

# A kender termesztése és feldolgozása Szegeváron

NAGY VERA

(Hódmezővásárhely, Tornyai János Múzeum)

**A** kendermunka kutatása a néprajzi szakirodalom egyik legalaposabban feltárt részét alkotja, mégis több tényező indokolja, hogy ezt a témát vizsgáljuk. Míg az ország sok más helységében születtek tanulmányok a kendermunkákról, környékünkön nem kutatták, noha ennek itt is voltak hagyományai. Szegevár e tekintetben különösen kiemelkedő helyet foglal el, mert nemcsak múltja van e tevékenységnek, hanem nagyüzemi keretek között ma is folyik a kender feldolgozása, s ez is indokolja, hogy foglalkozzunk vele.

Az 1992-ben végzett gyűjtés során tapasztalhattuk, hogy csupán a legidősebb – 80 év körüli adatközlők tudtak segítségünkre lenni az adat-szolgáltatásban, ami azt jelzi, hogy néhány év múlva már nem lehet mindezt felgyűjteni. Házaknál ma már kevés található meg a kendermunkák eszközeiből is, a használatból kikopva nem mindenütt őrizték meg ezeket, s egyes tárgyakat, mint például a kendertörő, már csak a falumúzeum gyűjteményében láthatunk.

Végül témaválasztásomat az is indokolta, hogy jól kiegészíti a környékbeli takácsmesterség feldolgozására irányuló eddigi kutatásaimat.<sup>1</sup>

Mind az adatgyűjtéshez, mind pedig a feldolgozáshoz Szolnok Lajos kendermunkákkal kapcsolatos tanulmányai szolgáltak alapul.<sup>2</sup>

## A kender vetése

A nyomásos földművelő rendszer idején a kender helyét a határban egy tagban jelölték ki.<sup>3</sup> Ennek emlékét határnevek őrzik, melyek közül a **Kenderföldek** elnevezésű határrészre a legidősebb emberek Szegeváron is emlékeznek. Ez a terület a falutól délkeleti irányban feküdt, a **Zsigerhát** nevű határ egy részét alkotta. Igen jó minőségű földek terültek el ezen a részen, melyek kendertermesztésre különösen

<sup>1</sup> Nagy Vera 1986. 109–124., 1989. 167–199.

<sup>2</sup> Szolnok Lajos 1972. 238–242., 1991. 341–367.

<sup>3</sup> Szolnok Lajos 1972. 17.

alkalmasak voltak. A kenderet mindenütt a legjobb minőségű földbe vetették.<sup>4</sup>

Századunkban a kender föld már nem egy tagban volt, hanem az egyes parasztgazdaságok szántóföldjük egy részén természetették a kenderet. Nem minden család tehetette meg, hogy szántóföldjéből erre a célra feláldozzon területet, csak a nagyobb földterülettel rendelkezők vetettek kenderet. Egy 70 holdon gazdálkodó család például évente 200 négyszögöl földön termelt kenderet. Ezt a mennyiséget nemcsak a háztartásban elhasznált textíliák pótlása indokolta, hanem az is, hogy a gazdaságban sok zsákra volt szükség. A szántóföld jobb, trágyásabb részét választották ki erre a célra, sokszor a tanya körüli földeket vetették be kenderrel, a kövér földeket, az ún. **telkes földet**. A **gyeptörés**, **lucernatörés** szintén igen alkalmas volt kendertermesztésre.

Külön talajelőkészítést nem végeztek a kendervetés alá, az egész földterületen ősszel mélyszántottak, majd kijelölték a búza, kukorica és a kender helyét.

A feldolgozásra szánt kenderet sűrűre kellett vetni, hogy vékony szálú legyen, finom, vékony fonalat tudjanak majd fenni belőle. A vetés ideje március második fele, április eleje, „mikor hogy tavaszodott”. A kukorica vetésével egyidőben, gyakran a kukoricaföld folytatásaként vetették. Vetés idejére különösen alkalmasnak tartották **nagyhetet**, virágvasárnap és húsvét vasárnap közötti hat nap valamelyikét. „A nagyheten vetett kender nagy lett” – mondták. Az ország más részeiről ismert, jó termést elősegítő mágikus cselekedetekre itt nem sikerült adatokat találni. Jó, esős időben 160–180 cm magasra megnőtt, s ez a hosszú, vékony kender volt a legjobb. A kenderet a búzához hasonló módon és sűrűségűre kellett kiszórni a szántóföldre. Kézzel vetették szakajtóból, zsákból vagy vödörből, utána elboronálták.

Az 1920-as évek közepétől a nagyobb parasztgazdaságokban, ahol már gépeket szereztek be a földművelés megkönnyítésére, ott a kenderet is vetőgéppel vetették a búza sortávolságának megfelelő 8–10 centiméteres távolságra és 1 centiméteres szemtávolságra.

Külön vetették és másként dolgozták föl a vetőmagnak való kenderet. Ezt általában a kukorica közé szórták vagy a kukoricaföld végébe egy sorban, gyakran a kukoricának megfelelő tőtávolságra, tehát ritkára, hogy vastagra, erősre nőjön. A virágos kender beporozta a magvas kenderet, majd mikor a mag beért, szárvágóval egyenként vágta le. Ott-hon, az udvaron egy ponyvára terítették, egy fadarabbal vagy vasvillával verve kipergették a szemelt, majd gyöngye szélben kiszélelték a **léháját**. Ritkábban ezt szelelőrostával végezték el. Az így nyert magot elősorban vetőmagként hasznosították, de ami kimaradt, azt a tyúkoknak, galamboknak adták. A vastagabbra nőtt kenderszálakból csak

---

<sup>4</sup> Uo. 17.

durva rostot lehetett készíteni, ezért, amikor ezt **eltörték**, köteleshez vitték, vagy a mag kinyerése után eltüzelték. Finomabb textíliák készítésére nem volt alkalmas.

### **A kender betakarítása: a nyűvés**

A kender akkor ért meg, amikor a szára szépen megsárgult, leveleit elszórta. Érettségét oly módon vizsgálták meg, hogy kézzel megütötték, s ha **füstölt** – szállt a virágpór belőle – akkor jó volt. Augusztusban takarították be, a virágos és a magvas kendert egyszerre. Előfordult, hogy nem vetettek külön vetőmagnak való kendert, ilyenkor a kenderföld szélén, a vastagabb szálakból hagytak meg néhányat tovább érnei, s abból lett a vetőmag.

A betakarítás módja kétféle lehetett, a termőföld nagyságától és minőségétől függően **nyűtték** vagy **vágták**. A nyűvés archaikus betakarítási mód, melyet a gabonameműeknél is alkalmaztak egykor s ezt a kendertermesztésben őrizték meg a legtovább.<sup>5</sup>

Kis darab földön, vagy puha földön **főnyűtték** a kendert, 6–8 szálattal kézzel összefogva – azaz egy markot – gyökerestől húztak ki a földből. Ha a gyökéren földcsomók maradtak, azt ki kellett verni. A maroknyi kendercsomókat keresztbe rakták a földön, majd rövid száradás után kötötték kévét belőle.

