gondosabban öszszegyurt és lereszelt "reszike"-tésztát tettek. Tojást csak ünnepen vegyítettek levestésztába, ilyen a csipke-

dett /h.gombočica/ és a "kötözött" tészta¹⁹. A kifőtt tészták között a metélt és kockatészta mellett még igen ritkán a csak gazdagabbaknál rétestésztából hajtogatott kifőzött és forró zsirral leöntött "táske"-t is ismerték.

A leves e területen is, mint általában a magyar parasztság körében mindenütt, elengedhetetlen fogás fő étkezéseknél. A kása- és tégztaleveseket említettük már. A gyümölcslevesek itt tulajdonképpen csak főzetek friss vagy aszalt almából, körtéből, szilvából, mert nem habarják be. A savanyu levesek közül az osztenyaka böjtös / babérlevél, viz, vizes habarás, kis ecet felfőzve, beleszelt kenyérrel ették/, ismeretlen a református helységeken. A disznóöléses tüdőleves meg eszerte elterjedt, a Babócsa környéki horvátok, míg nem ismertéka a disznósajt készítését, a gyomrot, lépét és vesét is beleszelték²⁰. Tejből, savóból, eludttejből, iróból is főztek gyakran leveest, lisztes habarással./Az iróból a XX.sz. elején már csak e vidéken/. A káposztát édeskáposzta, paradicsomos, vagy savanyukáposztalevesnek használták fel. Ha volt orgyával vagy füstölt szalonnával tették tartalmasabbá²¹. A répa teljesen hasonló módon készült. A káposzta, bab és répalevesbe rántást tettek, a savanyu répa- és káposztalevesbe tejfölös habarást. A burgonya és gomba is fontos levesalapanyag

volt. A gombát szárították is télre. 1920-30 körül már a zöldborsót és zöldbabot is ismerték. A levesek közül a tésztalevesbe csak hagymásszírt tettek, a többi vagy habarták vagy rántották.

Az elzártság jele volt az is, hogy a tejet és tejtermékeiket nem tudták értékesíteni. 1933-ig nem alakult még itt egyik községben sem tejesarnok²². Így az egész tejhasznát el kellett fogyasztaniuk. Ennek az volt az előnye, hogy akik legalább egy fejőstehenet tudtak tartani, azoknak táplálkozása a legértékesebb fehérjeanyagokat tartalmazta. Mihelyet megjelent a tejbegyűjtő vagy csarnok egy-egy községben, a lakosok többsége csaknem minden tejet eladott. Ezt megelőzően a Babócsa környékiek sok forralt tejet, aludt tejet, savót, írótt ittak, tejfeles turót, füstölt turót /pogácsaturó²³/ ettek. Vajat hetente köpültek faedényben. Nyersen kifőzték és faedényben tárolták, rántáshoz, hal, tojás, fánk sütéshez használták fel böjtös napokon. Kenyérre is kenték, de tésztába nem vegyítették. A sajt előállításához Babócsán 1-2 család értett csak, a szomszédos községekben egyáltalán nem készült sajt. A tejföl a vajköpülés és a habarás anyaga, ezenkívül izesítő pépekre, kásákra, prószába. Főtt hús mellé leggyakrabban tejfölös mártást tálalnak a Brávamentén.

A húsfélék elkészítésének legáltalánosabb módja a főzés /baromfi, galamb, marha/. A húst külön tárolták

tejfeles vagy paradicsomos mártással. Főképp baromfit használtak fel "becsinált leveshez", melyben a hus is benne maradt. A főtt vadhúst hagymászsírban sütötték át. Hallevés a hal fejéből és farkából készült.

A halászkok, erdei munkások nyárson gombát, szalonát és halat is sütöttek. A korábbi évszázadokban lényegesen több halat fogyasztottak. A drávai halból a bécsi piacokra is jutott²⁴. A halsütés egyik ősi módja is fennmaradt: kettévágott, kibelezett halat pikkeljestől sárgás, iszapnélküli agyagba forgatva parázson sütötték még a közelmúltban is. Otthon az asszonyok ma is olajban, vajban, zsíros hagymában lábosbatéve sütik a halat, vagy paprikáslisztbe forgatják és tepsi-ben. Nemrégén még füstölték a halat. Ez a tartósítási mód csak ott általános, ahol nagy a halhozam.

