

--	--	--	--

GYŰJTŐ: SIMON JÓSEF	
GYŰJTÉS IDEJE: 1976.	
TART: Néprajzi ÖSSZEÜGGESÉK BALATONSZENTGYÖRÖK 64	
KÖZSE'GEBEN ÉS KÖRMEZETE' BEN	
FÖLDRAJZI MUTATÓ: BALATONSZENTGYÖR 64	
SZAKMUTATÓ: <u>XXXIII</u>	
LELTÁRBEÍRÁS	

---

51 lap

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

---



---

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



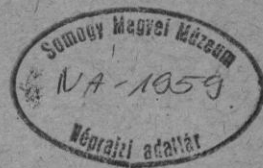
KISKUNHALASI GYÁRA

3524



dejepl.

II/F/51



**NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
BALATONSZENTGYÖRGY KÖZSÉGBEN  
ÉS KÖRNYEZETÉBEN**

3524



A néprajzi összerögzítések vizsgálataival kapcsolatban  
szelgaltattam

Szabó József 84 éves, Horváth István 74 éves, Horváth József

### NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK

Szabó József 84 éves, Horváth István 74 éves, Horváth József

### BALATONSZENTGYÖRGY KÖZSÉGBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN.

szelgaltattam

Balatonszentgyörgy községről és környékéről összerögzítettem

1976. évi

Szabó József



NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
KÖZSÉGTANÚK ÉS KÖRNYÉKŰK.

Az első világháború utáni hazatérés.

1. A háború az első világháború előtt és a két világháború között.

1./a./ Hazát, roszát, meg zakeritott államot Keszthelyre (Keszthely)

A néprajzi összefüggések vizsgálatánál adatokat szolgáltatottak:

Simon József 84 éves, Horváth István 74 éves, Horváth József 64 éves, Simon Józsefné 77 éves, Girikter Aladárné 71 éves, Ö. Szabó Ferencné 68 éves, Simon Jenőné 67 éves, Simon Antal 56 éves, László István 52 éves balatonszentgyörgyi lakosok, valamint családtagjaik és uton-utfélen még sokan mások.

Balatonszentgyörgy községről és környékéről összeállította  
1976. évben

Simon József .

1./ "Krumplival mindig pihardontunk, azt megvettük meg megvettük. De azér, ha igen jó termés volt, vagy ha igen rossz és az árak között, vittünk Keszthelyre is."

2./ "A háború világáigba vittük a búzát g. Gyűlték a kerekesek, meg a borbélyok, borbélyok, mintát kérték, azóta g- vitték hátra vagy pincébe, amennyi csak volt. Vitték Borsod, Tapolca, Debrecenre, Csákvárra, meg a sivatag tengeréig hátra, Balatonszentgyörgyre is."

"A háború előtt kerekesek volt egy kerekesek, amik azelőtt mintat vinnék. Az mindig megvettük, azóta meg maga vittük g, ha miunk vittük be kerekes. Háború után (1. világháború) meg a Nagy Pista vitték g Borsod a legutóbb szentgyörgyi hátra. Sőt, azt kiadta is volt, meg bizonyos kerekesek is."

"Az első világháború előtt még a kerekesek volt a több,



2

NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK  
KÖZSÉGÜNKBEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN.

Áru-és cserekereskedelmi kapcsolatok.

I. Eladás az első világháboru előtt és a két világháboru között.

1./a./ "Buzát, rozsot, meg kukoricát elannyi Kesztere (Keszthely) szoktuk vinnyi. Itt szerdán vót a piharc. De vittünk Marcaliba is pénteken. Attu függött, hogyan ment az ára. Eszt mindig hirü hoszták. Vót ugy, hogy Keszteren nem tuttuk elannyi, evittük Marcaliba. A keszteli piharc azér jobb szokott lennyi."

"Mink meg nem vittük seháse. Csak marháink vótak, nem könyörögtünk senkinek, átvette a WIRT Ödön akármennyi vót. Valamivel ócsóbban, de nem vót rizigó, meg visszaszógányi való. Én aszondom, hogy a Wirt még háboru előtt is (I. világháboru), de azután is összeszedett itthun, meg a környékbü annyit, mind amennyit hortak a piharcra. Teli vót a magtárgya a vasuton."

A harmincas években, a "bolettás világban" szünt meg a helyi gabonafelvásárlás. A tejcarnokkal együtt a magtárt is elbontották. Ezután már csak a piac maradt.

b./ "Krumplival nemigen piharcoztunk, azt megettük meg megettük. De azér, ha igen jó termés vót, vagy ha igen rossz és az ára főment, vittünk Kesztere is."

c./ "A bort világeletbe itthun attuk e. Gyüttek a kocsmárosok, meg a borkereskedők, borcenzárok, mintát kértek, asztán e-vitték háztu vagy pincétü, amennyi csak vót. Vittek Pestre, Kaposba, Dombóvárra, Csokonyába, meg a zisten tuggya még hová, Badacsonyba is."

"A háboru előtt Keszteren vót egy borkereskedő, annak szoktunk mintát vinnyi. Az mindig megvette. Aztán hun maga vitette e, hun mink vittük be kocsiva. Háboru után (I. világháboru) meg a Nagy Pista vitte e Pestre a legtöbb szenyörgyi bort. Saját kimérése is vót, meg biztosan kereskedett is."

"Az első világháboru előtt még a fehér bor vót a több,

3

de aztán csak a vörös otelló, a huszas évekbe gyűtt a noha. Később azt is belekeverték az otellóba. A két világháború között evittek mindent, csak sötét legyen. Vörös vót a divat. Persze már a jó meg a rossz között árba vót ám diferencia, de a pestiek mindent megittak!" "Ómát, körtét, cseresnyét, meggyet, borocot, szőlőt, meg diót az asszonyok horták a keszteli piharcra, fejkosárszám. Ez így vót mindig."

"Nyáron pedig a korai ómát, körtét, meg ami gyümölcs még' vót, Berénbe vittük kocsivá a nyaralóknak. Ott is vót piharc. Az ármut telepen is sokat megvettek. Mára ilyen má nincsen."

"Mákat csak a keszteli piharcra vittünk kicsinyesként. Nem is vót sok. Gesztenye se igen vót. Nem emlékszem, hogy attak vóna e."

d./ Lent nem termeltek, kendert, gyapjút, vásznat sohasem adtak el.

e./ "Tejet jóformán csak nyáron hortunk Berénbe, ott is inkább biztos helekre. Téfőt, turót, vaját, amikor csak vót, Kesztere, nyáron Berénbe is."

"Kis tételekbe vittük, frissen, ide is, oda is, de Berénbe több tejet hortunk, a piharcon akármennyi lett vóna is, mindig efogyott."

f./ Baromfi és tojás pácozására ugyanaz jellemző, mint az egyebekre: kis tételekben Keszthely és nyáron a közelebb levő Balatonberény volt a felvevő.

g./ Babot főleg pénteken, zacskószám Keszthelyre vittek. Zöldségfélét csak ritkán, kicsiben értékesítettek.

"Hajmát, borsót, /babot/ sárgarépát, zóccséget/petrezselyem/, paprikát, paradicsont, buborkát, tököst meg káposztát csak magunknak termetünk."

2./a./ "Vásároznai, különösen lovakkal messzi is ejártunk. Elannyi is, vennyi is. Vótunk Kanizsán, Komáronba /Kiskomárom/, Somogyváron, Csurgón, Máróbe/Kaposmérő/, lejártunk Szigetvárig, meg még Murakereszturra is. Inkább a nehéz lovakat kerestük. Vót, hogy elattunk, meg vettünk is, de ez nem mindig sikerült. Ugy is vót, hogy potyára mentünk. Így vót ez háború előtt is, után is."

b./ "Marhákat, üszőt, tinókat, tehenet borgyujával a közeli vásárookra hajtottunk csak. Kesztere, Vörsre, Kéthelre, Marcaliba, esetleg Komáronba."



"A Lőw Soma az első világháboru előtt,-amikor még hizlaták ökröket, tinókat,- 10-15 párt Bécsbe is hajtatott."

"A mi marhavásáraink Keszten után Vörsön, meg Kéthelen vótak."

"Ide jártak a berényiek, vörsiek, holládiak, tikosiak is. A vörsiek ritkán, a holládiak meg a tikosiak a sámsomi vásárt se mulasztották el."

c./ "Disznónál más vót a helzet. Disznót vásárra sohase vittünk, csak heti piharcra. Emmeg szerdán Kesztenen, pénteken Marcaliba vót. Ha elannyi akartunk, akkor Kesztere, ha vennyi, akkor meg Marcaliba mentünk. Miuta emlékszem mindig, sőt máig is így van."

d./ Birkával, kecskével a környék lakói nem foglalkoztak. Gabonahordásra, cséplésre és leginkább szüretre a bari birkástól /a battyáni uradalomból/ szereztek egy-egy bárányt.

3./ "Minálunk mindig az emberé a bor, a gabona, marha, ló, meg a disznó./Péig a disznóval csak az asszony foglalkozik!/ Az asszonyé a baromfi, tojás, tej, gyümölcs,/szőlő csak kicsiben!/ borsó, mák meg a kert. Kiki ebbü pénzül. De a zember füzeti az adót, ruházza részbe a családot, az ü gongya az épületek, fölszerelés beszerzése, javítása, pótlása. Aztán ha tud féretenni és jól gazdákodik, földet szerez szerencsével. -Az asszon a konyhára fordét be, meg a fehérnépek ruháját, gyerekeknek egyet-mást vesz, amit tud. A bótra sok emegy, ruhára is több köllene, de lehet spórányi, fótoznyi, fonnyi, szüjetnyi meg varnyi."

"Hát sokat köllött gürcünyi, hogy az embernek valamije legyen. Gyalog hortam el fejen Kesztere a tehénhasznót, gyümöcsöt, ahogyan érett, meg amit csak lehetett pénzzé tettem. Récét, ludat hizlatam, abbu kerüt csak egy-egy ringy-rongy a családnak. Az aptyuk még cüpöre se tudott annyi. En tartottam ki a családot. Mára meg má csak vagyok."

4./ "Tikászok mindig jártak, de hogy hunnaja gyüttek, nehéz megmondanyi. Még békébe vót egy Fukász nevü, de hogy Keszteni vót-e marcali vót-e nem tom. Még a Pandur Józsi bácsira jól emlékszem, ü itt lakott, Eccer aztán szegén tönkrement. Bécsbe agyonlütték a taknyos lovát, a kocsiját is elégették."



"A két háboru között Marcalibu jártak a tikászok. Egy meg itt lakott Barba, Meggyesi nevezetű."

"Ne felejtsük ki a Tárnokit se, ő Érdről járt ide. Vonattal együtt 2 nagy karkosárral járt mindig. Tojást, csirkét szedett. A szép ómát, gyümölcsöt is elszállította. Vonatra atta föl. A felszabadulás után már nem láttuk. Zsidó, de rendes ember volt. Ő mindig drágábban vett meg mindent, de azt meg kell hagyni, hogy csak szép árut vitt el."

"A tollat azelőtt a Keszteli rongyos zsidó szette össze. De a két háboru között má gyűttek a kolompár cigányok is, aszonták kanizsaiak, de fenye tuggya há valók vótak, tollas nagy bugyrokkaal járták a falut. Fétek a csöndé-  
rektü. A kocsi a disznócsapásba várta őket."

/Ezek már végben ruhákat, zománc-edényeket is hoztak. A Beszerzésnél lesz róluk szó./

A két világháboru között tejgyűjtő Péter Imre volt, aki aki a lakásán gyűjtött. A harmincas években újra megnyílt a tejcarnok, amikor az OMTK tejüzeme megszűnt. A vajmester /Horváth Lajos/ kicsiben folytatta, amit a tejszövetke-  
zeti üzemben abbahagyott.

1923-ban tejüzem alakult a vasutállomáson és 1933-ig működött. 10 ezer liter tejet dolgoztak fel naponta. Ezt a mennyiséget a környék közel 40 községéből szedték össze "tejeseik" útján. A fölöző tejcarnokok mind szüneteltek, csak ennek bukása, felszámolása után éledtek újra. A tejüzem a pasztörözött, feldolgozott tejet, tejszint, vajat, joghurtot, sajtot naponta hűtővagonban szállította Budapestre.

5./

Volt olyan iparosunk a két világháboru között, aki környékbelieknek is dolgozott, mint Pflanczer Imre kádár, Máté Jenő bográn, és utóbb Kaltner Gyula szövő-  
mester, de vásárra nem jártak. /Kaltner Gyula vásárolt csak néhány évig a felszabadulás után./

## II. Beszerzés

1./a./ "A világháboru előtt Trencsénbű gyűttek az üveges, meg a drótos tótok. A Lukács drótost megemlegetjük.

Igen szerette a bort, mindig avva gyűtt, hogy itt ollan fődek vannak, hogy hármat keresztü ugrik belülük.

A kissomosokná szokott az árok parton, a szederfák alatt pityókásan megpihenni."

"Szegedrü, meg Kalocsáru gyűttek a paprikások. Hátukru bugyorbu áruták a törött paprikát. Piros vót mindenük, pedig fekete ruhába vótak és mind papucsba csattogott. Má békébe is gyűttek. Eccer, talán 25-be vagy 26-ba?

az egyik paprikás föltőtötetett bennünket. Szegedinek monta magát, de se azelőtt se azután nem láttuk, -

téglaporról, meg föstékkal kevert paprikát adott el.

Sokan vettek tüle, mer a szüne öleg jó vót és ócsóbban is atta bádoggját. Ollan picü bádoggpohárral mérte, mind a többiek. Nem lehetett elhasznányi. Attu fogva aztán fétünk paprikát vennyi ismeretlentü."

"Bosnyákok kiabáták, hogy "amérika, bamérika, kés, olló, borotfa". Tülük lehetett legjobb meg legócsóbb bicskát vennyi. "Ócsó Jancsi-"nak hituk csak őket. Miuta eszemre emlékszem mindig gyűttek, hármat is ismertem. Háboru után az egyik, a nevét má efelettem, jó darabig itt is tanyázott. Csak miuta az oroszok begyűttek, azuta marattak el. Hát én má csak így mondom, Ollan szegletes, lapos kosárba hoztak mindent, szijjon lógott a vállukon és a hasukon tartották. Ha megátak, a botjukat tették alája."

