



Összeadó: GELENCSEK SÁNDOR

Összeadás ideje: 1972.

TART.: MAGYBERKI TAPLÁLKODÁSA

6 lap

FŐLORÁDI MUTANO: MAGYBERKI

SÁK MUTANO: I,
XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



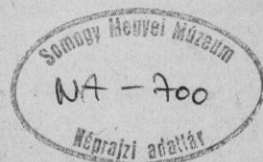
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES ITK. 1985. -OS TÉTELE ALÓL

GYŰJTŐGETÉS

1985



I. Szerzés.

1./ Milyen növényeket /vadtermő/ gyűjtögettek?

Levélfélét /sóska, vadsaláta/ gyenge szárazakat /salamonpécsetje, madártej/, virágokat /bodza, komló, akác, kamilla, v. szikfű, zsugló, kenyér virág stb./, gyümölcsöt /áfonya, málna, bükk-makk, gesztenye, sulyom /gyökereket, hágymákat /torma, macskatövis, gyékényböngyöle/, milyen gombafajtákat? mohát, fanedvet.

2./ Milyen

a./ állatok által összegyűjtött eleséget gyűjtöttek? /erdei vadméhek mézét/;

b./ állatokat, /csiga, teknős, ették-e a gyerekek a rovarokat, lepke potrohát. Fogtak-e erdei és vízi madarat, halat, rákot, gyikot, nyulat, ürgét, mókust, sündisznót?

3./ Kik gyűjtögettek?

Mindenki, vagy csak a gyerekek. Bizonyos társadalmi réteghez tartozók /zsellérek, szegények / bizonyos korcsoportok *pásztorok* /gyerekek, fiatalok, vagy öregek / nők, vagy férfiak, milyen foglalkozásuak / vadászok, pásztorok, csőszök, füvesasszonyok, pákászok/, milyen nemzetiségűek /magyarok, tótok, cigányok/. Csak egyes családoknál, amelyeknél hagyományos a gyűjtögetés?

4./ A gyűjtögetésnek volt-e más célzata is?

a./ Szórakozás /gyerekek madártojás szedése, lányok közös vasárnapi málnaszedése, vagy hecsli szedése/.

b./ Inség esetén /fahéjból őrölt kenyeret sütöttek, lisztes gyökeret ettek/. *1918-tól volt ilyen*

c./ Csere: Gyűjtögetett növényeket lisztért, kukoricáért, hullott gyümölcsért,

d./ Eladás /csipkebogyót, hecslit, *Son* sulyomot, epret, áfonyát, gombát /.

5./ A gyűjtögetés módja, eszközei, edényei.

/gombázó botok, edények, kosarak, madárhurkok, hálók, horgok./

6./ Mikor jártak gyűjteni? hétköznap, ünnepnap, bizonyos alkalmakkor / csak inséges időben, vagy bizonyos évszakban, árvíz után stb./

7./ Ha csoportosan voltak, hogyan osztották el a szerzeményt?

Volt-e olyan, hogy a jó gyűjtőterületeket egyesek lefoglalták? /méhodu, gomázóterület/.

II. Felhasználás, tárolás.

1./ Póétel készült-e gyűjtögetett nyersanyagból? *gombát*

a./ leves /sóska, gomba/ aszalt gyümölcs: *böjt*/

b./ pörkölt /gomba/ *hús*,

c./ sült /pl. bodzavirágot, akácvirágot megsütötték tojással./

2./ Saláta.

- 3./ Csemege: málna, sóska, áfonya, méz *vadkörte*
Bodra bogót
 a./ nyersen
 b./ megfűllesztve /kazalba dugva körtét/
 c./ sülve /gumó, gesztenye, vadalma, kökény/.
 d./ főve /sulyom, vadhus,/
 e./ aszalva - hol aszalták? *kemencében, sütőben*
- 4./ Izesítő, konzerváló /vadkapor, kakukkfű, vasfű, torma/
erjesztő: /komló/ édesítő: /vadméz/, savanyító /ecet/
vadkörteből, vadalmából /olaj: bükkmakk, mogyoró.
- 5./ tésztára: /dió, mogyoró, bodza/.
 6./ lekvár: alma, rózsabogyó, vadkörte /*Bodra lekvár* *estelekvár*
 7./ Télire szárított nyersanyagnak: gomba, hal, levelek /do-
 hánypótlónak/ gumók, gyökerek, kérgék: lisztnek.
 8./ Italnak: nyirviz, bor /kökénybor, bodzabor /pálinka /e-
per, baróka / tea.

III. Hal, kisebb vadak elkészítési módjai:

Sütés, párolás, főzés, pörkölés, konzerválás.
 Nyárson, vagy sárba tapasztás.