Dolgozatomban az itt leírt eljárásra a **szó nyű, nyűvés** alakját tartom indokoltnak használni, részben mert ez a forma él környékünkön, részben pedig azért, mert ez a szó köznyelvi formája is.

Nagyobb földterület vagy keményebb talaj esetén a kendert szárvágóval, ritkábban nagykasával vágták, de készítettek erre a célra ún. **kendervágó kaszát** is. Ezt kovács csinálta, elvágott kaszapengéből.

Betakarítás során bal kézzel fogtak egy marék kendert, a kendervágót jobb kézben tartva vágták le, majd amikor egy **hónajra való** összegyűlt, a földre terítették. Kis száradás után kéz kézzel egy **összemarékra való** fogtak, s a tarlóhoz ütögetve leverték a levelét, **bugáját: léfűsűte a saját tallója**, majd kévébe kötötték. Egy kévét anynyi kenderszál alkotott, amennyit két marékkal össze tudtak fogni. Az áztatás miatt célszerű volt kisebb kévét kötni, hogy jobban átázzanak. A rövidebb szálakból álló kévét egy helyen kötötték össze, a hosszabbakat és a magvas kendert két helyen, az alsó és felső végétől kb. 30 centiméterre. Kötőanyagának néhány szál kendert összefogtak, körülcavarták a kévén, majd egy kis, görbe fa segítségével a kötés alá nyúlva megszorították rögzítették. Ily módon a kendert **felkötötték kévékbe**. Egyes helyeken a kendert kévékötés után lombtalanították,

---

<sup>5</sup> Uo. 18.

**lélombozták** vasvillával megveregették a lombos részt, hogy a levelek lehulljanak róla. **Lélamótuk** – ahogy az egyik adatközlő említette ezt a munkát.

A kévéket ezután kúpokba rakták, nem számolták, hogy hány kévéből áll egy kúp, de volt néha 50 is. Így száradt egészen addig, amíg a lovasokcsival el nem vitték áztatni.

### **Áztatás**

Szegváron folyó- és állóvízben egyaránt áztattak. A tanyai lakosok számára legegyszerűbb megoldásnak kínálkozott, ha a tanya- telken volt egy gödör és abban el lehetett áztatni a kendert, vagy ha a közelben kanális folyt, oda vitték. A falusiak hordták a Kurcára, a Sarkantyú nevű tóba és a Holt-Tiszára is. A Kurca-parton nádmentes, gazmentes helyet kerestek, ahol derékig ért a víz. Ezt azonban csak akkor lehetett megtenni, ha ismerős volt a **kurcagazda**. (Az a földtulajdonos parasztagazda, akinek földje a **Kurcára ment ki**, a meder közepéig övé volt a víz.) Valójában a Kurcában tilos volt áztatni, mert az ázó kender leve szennyezte a vizet, pusztította a halakat. A folyóvízben való áztatás azért is hátrányos, mert hidegebb lévén, lassabban ázott meg a kender, hosszabb ideig kellett a vízben tartani, ezért ide csak akkor jöttek, ha a község áztatógödreben már nem volt hely, sokat kellett volna várni.

A község áztatógödre a falu alatt, a csordajáráson, a **község-tanyánál**, a Kurca közelében volt. Vízét egy mellé ásott ártézikút táplálta. Ezt a közös kenderáztatót az 1950-es évekig használták, utóbb már nagyon kevesen. Korábban ingyen vehették igénybe a gazdák, az utolsó években fizetni kellett érte.

A gödrökhöz, a két világháború közötti években csütörtöki napokon lehetett elszállítani az áztatni valót, akkor kijött az esküdtbíró, aki kijelölte, hogy kinek melyik parcellában lehet áztatni. Táblával jelölték ki minden gazda helyét, egyszerre kb. tíz gazda kendere fért el itt.

Az 1930-as években a kendergyárban is végeztek áztatást, amiért fizetni kellett.

Az áztatásra általában augusztus második felében került sor. 8–10 nap alatt megázott a kender, levált a rost. A kenderkévéket a vízben oszlopok közé rakták, a mennyiségtől függően 2 vagy 4 oszlop közé, kb. fél méter vastagon. A kévéket párhuzamosan tették egymás mellé, de fordított állásban, bugájával egymás felé fordítva és összetolva, egymásba csúsztatva. A következő sor is párhuzamosan feküdt az előző soron, nem rakták keresztbe. A víz állásától függött, hogy hány sort raktak le, ezek száma 4–10 között változott. Az iszapba levert oszlopokhoz akácfa rudakat kötöttek, azzal rögzítették a kévéket, úgy, hogy legalább 10 cm víz legyen a kender fölött. A kévék lenyomtatásához farönköket és téglákat használtak, sárral ritkán tapasztották le, mert úgy tartották,

hogy akkor nem lesz olyan szép fehér. Áztatáskor arra is vigyázni kellett, hogy túlságosan ne ázzon el a kender, mert akkor **kóccé vált**, ezért egy-két szálát kivettek, megtörve ellenőrizték, hogy jó-e. Áztatás után **ki-mosódott** a kender, ilyenkor férfiak, nők, gyerekek kivonultak, szétbontották a kupacot és vízben állva megmosogatták, **méglötyögtették** a kévéket. Ezeket ki is bontották, mert már nem esett szét. „Olyan kóccossé vált a kéve, de már fehéredett”. Ez a közös munka tréfálkozásra is alkalmat adott, a legények a lányokat ilyenkor megmártották a vízben. A munkából a gyerekek is kivették a részüket: egy mosta, egy pedig kúpokba rakta a tiszta kévéket. 10–12 kévéből állt egy kúp, úgy rakták, hogy a kévék szélesebb alját kissé széthúzták, talpra állították. A vízparton lecsöpögött, kissé megszáradt kendert néhány óra múlva kocsira rakták, hazavitték és otthon a kertben, a tanyaudvaron, vagy az ólak mögött a **gyöpön** kúpokban tovább szárították.

A megszáradt kévéket további feldolgozásig a padláson vagy az épület egyik végénél tartották.

## Törés

A kendertörés munkáját leggyakrabban szeptemberben végezték, de ha ilyenkor más munkák miatt nem értek rá, akkor néha télire is elhúzódott. Ősszel kinn az udvaron törték a kendert, télen pedig a **gangan**. A téli munka előtt a kendert a kemencében még egyszer jól kiszárították, hogy a tárolás során magába szívott nedvesség jól elpárologjon belőle. Fűtés befejeztével a kemencét kitakarították a parázstól, s a kendert néhány órára a meleg kemencébe rakták, majd lehetett törni. A kendertörést mondták **cséplésnek** is, férfiak, nők egyaránt végezték, de egysesek kimondottan férfimunkának tartották.

