



Lamárdi tojásművelés
baldon

NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK KUTATÁSA DR. KIRÁLY LAJOS-FÉLE

KÉRDŐIV-JAVASLAT ALAPJÁN

1. Azt a munkát, amikor a megszáradt szénáz összeszedik, gyűjtésnek nevezik./Rövid ü-vel ejtik./
 Szénagyűjtés folyamán összerakott csomók nevei: petrence, baglya/bagla/kazal.
 8-10 petrence = I bagly/a
 5-6 bagl/y/a = I kazal
2. A gabona learatása után a kévét kepebe /más szóval: keresztbe/ rakják. A búzából és az árpából rakott kévákra egyaránt használják a kepe és kereszt kifejezést.
 I4 kéve = I kicsi kepe
 I8 kéve = I nagy kepe
 A föld hosszában lévő rakások sorát kepesornak hívják.
 Az elhullott és összegráblált gabonaszálakból kötött kévét kuszának nevezik.
 A kinyűtt és szárogatás céljából felallogatott kender- és lenkévék csomói marok vagy kenderkéve néven ismeretesek.
3. A búza, a rozs és az árpa kalászából kiálló hosszú, szúrós, tapadós szál a kláha vagy kaláha.
4. A búzakaralásban az egy-egy szem megfeketedését okozó betegség neve: üszök.
5. A kukorica közét lóvontatású kapálóékével gyomtalanítani szokták. Ez az ekézés vagy huzatás./ Mindkét szó egyformán használatos/
6. Az ősszel levágott csutaszár után csutakomp marad a földben.
7. Zamárdiban vetés után boronáltak; előtte túskeboronával fogasoltak.
8. A régi falusi házak padlásán az utca felől két kis szögletes ablakféle van. Ez a csucslik. A szénapadlás a pajta felé nyitott volt.
9. Azt a tojást, amelyet azért tesznek a fészekre, hogy a tyúkok odatojjanak, palozsnyának, valamint kukunak nevezik.
 Palozsnya- ép tojás
 Kuku - kilukasztott tojás
 A kiürített tojásból madarat, madárijesztőt készítettek.

10. Ha meg akarták védeni a vetést vagy a termést a kányáktól vagy a seregélyektől, madárijesztőket tettek ki a szántóföldre.

Az idősebbek madárijesztési szokásai: a. kereplés/ főleg szőlőben; gyümölcsösben ritkábban/

b. madárijesztő alakok kirakása

11. A kockára vágott levestészta neve: kockástészta

12. A lakodalmi-vendég-hívást a vőfényekre bízta.

Ezek száma: 2

A két vőfény legényember volt.

A vendég-hívók jelvénye rozmaringos, szalagos vőfénybot volt.

A szomszédos Balatonendréd községben hasonlóan történik a mendégek meghívása.

13. Lakodalmi kalács készítése Zamárdiban nem divat.

A felsorolt kalácsfajták nevei nem ismeretesek.

Főzött perezet sem csinálnak.

Kuglófot, tortát, aprósüteményt szoktak sütni. A kuglófot finom kenyértésztából készítik; régebben kemencében sütötték.

14. Sem a pupora, sem a bubuka kifejezést nem ismerik, mivel nem alkalmazzák az említett receptet.

15. A gatyának azt a részét, amelyben a madzag van, gatyakorcnak mondják.