A sertés husának csaknem minden részét füstöléssel tartósították. A vágás, darabolás és felhasználás módja lényeges vonásaiban megegyezik a belső-somogyi református falvakéval a XX-sz. elején. A disznót pörkölték, szalmán /ritka a bontószék itt 1945 előtt/ bontották a négy láb levétele után hason fektetve²⁵: "fej, áll, szalonna, orgya, hosszúpecsenye, oldalas, hasa-alla stb kiszedése következett egymás után. A hájat nem füstölték még a magyarok sem, mint Belső-Somogy ny-i és központi részein és Zselicben²⁶, hanem zsír-nak szeltek le. Ritkábban hárttyáját leszedve, liszttel

összegyurva tárolták. A hát- esetleg oldalszalonnából sütötték ki a zsirt, a "torca és hasaalla" füstölőbe került²⁶. Sózott és kövesztett szalonnát nem tároltak hosszabb ideig, mint DNY-Somogyban /Csurgótól Pogányszentpéterig/²⁷. Nyersen az orgya/gerinc/ maradt ferkával együtt káposzta vagy répalevesbe, ezenkívül a belsőségek /tüdő, sziv, gyomor, lép, vese/ tüdőlevesbe /"páicsli"/.

A töltelékes készítmények közül a lisztes és véreshurkát mindig is töltötték. A májeshurka újabb. Ebbe a tüdőt, szivet és veséjét is belesprítják. A "svártlit, böndöt" sem régen töltik. A kolbászt azonos husrészekkel és fűszerekkel készítik, mint az északabbra fekvő községekben, de itt Babócsán és környékén korábban nem füstölték, hanem sütve vagy levesbe /tejesleves/ főzve ették. Egy Aracsról származó 1853-as évi inventáriumban kolbász-töltőt találtak, de minthogy kovácmester hagyatékában volt, nem valószínűsíthető, hogy paraszti használatban is elterjedt ezidőtájt.²⁸ A füstölt fej, fejbőr és köröm a bürkével kocsonyába került, mint általában egész Somogyban. E vidéken viszont nem kis 1-2 személyes, hanem 8-10 személyes cseréptálban sludt a kocsonya /1. nagycsaládi szervezet/, és ebből közösen fogyasztottak a családtagok. A disznóhúst lesütve zsirban csak a második világháború után kezdték tartósítani. A bélzsirbólsszapent főzte, a vastagbél zsirját kocsikenőcsnek sütötték ki.



Borjú- és birkahúst nem füstöltek, vadhúst sem.

A káposzta évszázadokon keresztül a legfontosabb télre tartósított levesalapanyaga volt a jobbágyságnak. Jelentőségét, szükséges mennyiségét nem tudták csökkenteni más növények. A XIX.sz. közepén ugyanugy 2 akós hordóval savanyítottak belőle a nagyobb családok a Drávamentén, mint a XX.sz. elején.²⁹ Hasonló módon a kerékrépat is savanyították, de általában kevesebbet - egy nagyobb cserépfazéknyit - mint a káposztából és nem minden családnál. Rossz káposztatermés idején viszont helyettesítette a káposztát.

A két világháború között szerepelt a télre eltett ételek között a paradicsom: felfőzött levét üvegben lezárva kötve tárolták vagy az u.n. szárazparadicsomot, azaz a kemencében sűrű keményre aszalt paradicsomot vászonzacskóban szögbe akasztva. Csak nyáron ettek savanyu uborkát. /kovászos/Belső-Somogy többi községében is ugyanezek az eltevési módok voltak. Néhány család rakott csak el rétegesen káposztát paprikával, zöldparadicsomot paprikával, vagy készített télire elvermelt céklából salátát.

A salátát általában sűrűn vetették, hogy apró és gyenge maradjon a "fűsaláta". Hasonlóképpen csinálták ezt északabbra fekvő községekben is.

A Drávamentén elég sok gyümölcs termett. Erre mutat az a tény is, hogy igen sok fajtáját ismerik a gyümölcsöknél. Szőlővel nem vagy csak 100-200. négyszögöllel

rendelkeztek. A fő italuk a pálinka volt szemben a magyar falvakkal, ahol a bor.³⁰ A gyümölcsfogyasztás a szegényebb lakosu községekben lényegesen nagyobb méreteket öltött, mint gazdagabbakban. A mezei munkák idején - kivéve az aratást, kaszálást és behordást - reggelire is délre is gyümölcsöt vagy hagymát ettek kenyérral, csak egyeseknek jutott szalonna. Szedték a vadgyümölcsöket is: kökényt, galagonyát, vadkörte, vadalmát, szamócát,ogyorót, vadszilót, földiszedret, csipkebogyót. A gyerekek az almát, körte, kökényt kemencében puhították. Az asszonyok a csipkebogyót lekvárnak főzték fel. A vadkörteből és almából ecetet állítottak elő. Ecetes korsó vagy hordó szerepel a legtöbb vidékről való paraszti vagyonleltárban 1853-54-ben /Péterhida, Komlósd³¹, Somogyaracs/. Egy féltelkes komlósi portán 1854-ben 2 akós méretű ecetes hordót jegyeztek fel. A XX.sz. elején a 10-14 tagu szegényparaszt családokban 50 literes hordót töltöttek meg évente.