Szolnoky Lajos a kendertörés munkaeszközét a honfoglalás előtti török eredetű **tiló** szóval, mint legáltalánosabban használt elnevezéssel illeti, hozzátéve, hogy „Ma jobbára a második törésnek, vagyis a tisztításnak a könnyebb, finomabban kidolgozott szerszámát nevezik tiló névvel.”<sup>6</sup>

Szegváron is kétféle eszközt használtak a kender törésére, illetve puhítására. A **kendertörővel fő köllött nagyvázni, megnagygyáztuk** a kendert, a további finomabb munkához vagyis a tisztításhoz a tiló nevű szerszámot használták, mellyel **aprózták** a kendert. Szerkezeti fölépítésében mindkét eszköz azonos, ezért indokolt ugyanazzal a szóval jelölni. Szolnoky Lajos a funkcióbeli eltérés jelölésére a törő-tiló és a tisztító-tiló terminusok használatát javasolja.<sup>7</sup> Magát e szerszámot pedig következőképpen írja le: „A törőmunkák legáltalánosabb eszköze a tiló

<sup>6</sup> Szolnoky Lajos 1991. 346–347.

<sup>7</sup> Szolnoky Lajos 1972. 44.

típusú kendertörő, vagy egyszerűen csak tiló. Megtaláljuk a Kárpát-medence minden falujában, ahol kenderfeldolgozással foglalkoznak, de ugyanúgy általánosan elterjedt Európa-szerte is.

Az eszköz lényegében két, egy-két ujjnyi távolságra párhuzamosan egymás mellett húzódó deszkaél, amelyek közé egy – többé-kevésbé szorosan illeszkedő – harmadik deszkaél jár az egyik végén rögzített csap segítségével. Az egykarú emelő módjára működő törőszerszám szabadon mozgó karját a két párhuzamos deszka közé kézzel beverve törik meg a deszkaélek szögébe helyezett ázott és megszáritott kenderkórót.<sup>8</sup>

A tilóknak formailag is két típusa különböztethető meg, az áttört törzsű és a deszkás szerkesztésű. Az áttört törzsű kezdetlegesebb, ahol a tiló testét alkotó gerendába közepesen hosszában egy áttört vájatot vésnek. A másik típusnál a vájatot két vagy több deszkaél párhuzamos egymás mellé rögzítése adja.<sup>9</sup>

Az Alföld tiszántúli részén az áttört törzsű tilók az általánosak.<sup>10</sup> A Szolnoky Lajos által közölt térképen a Szegvárhoz legközelebb eső Mindszent községben az áttört használatát jelzi, Szentesen viszont a deszkást.<sup>11</sup> Valószínűleg egy alaposabb gyűjtés Szentesen is felderítené az áttört törzsű tilók használatát.

Szegváron a falumúzeum gyűjteménye szolgált alapul a tilók vizsgálatához, s ezek mindegyike (3 db) áttört változat, melyek befűrott lábakon állnak. Közülük a legrégebb forma az, amelynél a törő testének oldalait nem dolgozták meg sima felületre, csupán egy természetes állapotában hagyott farönköt vájtak ki. Háznál csak egy helyen bukkant föl a tiló, itt is csak nyomaiban, mert a használatból kikopott szerszámot szétszedték és más gazdasági eszközök alkatrészeinek használták föl. Ez eredetileg deszkás szerkesztésű volt, hármasság vágóélű és rúdfogóval ellátott. Szegváron tehát mind az áttört, mind a deszkás szerkesztésű tiló ismert volt.

Az áttört változatok fogazott oldalélűek és egy vagy két nyelvűek, a főső, mozgatható kar vágóéleinek száma szerint. A szegvári példányokon a nyelv vége elvékonyodott fogó.

Egyesek a törő-tilót durvább, egy nyelvű, fogazott eszköznek tartják, míg a tisztító-tilót három nyelvű, sima, nem fogazott eszköznek. Szegváron az áttört változatok vágóéleinek számát meghatározták úgy is, hogy **egy** és **dupla, egyfejes, kétfejes**. Az egyes, egyfejes mindig törésre szolgált, a dupla vagy kétfejes tisztításra.

A deszkás szerkesztűeknél a **levél** szót használják a vágóélek, illetve a deszkák megnevezésére, eszerint a deszkás szerkesztű, sima élű

<sup>8</sup> Uo. 43.

<sup>9</sup> Uo. 44.

<sup>10</sup> Uo. 46.

<sup>11</sup> Uo. 45. II. térkép.

kendertörő, mely durvább törésre szolgált, alul 3, fölül 2 levelű. A hasonló felépítésű tisztító-tiló alul 4, fölül 3 levelű. A törő levelei távolabb álltak egymástól, a tilónál szorosabban. Amely háznál foglalkoztak kendermunkával, ott mindkét változat – tehát a törő-tiló és a tisztító-tiló is – megtalálható volt.

Föltehetően egyes kezű parasztemberek is el tudták készíteni a tilók áttört változatát. Sajnos erre vonatkozó adatokat már nem sikerült gyűjteni. Az utolsó példányokat bognármesterek készítették. Az adatközlők név szerint is megemléstettek közülük **Szőke Pistát, Szőke Gyurit és Szél Pistát**. Aki csupán alkalmanként természetett kendert és nem volt eszköze a feldolgozáshoz, az mástól kért kölcsön törőt.

Kendertöréskor a kévéket szétszedték és **marékszám** törték, bal kézzel a kendert fogva, jobbal a szerszám nyelét. Erős ütésekkel mérték a kenderre, hogy a **csöpü**, a **naggya pozdorja**, a **pozderja** kihulljon belőle, amit törés után még kézzel is kiráztak. Az összegyűlt pozdorját a nyári katlanban tüzelték el, ma bútorlapokat készítenek belőle.

A következő műveletnél, a tilóval való tisztításnál a kendercsomót húzva nyomkodták a szerszámon.

### **Puhítás**

Ha a kender durvább volt, és tilóval sem sikerült a kellő finomságot elérni, akkor további puhításra szorult. Ezt szolgálta a **morzsolás**, melynek során lábbal jól megtaposták. Általában gerebenezés előtt végezték, a tilolt kendert bevitték a szobába, a kemencére körbe rakták száradni, majd a földön összehajtogatva, lábbal dörzsölték, morzsolták finomra. Ehhez a munkához a gyerekeket is segítségül hívták: „gyerekek gyertek morzsóni a kócot.”

Egy 84 éves adatközlő említette, hogy gyermekkorában édesanyja nem otthon finomította a kendert, hanem más házhoz vitte el. Sajnos a finomító eszköz nevét vagy leírását nem tudta megadni, de lehetséges, hogy más eszközt is használtak finomításra, puhításra.