"Na, meg még a horvátok szoktak ómát hozni az első világháboru előtt. Vasómának monták, apró vót és pohárra mérték. Egy pohár óma, egy pohár rozs vót."

"A két világháboru között jártak az erdéli abroszárulók. Ezektü szoktunk vennyi szövetet meg más ruhákat, abroszt, ágyteritót. Födön-árulóknak montuk őket."

"Sümegről járt ide az első világháboru előtt, de még utána is a Hencz nevü fazokas. Korsót is ő hozott, ugy montuk, hogy "hernádi korsó, meg csörgő korsó".

"Kanizsáru, jobbanmondva Kiskanizsáru gyűttek a "sáskák", azoknak csufútuk mindig a vöröshajma meg a palánta áruló kofákat. Meg az edényárulók is kanizsaiaknak monták magukat. Mindenféle zománcos edényt hoztak a



két háboru között és azokat tollér, dióér, mákér, borsóér atták."

"Kanissai vót az öreg "piókás" néni is. Piókája nem sok fogyott, mer az itt is vót minden házná üvegbe, de köpölözött is, meg minden bajra hozott valami orvosságos fűjet. Soknak segített abba az időbe, pénzt se kért, csak ennyi meg innya attak neki, esetleg még valamit, de pénzt nem fogadott el a vonatkőcséségen föllü. Aztán, hogy hánytu kapott vonatkőcséséget, azt nem tudom."

b./ "A környékü fakalánt, teknyót, vállut Vörscrü, Sávóru /Sávoly/, Holládrü hoztak a cigányok. A harmincas évekre osztották el a cigányokat, akkor gyutott nekünk is két család. Azelőtt Szentgyörgyön nem vótak cigányok."

"Keszthelyről gyütt a "Hosszi Jóska", csak így emlegették az öregek, az mindent árut."

"Keszterü késes járt, de csak a második világháboru előtt, inkább csak bucsu, vásár alkalmával." /Ma is itt van minden bucsun a keszthelyi Mešits./

"Alighanem Keszterü hozták kocsival a favellát is. Az első világháboru után má bótokba is lehetett kapnyi. A negyvenes évekre aztán végleg eltűnt. Hama törött az ága, különösen a berekbe, a vasvella má jobb, csak furcsa vót elősször, mer favelláhó vótunk szokva."

"Kosarasok utóbb Lengyelótíbu jártak, ollan cigány-népség vót, de itt nem igen ment nekik. Egpár buréttót attak csak e, kosarat a szentgyörgyiek is csinyátak, meg gyékén szatyrot, cekkert, sás mazzagbu meg csumábu is."

"Szerszámnyelet ide sohase hoztak. Amellik gazda röstet csinyáni, vagy nem tudott, az a bognárt u vagy valamellik csinyágalódó szomszédjátü kapott borér, napszámér, vagy valamiér. A gráblával is így vótak. Hozzávaló fát az erdön mindenki szerzett. Ez ojan megszokott vót, hogy ezért még g csósz vagy erdős se szót."

"Elvéte szakasztóvékát is hoztak kocsival. Hogy hunnajd? Azt nem tuggyuk, de biztosan Zalábu, merx ugy monták, hogy "viékát vegyenek". Szép szóma vékákat csinyát hasétott vesszóvel itt a Szabó Káro bácsi, meg a Benke Jóska, az isten nyugosztajja őket."

Keszthelyi halas kofák járták a két világháboru között a falut. Minden pénteken jöttek, pénzér t, de leginkább lisztért adták a keszeget, gardát.



2./ Butort csak asztalossal csináltattak. A kihalt Lépicsék dolgoztak szebben ember-emlékezet óta. Az első-szobák berendezései legjobb helyen tőlük származik. Székeket már inkább vásárokon szereztek be, mert azokat a székesek olcsóbban adták. Legközelebb Somogysámsonban volt székes, aki vásározott is.

Konjyot vásáron vettek, valamint csizmát, kalapot, tarisznját. Szórtarisznja az első világháboru után már kiment a divatból.

"Föstökéket a marcali föstó csinyát kedvünkre, azt inkább Marcaliba vettünk. De vót a keszteli bótókba is."

Szüre idevaló embernek nem volt, bunda csak félbunda volt, az se mindenkinek. Vásárokon árulták.

Üvegárut, kályhát Keszthelyen szereztek be.

3./ Országos állat- és kirakodó vásár Balatonszentgyörgyön 1940.április 25-én volt először,majd 1944-ig április 25. és október 10-én tartották meg.A háborus években nem tudott nagyobb hirnévre szert tenni,mert hiányoztak a zsidó kereskedők.1949-ben,majd 1954-től 1959-ig próbálkoztak még,aztán végleg megszűnt.

A környékben régi vásárok a vörssi,kéthelyi,marcali,keszthelyi,somogysámsoni voltak.Zalavárra,Zalaapátiba és Nagykanizsára is eljártak egyesek állataikkal,vagy befogat vétele céljából.

A vásárokat -emlékezet alapján- a következők szerint tartották:

Vörsön április 3.és július 5.utáni hétfőn,  
Kéthelyen is hétfői napon,márciusban és júniusban,  
Marcaliban március 25,május 1,és szept.4-én.  
Keszthelyen március és október kivételével  
minden hónapban,csütörtöki napon.

Kiskomáromban Szentgyörgy-napkor és Péter-Pálkor,  
Zalaváron februárban (Mátyás napján) és nyáron.  
Zalaapátiban József-napkor és nyáron.

Nagykanizsán minden hónap első péntekjén.

Az állatvásárban (lovak és marhák voltak csak) a férfiaké, a "partéka"vásárban a nőké volt az alkudozás.Állatok eladása és vétele,kevés kivétellel, csak vásárokon történt.Ugyancsak vásárban öltöztették fel a családot ruhával,lábbelivel.

A falusi vásárok 1960-ban,a tsz-ek alakulása után szűntek meg. A keszthelyi vásárok ma is látogatottak.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban.

Községünket és környékét szintiszta katolikusok lakták. (Ez a megállapítás a következő községekre érvényes: Balaton-szentgyörgy, Balatonberény, Balatonkeresztur, Balatonujlak, Kéthely, Horvátkut, Somogysámsón, Somogyzsitfa (Somogyfőhéregyház+Felsőzsitfa), Sávolly, Főnyed, Tikos, Szegerdő, Hollád, Vörs.) Szókedencs a legközelebbi, tulnyomórészben református község. A táplálkozási szokások a környékre jellemzőek.

1./ Régen, az első világháború előtt, a böjtöt szigorubbán tartották mint később. Böjti napokon és az egész nagyböjtben, hamvazószerdától husvétig, még zsirral sem főztek, disznóhúst sem ettek. A nagyböjt egyetlen napja a csonkacsütörtök, amikor megehették a huszagyókeddi maradékot. Egyes házaknál az edényeket is kihamuzták, csak vajjal, tejjel, tökmagolajjal sütöttek, főztek.

Ez a szigorúság az I. világháború idején szűnt meg. A két világháború között már csak egy-két magányos öregasszony tartotta fogadalomból.

A következő böjtös ételek voltak:

Krumpli héjában sütve, főzve.- Csak sózva, paprikázva és olajjal, vajjal egyaránt.- Hozzá tökmagolajos, vöröshagymás nyers savanyókáposzta vagy savanyópaprika.

Paprikáskrumpli olajjal főzve, hozzá fenti savanyúság.

Sült káposzta vagy répa.- Vöröshagymát szeltek olajba és a hordós savanyókáposztát (savanyórépát) abban sütötték meg.

Kukoricakása.- Vizben főzték fokhagymával, törött paprikás forró olajjal öntötték meg.

Kukoricaprósza.- Tejjel, vajjal, olajjal is sütötték. Tetejét tejföllel öntötték meg és szilvalekvár darabkákkal szórták meg.

Kukoricagánica.- Vizben babérlevéllel főtt kukoricalisztet a fazékból kanállal szaggatták ki és vöröshagymás, paprikás olajjal tették csuszósabbá.

Sterc.- Lábasban piritott sózott lisztre forró vizet öntöttek, elkeverték, majd forró vajjal (esetleg olajjal) leöntve keverték széjjel és tetszés szerint sütötték lágyra, vagy jól piritottra. Helyenként ehhez is ettek savanyót.

Száritott vagy friss hal.- Főzve, csak sózva, paprikázva, vagy dinsztelve fokhagymás lében. Friss halat olajban, ritkán



vajban sütöttek.

Főtt tojás.- Inkább betegeknek.Általában kevés tojást ettek, inkább eladták.

Kelt tészták tejjel,vajjal.

Bubuta. - Kockára vágott kelt tésztát forró vízzel vagy tejjel leöntve lábasban,tálban még átforrósították,mákkal vagy tejföllel meghintve ették.

Főtt aszalt gyümölcs.

Levesek: "sóba-borsba krumplileves!" -A vízbe csak hagymát,sót, paprikát és apróra vagdalt krumplit tesznek.

Mutymurutty leves. - Reszelt tészta leves,hagymás,olajos rántással.

Borsó (bab) leves.- Tejfölös: tarka babból habarással.

Rántott: fehér babból,olajos rántással.

Tejfölös krumplileves.

Tejleves.Reszelt tégztával.

Rántott leves.Köménymaggal,beleszelt kenyérrel.

Paradicsom-leves.-Aszalt vagy üveges paradicsomból csipkedettel,vagy reszelttel.

Savanyókáposzta leves.- Tökmagolajos rántással,tarka babbal vagy anélkül.

Ezek voltak a főbbek.

Kimondottan bőjti ételnek tartották a szárított halat,olajos káposztát és olajos retket.

Karácsony bőjtjén a sült tök,bab,aszalt gyümölcs,főtt szemes kukorica volt a szokásban.

2./"Ha bótótünk,bizon csak tökmagolajja főztünk.A jobb móduak vajjal is,de mink nem is szerettük a kifőtt vajat".

"Bótbe is csak abba habartunk,amibe máskor is szoktunk. Csak tejfővel,szükibe alutt-tejje.Tejfölös borsóba,meg savanyó krumplilevesbe habartunk,másra nem is emlékszek. Na meg a keszócébe,de ezt má kevés helen főzték."(Aszalt szilva leves.)

"Halat,főleg a kizset szerettük olajba sütnyi.Én vajon sütöttem nem is ettem,de akinek sok vaja vót,ahó szokott,az vajat hasznát halsütéshő is."

3./ A legnagyobb bőjti napok a hamvazószerda,nagypéntek,fájdalmas péntek,a nagybójt péntekjei,karácsony bőjtje és a mindenszentek vigiliája voltak.

"Szigoruan bótótünk még a nagyhét minden napyán,meg a fogadott bótön.Igen soknak vót ijen.Én a kántorbótöket is igen megtartottam."



Pénteken senki sem evett húst. Igen megemlegetik a vörsei papot. A huszas években átterjedt a híre, hogy az öspörös ur pénteken is megesszi a húst. 1926-ban, valamelyik nevezetesebb pénteki napon (nem nagypénteken) az egyházközségi előljárók a templom-építést tárgyalták az iskolánál a kántorral és a vörsei plébánossal. Amikor a tárgyalást befejezték, mindannyiójukat behívta uzsonnára a mester. Kacsapecsenyét ettek. Az előljárók eleinte megbotránkozva szabadkoztak, de amikor az esperes ur jó étvágyal megnyugtatta őket, hogy "nem az a nagyobb bűn ami bemeleg az ember száján, hanem az, ami kijön", nekiláttak, ettek amíg volt. - A szóbeszéd beigazolódott, azután már se a szentgyörgyiek, se a vörsei nem vették komolyan a böjtöt. Csak az asszonyok tartották. Talán beléjük nevelt szokásból és talán a szegénység miatt is, megnyugtatóan. Nagypénteken reggel a férfiak mindig bepálinkáztak.

4./ Nem böjti napokon is használtak tökmagolajat, mert szerették, de vajjal már nemigen főztek.

A habarással készülő tejfölös bableves és a tejfölös krumpli-leves se volt csak böjti étel.

Halat igen gyakran ettek a szentgyörgyiek, berényiek és vörsei, mert a századforduló után is halásztak még, a két világháború között pedig orv-halásztak.

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

Mivel a szőkedencsi lakáskulturát nem állt módomban tanulmányozni, a környék katolikus házaival foglalkozom.

- 1./ Ha az ember belépett valamelyik házba, mindjárt látta, hogy annak lakói mennyire vallásosak. A szenteltviztartó, fészületek, képek, porcelán szobrocskák, szentelt gyertyák mutatták. Az is kitűnt, hogy a házban mennyire tudnak olvasni: házi-áldás, imakönyv, Szentek Élete árulkodott, vagy csak olvasó (rózsafüzér) lógott az ágyfejnél.
  - a./ Minden háznál volt Jézus és Mária kép. (Jézus szive, Mária szive.) Minden kép csak színes nyomat. A keretek egyszerű keskeny feketétől a széles "aranyozott"-ig, a módot, tehetőséget, esetleges igényességet is jelezték. Mindjárt azt is meg kell jegyezni, hogy Balatonszentgyörgyön cifra bronzeret tudtommal 3 háznál volt csak, ebből is 2 iparos. Sok helyen lógott a Szentcsalád, Szent Antal, Szent József, Szent Ferenc, Szent Anna, lurdi Mária. Legtöbbször a védőszentjük képét igyekeztek beszerezni. Ez az Istvánoknak, Sándofoknak, Lászlóknak nem sikerült. (A Mihályok őrangyal vettek.) Nekik a Jézus születése, az Olajfák hegye és az Utolsó vacsora maradt a Szentcsaládon kívül.
  - b./ Néhány háznál üvegburás bucsui kálvária, egy háznál igen ügyesen, fehér szükszáju üvegben összerakott, fából finoman faragott kálvária is volt Balatonszentgyörgyön.
  - c./ Gyüdi Máriára nem emlékeznek.
  - d./ Egyetlen óra nélküli zenélő kereszt (kálvária) került elő. Fészületek, talpas kereszték ugyyszólván minden háznál voltak.
  - e./ Gyakoriak a bucsui emlékként kapott vagy hozott Fájdalmas Szűz (Sümegről) és Lurdi Mária porcelán szobrocskák, festett üvegpoharak, porcelán csészék, üveg és réz gyertyatartók.
  - f./ Házi áldás is van, de bibliaidézset egészen hiányzik.
  - g./ Hazafias kép is ritka, Rákóczi volt csak egy-két helyen.
  - h./ Ezekon kívül általános volt a szenteltviz-tartó és a látható helyre helyezett nagy, kapcsos imakönyv és a rózsafüzér.