A gyűjtögetett növények között fontos volt a sokféle gomba, melyet pörköltnek, levesnek fogyasztottak. Hus helyett is tettek gombát krumpli vagy rántottlevesbe. Ezen a vidéken még sóskát, tormát nemigen termeltek, ezeket is úgy gyűjtögették.

A Drávamentének ez a szakasza télen-nyáron egységesen hárométkezéses tájegység³². A fő étkezések délben és este vannak, azonban a legnehezebb mezei munkákat kivé-

ve hétköznapi munkára nem vittek ki ebédre főtt ételt, s így az meglehetősen szegényes volt /kenyér vagy sós-pogácsa, hagyma, gyümölcs, füstölt túró esetleg szalonna/. Egyébként, ha főztek délre, rendszerint estére is ugyanaz maradt. Aratáskor, Kaszáláskor minden nap meleg ételt vittek ki a mezőre: káposztaleves tyukhussal, kelt pogácsa; vagy tyukleves tésztával, főtt hus kásával vagy tört krumplival. Vasárnapokon többnyire valamilyen huslevest táleltak délben s utána sült tésztát.

Jeles ünnepeken délben ugyanez volt /savanyukáposztaleves hussal, sült tészta vagy baromfileves metélttel, főtt hus mártással vagy kásával/. Karácsony este böjtös idő, ekkor olajos borsó, sós pogácsa, aszalt gyümölcs került asztalra, Karácsony első és második reggelén sült kolbász, disznó vagy malacpecsenye, kocsonya.

Szilveszterkor jósló célzattal tollaspogácsát sütöttek magyarok és horvátok is, de csak a horvátok vetettek keresztet december 24.-én este egy marok szárazbabbal mondván: "Csergans-pergana, szvakem kutu, pet-seszt". Amíg a vacsora tartott, addig némán ültek; nem gyujtottak gyergyát, amíg a szénát be nem hozták. Hushegyókor sok fánk kellett, hogy úgy nőjön a pénztárcájuk, ahogy kel a fánk a zairban "fánki za bánki". Nagyszombaton estére a sonkalével tormamártást készítettek. A főtt sonkát csak husvét délben ették tojással és tormával.

Lakodalomkor, keresztelőkor husleves metélttel, főtt hus mártással, sült hus kásával, hosszutészta, fonott kalács, esetleg kuglóf került az asztalra. Berzencén a lakodalom fontos eseménye volt a pogácsasütés. Virasztóban hosszukalácsot és bort kínáltak a vendégeknek.

A jelesnap i ételeknek hiedelemháttere még részletes gyűjtésre szorul. Mindenesetre nyilvánvaló, hogy a böjtös ételek sokfélesége, a böjt fokozatai/nagyböjtben szerdán, pénteken még olajos ételt sem ettek, nagypénteken főttet se/, s a böjt időbeli nagy kitajjedése /kerácsony előtti egy hónap, hushagyó keddtől husvétig 7 hét/ jellemző e néhány szegény katolikus községre.³³

A hosszú böjtös időszakra jelentős mennyiségű tökmagolajra volt szükség. 10-15 tagu család 20-25 liternyit fogyasztott télen. Szegényebbek, tehát a lakosság többsége ezt használták máskor is zsír helyett. Babócsán, Bolhón, Heresznyén, Vizváron emlékeznek még az olaj házi előállítására, stupával való törésére. Péterhidán volt tökmagolajütő, Babócsán csak 1920-25 között kezdett működni két olajütő, egyiket Rinyaujnaépről hozták át. Magyar községekben már nem ismerték e században a tökmagolajütés házi módszereit, de a Lakócsa környéki horvátok és a Buzsák környéki horvát eredetű lakosok igen.

JEGYZETEK:

1. A témáról jelent már meg egy rövid összefoglalás:
Szuhey P., Beszámoló a Babócsa környéki néprajzi gyűjtéséről. SMK 2./1976/.
2. Melhard Gy., Somogy vármegyei gazdaságtörténeti adatok.
Kaposvár 1896.46.
3. Melhard 1896.17-31.
4. A magyar korona országainak 1901.évi mezőgazdasági termelése. Budapest 1903.78-99.
5. Kapitány Orsolya gyűjtése Vizváron 1976. RRM A:
6. Hasonlóan egy ugyancsak drávamenti horvát /de kizárólag horvát/ népességből álló táji, kulturális csoportnál, Lakócsa, Potony, Szentborbás, Tótujfalu, Felsőszentmárton, Drávasztára községekben is élt még a két világháború között a nagycsaládi szervezet.
7. Szekécsi Csorba J., Somogy vármegye ismertetése. Pest 1857.64.54.76.
8. Bánhidi Burics L., Nagyatád nagyközség múltja és jelene. Kaposvár 1938.
9. Kósa L., A dél-somogyi burgonyatermelés. Az Ethografia Füzetek 16. Budapest 1968.22-29.
- 10.
11. Kiss E., Alsódunántul mezőgazdasága. Kaposvár 1935
II.152.247. Bolhón a lakosok 14%-a, Heresznyén 10%-a vallotta magát horvát anyanyelvűnek, Babócsa, Berzence, Vizvár lakóit, mint szinmagyarokat tartották ekkor nyilván.