### **Minősítés**

A rostkikészítés utolsó munkafázisa a gerebenezés vagy fésülés. Szegváron e két szó alakváltozatait használják a munkafolyamatra és a szerszámra egyaránt: **gerebenezés, gerebenyezés, fűsülés, gerebeny, fűsű**.

A Szegváron használt gereben vagy szakirodalmi nevén szegrózsás rostfésű alapja egy téglalap alakú, hosszúkás deszka, melynek közepén korong alakú falap található, sűrűn teletűzdelve kovácsoltvas szegekkel.

A deszkalap mindkét végén félkör alakú bevágás található a szerszám megtámasztására.

A gerebenezés munkáját is általában szeptemberben végezték, jó időben kinn az udvaron. Ha télire maradt a munka, akkor előtte a kemencében kiszárították a megtört kendert.

A rostok fésülésének egyik módja az, hogy a munkát végző egy kislányra ülve, a szerszámot alul az eszköznyílásba helyezett lábbal rögzítette, fölül pedig bal kézzel fogta, a kendercsomót pedig jobb kézben tartotta, úgy, hogy annak egyik felét kézfejére csavarta, másik felét a gereben fogaihoz csapkodta és végighúzta rajta. Akkora kendercsomót fogtak egyszerre, amennyi fél kézben kényelmesen elfért. Addig gerebenezték, fésülték a szálakat, amíg nagyon finom nem lett.

A másik változat szerint a gerebent **széklábra** helyezték keresztbe, egyik végét odakötve a székláb széléhez, másik végét kézzel fogva, állva végezték a munkát. (A székláb kenyérsütéskor a teknő elhelyezésére szolgáló, lábakon álló fakeret.)

Fésülés során a még benne maradt csepü kihullott a kenderből.

Szegváron kétféle gerebent használtak, egy ritkább fogút és egy sűrűbb fogút. Ahol rendszeresen készítettek, illetve szövettek takácsal háztartási textiltárat, ott mindkét változat előfordult. „A ritkával kinagyótuk a kendert, a sűrűfogúval még eccer meghajcsuk, amíg szép vékony nem lett.” Ezt hívták **fejkendernek**, **feje kendernek** vagy **java-kendernek**, amiből a finomabb fonalat lehetett fonni. A sűrűfogú gereben is átfésült fejkendert fésülés után kézzel összesodorták, mindkét végére csomót tekertek, majd két ilyen darabot egyik végén, a két csomó alatt összekötötték. Így lett egy feje és két lába, ami miatt **bubának**, **babának** nevezték. Ezeket a padláson egy kötélre aggatták föl, onnan hordták le télen fonni.

A gereben fogai között maradt szálak neve **kóc**. A sűrű gerebennel kigerebenezték a kócot is, így szétválasztva annak finomabb és durvább részét. A finomabból derékaljnak való fonalat fontak. A maradék kócot összegyűjtötték, egy sima lapon, például asztalon szétterítették, henger formára felhajtották, két végét benyomkodták, azaz feltekerték **gugyállába**. Ilyen tekercseket készítve tették el télire, amikor megsodorták **kallantyúval** durvább fonalnak, melyből zsákot, ponyvát szövettek.

A gerebent piacon, vásárban vették, ahová tótok hozták Csabáról, vagy bognárral csináltatták meg.

## Fonás

A fonás az asszonyok, lányok téli foglalatossága volt, mindenki maga font otthon. Századunkban már nem voltak fonók, ez a munka nem járt együtt szórakozással, sőt ezt is mint más egyéb közönséges



házimunkát csak hétköznap illeté végezni. A 80 éves Levendovics György elmondása szerint édesanyja vasárnap font, a szomszédasszony ezt meglátva megjegyezte: „a vasárnap font fonál nem soká tart.” A rosszaló megjegyzésre édesanyja így vágott vissza: „anná tovább tart, mint aki hétköznap sé fonnya.”

A fonás eszköze a guzsaly és a rokka. A múlt században és századunk első évtizedeiben még használt guzsalyt itt **gyalogrokkának** neveztek. Talpának közepéből kb. másfél méter hosszú szár nyúlt föl, erre kötötték rá a süveg alakúra formázott **kenderbubát**. Fonáskor a guzsalytalp egyik felére ülve rögzítették, a megfont fonalat esztergált orsóra tekerték. Guzsallyal nemcsak kenderfonalat sodortak, hanem rongypokrócnak való csikokat is. A guzsallyal közepes minőségű és vastagságú fonalat lehetett fonni, ami különösen derékalj szövésére volt alkalmas.

Azokban a gazdaságokban, ahol a két világháború között még nagyobb mértékű kendertermelés és feldolgozás folyt, ott a '30-as, '40-es években szereztek be **kerekesrokkát**, amit **pörgőrokkának** is neveztek. Ezeket famunkával foglalkozó mesteremberek készítették: esztergályos, bognár, asztalos. A megrendelők gyakran vidéki mesterekhez fordultak. A gyűjtés során fellelt egyik esztergált, zöld színűre festett rokkát **Batik Mihály** szentesi kádártól rendelték 1944-ben. 1935-ben készített egy békéscsabai kisiparos a Levendovits családnak három rokkát, darabonként 1 q búzáért. Az apa mindhárom fiának csináltatott egyet-egyet, akik maguk fontak rajta. A mesterek tehát nem mindig pénzért dolgoztak, hanem sokszor terményért vagy állatért. **Piti Jóska** helybeli asztalos például egy hizott kacsáért csinált egy rokkát.

A rokkával már különböző finomságú fonalat lehetett fonni, így ahol volt, ott még a zsáknak valót is ezzel fonták és nem kallantyúval.

A rokkát használták varrocérna készítésére is, javakenderből font két szál fonalat két orsóval visszafelé hajtva. Ezt **viszálásnak** nevezték. Öt szál ilyen fonalból a gyerekek öt ágú széles madzagot fontak **gatya-madzag**nak.

A zsáknak, ponyvának való fonál megsodrásának hagyományos eszköze a **kallantyú**. Téli esteiken, míg az asszonyok fontak, addig a férfiak **kallantyúltak**. Körülülték a szobában a nagyasztalt, minden férfi előtt egy nagy kupac kóc volt, azt dolgozta föl. A kócot előbb **megtípték**, fel lazították, majd **mégágyasztak**: a megtépett kócot az asztalon szétterítették, egy téglával lenyomtatták. Innen húzták ki a szükséges mennyiséget, s a kallantyút pörgetve sodorták, tekerték föl rá. A felkallantyúlt fonalat takácsokhoz vitték zsáknak, ponyvának való anyagot szövetni belőle, vagy kötélgyártóhoz, aki kocsikötelet, kötőféket készített. Különösen rossz időben, ha vastagra nőtt a kender, akkor az egészet kötelessel dolgoztatták föl. Néha nem is kellett elvinni, mert a köteles maga járta a tanyavilágot és ahol kellett, ott helyben megsodorta a szükséges kötőféket.