## 2./ A vallásos jellegű tárgyak helye:

a./ Az utcai két áblak között a kászlin közepén állókereszt, mellette porcelán emlékszobrocskák, gyertyatartók poharakkal körülvéve, és az imakönyv rózsafüzérrel. Esetleg egyéb vallásos könyv.

A kászli fölött a megdöntött "tiker", alatta apró emlékképek /szentképek, egy-egy fénykép is akad./ Erre a falra került a Jézus és a Mária kép is az ágyak vége fölé.

Másik elsőszobai elrendezési mód az volt, hogy a tükör az udvari áblak mellé került a falra /alatta az apró képekkel/, az utcai áblakok között a legbecsesebbnek tartott szentkép a kredenc, kászli, sublat vagy divány fölé. Sifonért nem tettek ide. A kép mellett színes, szalagos szentelt gyertyák lógtak.

B./ Az ágyak fölött rendszerint Jézus és Mária, de mindig szentkép volt. /A feszület ágy fölé helyezése később jött divatba./

c./ A bejárat mellett volt a szentelt-viztartó, de majdnem kivétel nélkül belül a szobában.

d./ Több háznál égették pipicset/örök mécsesnek mondták/ télen a lakószobában a Szentcsalád szobra vagy kis képe előtt a sublóton. Ez gyakorlati célt is szolgált. A pipicsben tökmagolaj égett, beszélgetéshez nem kellett lámpa-világ és éjjel sem kellett a sötétben tapogatózni.

A szentelt vizet üvegben a konyha kászliban tartották elzárva.

Szentelt ~~börika~~ /cicamaca/ a ház bejárata fölött, ott volt az üstök alá dugva.

e./ A hegyen a pincékben feszület sohase volt, de egy-egy füstös, otthonról már kiselejtezett szentképet lehetett találni.



Bucsuk

1./ Annak ellenére, hogy itt csak katolikusok éltek, megosz-  
lottak buzgó vallásosokra és kevésbé buzgókra, közömbö-  
sökre. A férfiak között volt néhány istentagadó, aki  
sohasem járt templomba. A vallásosok Rózsafüzér társu-  
latba tömörültek, külön csoportot képeztek, szavuk és  
tekintélyük is volt, pedig nők voltak benne többségben.  
Ez a társulat 1894-ben a község közepére a legnagyobb,  
legszebb, többalakos kókeresztet állíttatta. Rózsafüzér  
tag halála esetén temetésén gyertyázó lányok voltak és  
fekete zászlóval kísérték ki a temetőbe, koporsóját  
rózsafüzér koszorúval ékesítették.

"Csak a díszes temetés miatt is, sokan iratkoztak be,  
jártak a "bokrok"-hoz titokcserére még akkor is, ha nem  
imádkozták le a tizedeket: Mink meg sokszor többet is  
imádkoztunk, hogy a mennyei csákornak ne hiányozzon levele."  
Ez a társulat szervezte a zarándoklatokat is.

2./ A sümegi, segesdi és andocsi bucsura gyalog mentek, zász-  
lóval, csoportosan. Sümegre 40-50-en, még Andocsra is  
20-25-en gyalogoltak el, a segesdi bucsusok száma a kettő  
között váltakozott.

Kisebb létszámú csoport Bucsuszentlászlóra is elgyalogolt.  
Csoportosan mentek még Máriapócsra, Gyüdre, Csatkára és  
Vasvárra. Ezek a csoportok utjuk nagyobb részét vonattal  
tették meg.

Családonként külön nem szoktak menni, de olyan eset több-  
ször fordult elő, hogy betegek vonattal mentek és csak a  
zarándokhelyen csatlakoztak a csoporthoz.

Más község lakóival sohasem társultak. Sümegi bucsu alkal-  
mával Szentgyörgyön vonultak át a kisebb létszámú ujlaki  
és kéthelyi bucsusok. Tiszteletükre mindig harangoztak,  
amíg csak a faluból ki nem értek.

A saját csapatot is kiharangozták, visszaérkezéskor is  
harangoztak. Az utra "félünneplőben" mentek, mezitláb.  
Lábbelit batyuban vagy vállra vetve vittek és csak a  
kegyhelyen huzták fel.

Az asszonyok, férfiak sötét ruhát viseltek, lányoknak sem  
lehetett feltűnően kiöltözni. /Már csak az ut pora miatt  
sem./

"Mink, asszonyok, meg lányok fékézkosarat, meg szatyrot vittünk fejen, a férfiak meg, ki szatyrot, ki bugyorról, ki tarisznyával együtt."

"A Sándor Mária negyvenkilenszer ment el Sümegre gyalog."  
/Rózsafő és előénekes volt./

A bucsusok mindig zászlóval különböztették meg magukat. A szentgyörgyiek zászlója fehér volt, egyik oldalán Jézus, másik oldalán Mária kép. A zászlót mindig férfi vitte.

3./a./ "Bucsuru mindig köllött valami bucsufiját hozni, tehetőség szerint. Ha mást nem, szentképet. Szoktunk hozni Sümegrü kis porcolán fájdalmas szüz-szobrot meg üvegezett kis képet, Andocsru Máriát. Olvasót is hozattak velünk. Ezeket ott mond megáldattuk, úgy hoztuk haza."

Sümegi emlék a legtöbb. Onnan hozták a festett üvegporharakat is.

Segesdről nem jellegzetes apróságokat hoztak, Andocsról viszont "Andocsi Máriaképet". Segesdről és Vasvárról vizet hoztak a szent kutból. Árulták is Vasváron kis fekete korsóban.

b./ "Hogy kinek mit szoktunk hozni, nehéz vóna megmondani. Ki ezt, ki azt kapott. Gyerekek cukrot, bábót, sipot, nagyobbak brostüt a kalapjukba, nagy lányok bábót, pántlikát, olvasót, kendőt, az emberek szipkát, dóznit, pipát, asszonyok is cukrot meg valami bábos sütemént. Inkább mink asszonyok hoztunk valamit. A fiatalok nem igen. Azok jobban tikres szivet vettek egymásnak a bábostu."

Én a huszas évek második felére emlékszem. Mi gyerekek bábhuszárt, cukorsipot, ólomkatonát, labdát, szájmuzsikát kaptunk. A kis hugunknak gingallót /gumis bábót/, kicsi porcelán babát, bábbabát, játékolvasót, apró cserépedénykéket hozott édesanyám. Édesapán nem emlékszem, hogy egyszer is kapott volna valamit, a mama se.

Amikor meg már magam mentem, 15 éves voltam, senki se várt tőlem bucsufiát, mert pénzem is csak annyi volt, hogy egy lánnyal márcot ittunk és este moziba mentünk, hárman legénykedő kamaszok. 2 fillérrel, egy csomó sárguló árvalányhajjal gyalogoltam haza Sümegről.

c./ Utra sült csirkét, kövesztett hust, kelt tésztát, főtt tojást, kenyeret vittek általában. Régebben elvitték a





Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején.

- 1./ A katolikus környék viselete egyforma. A legközelebbi, többségében református község Szókedencs. Bár viseleti eltérés van, az nem a vallás miatti. Sávoly és Szókedencs az a két közelebbi falu a megye szélén, amely viseletben átmenetet képez a zalai viselethez. A különbség rövidített szoknyában, a gombos harisnyában és a gyöngyös fejkötőben nyilvánul meg a nőknél.
- a./ A konty általános. Az asszonyok fejkötővel, később fekete "hátrakötő"-vel erősítették meg, kötötték be a kontyukat. Ez volt az asszonyi megkülönböztetés. A kontyra fejkendő került, áll alatt megkötve. Munkában gyakran hátra is kötötték, főleg a menyecskék. A lányok is fejkendőt viseltek, de amíg az ő kendőjük le-simuló, az asszonyoké a fejen a fejkötő és hátrakötő miatt szegletes volt.
- b./ A nők csak hosszú haját viseltek. 2 copfban háromágra fonták be. A két oldalt lógó copfra kislányoknál pántlikát, szalagot kötöttek, általában serdülő korig. De már iskolás korban is volt, akinek a feje bubjára tekerték hajtüvel, csattal, kontyba a haját. Nagylányok, asszonyok csak kontyot hordtak. Kibontott, leeresztett hajjal senki nem járhatott. Kurva jelző illetve az ilyent.
- c./ A szoknya félszáron alul ért, ünneplő bokáig. Anyaga kasmir, bársony és szövet. Csak az alsó vászon. 3-4 szoknyát vettek fel egyszerre. A szoknya felett klott, selyem, gyolcs vagy karton bluz vagy rékli. A szoknya elől elmaradhatatlan a selyem, klott, vagy liszt er kötény. Nyakravaló /vállkendő/ a háromszögletűre hajtott "beliner" és esőben, hidegben a posztó "nagykendő". A színek fekete, égszinkék, rózsaszín és mintás. 50 éven felüliek csak sötétszínű ruhát viseltek, leginkább feketét. A lányok szabott piros "pruszlék"-ot /puruszlit/, alatta rövid és bő ujjú inget, rá "kasmér" kendőt hordtak ünnepen télen,nyáron. - Hétköznap rékli minden színben, nyakravaló posztó kendő. Később "bongyor"-kendő.
- d./ A báránybélesű kisbunda fekete posztóból készült, testhez álló /karcsura szabott/ alul bő. Gombos és fekete zsinor-





diszítésű volt. Nagyjából minden ötödik asszonynak volt csak kisbundája.

A "kacabajka" olyan volt mint a kisbunda. Csupán abban különbözött, hogy még testhez állóbb és anyaga "brüss", bársony és szövet. Ez is csak sötét színben /sötétkék és fekete/ készült.

e./ Sávolyon és Szókedencsen: gombos harisnya sárga, rózsaszín és fehér.

Az egyszerre felvett szoknyák száma: 5-10.

Fejkendő nélkül is járnak gyöngyös hátrakötővel.

Ismétlem, ez nem felekezeti különbség.

2./ A férfiak viselete a környéken /Sávolyt és Szókedencset is beleszámítva/ teljesen egyforma.

a./ A mellény dísz nélküli fekete szövet, hátul selyem.

De minden faluban volt a jobb módúaknak buzakék vagy sötét posztó mellénye, fényes "gömbölni pitykés gombokkal".

3-4 ember hordott csak ilyent falunként, a pásztorokat is beleszámítva. Ezzel csak paraszti és pásztori rangot akartak mutatni.

b./ A "dómán" szövet és posztó. Gombos, egyszerű, sima szabásu, akár csak a posztó "köpönyeg". A szín sötét, barnás és inkább fekete.

c./ Bundájuk csak a vasutasoknak volt. /Egészbunda/ A parasztok félbundát viseltek. Derékig, derékon alul ért, posztóból készült báránybéléssel. Sima, diszítés nélküli, lapos fekete gombokkal.

d./ A kabap fekete és kávészínű kerek volt. Az öregek a karimát kétoldalt felhajtották, a fiatalok pedig az elejét hajtották le. Fekete, báránybőr bundasapka és "siltes" lehajtható posztósapka volt még a fejfedő. A bundásapkára vigyáztak, hogy meg ne ázzon, mert akkor lemegy a szőre.

e./ Csizmája általában minden felnőttnak volt télre.

Bocskor az öregeknek.

Nyárra bakancs, majd a 10-es években cugoscipő is divatba jött a pantallós ruhával.

Ekkor hagyták el a "bógatyát" /1905-től 1914-ig/, de minden faluban volt olyan 3-4 ember /Szentgyörgyön is/, aki haláláig /a 20-as évek első feléig/ kitartott a bógatya mellett.

A pantallót a századfordulón az iparosok kezdték hordani először.

Hosszu haja csak egy-két igen öreg embernek volt, szakállá senkinek.

Épitkezés

- 1./ Legrégibb paraszti lakóház a Csillagvár u 68 sz. alatti tájház, hasonló koru a Csillagvár u 67 sz. alatti nádas, tornácos ház. Legrégibb istálló-pajta a Csillagvár u 88 sz. ház udvarán van.
- 2./ Csak a tájház mestergerendáján szerepel "1836" évszám.
- 3./ A századforduló legáltalánosabb falazási módja a vertfal. Melléképületeknél /pajta/ a nádfal is előfordult /sározva és sárzás nélkül/.
- 4./ Szelemengerendás épületeket a balatonberényi szőlőhegyen is lehet még találni. Ezek pincék, de istálló-pajta is van itt. A "szelemengerendát" "ollógerendák" tartják, szalufáit durván ácsolták.
- 5./ Az első téglából épült lakóház a Lów féle ház lehetett. /Csillagvár u 22./  
A századforduló előtt már megvolt.
- 6./ Az első szabadkéményes lakóház 1865-70-ben épült, szárított és égetett téglából.
- 7./ A századfordulón már a szabadkéményes konyhák voltak többségben.



## Település

- 1./ A község /községek/ belterületén kívül környékükön nem volt különálló pajta vagy istálló. A szentgyörgyi "pajták" is belterületen voltak, csak a lakóházaktól 150-200 m-re, de ugyanazon a telken.
- 2./ Belterületi rendezés nem volt.  
1836-ban /mestergerendára bevágott évszám/ épült a tájház. Hasonló koru /jobbágykori/ a még jelenleg meglevő Csillagvár u 67 szám alatti ház is.  
Jobbágykori pince a balatonberényi szőlőhegyben még több is akad, de évszámot, egyéb bizonyítékot nem találtam. A hagyományt az építkezési formák, anyagok erősítik csak meg.  
/Pl. Derékhegy 4. szám, tulajdonos balatonberényi./
- 3./ Elkülönülést csak 1922 utáni "poletár" utca jelent.