12. Melhard 1896.17.26.28.
13. A Soproni Kereskedelmi és Iparkamarának statisztikai jelentése 1876-ból. Budapest 1876. I. 544-641. Berzencén 3 molnármeister, Babócsán 3, Bélaváron 9, Heresznyén 3, Komlósdon 1, Péterhidán 1, Vizváron 5 működött.
14. Kisbán E, A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. Népi kultúra-népi társadalom 1/1968/ 51-91.
15. Knezy J, A táplálkozás rendszere és szokásai Csököly, Gige, Rinyakovácai, Kisbajom községekben. SMK 2/1976/
16. E, Kisbán, Maisnahrung in Karpatenbecken. Festschrift Matthiae Zender. Bonn 1972. 264-280. Azt írja, hogy az ország nyugati felében a kukoricalisztet és kását csak a szegényebb paraszti lakosság fordítja táplálkozásra.
17. Kisbán E, Nyersanyag és technika. Pépes ételünk típusai. NÉ 42/1960/ 5-27.
18. Csorba 1857 46.76.
19. 1x8 cm-es metéltekből kötik megkenés nélkül /zsir, vagy zsiroshagyme/ főzik rántottlevesbe.
20. A lakócsai és környéki horvátok korábban eldobták a disznó gyomrát.
21. Ez általános a megyében.
22. Szabó F. Géza/szerk./, Somogy vármegye és Kaposvár megyei város általános ismertetője és címtára az 1932. évre. Kaposvár 1933. Egyik községnél sem említi, hogy tejgyűjtője vagy tejcsernoka volna.

23. A terminológiához lásd: L. Keszi Kovács, Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. Studia Ethnographica 4. Budapest 1969. in: Viehwirtschaft und Hirtenkultur.
24. Csorba 1857. ír az szép drávei halállományról.
25. Kisbán E, A sertéshus tartósítása a paraszti háztartásban. Népi kultúra-Népi társadalom 2-3 /1969/ 103-116.
26. A szóteknőben 3 hétig volt a szalonna, sonka, lapic-ka, oldalas, fej stb és két hétre kerültek füstre.
27. A vizváriak a szalonnát kisütve majd tojásba forgatva újból kisütötték "rántották".
28. SML Árvaszéki iratok 1853-54. Nagyatádi cs.kir.járás
29. SML Árvaszéki iratok 1853-54. Nagyatádi cs.kir.járás Arats 5. XII. Petrovics Tamás hagyatéka.
30. A Lakócsa és környéki horvátok is több pálinkát ittak és csak ritkán fogyasztottak bort.
31. SML Árvaszéki iratok Nagyatádi cs.kir.járás 1854.
Komlósd
32. Belső-Somogy középső részén a téli hónapokban kétszer étkeztek naponta.
33. Bableves tejfölös habarással, vagy vízzel; krump-
lileves sóbe-vizbe csipedettel és tejszeles habarás-
sal; gánica tejszízzel; kukoricakása tökmagolajjal;
káposztaleves vagy répa tejfellel habarva, jobbmó-
duaknál vajjal rántással, hús helyett kásával; száraz-
pogácsa, hal vagy tojás olajban vagy vajban sütvé
megtalálhatók magyar és horvát eredetű lakosoknál

Bizonyos böjti ételek csak a horvát eredetű lakosokra jellemzők pl. az osztenyaka nevű leves és az olajba forogatott főtt bab.

34. Adatközlők: Baracsi Mihály /sz.1904/Babócsa. Radics Istvánné, Bodenyák Julianna/sz.1913/Babócsa. Üzv. Szantics Imréné, Ferencsevics Anna/sz.1910/Bolhó; Csolz János /sz.1906/ Vizvár; Ilia Györgyné /1915/ Vizvár; Sánta Vendelné, Csalfa Mari/sz.1896/Berzence; Csikvár Ferencné /sz.1911/ Heresznye-Vizvár; Vertkovczi Vendelné /sz.1914/Lakócsa ; Fucskár Józsefné, Begovác Ágnes/sz.1915/Tótujfalu; Kis Jánosné, Varga Rozália /1900/ Rinyaujnép; stb