## **Motollálás, gombolyítás**

Az orsóról a megfont fonalat motollára hajtották. A motolla egy 80 cm hosszú farúd, melynek két végén egy-egy rövidebb keresztfa áll arra merőlegesen, végein bütykökkel, melyek rögzítik a fonalat, kivéve az egyik végét, ahol le lehet húzni. A motollák általában egyszerűségük miatt házi kivitelezésűek, s a fonal mérésére szolgáltak. A munka megkezdésekor a motolla **derekára**, közepére kötötték a fonalat. A fonal ráhajtását nagy gonddal végezték. "Még kellett fogni a derekát, úgy hajtani rá." Vigyázni kellett, hogy a megfelelő ágra hajtsák, össze ne gubancolódjon. „Lovat né csináj benne” – mondák a motollálónak. Ha nem jó sorrendben hajtotta: „vigyázz me ló van benne”, azaz keresztbe áll egy szál. 70 ígét tekertek föl a motollára vagy 70x3 szálat. (1 ige = 3 szál.)

A motringot a motolláról levéve több helyen összekötötték, majd a háztartási textilnek valót kimosták, kifehéřítették, felgombolyították, azután vitték a takácshoz. A zsáknak, ponyvának valót nem kellett fehéříteni.

A fahamut összegyűjtötték, kiszitálták, „széksóval” keverve lúgot főztek belőle. Ebbe a hamulébe áztatták a motringokat, közben forgatták, sulyokkal verték. Ebből kivéve, szappanos vízben jól kimosták. Ahol természetes tiszta víz volt a környékben, ott mosták, Zsigerhát lakói például **sömlyé**be vitték le, ott egy fadarabbal, vagy sulyokkal ütögetve kimosták, majd kötélre aggatva megszářították. Századunkban már klórmészben mosva is fehéřítettek.

A tiszta, fehér kenderfonal házi feldolgozásának utolsó része a gombolyítás. Általában „**nagybűt** idejére lett felgombolyítva a fonál”. A motolláról levett, kifehéřített fonalat csak akkor gombolyították, amikor már vinni akarták a takácshoz. Ezt a munkát a **gombolyító** nevű eszközzel végezték, amelynek leggyakoribb formája egy három lábon álló fatuskó, ezen keresztbe fektetve két deszka, rajta állítható fogakkal. A fogak köré ráhúzták a motringot és egy rossz pipaszár segítségével felgombolyították. A pipaszár arra szolgált, hogy a fonál véresre ne dörzsölje a gombolyító kezét. Előfordult, hogy egy dióhéjba két szem kukoricát raktak, arra hajtották föl a fonalat, így szépen csörgött.

Vékony fonalból 150 ige alkotott egy gombolyagot, vastag, zsáknak valóból 60 ige és három ilyen gombolyagból lett egy zsák.

## **Takácsok, termékek**

A kenderfonalat helybeli takácsokkal szövették meg, akik századunk első felében még többen voltak, ma már egy sem dolgozik a faluban. Az 1920-as évektől itt dolgozó takácsok közül Magyar Imre (született 1897.) és Mezei Viktória (sz.: 1908.) szegvári születésű, Kiss

Ágoston (sz.: 1889.) tömörkényi. Mindannyian Mezei Mihály takácsnál tanulták a mesterséget, aki az 1920-as évek végéig működött itt. Ebből az időből említik a levéltári adatok Zsihár Istvánt is, aki feltehetően idősebb ember lehetett, mert Kiss Ágoston nála is tanult. Az iratok nem említik, viszont az adatközlők emlékeznek még Mezei Ignácra, akinek apja is takács volt, valószínűleg a már említett Mezei Mihály. A férfiak mellett több nő is űzte iparszerűen ezt a mesterséget. Katona Berényi Ferencné 1926-tól 1930-ig szőtt, nála tanult Bozsik Rozália (sz.: 1914.), aki 1930-tól dolgozott.<sup>12</sup> Természetesen itt is voltak, akik nem iparszerűen foglalkoztak szövessel, csak maguknak és szűkebb környezetüknek dolgoztak. Bacsa Józsefné Tyukász Ilonka Csongrádról került a zsigerháti tanyavilágba, oda ment férjhez. Apja takács volt, így jól ismerte a mesterséget. Ő szőtt a környékbeli tanyai lakosságnak, s az, hogy volt a közelben aki megszöje a fonalat, ösztönözte is a környékbelieket a kendertermesztésre. Az 1960-as években még szőtt rongypokrócokat.

Az 1930-as évek közepén néhányan tanfolyamon tanultak meg szőni. Ezt a tanfolyamot Késő Vince tételháti tanyai tanító szervezte, a szövést pedig a helybeli Berkecz Erzsébet tanította. Felvetőnek hozattak pamutfonalat, a beverőfonál részben házi készítésű kenderfonal volt, részben pedig „hozott” fonal. Néhányan olyan eredményesen végezték el a tanfolyamot, hogy később is jó hasznát vették. Nagy Sándorné például az 1936–37-es években egy helybeli takács hagyatékából származó szövőszéken megszötte saját kelengyéjét. Nagy Imre, aki szintén itt tanult meg szőni, maga készített szövőszéket, s ezen törülközőket szőtt. Mivel kertészettel foglalkozott, paprika szállítására alkalmas zsákokat is készített magának.

A lányok stafirungját az 1930-as években még részben kendervászon takácsszöttesekből állították össze. Egy stafirung általában a következőkből állt: 6 törülköző, 6 szakajtóruha, 1 sütőabrosz, 2–4 lepedő, 1 derékalj. Természetesen ez vagyoni helyzettől függően változhatott. Jómódú családok lányai kaphattak 12 törülközőt, 12 szakajtóruhát, esetleg a városban vett finomabb damaszt holmit is, míg a földdel nem rendelkező szegényebb családok lányai napszámba jártak, s bérükből tudták megvenni a szükséges textíliákat piacon, vásárban vagy boltban.

A durvább fonalból zsákot, ponyvát, szalmazsákot szöttek. A szalmazsáknak való ritkább, vászonkötésű, a gabonának való sűrűbb, sávolysszövessel készült, ahogy itt mondják: **rozmaringos szüvésre csináják**. Gabonának általában 3 vékás zsákot szöttek, amibe 75 kg búza fért. A ponyva 4x6 m-es volt. A zsákokat otthon, kenderfonallal

---

<sup>12</sup> Csongrád Megyei Levéltár Szentesi Fiókja. IX. 204. 3. könyv: Tanonclajstrom 1923–36., 5. könyv: Munkakönyvjegyzék 1923–1937. 6. könyv: Munkaadók és segédek nyilvántartása 1925–1958.

varrták össze és szegték be oly módon, hogy a szegés kívül essen, így a megtöltött és összekötözött zsákról nem csúszik le a madzag.