A település, építkezés és lakáskultúra a századfordulón e témát 1971. évi pályázatomban feldolgoztam.

## Szőlők.

Területünkön a következő általánosan ismert szőlőfajták voltak:  
(kiejtés szerint)

csabagyöngye, Budai ződ, burgundi, delovera (fehér és ~~fekete~~ piros)  
elvina, ezerjő, hárslevelű, izabella, kadarka, kardinál, kecskecsöcsü,  
kocsisirma, kövidinka, löncse szőlő, madling, mézes, milkovec, mucskuta,  
noha, oportó, otelló, pannaszőlő, paszatuti vagy feketenoha,  
rizling (bánáti, olasz és rajnai), rizlingszilványi, sasla, sárfehér,  
százzsoros, szejber, szlankamenka, szőlőskertek királynője, tök-  
szőlő, vékonhéjju, zalagyöngye.

Ezek közül újabb fajták: otelló a századforduló óta.

csabagyöngye, delovári vagy delovera,  
madling, noha, paszatutinak csufolt  
fekete noha, százzsoros - a huszas  
évektől.

Legújabbak: kardinál, Kocsis-Irma, Rizlingszilváni, pannónia-kincse,  
szőlőskertek-királynéja - a negyvenes évektől,  
szejber - a 60-as évektől,  
zalagyöngye - a 70-es évektől.

A századfordulón külön fehér bort szűrték mindig a rizlingből,  
vöröset a kadarkából. Néhány szőlősgazdának volt mézes, sárfehér  
és ezerjő bora. Ritkán, akadt sasla és izabelle különszüretelt  
fajta is. A többfajta fehérből általában egybeszüretelt "hazai"  
bor készült.

A századforduló után általános szentgyörgyi (Berényi- és Bari-  
hegyi) borfajták: otelló, rizling, vegyes hazai, majd noha,  
delovári, újabban rizlingszilváni kisebb tételben.

Otelló közé szüretelték az izabellát, pannaszőlőt, százzsorost,  
fekete nohát. A rizlingbe nemigen keverték mást. A delovári  
közé szedtek mindenfajta fehérret, a rizlingszilváni közé csak  
a korai fajtákat.

A zalagyöngye a 70-es évek szőlője. Nem kényes, bora, szőlője jó.  
Jelenleg mindenki ilyent akar telepíteni. Ugy látszik ez lesz  
az a szőlőfajta, amelyik a nohát teljesen, a delovárit igen nagy-  
arányban, az otellót is részben kiszorítja.  
Ezerjót régóta termesztettek, az 50-es években is volt még  
említésre méltó tételben.



A kérdezettek felsorolásából az ismertek leírását az alábbiakban adom:

(Csókaszőlőt és piros bákort csak egy gazda említette, közelebbi ismertetés nélkül.)

Sárfehér = közepes fürtű, sárga, közepes gömbölyű szemű szőlő.

Enni is igen jó. Szeptemberben érik. Az ötvenes évektől nem termesztik.

Budai ződ = kissé hosszukás, közepesnagy zöldesfehér, pettyezett bogyóju, lazás nagy fürtű, bőventermő szőlő. Jó bort ad, szeptember végén érik. Régi fajta, a huszas évek közepén termett összefüggő kisebb területen utoljára.

Dinka = (kövidinka, pozsonyi pirosnak is mondják) = nagy fürtű, bő termő, piros bogyóju, de világos levű, kissé savanykás, étkezésre is jó szőlő. Későn érik be egészen. Bora gyenge. A két világháború között a noha szorította ki. Elvértve régebbi szőlőkben, kertekben lugasként előfordul.

Kadarka = Sötétkék tömött fürtű, gömbölyű szemű, későn érő szőlő. Bőtermő, siller vörös bora van. A századfordulón az otelló szorította ki.

Kecskecsöcsü = Későn érő, nagy laza fejű szőlő. Van sötétkék, piros és fehér fajtája. Jó izű, de bornak nem sokat érő. Télre szokták inkább eltenni. Csemegeszőlőként ma is akad néhány tőke a szőlőkben, mert bőven is terem. Inkább a bogyója alakja miatt maradt fenn.

Otelló = bőtermő fekete szőlő. Középnagy bogyói sötét piros levét adnak. Igen elterjedt, de nem nemes vörösbor fajta. A századforduló óta termesztik. A két világháború között ez adta a borok 80 %-át. Ma is vezet még a környéken. Októberben érik.

Izabella = Régi fajta szőlőnek tartják. Laza sötétkék fürtjein a kissé hosszukásan gömbölyű szemek belseje világos színű. Festőanyagot csak a héja tartalmaz, otelló közé ültetik. Szagos, zamatos, de nem nemes zamatu. Ma is van. Külön bornak nem vált be. Szőlőjét inkább felkötözik, télre szokták eltenni.

Fekete noha = paszatutinak hívják, az igazi paszatutit nem is ismerik. Sötét színű, kék viaszbevonatu, erősen szagos és zamatos, otellóéhoz hasonló bogyóju és fürtű, direkttermő szőlő. Szaga miatt jó festékanyaga ellenére sem kedvelik. Néhol található még az otellók között.

A nohával együtt jött, a 30-as években terjedt, de nagyobb mennyiségű termesztését hamarosan el is hagyták.

**Fehér delovera** = kissé tömött fejú, közepes nagyságu, gömbölyded sárgás-zöld színű, enyhén pettyezett bogyóju szőlő. Jó közepesen terem és nem kényes. Zamata és roppanós bogyója miatt étkezésre jó, szívesen kötözik fel télire. Bora megfelelő. Szeptemberben érik. A huszas évek végén kezdett terjedni, majd a felszabadulás után kapták fel. Ma is kedvelik.

**Piros delovera** = valamivel apróbb fejú és bogyóju, mint a fehér fajta. Bogyója színe piros, sima és lágyabb. Inkább bor-nak való. Réz-színű bort ad. Egyebekben megegyezik a fehér delovárival.

**Sasla** = Több fajtája van. Világos és sötétebb piros, valamint fehér. A fehérnek világos zöldes-sárga, szinte áttetsző színe van. Valamennyi kellemes ízű étkezési szőlő. Enyhe muskotályos ízű is előfordul. Közepesen terem, szeptember elején érik. Valamennyi fajtának kissé laza, középnagy fürtje és középnagy gömbölyű bogyója van. Régi fajtának tartják. A századfordulótól eladásra, piacra termesztik. Mennyiségben az étkezési szőlők között ma is első helyen áll. (1894-ben a Gergye családnak volt tiszta sasza bora.)

**Mézes** = Szeptember elején érő, bő termő, laza, de közepesen nagyfürtű, gömbölyű zöldes-fehéres-sárga színű, szép közepes bogyóju szőlő. Enni is kiváló. Régi fajta, jó bort adott. A filoxéra járvány után, századunkban összefüggő, nagyobb területen már nem termesztették. A két világháború között még minden szőlőben volt jónéhány tőke, ma már ritkaság.

Megemlítendőnek tartom még:

**Vékonhéju** = szeptember végén, október elején érő, fehér közepes bogyóju, tömött nagy fürtű, jól termő szőlőfajta volt. Bora nem volt igen erős, de jól szaporította a "hazait". Ma már nemigen látni, a huszas évekig tartotta magát.

**Százszoros** = igen sötét színű, apró szemű, közepes tömött fürtű, félvad szőlő. Október végén érik. Festésre használják. Borát egyesek az otellónál jobbnak tartották. A mezei szőlőkkel terjedt el, azokkal is mult ki.





Almák.

Környékünkön a következő almafajtákat sorolták fel:

**Téliak:** piros pogácsa, fehér pogácsa, eperóma, benkő óma, vasóma, masáncki, batul, tököma, bőróma, csucsosóma, lánycsöcsü óma, szanypármin, piros óma, édes óma, citromóma, ordas óma, birsóma.

**Nyáriak:** szentiván óma, vajóma, jeruzsálem óma, rétes óma, párizs óma, cigánóma.

Ezek régi fajták.

**Ujabbak:** Hunyadi aranka, sárga aranka, szörcsike, husvéti rozmóring, kanadai ranett. - Ezek az I. világháború utániak.

**Legujabbak:** jonatán, starking, delicesz.

A kérdezett almafajták leírásánál bajban vagyok, mert a meghatározások nem egyöntetűek. A többség véleményét hozom, de ez nem biztosítja a helyes azonosítást, csak az itteni elnevezésekre jellemző.

**Tököma** = nagy, gömbölyű, kissé lapított, zöldes színű, nap-oldalán kissé piruló, savanykás ízű, későn érő fajta. Állásában igen porhanyóvá válik.

**Fehér pogácsa** = tökalmához hasonló, csak laposabb és nincs pirnyagossága még a naptól sem. Zöld színű, kemény, kései. Leszedéskor igen savanyó, nem is élvezhető. Amikor néhány hétig áll, megsárgul és porhanyodik, akkor jó ízű.

**Láncsöcsü** = közepesnagy, csucsoskás alma. Fehéres-zöld, sima. Nyár végén, ősszel érkezik, édeskés ízű.

**Szörcsike** = közepes nagyságú, kissé tojásdad gömbölyűségű, zöldes sárga, éretten tiszta sárga, édeskés ízű, kemény husu alma. Bőre aprón pontozott. Szeptemberben érkezik, állandós fajta.

**Piros pogácsa** = októberben beérő, lapítottan gömbölyűded, nagy és közepes nagyságú. Legnagyobb része piros, de mindig van kis sárgás-zöld része is. Savanykás, jól elálló, legáltalánosabb alma-fajta.

**Masáncki** = zöldes-fehér vagy sárga, egyik fele pirnyagos, közepes nagyságú, gömbölyűded savanyu alma. Októberre érkezik be. Elterjedt fajta.

- Csucsos óma = Hosszukás, csucsos alaku, sárga, piros csikozásu, kellemesen savanykás, jóízű alma. Szeptemberben érik.
- Nyári óma = több fajta van amit nyári almának neveznek. Ezek mind savanyó, augusztusban érő fajták.
- Egyik fajta igen nagy, kissé lapított gömb alaku, zöldes-fehér piros csikozással. Ezt már rétesómának is mondta valaki. - A másik ugyanilyen alaku, nagyságu, de nagyobb része sötétebb piros és sima, stráf-nélküli. - A harmadik szakaszosan érik augusztus végéig, még szeptember elején is. Ez zöldes, majd sárga, lilás csikozással. Nagy, de az előbbieknél valamivel kisebb és alakja is változó lapított gömbtől, kissé hosszukásig egyazon fán. Bőre vastag, fanyar. - Negyedik kissé hosszukás, csucsa felé barázdált, karmin-piros, viaszos. Középnagyságu, jóízű. Augusztus végéig szakaszosan érik. (A vajóma és cigánóma ízét, színét egyesíti magában.)
- Ezek a nyári almák a két világháború közötti telepítésűek, 30-50 éves fák legtöbbszörre. Piaci értékesítésre szánták.
- Szentiván óma = Van fehér és piros szentiványi alma. Korán érők, enyhén illatosak, zamatosak, alakra kissé hosszukásak, inkább kuposodóak, kicsi és közepes nagyságu fajták.
- Jeruzsálem óma = Nyári, sárga, pirosan csikozott, lapított gömb alaku édes alma. Juliusban érik. Középnagy.
- Pirosédes óma = lapított gömb alaku, középnagyságu, sötétpiros színű, émelygősen édes, szeptemberben érő alma.
- Husvéti rozmóring = sárgás piros (fele sárga, fele piros), viaszos tapintásu, középnagy, keményhusu, picit savanykás, kései érésű, igen jól elálló alma.
- Arany pármin = sárga, pirosan csikozott, kellemes zamatu, enyhén savanykás ízű alma. Középnagy, kissé hosszukásan gömb alaku. Szakaszosan októberben érik.
- Párizs óma = Juliusban érő, piros, alig látható csikozással, vagy csikozás nélkül, gömbölyű alaku, közepes nagyságu, kellemesen savanyu ízű alma.





- Ordas óma = közepes-nagy, stráfós, bordópiros, későn érő téli fajta. Csipősen savanyó, kemény, jól elálló.
- Eper óma = közepes nagyságu, közepesnél kisebb is, gömbölyű, erősen csikozottan piros alma. Őszi érésű, kellemes ízű, picit savanyó, régi fajta.
- Benkő óma = közepes nagyságu, gömbölyű, zöldesen fehér, halványan pirnyagos, őszi, édes ízű alma.
- Vasóma = kisebb fajta, gömbölyű, zöldes színű, igen kemény, kissé savanykás, jól elálló téli alma.
- Batul = közepesnagy, sárga, felére megpirosodó, igen kellemes zamatu, léves, savanykás ízű, keresett alma. Októberben érik.
- Bőróma = Bórszerű bevonatu, zöldes, világos barnás, savanyó alma. Ize miatt szeretik. Nem kései, de télre is eláll.
- Citrom óma = közepes nagy, hosszukás, citrom alakra emlékeztető, zöld, kiérve sárga színű, kissé aprón pettyezett, kellemes savanykás ízű, jó zamatu alma. Szeptemberben érik. - Van aki sárga arának mondta.
- Vajóma = közepesnél nagyobb, tojás alakú, majdnem egészen bepirosodó, savanykás, léves, hamar porhanyodó nyári alma. Még a két világháború között is igen elterjedt volt, ma már alig látni.
- Cigán óma = közepes nagyságu, sötétpiros színű, augusztus végén, szeptemberben érő, izletes savanyu alma. Husa is a héj alatt sötét vörös, beljebb sötét pirosan erezett.

A felsoroltakon kívül még sokfajta régi 50-80 éves fa található, de csak így nevezik: savanyó óma, édes óma, piros óma, téli óma, nyári óma.