Írjuk le részletesen az egyes elkészítési módokat és kapcsolódó tárgyi anyagot írjuk és rajzoljuk, vagy fényképezzük le. Lehetőleg méreteket is. Próbáljuk megállapítani a gyűjtögetés arányát és szerepét.

Kérdőív a vadontermő növények
gyűjtésére

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

I. szerzés.

- 1./ Sóska, Vadsaláta, (Ézt nevezték Madársaláta
Mereisaláta néven is.) Bodra, Komló, Akác, Kamilla,
(Pipitér néven is) Nyonya, Málna, Földiszedes, Tüskészedes,
Vadkörte, Vadcsölgő, Vadalmna, Vadeseresnye, (madárseresnye
Egerternye, Maggoro, Makk, bükk, tölgy, és cser, makkot,
gübacrot köhényt somot, és Heeslit, csipkebogyó, Birske néven
Hagyma gümöt, Torma, Gyombákot. Famedvet mérget,
- 2./ Erdői vadmezet gyűjtöttek.
- 3./ Zsellérek Szepények, Pásztorok, Gyerekek, Pásztorok és
lányai, Csőrök, Magyarok, cigányok, és ráció asszonyok,
- 4/a Málna Heesli Gyombaszedés, minden időben.
b. Fahéjból, Fahércsontból 1918 ban sütöttek kenyeret.
Bükkfahéjból Hatóságai, és katonai sütődék, (Nem volt kellemes írii
c. Csere okból nem tudom inkább cigányok eszéltek ezzel,
d. Gladás, Csipkebogyót, Somot, Epret Gyombát, Szedret.
A piacon árúsították,
- 5./ Erdények, Hírkok, Kovarak,
- 6./ Akkor jöttek gyűjténi amikor a szerén éresek ideje volt
- 7./ A gyűjtőterület megosztásába, csak egyeni terület tulajdonos
rendelkerése szölt bele.

Felhasználás tárolás.

- 1./ a. leves, mártás, gombapörkölt, aszalék, leves, és mártás.
b. a leírás szerint,
c. bodravirágot és akácot nem ismerem sütvé
- 2./ a nevezett vadgümölcsöket csemegének
- 3./ Az aszalás kemencében, és sütőben törtéint
- 4./ Törött, Kapor, Vaszfü Torma.
Borjento, Komló, édesítő, mér, vadmér is, Savanyító ecet
- 5./ b. Törtára, Dio, maggoro, makk, Bodra, csetelekvár)
7. Télire szárított. Gyomba, Tökmag, Vadkörte,
- 8./ Itálnak, Bodra, és eper psálinka
- III. Kisebb vadlak elkészítési módja, Sütés, főzés
módján.

N É P R A J Z I A D A T O K N A G Y B E R K I B Ő L

=====

Adatközlő és gyűjtő: Gelencsér Sándor 1964. dec.
Knézy Judit kérdőívére

A K O N Y H A É S T Á P L Á L K O Z Á S E S Z K Ö Z E I

F ő z é s h e l y e. Nyáron a "hidegkonyhában"/füstökonyhában/, télen a melegkonyhában főztek /hátsó szoba/. A füstös konyhában a kemence tetején, katlanban, kemence és kályha padkáján tüzeltek. A padka neve "tűzhely". Szőlőben padkaszerű tűzhelyen. A kemence és kályha szájában azonban/itt is és legtöbb helyen Somogyban/ a leggyakoribb a főzés helye. Szabadban élő pásztorok nyáron, vagy egyszerű padkaszerű tűzhelyen. A "sparhet" használata 1914 utánra tehető.

A k o n y h a b e r e n d e z é s e. Edénypolc, vizeslőeca, pad, kétsoros edényállvány, a falon fedőtartó és kanáltartó, egy-két tányér legfőképpen a boltozattartó gerendán függesztve. Az edényeket a polcokon és ha volt a falpárkányokon helyezték el.

T ű z i a n y a g. Fa, kóró, kukoricaszár, pozdorja, szalma, rőzse, szárított trágya.

T á r o l á s h e l y e é s t á r g y a i. Tárolás helye kamra, pince. Tejet köcsögben, zsírt fa és bádogbödönben, húst szárítva és füstön félre akasztva, frissen a sózóban.

Lisztet zsákban, hombárban/liszteskád/ és lisztesládában.

F ő z é s e s z k ö z e i. Cserépfazekakban főztek, meg bográcsban, cserép és bádogtepsiben sütöttek. Étkezésnél mindenkinek külön tányér, kanál villa, kés. Télen a melegkonyhában történt, nyáron mindenhol a lakásban, munkahelye árnyékban a szabadban.