### **A kenderfeldolgozás szerepe századunkban Szegváron – munkamegosztás**

Érdekesen alakult a munkamegosztás Szegváron a kendermunkák tekintetében. Ezeket a szakirodalom általában női munkaként tartja számon, Szegváron viszont férfiak is végezték, sőt egyesek szerint mindez a fonásig a férfiak feladata volt. (Ezt támasztja alá, hogy legjobb adatközlőim is idős férfiak voltak.) Természetesen családonként váltakozó mértékben a nők sem maradtak ki az egyes munkákból. Az áztatásnál a nők segítettek, szükség esetén pedig a törésnél, gerebenezésnél is, bár ezeket inkább férfimunkának tartják. Fonásnál a fejkendert nők fonták meg, a kócot a férfiak, de van példa férfiak számára csináltatott rokkára is, a már említett Levendovits családnál.

Sajnos a munkamegosztás múlt századi alakulására ma már nem könnyű adatokat találni. Lehetséges, hogy a kendertermesztés mértékének, a takácsszöttesek jelentőségének csökkenésével alakult így a munkamegosztás. A múlt században még jóval fontosabb volt a kendertermesztés, a legtöbb család foglalkozott ezzel. A háztartásban és a viseletben nagyobb szerepe volt a kendervászon daraboknak, s az asszonyok dolga volt mindezekkel ellátni a családot. Így valószínű, hogy a kender termesztésének és feldolgozásának munkáiban is több feladat hárult rájuk. Századunkban – különösen a két világháború közötti időszakban, melyre adatközlőink még emlékeznek – már nem sok család foglalkozott kendertermesztéssel. Az 1930-as, 40-es években 15–20, az 1950-es években már csak 4–5 család. Ezek elsősorban nagyobb földterülettel rendelkező, módosabb családok, akiknek elegendő földjük volt ahhoz, hogy kendertermesztésre is tudjanak fordítani belőle egy darabot. Földjük nagysága alapján különösen indokolt ez, mivel a megtermelt gabona mennyisége szükségessé teszi a gazdaságban elhasználódott zsákok, ponyvák állandó pótlását. Főként csépléskor volt szükség sok zsákra, s akinek nem volt, az a gabonakereskedőtől kért kölcsön. Így tehát ebben az időben a kendertermesztést nem annyira a háztartási és viseleti textíliák megszerzése indokolta – hiszen ezek akkoriban már boltban is olcsón megvásárolhatók – sokkal inkább a gazdaság igényei, szükségletei, melyek viszont már a férfiak tevékenységi körébe tartoztak. Valószínűleg ebben rejlik a munkamegosztás szokatlan voltának magyarázata, bár az adatközlőkben ez nem fogalmazódott így meg, véleményük szerint „akik szerettek vele foglalkozni, azok csinálták”.

Magángazdaságokban az 1950-es években vetettek utoljára kendert. Az '50-es évek elején ezt kötelezővé is tették a gazdák számára. Az egész földterület nagyságának arányában határozták meg, hogy kinek mekkora darabon kell termelni. Például a 20 holdas gazdának egy holdat, a 15 holdon gazdálkodónak 600–800 négyszögöl földet kellett bevetni, levágni, megszáritani és lelombozva beszállítani a Kendergyárba.

## A Kendergyár

A helybeli Kendergyárat 1927-ben Weisz Manfréd csepeli gyáros alapította. A terület, ahová épült, előtte csürhejárás és állatvásártér volt. A Kendergyár mellett húzódott a vasút, így a vonaton utazó vidékiekben a gyárról ezekből az időkből a lórékat húzó szamarak képe maradt meg a mai napig is.

Ma ez a gyár **Szegvári Kötélgyártó Kft.** néven működik, s mint ilyen, egyedülálló az országban. A falu lakosai közül kb. 150 embernek ad munkát. Az elmúlt időszakban évente 60 ezer tonna kendert dolgoztak föl, kötélgyártó üzemük az 1980-as évek végén évente 900 tonna kötelet gyártott. Az utóbbi években a kereslet csökkenésével ennek már csak negyed részét gyártják.

Magyarországon ma a **kompolti B** típusú kendert termesztik, amelyet Kompolt község kísérleti telepén fejlesztettek ki. Ezt dolgozta föl a Kendergyár környékbeli téeszektől, újabban magántermelőktől vásárolva föl a kendert. A magántermelőknek a gyár adja ki a magot.

A beérkező kendert először **„bekazalozzák”**, azaz felhasználásig kazalba rakják. Az első munkafázisban biológiai feltáráson megy keresztül: medencékben vagy alagútban áztatják 72 órán át, miközben a növény pektinrétegeit baktériumok falják fel. Az áztatott kendert kúpokba rakják, szárítják, majd kazalozzák. Ezt követően célszerű két hónapig pihentetni, de szükség esetén már ennél hamarabb az üzembe kerül. A második munkafázis során a növény mechanikai feltárási menetében válik félkész terméké.

A rostüzemben 24 hengerpáros törögépen, illetve annak ritkább, majd sűrűbb bordázatú részén megy keresztül a kenderkóró. A turbinázógép légátfúvással a pozdorját tisztítja ki belőle. A pozdorját is feldolgozzák, ebből Nagylakon csinálnak bútorkészítéshez használható pozdorjalapokat. Nagy kalóriaértéke miatt kísérletek folynak a pozdorja fűtési célokra való felhasználására, összehérselt formában.

A rázógép vagy előrázó tovább tisztítja a pozdorjától, így nyerik a tított szálkendert, ami már félkész termék, bálázva exportra szállítják Belgiumba és az Egyesült Államokba.

A továbbiakban a gyárban elsősorban a kóc feldolgozása történik kötélgyártás céljára. A kóc először a puhító-törőgépen megy keresztül, majd még egy rázógépen, ez az utórázó. Az előkártológépből a kóc megtisztítva, tekercs formájában kerül ki. A tekercs útja a finomkártológépbe vezet, ahol a szálak párhuzamos csíkba rendeződnek, majd szalag formájában jön ki a gépből. A szalagot nyújtógépek tovább tisztítják és nyújtják, több nyújtógépen megy át, míg végül fonószalag lesz belőle. A fonószalagból a fonógép összesodrott kendersizálat készít, s ez a fölcsévélt fonal megy a kötélüzembe.

A kötélüzemben kötélsodró gépek dolgoznak, különböző vastagságú köteleket sodorva. A legvastagabb, amely itt készül, 40 mm átmérőjű hajókötél. A köteleket 200 mm hosszú csomókba tekerik föl.

A cérnázóüzemben fonják a kendercérnát, amely madzag vastagságú fonal. Ezt az egyszerű, összesodrott fonalat téeszeknek adják el bálázni, de lehet belőle kötelet is sodorni.

A vevő igényeinek megfelelően nemcsak kócból, hanem szálkenderből is készítenek fonalat, de a kender mellett egyéb anyagokat is felhasználnak, pl.: szizál, juta, műanyag.