Fajtákat megállapítani igen nehéz, szakembernek is becsületére válna.

Mindenfajta almát aszaltak, csak éretlent, kései télit nem. Szedett almát értékesítették, vagy télre tárolták, a hullottat, ütődöttet aszalták.

A félérett hulló almát tepsziben sütve is fogyasztották. Különösen a gyerekek kedvelték.

Körték.

A következő körtefajtákat ismerték, illetőleg különböztették meg:

árpás körte, csirkelábu körte, vörös körte, buzás körte, tüskés körte, cukor körte,

zöld körte, hébér vagy sas körte, muzsikus körte, szegfü körte (lehet, hogy előbbivel azonos), kálmán körte, torzsátlan körte, nagyasszon körte, pirosbélű körte, kétasszon napi körte, vajkörte, sándor-körte, bőrkörte, nyakas körte, mocskos körte, téli körte, birskörte.

(A felsorolásnál az érési idő sorrendjét vettem figyelembe.)

Hogy melyek voltak a legrégebb helyi fajták, megállapíthatatlan, mert a felsoroltak mind régiek (századforduló előtti), talán a Sándor-körte (?) kivételével.

A körték legnagyobb részét, különösen az őszi, télieket, nem tudják megnevezni. Csak "körte", de milyen? Az öregek sem emlegették névről. Az öreg fák jó része névtelenül terem, mint az almák.

Az ismert régi fajták jellemzői:

Árpás körte = sárga színű, apró csucsos, édes, lisztesen kásás, legkorábban érő körte.

Csirkelábu körte = sárga, apró, hosszuszáru, előbbinél levesebb, korai körte.

Vörös körte = zöldes, barnásan vörös színű, igen jó zamatu, erősen leves, kedvelt korai fajta.

Tüskés körte = Alakra az árpás körtéhez hasonló, sárgás-zöld, fele barnás, zamatos, leves, de nem lotyhadó (mint pl. a vöröskörte), Gabonahordáskor, július-ban érik.

Cukor körte = hosszukás alaku, sárga, éretten barnás is. Igen édes, eléggé apró körte. Julius végén, augusztus elején érik.

Zöld körte = kerekded, sárgás-zöld színű, gyakran foltos, (varos), igen kellemes zamatu, augusztusban érő fajta.

Hébér körte = vagy sas-körte. Zöldes sárga, középnagy, szabályos körte alaku, fanyar izü, csak egész éretten jó, augusztusi fajta.

- Muzsikus körte = egyesek szegfü körtének mondták. - közepes nagyságu, szabályos körtealaku, tetszetős, fele sárga, fele piros, teljes érés előtt fanyarkás, éretten zamatos, jó ízű körte. Augusztusban érik.
- Nagyasszon körte = alakra, színre hasonlít a muzsikus körtéhez, valamivel később érik, alakhiba és foltosság gyakoribb. Ize mindig édes, jó zamatu.
- Kálmán körte = Hosszukás, zöldes sárga, közepes nagyságu, nem sima bőrű, édes, augusztusban érő körte.
- Börkörte = Középnagy, oválisan gömbölyded alaku, sárgás zöld, napoldalon vörösre szineződő, keményebb, vakotás bőrű, édes ízű körte. Augusztusi.
- Császárkörte = Középnagy és nagy, sárga, kissé vastagabb bőrű, totyakos alaku, augusztusban érő, leves, jó ízű fajta.
- Kétasszon napi körte = van aki nagyasszon körtének mondta. - Igen leves, zöld, kásás, telt formájú, augusztus végén érő körte. Alakja börkörtehez hasonlít.
- Pirosbélű körte = közepes nagyságu, sárgás-zöldes pirnyagos színű, piros bele miatt érdekes, enyhén édes, különleges zamat nélküli körte. Nyár végén érik.
- Vajkörte = szép nagy, éretten egészen sárga, kissé pettyezett bőrű, igen leves és igen jó zamatu, édes körte. Szakaszosan érik augusztusban és szeptember első felében.
- Sándor körte = kissé szabálytalan alaku, nyultabb nyaku, zöldes-sárga színű, vakotás pöttyös bőrű, szeptemberben érő, igen édes körte.

Aszalni nem való a vöröskörte (az igen koraiakat sem szokták aszalni), és a tulérett, leves, laspanyó körték. Legjobb a tuskés-körte, de minden fajtát aszaltak a téliek kivételével, a keményebb hullottból.

A székelyekből a "duránki", a nagyváltó "sáfrán-kereszti" (sárga belű, leves, kissé fanyarkás ízű) és a "várbarec" (szép nagy, sárga-piros, igen leves, sötétpiros hazu) nevenik külön.

A kutyatóki borec duránki fajta, vegyes nem nagyváltó, zöldes-sárga, de legnagyobb része sötétpiros, sima bőrű, apró, bevégteti alaku, isletes székelyek fajta.



Szilvák.

Csak a következő fajta szilvákat különböztetik meg:  
hossziszziva vagy kékszziva, Margit-szziva, töknyaku szziva,  
sárga szziva, ringló (piros és sárga) és lómonyu szziva.

Hossziszziva, vagy kékszziva = minden, ami csak hosszukás, kék-  
szinű és magvaváló.

Margit-szziva = apró, gömbölyű, sötétkék színű, júniusban érő,  
nem magvaváló, csipősen édes.

Töknyaku szziva = hosszukás kobakra emlékeztető, érdekes nyakas  
alaku, piros és kékes korai szilva.

Sárga szziva = Igy hívják az apró, gömbalaku, sárga nem magva-  
váló ringlófajtát és a sárga színű, hosszukás  
magvaválót is. Ma már ritkák, az utóbbi mindig is  
az volt.

Ringló = akár piros, akár sárga, zöld vagy nagyobb kék,  
csipősen édes augusztusban érő minden fajta, akár  
magvaváló, akár nem.

Lómonyu szziva = Hosszuszilvánál nagyobb, ovális alaku, sárga  
és pirnyagos, oldalt erősen bevágott, magvaváló  
ringlófajta.

Régi fajta a kék-, Margit-, töknyaku- és a ritka sárga szilva.

Barackok.

Kajszi, sárgaboroc, rózsaboroc, francia boroc, ősziboroc, vérboroc,  
sáfrán-boroc, duráncki és kutyatöki fajtákat soroltak fel.

Csak a francia barack újabb fajta.

A kajszi elnevezés a harmincas évektől van. A kajszi fajták  
csak "sárgaborocok". Az utóbbi években különböztetik meg ezek  
közül a rózsaborocot.

Az őszibarackokból a "duránckit", a magvaváló "sáfrán-borocot"  
(sárga belül, leves, kissé fanyarkás ízű) és a "vérborocot"  
(szép nagy, sárga-piros, igen leves, sötétpiros husu) nevezik  
külön.

A kutyatöki boroc duráncki fajta, vagyis nem magvaváló, zöldes-  
sárga, de legnagyobb része sötétpiros, sima bőrű, apró, bevágott  
alaku, izletes őszibarack fajta.

### Meggyek.

A gyakori meggyfajták:

Májusi meggy, (korai, világos piros, enyhén, édeskéiesen savanyó) sajtmeggy (piros, savanyó), spanyol meggy (piros, sajtmeggyhez hasonló, csak öregebb szemű), fekete meggy (sötét színű, erősen festő, édeskéiesen csipős), cigánmeggy (sötétpiros, apró, savanyó) hólagos meggy vagy ojtott meggy (szép öreg szemű, piros, kellemes édesen savanykás).

Ujabban terjed a Pándi-féle üvegmeggy.

### Cseresznyék.

A májusi, a hóagos, a ropogós általános fajtákon kívül, gyakori a fehér cseresznye, a fekete (kissé kesernyés) cseresznye, a félvad aprószemű, édes madárcseresznye és a világos pirnyagos, puha husu, leves, igen édes "fosóka". Igen kedvelt a szép, sötétpiros színű, félkemény, kicsit kesernyés-savanykásan édes borcseresznye.

### Répafélék:

Burgundi répa, kerékrépa, vörösrépa (a fiatalok már cáklának mondják), sárgarépa, pászternác, petrezselem (az öregek petemzsirom-nak is mondják).

Karórépáról nem is halottak.

1900-1920 között a burgundi répát legyalulva savanyítóba is tették. Még hordóba is. Kerékrépával is szokták keverni.

A savanyórépát levesnek és sütvé egyaránt használták, éppen úgy, mint a savanyókáposztát.

A huszas évek körül már főzeléket is csináltak belőle. Nemcsak savanyóból, nyersből is. Legyalulták, kiszivatták, fokhagymás rántáson kicsit piritották és felöntötték vízzel. Amikor megfőtt, tejföllel habartak bele.

"Mink jobban szerettük mind a káposztát. De azért ez is jobb vót a hustu! E darab füstött hus má megbolondétotta! Csinyátuk mindennek."

A kerékrépát - különösen a gyerekek - meghámozva, nyersen ették.

Vörösrépát (céklarépát) savanyítva, savanyuságként fogyasztották. - A megmosott répát megfőzték, aztán lehúzták a bőrét (leválik) és felszeletelték karikós, vékony darabokra. Cserépfazékba később már dunsztos üvegbe, úgy tették el, mint az uborkát. Az izlés szerint hígított ecetbe tormát reszeltek.

Sárgarépát csak levesbe használtak.

Pászternácot is csak levesbe tették, édes íze miatt már él is felejtették. Főzeléket, mártást is csináltak egy-két helyen belőle, de olyan émelygős zamatos volt, hogy a kérdezettek egyhanguan a tormát ítélték jobbnak.

Fehérrépát, petrezselymet is csak levesbe tettek, zöldjével együtt.

"Édesanyám szavajárása szerint a petemzsiromot máig is csak 'zóccság'-nek mongyuk. Nem is tudom mér. A menyem mongya is, hogy erü nem tudunk má leszoknyi. Ugy vagyunk vele, mind a borsóval."

Senki sem tudott választ adni arra, hogy paradicsomot mióta termelnek. A válaszok rövidek: "réguta".

Nyersen sohasem ették még. (Csak a felszabadulás után.)

Félbevágva főzték, majd szitán pázirozták át és tovább főzve, sűrítve, üvegekbe öntve tették el télre. Az üvegeket kukorica-csuta darabbal dugták be szorosan és hólyaggal, béllal, később hólyagpapírral kötötték le, ruhák között dunsztolták. Az üvegekbe egy késhegynyi szalicilt tettek.

Üveg azonban nem volt elegendő. Ami az üvegekbe nem fért, tepszibe öntötték és a kemencében megszállták. A keményre aszalódott, szárogatott paradicsom-lepényeket kissé megszirozták, hogy össze ne penészedjen és szoros tekercsekbe csavarták, összekötötték és száraz, levegős helyen - általában a kemence fölött - tartották. Használatra szükség szerint vágtak belőle. Ennek az aszalástól, a cserép- vagy bádogtepszitől, valamint a zsirozástól, olyan mellékíze volt, hogy azt nem mindenki szokta meg egyformán. A huszas évek második felében, amikor már jobban tudtak üveget szerezni, az aszalást abba is hagyták.

Hogy mióta főzik be üvegekbe a paradicsomot, arra is csak "réguta" a válasz.

A következő babfajták ismeretesek:

Fehér borsó, "uszós"-ban is, "guggós"-ban is.

Cifra borsó vagy tarka borsó, ugyancsak uszós és guggós,



A sárga "vajborsó" uszós.

Szajha borsót is emlegetnek.

Ezeken kívül csak a guggós "spárga-borsó" (zöldbab) volt.

A babot köztesként kukorica közé vetették, szőlőbe soha.

Önállóan csak a spárgaborsó volt a kertekben.

1./ A tej felhővel keverve a szőlőbe vetik.

Amíg meg nem alul, addig az csak a tej miatt.

"Ha má' is a tej, vágják, hogy is ne legyen a szőlő, ha

szőlőt valamilyen károsítót kellene, ismét megkeverik vagy megvárják."

Az édes tejesítést nem vették le, nem is használták.

2./ A tej mindig tejesítékben, csapópedággal alult, szőlő

vagy szajhában nem alult, mert az a cukor miatt a

szőlő, tejesíték károsítót csapó pedággal vagy csapópedággal

is megvárta, mert a szőlő károsítót felhővel, vastagabb,

keverékben keverés után gyűlt össze.

"Vitt egy tejesíték is, amellyel meg várta a szőlő, a szőlő,

hűtő is, jobba várta is többet is, ebbe má' csak paprika

vagy keverék lehetett benne."

3./ Fűszert is kevertek a tejbe (bár utóbbi keverék híján)

egyszerűsítették.

1./ A fűszert a tej keverékébe egyszerű volt: a gyenge tejet

szőlő, paprikával jól kevertek (még ma is így van),

kiegészítve a szőlőben keverékkel és kevertek

a szőlőbe. Ezt jól kevertek, páros barátság miatt kevertek.

Keverék tejet nem jó használni, mert akkor "keverék"

is a tejet" lesz. Keverék, szőlő helyett (a gyenge

tejet vissza, ha penészesen van) így sokkal eltartható.

A helyi pinok keverékét szőlő volt. Ha a szőlőt

"keverék tejet" is kevertek rá.

2./ Keverék tejet keverékkel is gyenge tejet kevertek. Ezt

szőlő keverékkel kevertek össze. Csapó pedággal le-

kevertek és kevertek. Ezt kevertek szőlő keverékkel

szőlőben is kevertek le. - Keverék keverék keverék egy-

keverék, keverék keverék keverék.

Amikor ezt kevertek, ott inkább "keverék tejet"

szőlő keverék. Vagyis kevertek keverék keverék keverék

keverék keverék keverék.

4./ A tejszint mindig egyformán kellett megválasztani. Amikor a tejszint  
kor kijavított kellett lennie.

Tej, tejtermékek.