Lakodalomkor bográcsban és nagy cserépfazekakban /köblös/ főztek. Ilyenkor annyi főzőedény, tányér, evőeszköz kellett, hogy ebből mindenki kölcsönre szorult. Így volt ez disznóléskor is: kések, balták, baltabárdok, disznóbotóasztal, bogrács teknők, husdaráló, hurkátöltő, bográcskeverő lapátka és két

A konyha és táplálkozás eszközanyaga

- 1./ Hol főztek? /konyha, szoba, pitar / télen és nyáron?
 - a./ Kérünk alaprajzot a házról, s a tüzelőberendezésről, írjuk oda a nevét az egyes részeknek, méreteket./
 - b./ tűzhelyen, /padkán/ katlanban, kemence szájában, kályha szájában, /spórán/ /takaréktűzhely/ nyáron, szabadban / pl. szőlőhegyen, pásztorok /
 - 2./ Milyen tárgyakat, edényeket tartottak a konyhában? Hol?
Hogy nézett ki a konyha fala? /polc, tányérok ráakasztva voltak-e/ vizespad helye hol volt? Az edényeket milyen rendszer szerint helyezték el / pl. magyság szerint/.
 - 3./ Mivel tüzeltek? /fa, szalma, kóró, trágya/. *Röze. Kukoricaszár*
 - 4./ Tárolás helye és tárgyai? /tejet, zsirt, hust, ital maradékot, lisztet, stb. hol és milyen edényben ládában, kosárban, stb. tartottak/.
 - 5./ Milyen edényekben főzték? /mit, miben/ Miben sütöttek?
 - 6./ Az étkezés eszközei: asztal, tányér, evőeszköz.
Az étkezés helye: télen, nyáron, ünnepi alkalommal.
Lakodalom edényanyaga. Miket kérnek kölcsön? Disznóölés eszközanyagai.
 - 7./ Volt-e a faluban paprikatoró, malom, olajgyűjtő?
Ezeket honnan kérték kölcsön?
- A./ Jegyezzük fel, hogy az egyes edényeket, eszközöket maguk állították-e elő, vagy falusi barkácsoló ember /pl. vagy iparos, háziiparos /fazekas, bognár/ vagy bolti /gyári dolog/.
- B./ Kitől vették? a készítőtől /pl. szekerező fazekas/, vagy közvetítőtől, vagy boltban, stb. *városban.*
- C./ Miért: terményért, vagy pénzért?

Megjegyzések:

Konyha táplálkozás erközei

- 1./ Förték nyáron a hidepkonyhában. Füstökonyha)
Télen a melegkonyhában. Szobakonyha
a. Régen szabadhírűnél 914 után sparcherolen
b. Türlhefen, Kemeuctetejen, Kattalban Kemeu ei
és kályha padkán, Szölöhözgen, Türlhefen
- 2./ Konyha tárgyai. Edények, virestóca, pad, 2 soros edény
álvány, falon fedőtartó, konyhatartó és egy két tányér
legfőképpen a boltokat tartó gerendán függesztve
edényeket a polcon és a falpárkányon ha volt igen, heforték el
- 3./ Türlanyag. fa kő, kukoricaszár, poridória, palma, rózsa.
- 4./ Tároláshefe kamra pince. Tejet köcsögben, zsírt fa é bádofbödön
ben, Húst sáritva állandóan a füstön félre akasztva, frissen
a szobán, hűvöshefen listet, zsákban, Hombárban
listeslád) és listesládában
- 5./ Förték edény. Ére és cserépfőző edényekben, sütötték, bádof
és cseréptepsiben
- 6./ Étkerés erközei. Konyha kei villakéi, tányér, asztalon.
Étkerés hefe télen a melegkonyhában (konyha szobában)
nyáron mindennél a lakásban, a munkahelyen me-
legben áruhákon kellemes időben valogatás nélkül.
Lakodalom edényanyagok bogrács, köblös és egyéb napfőző
edények tepsi, evő, és ivó erközei. Ételek mindenké
közhöz kéreire szorít.
Disznóölés, kerek baltabárdok, disznóbontó masszavastas
és bogrács és egyéb edények teknyök, húsdaráló, hűrkatolók
bogrács keverő lapátka, és bogrács kétépű villa. Stb.
- 7./ Nagyborkiben a 914 háború előtt volt olajútó, paprika
örölő nem volt. A fűszerepaprikát moziában törték.
Fegyverek. Voltak faragó eszterék és pártorok, és oláh-
cipányok. Farskas csald is volt bogrács. Takácsok
Kádások Pindés) A boltokban kérimve, kérsitményeket
nem lehetett beszerezni. Csak sekererő farskasoktól sepinakák
a városokon. A háralók terményeit is adták semestermény
izura rozs apra kukorica bab. stb. és péntet is
Terményeit egyes kétszer háromszor töltve adták az edényt.