## Összegzés

Szolnoky Lajos a rostkikészítés elvi egymásutánjának öt fokozatát állapította meg: áztatás, törés, tisztítás, puhítás, minősítés. A gyakorlati alkalmazásban ez az öt fokozat több munkafázis során valósulhat meg. Ezek alapján a magyar etnikum területén tizenöt főbb rostkikészítő rendszert jelölt meg, melyeket egy-egy területen általánosnak, de nem kizárólagosnak tart. Szolnoky tipizálása alapján a szegvári kendermunkát alapvetően az általa 3. csoportként meghatározott, négy fokozatos, öt fázisos kidolgozás jellemzi: kevés áztatás – fogazott törő tiló – tisztító tiló – ritka szegrózsás, majd sűrű szegrózsás rostfésű alkalmazása. A Tiszántúl nagy részén az öt fázisos rostmunkát tartja jellemzőnek. Ez azonban nem minden esetben mutatható ki ilyen tisztán, Szegváron sem. Az említett morzsolás, a kender lábbal való puhítása, melyet esetenként alkalmaztak, öt fokozatúvá teszi a munkafolyamatot.<sup>13</sup>

Lehetséges, hogy az egyes munkafázisok az elmúlt évtizedek, évszázadok során változtak – egyesek elmaradtak, mások megjelentek – ahhoz azonban, hogy ezeket a folyamatokat időrendben megrajzolhasuk, ma már túl kevés adat áll rendelkezésünkre.

Az elmúlt évszázadokban a paraszti gazdaságok önellátásra törekvésében nagy jelentősége volt a kendertermesztésnek. Századunkban ez a törekvés fokozatosan elhalt, a két világháború közötti időben

<sup>13</sup> Szolnoky Lajos 1972. 238–242.

már inkább csak a gazdaságban és nem annyira a háztartásban betöltött szerepe miatt foglalkoztak a kenderrel. A téészesítéssel, a magángazdaságok megszűnésével ennek termesztése is megszűnt kisüzemi keretek között. Mivel a korábbi alapítású gyár a nagyüzemi feldolgozást lehetővé tette, ezért a környék téészeiben a termesztés tovább folyt. A következő években feltehetően a magántermelők fogják jelentősebb mértékben alapanyaggal ellátni a Kendergyárat, de a növény házi feldolgozására ma már senki sem vállalkozik.

**Adatközlők:** Bézi Sándor művezető (Kendergyár), Farkas Istvánné Víg Ilona született: 1912, Gyenes Antalné sz.: 1908, Levendovics Andrásné sz.: 1911, Levendovics György sz.: 1913, Nagy Imre sz.: 1907, Nagy Sándorné Gajda Ilona sz.: 1913, Szőke Jusztina sz.: 1908.

## IRODALOM

Nagy Vera

1986 A mindszentí takácsmesterség. MFMÉ 1986/1. Szeged, 109–124.

1989 A szentesi takácsmesterség. MFMÉ 1988/1. Szeged, 167–199.

Szolnoky Lajos

1972 Alakuló munkaeszközök. A magyar népi kenderrostmegmunkálás. Budapest.

1991 A kender, a len és a gyapjú népi feldolgozása. In: Magyar Néprajz. III. Kéz-műesség. Főszerk.: Domonkos Ottó. Budapest, 341–368.

## Growing and Processing Hemp at Szegvár

NAGY, VERA

The processing of hemp is a widely studied topic in the literature of ethnography on a nation-wide scale, but much less attention is devoted to it in the Southern area of the Great Plain. Its detailed study is especially justified in the case of Szegvár by not only having a history of this kind of activity, but also because hemp is still processed on a large scale.

The area of land called Kenderföldek ("Hemplands") still refers to the former significance of growing hemp, and to the fact that the land for growing hemp was staked out as one continuous area in the rotation system. In our century small areas of good quality of the plough-lands of the peasant farms were chosen for such purposes.

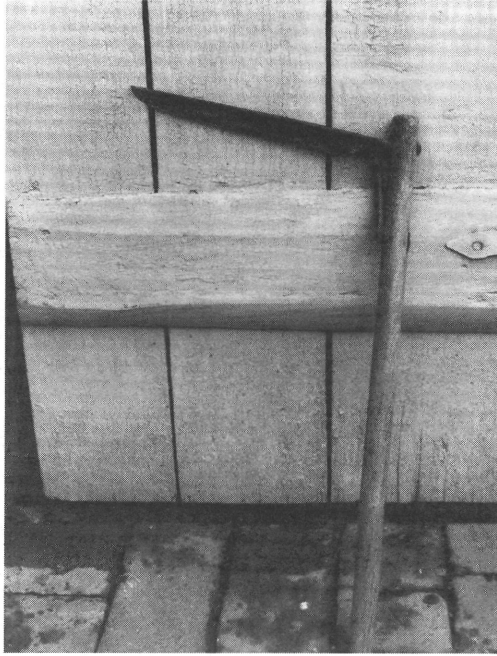
The archaic way of harvesting used in the case of grain crops has been best preserved in hemp-growing. At the time of rotting up hemp the hemp-stalks were pulled out of the ground together with their roots.

The sheaves of hemp that had been soaked and dried were started to be processed in the autumn, and this work was continued throughout the winter. The harles were broken rough with the help of a scuther, and then softened by a hemp-comb of very similar built-up. At Szegvár both the open-worked and the planked versions of it were known. The last stage of the processing of the harles was the combing, performed by a hackle or hatchet studded with iron nails. Thread for textiles for domestic for sacks use was spinned out of the fine fibres, while men twined thread out of the hards.

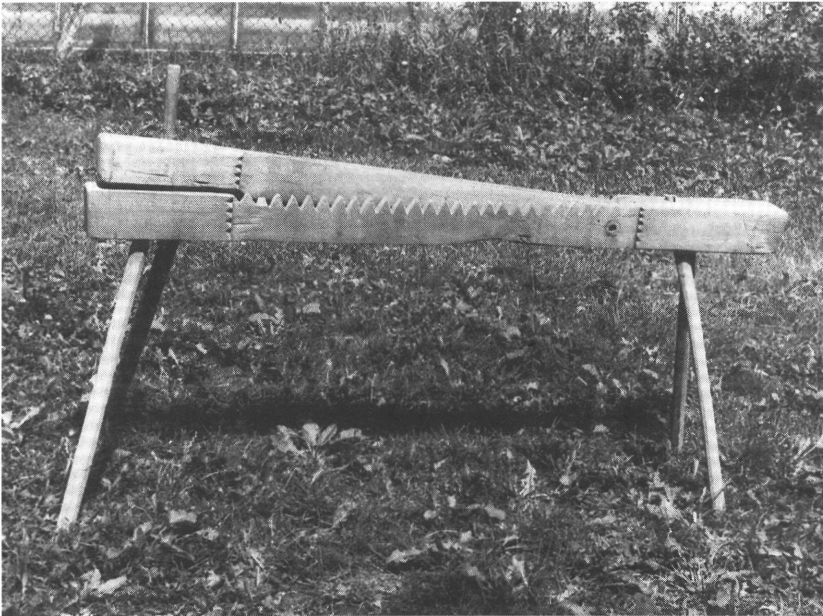
The changes in the division of labour are closely related to the changes of the role of hemp-processing. Hemp-processing is usually considered as women's work. Such work