- 1./ A tej felszínén összegyűlt zsiradék a leförlözéskor "tэфó".  
Amíg meg nem alszik, addig az csak a tej színe.  
"Ha má át a tej, vigyáztunk, hogy le ne öncsük a szünét, ha  
köllött valamiér kiöntenyi belüle. Ijenkor megkevertük vagy  
megráztuk."  
Az édes tejszint nem vették le, nem is használták.
- 2./ A tej mindig tejesfazékban, cserépedényben aludt. Tálban  
vagy sajtárban nem altatták, mert arról nekéz leszedni a  
fölet. Tejesfazék hiányában cserép pohár vagy cserépfazék  
is megtette, mert a föl kisebb felületen, vastagabban,  
könnyebben leszedhetően gyűlt össze.  
"Vót ojan tejesfazék is, amellikbe nem atta fő a tej a fölet.  
Ujj is. Jába főztük ki többször is, abba má csak paprikát  
vagy legvártot lehetett tenni."
- 3./ Füstölt és keserü turót (bár utóbbi kevesebb háznál)  
egyaránt készítettek.
- a./ A füstölt turó készítése egyszerű volt: a gyenge turót  
sóval, paprikával jól összegyurták (míg sima nem lett),  
kis pogácsányi csomókban deszkára rakták és feltették  
a füstre. Ott jól kiszáradt, piros barnás színt kapott.  
Száras turót nem jó használni hozzá, mert akkor "resze-  
lős és fojtós" lesz. Száras, szellős helyen (ne gyengül-  
jön vissza, ne penészedjen meg) igen sokáig eltartható.  
A hegyi pincék emlegetett étele volt. Ma a füstölt  
"Bojtár sajt" ize emlékeztet rá.
- b./ Keserü turó készítéséhez is gyenge turó kellett. Ezt  
sózva köménymaggal gyurták össze. Cserép fazékba le-  
tömték és diófalevelet tettek rá. Nagyobb családoknál  
faedénybe is gyurtak le. - Nem mindenki szerette egy-  
formán, hozzá kellett szokni.  
Ahol ezt nem szerették, ott inkább "enyekes turót"  
csináltak. Vagyis nem tettek rá diófalevelet és vörös-  
hagymával ették.

4./ A tejnek mindig egyformán kellett megaludnia. Annak fölözés-kor májasnak kellett hennie.

Amikor a tej megaludt, azt le kellett fölözni, a tejföl jósága miatt. A tejföl nem lehetett hig, savós, de kemény, darabos, enyeges sem. Hogy a túró milyen lesz, azt a melegítés ("kimelegítés") szabja meg.

Ha erősen melegítik az aludt tejet, a túró száraz, szivacsos lesz, ha csak gyengén melegítik, lágy lesz.

Száraz túró tészta, jobban mondva tészta használtak. Csak friss (nem melegített), májas aludt-tejet fogyasztottak. Ha már tovább állt (több napig) az aludt-tej, megsavósodott, abból már csak túró készült.

Nyáron a napon kimelegített aludt-tejből készült a legjobb gyenge túró.

Füstölt és keserű túróhoz csak gyenge, de jól kicsöpögött túró lehetett használni.

Télen 3-4 nap is kellett, amíg a tej megaludt, sőt néha egy hét is, attól függően, hogy hol tartották. Nyáron 2 nap is elég volt. Se hidegben, se igen melegben nem jó a tejet al-tatni, mert a tejföl keserű lesz.

"Hogy mikor van megaludva a tej, azt kalán-nyéllal néztük meg. Ha a kalán-nyelet ledugjuk a fazék ódalán és tej gyün föl a nyomába, akkor még nem jó."

("Késse nem vót szabad a tejhő nyanyi, mer kisebesedik a tehén tógyi." Levett tejtermékre ez a tilalom már nem vonatkozott.)

5./ Vidékünkön ismeretlenek a szerdék, aggot tej, megsugorodott tej kifejezések.

Itt a tej csak megsavanyodik vagy összemegy. Tulajdonképpen a főcstej is összement tej.

6./ Füstölt túró csak magában fogyasztották. Se friss túróval nem keverték, se le nem reszelték tészta.

7./ Kemencében piritott túró sem ettek.

8./ Inkább a szegényebb családoknál savóval töklevest és katrabocát (gyenge káposztalevél behabarva) főztek.

Egyesek palacsinta-tészta keveréshez használtak savót.



9./ Házilag sajtot tehéntejből több helyen csináltak, de ritkán, mert borju gyomor kellett "ojtó"-nak.

Borju (oltó) gyomrot savóban áztatták, ez volt az ojtó.

A vele összerántatott tejet zacskóba öntötték, kicsepegették és kisajtották.

Sajt csak házi használatra készült, eladásra nem.

10./ A vajküpülés a két világháború között, bár egyre csökkent, még általános volt. Sokkal kevesebbet küpültek, mint az I. világháború előtt, de már inkább csak piacra, eladásra.

A "faküpüllők" a padlásokra kerültek, helyettük zománcos vagy bádog tejeskannában és tejesfazékban küpültek.

Még kisebb mennyiséget üvegben ráztak össze. A darabos irós vaját, amikor kásás lett, az üveg oldalán már lefolyt, zötyögött, az üvegbe már bele lehetett látni, tálba öntötték ki.

A kásaszerű kis vajcsomócskákat fakanállal összeszedték és hideg vízzel telt tálban nyomkodták egybe, mint küpüléskor.

Az irót megették, a "házi vaját" friss káposzta-levélbe csomagolva vitték a piacra eladni.

- 11./ "Disznóvágás" általában "nagyvágás" mindig délután volt, és helyen általában is volt a konyha. Ezt egy helyen mindig mindig, az a szokás volt, hogy a disznókat mindig a konyhában vágják le. Minden faluban volt jónehány ember (összevéve 10-12), aki ezt a munkát szívesen és gyakorlattal végezte időnként, rendszerint, általában, jóhárónál.
- A disznókat mindig meg kellett hívni, egy kivétel az az illendőség, (Nem lehetett "keresni" vagy "fogadni".)
- A disznókat csak az volt, amit megvett, megvett és a konyhák körében szokás volt a küpülés.
- "Ebbe galádlevest vagy káposztalevest, ha ritkán szokás edényben, meg a konyhánál kint, de az edény kint, csavart, yórt, kis kőbe, (ha tőrték) meg egy darab nyers húst kint, a húst, kiló-másfél kilóval való, mindig a szarjából, anyáka."
- 12./ Disznóvágás pásztorokról a környéken nem hallottak, állat-

### Sertésfeldolgozás.

- 1./ A disznót mindig pörkölték, a századfordulón és azután is. Csak a hentes forrázott.
- 2./ A disznót előbb hátra fektették, a szegycsont felett kis kereszt-bevágást ejtettek (ezt akarták a háziak sóval meghinteni, de a disznóölő a nagykés lapjával odaütött a próbálkozó kezére), leszedték a lábakat lapockával és topal, levagdalták a csecsbimbókat, aztán hasra fordítva szedték tovább széjjel: levágták a fejet, a gerincen hosszan lefejtették egyben a hát- és oldal-szalonnát, kivették két oldalt a fehérpecsenyét, majd az orját vágják ki tarjától végig a farokkal együtt, azután a belsőséget, gyomrot, beleket fejtették ki.

Rendfára függesztve csak a hentes darabolt. (Ma már, kb. a 60-as évektől egyre több disznóölő használ rendfát.)

- 3./ "Disznóbontó-szék" illetőleg "nagyszék" minden háznál volt, sok helyen asztalként is szolgált a konyhában.  
"Vót ojan hel, ahun szómán bontottam, mer a nasszék asztának köllött."

- 4./ A disznóbontást végző személy a "disznóölő" volt. Böllér szót nem használták.

Minden valamire-való gazda tudott disznót ölni. Ölt és bontott is, ha arra szükség volt, de télen a hizókat általában disznóölőkkel vágatták le. Minden faluban volt jónéhány ember (Szentgyörgyön 10-12), aki ezt a munkát szívesen és gyakorlattal végezte sógornál, kománál, szomszédnál, jóbarátánál.

A disznóölőt mindig meg kellett hívni, úgy kívánta meg az illendőség. (Nem lehetett "keresni" vagy "fogadni".)

A fizettség csak az volt, amit megevett, megivott és a közelállók körében szokásos kóstoló küldés.

"Débe guláslevest vagy káboasztalevest, hun mit szoktak csinyányi, meg pörküttet küttünk. Este vagy másnap kását, csurkát, pörccöt, kis kóbászt, (ha tőtöttek) meg egy darab nyers hust küttünk. A hust, kiló-másfél kilóra valót, mindig a szegyfejbü, orgyábu."

- 5./ Disznóölő pásztorokról a környéken nem hallottak. Állat-

gyógyításra felkérték a pásztorokat, de vágásra nem.

6./ A disznónak a következő részeit sorolták fel (nagyjából a boncolás folyamatát követve):

bürke, meleg-gyűrű (végbél-nyílás, amit csutával dugtak be),  
 körmök, első láb, csülök, hátulsó láb vagy zsunka, csánk, top,  
 lapicka, csöcsök, vaszora,  
 fej, füle, szeme, foga, álla, nyelve, takonycsont, velő, toka, gerinc,  
 csigola, hát, oldalszalonna, hátszalonna, tokaszalonna, fehér-  
 pecsenye, szegyfej, orgya, tarja, farka,  
 vese, belsőség, tüdő, sziv, zsidófüle (sziven), máj, epehólag, gége,  
 nyeldeklő, hashártya, végbél (valaga), gyomra, katakönyöke, ördög-  
 anyja, vékonybél, vastagbél, görgők, háj, hájkebel (bélen), fodor,  
 ódalas, nyula, nyulfej a két füllel, hasaalja szalonna, monya,  
 monya-hája, disznópicsája (pérája csak marhának, lónak!),  
 malactartója, hólagja, fátyol, állaszalonnában mandula, lépi,  
 pásztorpecsenye (porcogós), bélzsir (fodorzsir), vér.

7./ A hájat néhány helyen feltekerve, összekötve enyhén füstölték, máshol füstölés nélkül külön fogyasztották. (Kráflit csak hájjal csináltak. Kráfli = leveles tészta.) Volt ahol kiolvasztották, de sohasem keverték bele a vëndöbe, mindig külön tartogatták.

A hájzsirt értékesnek tartották, a századfordulón kocsi kenésre már nem használták. Erre a célra a bélzsir, fodorzsir szolgált. (A huszas évektől kocsikenőcsöt vettek, az étkezésre alkalmatlan zsiradékból lugkóval szappant főztek.)

8./ A századfordulón az orgyát, fejet, állat, lapickát, topot, lábokat, ódalast, szalonnát, bürkét és gyomrot füstölték.

9./ Legelőször az "apróságot" és nyulát főzték meg, használták el. A nyula feje legtöbbször véres is volt, nem állt el. A fej feléből karácsonykor, másik feléből husvétkor főztek bőrkével kocsonyát.

10./ Általában a hát- és oldalszalonna volt a zsirszalonna. Ezt apró (kb. 2 cm élű) kockákra vágva sütötték ki. A zsirt vëndöbe öntötték (egész fej fonnyasztott vöröshagymát is szoktak bele tenni), a pörccöt (töpörtyüt), ha több volt, cserépfazékba zsirozták le.

A hasaalja szalonnát "táblák"-ra vágják, 1 hétig sóban tartották és 2 hétig füstölték.



A tokaszalonnát legtöbben kövesztették, sokan még füstölték is. Volt olyan módosabb ház, ahol az egész fél-szalonnát egyben, rudra helyezve, alul átkötve, hogy le ne csusszon, sózás után a füstre tették. Füstölés után vagdoszták igen apró darabokra és vendőbe döngölték le. Egy-egy nagyobb darabot is tettek bele. Az alapos ledöngölés fontos volt. A vendőből használtak aztán szükség szerint, sütéshez, főzéshez. Azt mondják, ez volt a legjobb szalonna.

Köveszteni csak friss, sózatlan szalonnát szoktak, azt hamarosan el is fogyasztották. Utólag sózták, paprikázták.

Egyesek kövesztett szalonnát is füstöltek fel és nyárig eltartották. "A küseje megpenészledett, de a beseje jó vót."

Kövesztett szalonnát és sült szalonnát a huszas évektől öntöttek csak le fazékban zsirral. Ekkor már sült hussal együtt.

11./ A századforduló után, talán csak a huszas évek körül, kezdték a lesütött húst készíteni. Eleinte cserépfazékba öntötték le, de mindig kapott valami "stichet", nehéz szagu, avas-penészes mellékizt. Amióta zománcozott fazekakba teszik, többször felmelegítik, átforrósitják, azóta nincs hiba.

12./ A disznó vékonybelébe (kukorica)kásás csurkát töltöttek csak. Később (az első világháboru után) egy vagy két szál "kóbászt" is.

Hajdina kása már a századfordulón is ritka volt.

Véres hurkába rizst és tésztát a 40-es évektől tettek. (Rizskásás és tésztás csurka.)

13./ Májashurkát általában vastagbélbe töltve, csak a felszabadulás után készítettek.

14./ Lisztes-csurkát csak vastagbélbe töltöttek, illetőleg tömtek. - Kukoricalisztet leforrázva sóval, paprikával, törött magyarborssal, sült vöröshagymával, bőven zsirozva keverték össze, majd jól meggyurták és főzőkanál nyelével vastagbélbe szorosra tömködték, majd kifőzték a kövesztőlében. - Erős volt, kissé fojtós, ha nem volt benne elég zsir, de igen sokan szerették, különösen a férfiak.

A kásás csurkához kövesztőlében megfőzték a (kukorica, rizs) kását kevés magyarborssal, fokhagymával, babérlevéllel, majorránnával és összekeverték sült vöröshagymával és vérrel, ugy töltötték vékonybélbe.

A tésztás csurkába apró kockákra szelték a száraz kalácsot, zsemlyét, forró kövesztőlével leöntötték, izlés szerint fűszereztek sóval, borssal, sült hagymával, majoránnával és vérrel összekeverve vékonybélbe töltötték.

A kalbászba való husokat, szalonnát nagykéssel igen apróra összevágják. (Később husdarálón darálták.) Összegyurták sóval, apróra vágott vagy szétnyomkodott fokhagymával, törött paprikával és vékonybélbe töltötték. A kalbászt nem főzték ki, mint a hurkákat, szikkadás után nyersen került a füstre. Májashurkába máj, hus, szalonna darabokat megkövesztették, aztán ledarálták, sóval, kevés töröttborssal, sült vöröshagymával fűszereztek és vastagbélbe töltötték. Majd kifőzték.

A svábhurkába (májashurkával együtt, felszabadulás után készítik) kövesztett és ledarált tüdő, hus, szalonna kerül ugyanugy fűszerezve mint a májashoz, csak még piros paprikát is tesznek bele. Kifőzés után a májashurkával együtt, rövid ideig füstölik. (Egy napig.)

- 15./ A gömböc kifejezést csak a 20-as évektől kezdték használni. A gyerekek az iskolában mesekönyvből tanulták meg. Homályos értelmezéssel a megtöltött disznó-gyomrát ("svártlit", "prezborsot") értették alatta.

A katakönyökét kispömböcnek és ördöganyjának mondták.

A disznósajt elnevezés csak a 40-es évektől van. A boltoktól vették át.

A disznó-gyomrába, ördöganyjába kövesztett és leszelt bőrkét, szalonnás husdarabokat, egyesek vesét, nyelvet, szívet tettek. Sóval, magyarborssal, fokhagymával, paprikával fűszereztek. Kifőzés után hegyes villával egy-két helyen megböködték és nyomtató alá (deszka közé, káposztáskövet a tetejére) tették, hogy lé ne maradjon benne. Aztán kócmadzagból kantárt csináltak neki, úgy akasztották fel a füstre.

- 16./ A kövesztőlevet általában a disznókkal szokták megetetni. A szegényebb családok szoktak belőle kérni, krumpli-leveshez. Később egyre többen használtak belőle, különösen kocsonyának. Búrkével, babérlevéllel, egész borssal, fokhagymával, egy fej vöröshagymával összefőzték és finom kocsonya lett.
- || A kövesztőlevet "fonnyadó"nak, "fonnyadó-lé"-nek nevezték.

17./ Nyárson, vagy lábasban fokhagymával sütött szalonnát "pirétott szalánnának" hívták.

18./ Rántott húst, de csak csirkéből, a századforduló táján készítettek először.

Bucukor csináltak először borju és disznóhúsból is kirántottak az 1920-as évek elején. Ekkor jött divatba a fasirozott is.

Lakodalmakban még a 30-as években sem volt fasirozott és rántott hús, csak a 40-es években kezdődött.

(Tejfölös paprikás csirkét 1918-19-ben kezdték, de ez hamarosan helyet kapott a lakodalmi ételek sorában.)

19./ Borju és marhahúst (kényszervágottat), ha nem tudtak gyorsan értékesíteni, éppen úgy tartósították, mint a disznóhúst.

Kalbászba a harmincas évektől szívesen keverték borjuhúst, marhahúst. Sőt vadhúst is, bár ezt csak most vallják be, mert a vadorzást szigorúan büntették. - Ezek azonban nem voltak általánosak.

20./ Birkahúst ritkábban fogyasztottak, általában szüretre szereztek be. Marhahús meg birkahús kb. egyenlő arányban szerepelt bucsuk, lakodalmak és nagyobb munkák idején.

Birkából gulyást és pörköltet készítettek, erősen fűszerezve.

Január	1,5	3,0	4,5
Február	4,5	15,0	17,5
Március	2,5	3,5	4,7
Április	4,5	9,2	-
Május	2,5	-	4,5
Június	-	-	4,5
Július	-	1,5	1,5
Augusztus	6,5	7,5	5,5
A legtöbb véglegény életkor: 20	20-22	24-27	30
" " " " " " " " " " " "	1-18	18-19	19-24

3/a. Először a kisközségekről, amely községeken belüli házasodási  
állomány jelölték volna egyes lakosságok között, nem hallottunk.

Bejegyzések: volt csak vallási akadály a reformátusok és  
katolikusok házasságkötésénél.

3. Családi felrakódást, legalábbis a felrakódást jelölték a  
házasság a régi faluba kerülő asszonyok vagy nők. Így tart-  
ják, de csak igazság van benne, hiszen a véglegény-, menyasszony-



## Házasságkötések.

A vörsi plébánia anyakönyveit vizsgáltam Balatonszentgyörgy, Balatonberény, Vörs, Hollád, Tikos és Főnyeg községekre vonatkozóan. A megállapítások mindegyik községre és erre a területre egyformán jellemzőek.

### 1./ A megkötött házasságok százalékos aránya:

	saját falubelivel:	más falubelivel:
1809 - 1810 években	48 %	52 %
1841 - 1842 "	36 %	64 %
1908 - 1909 "	60 %	40 %

### 2./ December hónapban egyetlen házasságkötés sem volt 1910-ig.

Házasságot -időpont (hónapok) szerint - a következő megoszlásban kötöttek:

	1808-1810	1840-1842	1908-1910 években
Januárban	39,1 %	40,6 %	23,2 %
Február	41,3	26,5	31,9
Március	-	-	1,4
Április	-	1,6	1,5
Május	4,3	15,6	17,3
Junius	2,2	3,2	8,7
Julius	4,3	3,1	-
Augusztus	2,3	-	4,4
Szeptember	-	-	4,3
Október	-	1,6	1,5
November	6,5	7,8	5,8

A legtöbb vőlegény életkora: 20      20-22      24-27 év  
 " menyasszony " : 18      18-19      19-24 "

3/a. Olyan elkülönülésről, amely községeken belül házassági akadályt jelentett volna egyes falurészek között, nem hallottunk.

Szókedencsen volt csak vallási akadály a reformátusok és katolikusok házasságkötésének.

b./ Gazdasági felemelkedést, legalábbis javulást jelentett a házasság a más faluba kerülő asszonynak vagy vőnek. Így tartják, de sok igazság van benne, hiszen a vőlegény-, menyasszony-

-"szerzés" (ajánlás) az öregek részéről ezt célozta.

### Névadás.

- 1./ A keresztnéveket, azok gyakoriságát az 1780-82, 1841-42 és 1908-10 években vizsgáltam. Az összes keresztnév előfordulást az 1. sz. melléklet mutatja. A leggyakoribb nevek %-os megoszlása:

	1780-82	1841-42	1908-10 években
Anna	7 %	<u>14,2 %</u>	6,5 %
József	<u>10,7</u>	9	7,3
Erzsébet	9,6	1,7	2,9
György	8,5	5,1	4,4
János	7	<u>12</u>	<u>10,9</u>
Julianna	6	9	4
Katalin	<u>12,2</u>	5,6	∅
Mihály	6,3	2,1	0,7
Ferenc	6	3,4	7,3
István	4	4,7	6,6
Rozália	0,7	9	0,7
Mária	0,4	0,4	<u>13,1</u>
Margit	∅	1,7	7,3

- 2./ A keresztnévadás szokásai:

	elsőszülött	másodszülött	többi
apa, anya nevéből elnevezve:	60 %	40 %	20 %
nagyszülők " " "	10	15	20
keresztszülőkről " " "	5	5	5
naptári időpont szerint " " "	10	25	40
bibliai névről " " "	1	1	1
szentek neveiről " " "	10	8	10
egyéb " " "	4	5	4

Ezek az adatok csak hozzávetőlegesek.

A XIX. század közepén feltűnően gyakori a naptári időpont szerint adott keresztnév. Ebben a plébános szerepe, ésszerű ajánlása látszik, a sok hasonlónevű megkülönböztetése ~~xixix~~ céljából. (Igy is pl. a 25 Simon családban 7-8 József, 6-7 István, 4-5 János és György van, a női azonos neveket nem számítva. Még ma is.)

### Halál okai.

A halál okának bejegyzése itt csak 1853-tól szerepel az anyakönyvekben. A legtöbb bejegyzés "febris" (láz). 1855-ben van tömeges kolera feltűntetés. A járvány felismeréséig (július) igen sok a "febris", amely már kétségtelenül kolera volt. (16 temetés is volt egy napon. Legtöbbször Balatonberényben és Vörsön haltak meg, Balatonszentgyörgyön aránylag jóval kevesebben. A területen közel 400 a kolera áldozatainak száma.) A halál okok között tüdőgyulladás, tbc, gyengeség szerepel többször.

(A halál okának megállapítása - még orvos által is - kétséget hagy. Pl. 1918-ban Balatonszentgyörgyön a helyi anyakönyvek szerint nem volt spanyol-járvány, csak több mint 30 "tüdőgyulladás" egy-két hónap alatt. Pedig a spanyol-nátha miatt a községnek 1918 őszén több fiatal vesztesége volt, mint az egész 4 éves világháború alatt.)

### Temető helye, részei, beosztása.

1./ A Balatonszentgyörgy községi temetőben "régiben nagy templom volt. (1816-ban fundamentumából 32 öl követ szedtek ki és a battyáni magtár építéshez használták fel a vörsi Kövér-krónika szerint. Sirásáskor téglák, falmaradványok is kerültek elő.) A hagyomány szerint a templom környékén volt a falu is a középkorban.

Sírok, csontok kerültek elő a Petőfi és Virág utcában az épületek alapozási, pinceásási munkálatainál. A középkorban megvolt Besenyő (-Szentgyörgy) valószínűsíthető helyén.

Balatonberényben a templom körül is voltak sírok. Somogysámsomban a falu közepén, a posta környékén temető volt valamikor.

A jelek szerint alapos okkal tételezhetjük fel, hogy a középkorban területünkön a községekben vagy legalább közvetlen mellettük voltak a temetők.

A falutól távolabb a XVII-XVIII. században kerülhettek.

2./ Balatonszentgyörgy határában 2 temető van. Az ősi a község közepétől (Csillagvár u) keletre kb. 300 méterre kissé



magasabb helyen. Bővítették keleti irányban 1890 körül és északi irányban 1965-ben.

A másik Battyánpuszta déli részén, csak a battyánpusztaiak részére, szintkülönbség nélkül. Ide a századfordulón kezdtek temetkezni. A régi battyáni temető a battyáni csárda (később Szaller-ház) mellett volt. (Ma már mindkettő nyomtalanul eltűnt. A Balaton-szentgyörgy-Hollád -i út és a "köz" /földút/ találkozásánál, a "közön föllü vót a csárda, allu meg a temető". -A fő, föl É-i, a le, al D-i irányt jelent.)

A balatonberényi temető is hasonló elhelyezésű volt, mint a balaton-szentgyörgyi, csak most már körülépülték.

2 temető van még Somogyfőcsanakban is. A falu temetője kb. 1 km-re keletre, magasabb részre, a templom szomszédságából (vizenyős helyről) került a XVIII. században. A másik hasonló korú temető a falu északi szélén van, ide csak marótiak temetkeztek.

A sírok tájolása mindenhol kelet-nyugati irányú. Ez alól kivétel a somogyfőcsanki temető és a balatonberényi temető újabbkori része.

3./ A tiszta katolikus környék egy-egy protestáns uri halottját a temetőben külön helyre, de sohasem az öngyilkosok gyepű melletti részébe temették. Ez az egy vagy két sír általában a bejárat közelében, a katolikus soroktól kissé távolabb, a gyepű mellett, de főhelynek számító helyen van. Ez a felekezeti megkülönböztetés ma már eltűnt. A második világháború után temetett másvallásúak mind megkülönböztetés nélküli főhelyekre kerültek.

Zsidó vallásúakat sohasem temettek katolikus temetőbe.

Külön zsidótemető Balatonberény határában volt.

4./ Minden temetőben fenntartott főhelyek (disz-sírhelyek) voltak az urak (pap, mester, jegyző, intéző stb) és a gazdagabbak részére. Ezeket a helyeket a "köztisztviselői állás" egyházhoz hű urak ingyen kapták, mások megváltással (pénzzel) szerezték meg. Ingyenes volt a fenntartott hely a volt urbéreseknél, az általuk 1890-ben adományozott új temető-részben, de ilyen címen a 60-70 évesek közül egyik sem vette igénybe.

Földesur egyik közelebbi temetőbe sem temetkezett.

A főhelyektől meg kell különböztetni a sorban kihagyott helyeket, mert ezekért nem kellett fizetni. Főhely (disz-sírhely) ára mindig elég drága volt. Minden főhelyre síremléket állítottak már a múlt század második felétől kezdve.

Régebben a parasztságot nem temetkeztek a parasztságot sorába.

46

5./ Egy-egy család, különösen férj és feleség, a sorba temetkezésnél is igyekezett egy helyre, egymás mellé kerülni. A sorban házastárs részére kihagyott hely ingyenes volt. Ezeket a fenntartott (kihagyott) helyeket fű és gazmentesen tartották és igénybevételekor a legtöbb esetben bekerítették vasráccsal, léccel, kővel, újabban betonnal. Ilyen sírok a leggyakoribbak. Rokonság, illetve család részére főhelyen 4-5 siros helyek is vannak.

A gyereksírok kivételével alig van egyedülálló sír a századforduló óta.

A családi sírok legnagyobb részét a huszas évek végéig vaskerítéssel vagy faragott kővel, azután alacsony léccel, majd a felszabadulás után betonnal kerítették és borították is be.

6./ A gyermekeknek külön temetőrésze, sora volt a felnőttek sora mellett.

"Két gyereksort is hajtottunk valamikor, azoké előbb betellett mind a nagyoké. Mára má' ijen nincs, mer nincs gyerekhalott."

Ezek a sorok kisebbek, keskenyebbek voltak, a sírhalmok is kicsik, kömlék nélküliek. A gondozottak között is, csak egyetlen ilyen kis síron találtam márványtáblát. Néhány gyermeket külön, kivételes helyre is temettek, de kis sírhatjukon hatalmas puszpáng bokron kívül egyéb jel, emlék nincs.

7./ A falu szegényeit a sorba temették, de a faluban meghalt csavargóknak, "kódisok"-nak, "vándorlók"-nak a temető-gyepű mellett bűl, az öngyilkosok tájékán adtak jeltelen helyet. Balatonszentgyörgyön a temető déli oldalán, a gyepűnél 10-15 sírból álló sor van az "idegenek" részére. Ez a sor azért érdekes, mert a sírok a többivel ellentétben észak-déli tájolásúak.