*was often also performed by men at Szegvár. In the last century hemp-growing supplied the families and households with textiles, clothes, and this was a work of women. In our century these things were usually purchased in shops, at markets, and thus the number of hemp-growers was decreasing. Only farmers owning large areas of land staked out certain areas for such purposes, because the amount of corn grown made it necessary to replace the used up sacks and covers. Thus, at this time hemp-growing was made necessary by the needs of agriculture, which belongs to the activities of men.*

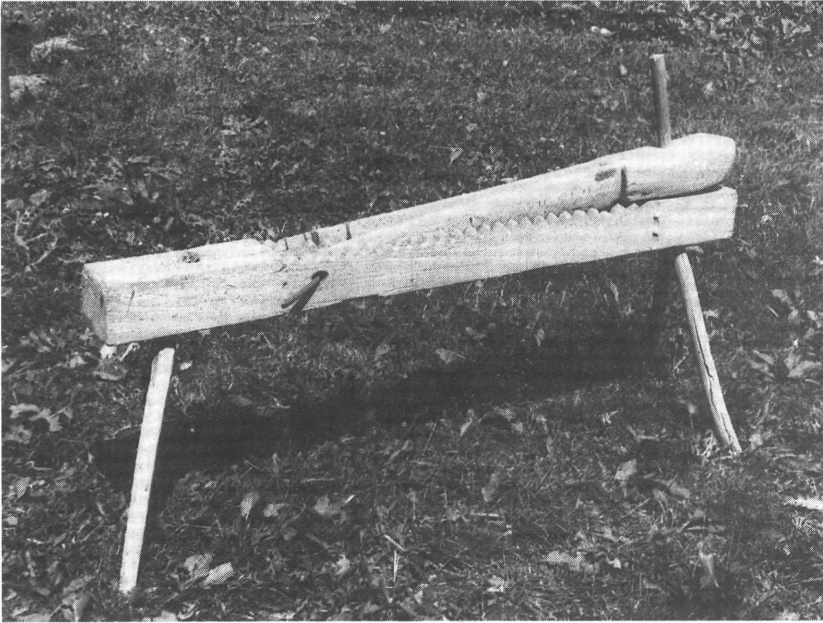




1. Kaszapengéből készült kendervágó (Levendovics György tulajdona)



2. Áttört törzsű, fogazott, kettős vágóélű tlló. Készült 1910 körül.  
(Szegevár, Falumúzeum, ltsz. nélkül)



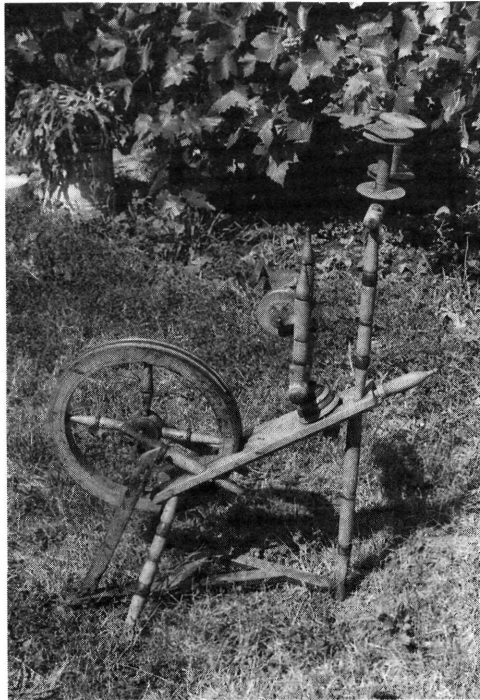
3. Áttört törzsű, fogazott, kettős vágóélű tiló. (Szegevár, Falumúzeum, ltsz.: 73.249.1.)



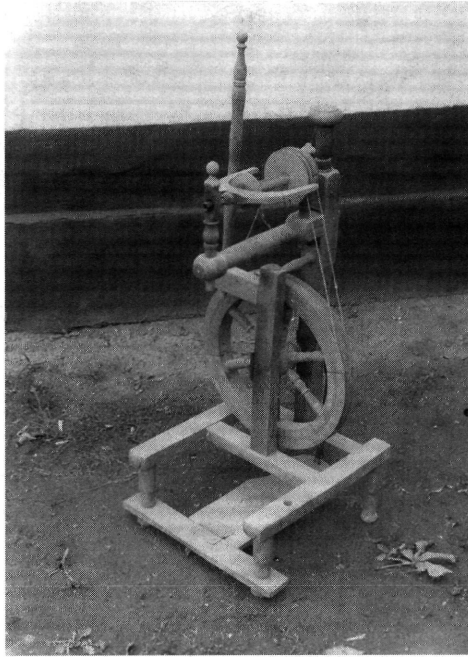
4. Kevésbé megmunkált farönkből készült áttört törzsű tiló, egy vágóéllel. (Szegevár, Falumúzeum, ltsz.: 73.250.1.)



5. Használaton kívül a góré hátuljára aggatott ritkább és sűrűbb fogazású gereben Levendovics György udvarán.



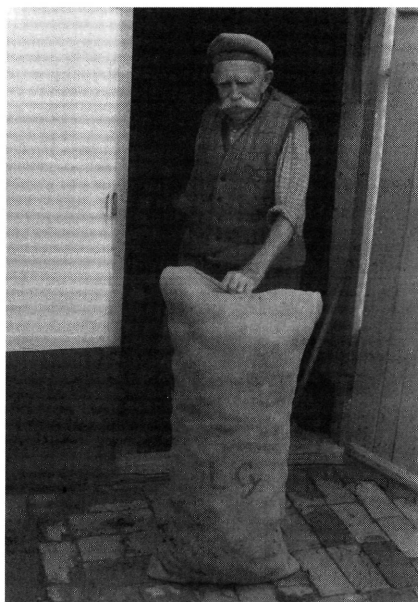
6. Batik Mihály szentesi kádármester által 1944-ben készített rokka.  
(Nagy Sándorné tulajdona.)



7. 1935-ben a Levendovics családnak készült három rokka egyike.  
(Levendovics György tulajdona.)



8. Levendovics András bemutatja a kallantyú használatát.



*9. Levendovics György saját termelésű és feldolgozású kenderből készített zsákkal, melyet monogramjával jelölt meg.  
(A fotókat a szerző készítette 1992-ben.)*