A temető árkába, a gyepűn kívül ásták el a halvaszületett (megkeresztetlen) csecsemőket. A két világháború között aztán már ezeket is, mint az öngyilkosokat, "belopták" (lopva temették el) a gyepűn belülré. Ha már eltemették, senkit sem hantoltak ki, csak büntetést emlegettek.

Később az öngyilkosokat is a hívók sorába temették, azzal az indokolással, hogy ilyen tettet csak beszámíthatatlan állapotban, pillanatnyi elmezavarban lehet elkövetni.



8./ A temetőt árokkal kerítették körül és az árok belső partjára vegyes sövényt eresztettek. Ebben a sövényben volt orgona, fagyal, kökény, mogyoró és egyéb cserje is.

9./ Temetőn kívüli temetkezés (temető-árkot nem számítva) nem volt.

Egy zsidó asszonyt és gyermekét nem vitték el a zsidótemetőbe, hanem a Banács-lapon, a dögkert közelében, külön nyárfákkal jelölt szabad helyre temettek a századfordulón. Több temetés oda nem történt, a huszas években a halmok is eltűntek nyomtalanul.

10./ A temetőben gyümölcsfa is volt: 4-5 meggyfa, 2 diófa, 1 almafa és a gyepűben 1 cseresznyefa.

A temető fája a kiirthatatlan bálványfa, amelyet ma már sohasem ültetnek, csak csapzik kelletlenül. Ezenkívül 2 fenyőfa, 1 szomorfűz, valamint vedrus és "puspáng" bokrok tették a helyet beláthatatlanná.

Ma már a bálványfákon, 1 kőrisfán, néhány cédruson és puspáng bokron kívül mindent kiirtottak. Színes mai virágokkal tarkított néma cement és kőkereszt lett a temető az árnyas, zöld csöndesség fakesztes szomoru hangulatából. (Viszont a buvóhelyek is megszüntek.)

11./ A temető virágai a fátyolvirág (fátyolka), krizantémok, őszirózsák, szegfű-bokrok voltak a lilán nyiló boncsok között. Ma a szalviák pirossága uralkodik.

12./ Szentgyörgyön a temető közepén magasodik a leggazdagabb (egyetlen nemesnek tartott) parasztcsalád hivalkodó mészki emléke. Gergye János 1887-ben állíttatta a hatalmas kőkeresztet. Mögötte a család egyszerű, kővel határolt sirkertje.

A temetőkapu közelében, a főúttól északra, magas karcsu oszlop tetején kereszt, 1801-ből. Az ut déli oldalán ugyancsak magas málladozó, barokk díszű oszlopon Szent József szobor. Semmiféle felirat nem látszik már rajta, hasonló koru, inkább korábbi lehet. Egészen mellette, közvetlen az ut szélén, 1850-ből való kőemlék láthatóan sokkal későbbben, annak már eltűnt sirdombja után tolaodott oda.

Korábbi emlékek nincsenek.



Sirjel, sir.

- 1./a./ A halott feje fölé "sirkeresztet", "keresztet", "fake<sup>te</sup>sztet" tesznek. A három megnevezést egyformán, jelentés különbség nélkül, általánosan használják. A fejfa szót is ismerik ("jobban a nótábu"), sirkeresztre is mondják, de inkább a sirások. Itt nem is értenek mást alatta. A szentgyörgyi temetőben egyetlen faragott, régi sir- emléket utánzó fejfa van (nem régi) az elkorhadt fakereszt helyén, ezt is csak "faragott fakereszt"-nek mondják. A fakereszten kívül, amelyet kivétel nélkül minden sirra elhelyeznek, a sir fejéhez ~~szükségesnek~~ állított emlék "sirkó" és "siremlék". Anyaga kő (ujabban téglá, beton is előfordul), alakja változatos a keresttől a márvány obelisztkig. A temetői rangot a fekete és szürke márvány adja. A siremlék nélküli sirok tönkrement fakeresztjét ma már ~~igaz~~ sok esetben azonos méretű, egyszerű, tető nélküli "cement-keresztel" pótolták.
- b./ Férfi és nő sirjele között semmiféle különbség nincs.
- c./ A gyermekek sirkeresztje valamivel kisebb, anyaga puha fából is előfordult és könnyebb, vékonyabb. Alakra egyébként megegyezik a felnőttekével.
- d./ A fakeresztnek "lába", "keresztfája" (ritkán "karja") és "teteje" van. A sirkónek "alaptya", "tapa" és csak "eleje" "háatujja", "ódala" van. Az ujabban betonnal fedett sirt "cement-sir"-nak hívják.
- e./ A sirkeresztre csak a nevet és életévet vésik be. ("Itt nyug- szik Simon Ferenc élt 82 évet".) A siremléken a név, asszonyoknál a leánykori név is, a születés és halál éve van feltüntetve. Nem marad el az állították rokoni kapcsolatának megjelölése sem. A foglalkozás körjegyző, gyógyszerész, orvos sirkövén bevésve (felirattal) szerepel. Stilizált méh alakja Vörsön, az egyik 1834-ből való kókeresztel van. (Nem parasztcsaládé!)

- f./ Hosszabb verses felirat Balatonszentgyörgyön egy újabban állított siremléken van.
- g./ Festett sirjel nincs.
- h./ A szegényebbek deszkakoporsóját régebben mindig feketére, a gyerekekét fehérre festették.

Itt említem még meg, hogy Vörsön két szentmihály-lova volt. Egy felnőttek és egy kisebb, a gyerekek részére. A felnőttekét feketére, a gyerekekét zöldre festették. "Azért zöld, mert az a remény színe."

- 2./ A sirhant formája mindig 1x2 m téglalap alapú csonka gúla.
- 3./ Arra a kérdésre, hogy régen miért nem állítottak sírköveket, általában az volt a felelet, hogy "nem volt miből". Azt is mondták, hogy amikor már állítottak, sohasem tették a kömléket a sírra, hogy a halottat ne nyomja a nagy súly, hanem mindig eléje. Egy idős asszony említette: "ugy mondták, hogy a halott a másvilágon nehéz keresztet visz, ha a sírgyára kúkeresztet tesznek. Még a régiektől hallottam, ez is csak ojan, mind a pénz a koporsóba."
- Az igaz, hogy az emlékeket, sírkövet nem tették a sírdombra, mert a meglazított föld süllyed és a siremlék eldőlt volna. A szűkösebb paraszti viszonyoknak elfogadhatók, hiszen a tehetősek állítottak kúkeresztet a múlt században. A XVIII. században viszont, kömlék hiányában a babona is közrejátszhatott, az igénytelenség mellett.
- 4./ A koporsóba tett ürömvirágról nem hallottunk. Pénzdarabot még a két világháború közötti időben is szoktak a halott mellé tenni, hogy a másvilágon legyen pénze, a kapun beengedjék.
- 5./ Általában voltak sirások, akik ezt a munkát szokták elvégezni, de nem hivatásosak. Századunkban is külön kellett hívni temetésre sirásokat. Ennek emléke ma is él, mert a sír megásásánál, valamint a sírgödör betemetésénél a meghívott halottvívők mindig segítkeznek.

A temetésre, torba meghívás éppen olyan ünnepélyes volt, (csak más hangulatu), mint a lakodalomba hívás.

A temetés megrendezésével megbizott felnőtt férfi családtag hivott meg mindenkit, a virrasztók kivételével. (Virrasztóba asszonyok hivat.) A meghívást senki sem uatsította vissza.

6./ Halottat ha házastársa követte, és a sir még könnyebben kiásható volt, azt ásták ki a koporsóig. Ott lennt befaragva mellette ástak helyet és "rag"-ba, "rag alá", "kadar"-ba tették le a koporsót.

				Károly			
				Katalin	33	13	
				Koloman			1
	6	21		Lajos			4
		2		László	4	10	
		1		Magdolna			
		2		Mária	1	1	10
		1		Margit		4	10
		1		Márton	2	4	
	20	4	4	Mate		1	
		1		Mihály	17		1
	13	3	10	Pál	7	4	
		1		Péter	2	2	
		1		Rebeka	1		
			2	Rozália	2	21	1
Sibella			3	Sándor			1
Syörgy	13	12	6	Sarolta			1
Syula			1	Simon		1	
Igadó	1			Teréz		6	3
István		1		Tünde		2	
Ilona	3	1	3	Veronika		2	
Ivona	1		3	Viktor		1	
István			1	Vilma			1
István	11	11	3	Vinco		2	
János	20	28	15	Zsófia		1	

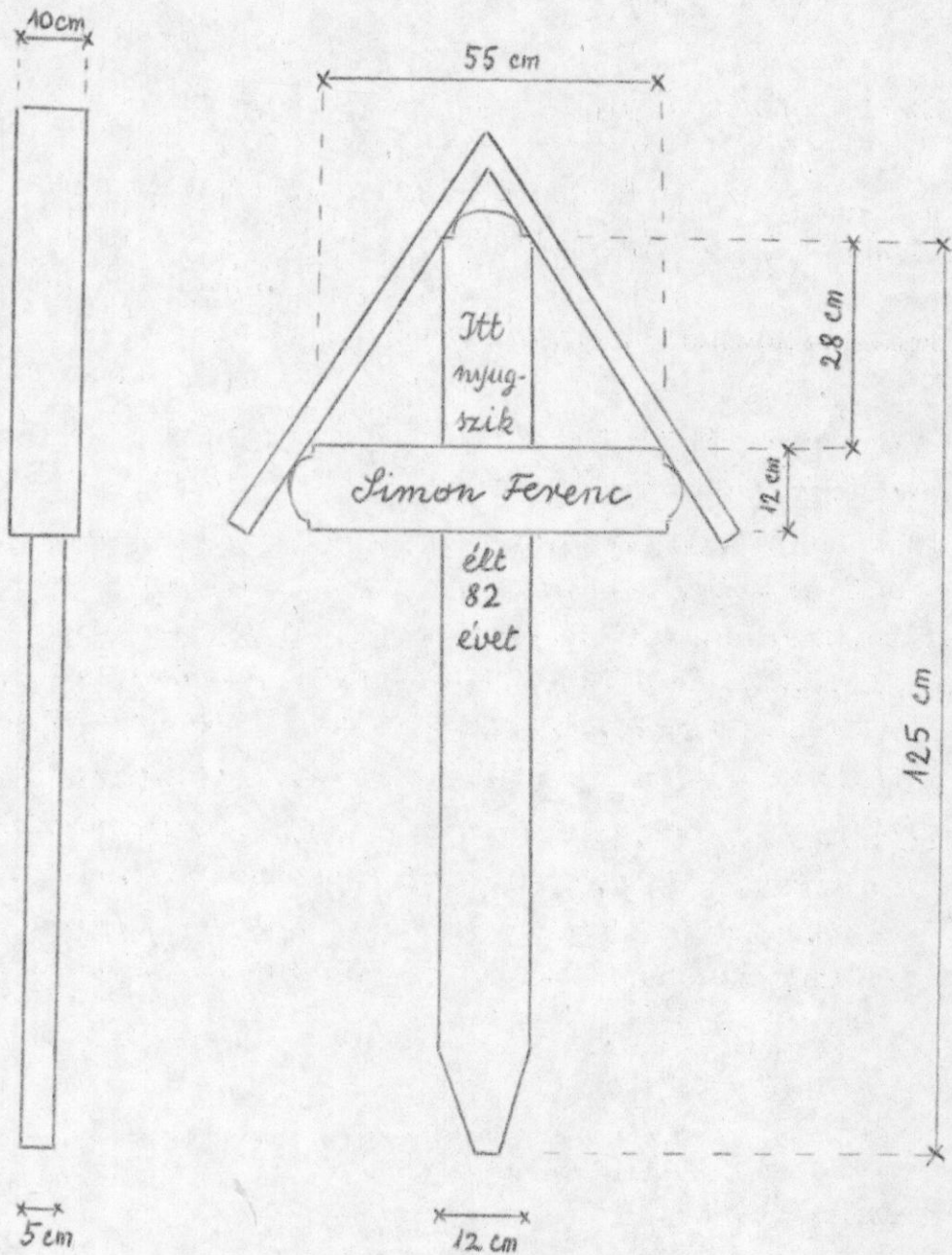


1.sz.melléklet.

A keresztnévek gyakorisága.

	1780-82	1841-42	1908-10		1780-82	1841-42	1908-10
Ádám	1	-	-	Jenő	-	-	5
Ágoston	-	1	-	József	29	21	10
András	1	3	-	Judit	4	-	-
Anna	20	33	9	Julianna	16	21	6
Antal	4	5	-	Károly	-	-	1
Bálint	-	2	-	Katalin	33	13	-
Boldizsár	1	1	1	Kelemen	-	-	1
Borbála	6	11	-	Lajos	-	-	4
Cecilia	-	2	-	László	6	10	-
Dónát	-	1	-	Magdolna	-	1	-
Dömötör	-	2	-	Mária	1	1	18
Eleonóra	-	1	-	Margit	-	4	10
Elek	-	1	-	Márton	8	4	-
Erzsébet	26	4	4	Máté	-	1	-
Éva	6	1	-	Mihály	17	5	1
Ferenc	15	8	10	Pál	7	4	-
Gábor	-	1	-	Péter	2	2	-
Gergő	-	1	-	Rebeka	1	-	-
Géza	-	-	2	Rozália	2	21	1
Gizella	-	-	3	Sándor	-	-	1
György	23	12	6	Sarolta	-	-	1
Gyula	-	-	1	Simon	-	1	-
Ignác	1	-	-	Teréz	-	6	5
Illés	-	1	-	Vendel	-	2	-
Ilona	8	1	8	Veronika	-	2	-
Imre	1	-	3	Viktor	-	1	-
Irén	-	-	1	Vilma	-	-	1
István	11	11	9	Vince	-	2	-
János	20	28	15	Zsófia	-	1	-

2.sz.melléklet.



Oldalnézet

Előlnézet

HAGYOMÁNYOS SIRKERESZT

Méret = 1 : 100